

MASTRO[®] Service



Mastro GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71-88

www.mastroshop.com

INSTRUCTION FOR THE ASSEMBLY, USE AND MAINTENANCE

HOT-DOG APPLIANCES

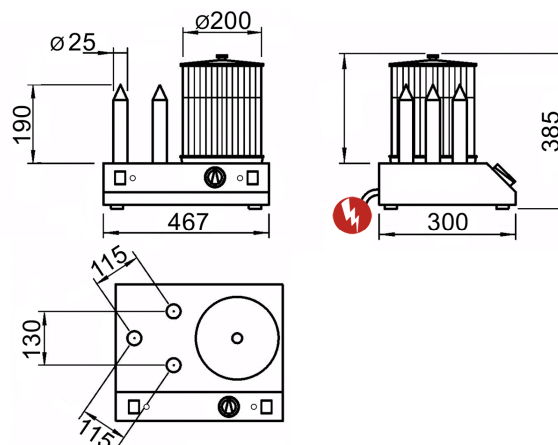
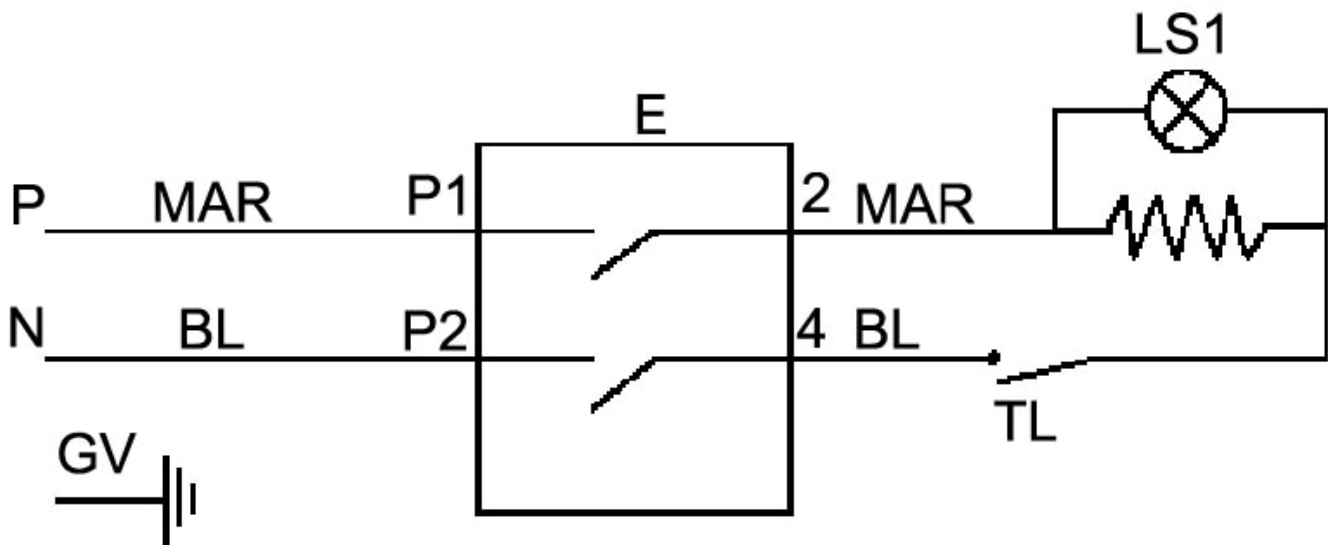
Code	2106G	Model	STARHD
------	-------	-------	--------



HOT-DOG 3 BREAD HEATERS AND PYREX GLASS CONTAINER

Completely made in stainless steel. • Container in Pyrex glass with st. steel basket divided in two • Container and lid in anodized aluminium • Control board with energy regulator • Limit thermostat for temperature control • Adjustable heat of the cooking zones controlled by energy regulator. • Container in Pyrex glass with st. steel basket divided in two • Container and lid in anodized aluminium • Anti-adherent aluminium heaters for bread.

Contenit...	Cestello	Volt	KW	Energy	Dimens. mm	Riscaldatori pane	KG
PYREX	ACCIAIO INOX	230/1	0,7		467 X 300 X 385 H	ALLUMINIO ANTIADER...	9



The undersigned, authorized officer of the above written Company, hereby declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:

73/23 CEE - 93/68 CEE - 89/336 CEE - 2006/42 CEE

and with the following Standards:

EN 60 335 -2 -50 /2000 - CEI 61-97 - EN 55014 - EN 60 555-2-3

The manufacturer declines any responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed. Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

WARRANTY

The manufacturer restricts himself to repair or replace all components with construction faults which manifest themselves in the first 12 months from the date of putting in use and however not later than 16 months from the shipment date of manufacturer. Components for which it is foreseen a normal consumption are excluded from warranty (for example electrical parts). The customer must indicate to the manufacturer, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out: the registration number of the machine, the reference of the purchase date (invoice or delivery note) and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for repair or replacement. The manufacturer fulfills completely his warranty obligations by the repair or the replacement of the faulty piece. If repair is requested where the machine is installed, the charges regarding labour, trip, possible stay of the technicians or the mounters will be entirely at the purchaser's charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

WASTE DISPOSAL

DIRECT. 2002/96/CEE- Discard old devices: at the end of its working life the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.





1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive). Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targa dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde. L'apparecchio è fornito con cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola completo di spina Schuko. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto.

Prima di effettuare l'allacciamento verificare che :

- A) L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targa dati tecnici);
 - B) L'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra secondo le norme e le disposizioni vigenti.
 - C) La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente collegabili con l'apparecchiatura installata.
- Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme anti-infortunistiche non vengano rispettate.

2) ISTRUZIONI D'USO

Inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchio. Seguire il capitolo "pulizia e manutenzione" prima di procedere con le operazioni di cottura.

LINEA STAR :

Riempire d'acqua la bacinella inferiore in alluminio per permettere la produzione di vapore (fig.1).

Riempire il cestello di salsicce, mantenendo sempre chiuso il coperchio sopra il contenitore in Pyrex e controllando che la bacinella non rimanga mai senza acqua. Il cestello in acciaio inox permette di cuocere le salsicce a vapore senza che queste entrino in contatto diretto con l'acqua (mod.STARHD e STARSW).

Ruotare la manopola di regolazione con interruttore incorporato (fig.2) in base all'intensità di calore desiderata. La spia verde segnala che l'apparecchio è in funzione (fig.3).

La resistenza che permette il riscaldamento dell'acqua per la produzione di vapore scalda anche i riscaldatori per il pane (solo per mod. STARHD). Svuotare la bacinella con l'acqua solo dopo aver spento l'apparecchio.

LINEA ROLLY:

Mantenendo spento l'apparecchio, posizionare le salsicce sui rulli rotanti.

Azionare l'interruttore portandolo sulla posizione I (fig.5) e ruotare la manopola di regolazione resistenze fino all'intensità desiderata (fig.2). La spia arancio indica che l'apparecchio sta raggiungendo la temperatura impostata (fig.4).

Nei modelli a 7 e 9 steli sono presenti due manopole di regolazione resistenze, per riscaldare gli steli anteriori, posteriori o entrambi. La rotazione dei rulli è indipendente e non è regolata dalle manopole.

Si consiglia di rimuovere e svuotare il cassetto inferiore raccogli residui al termine di ogni cottura.



fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

3) PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia occorre scollegare elettricamente l'apparecchio.

L'apparecchio non va assolutamente pulito con un getto d'acqua per evitare pericolose infiltrazioni d'acqua nelle componenti elettriche.

Le parti in acciaio si puliscono con prodotti specifici non abrasivi. Le parti serigrafate devono essere pulite con un panno umido. La bacinella, il coperchio, il pyrex, il cestello ed i riscaldatori pane si puliscono con un detergente liquido non corrosivo e ci si raccomanda di non usare la paglietta metallica.

Per la verifica delle parti elettriche e per qualsiasi manutenzione occorre rivolgersi a personale qualificato del servizio assistenza.

1) INSTRUCTION FOR ASSEMBLY

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.

When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film that protects the steel parts. The glue residuals must be removed accurately (do not use abrasive products). Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base. The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate. In the feeding cable the earth conductor is marked by green-yellow colours. The appliance is supplied with a cable conform to the power indicated on the technical plate, and it is complete with a Schuko plug. If a direct network connection is required, place between the appliance and the network a magnetothermic switch dimensioned to the corresponding load in accordance with existing norms.

The earth yellow-green must not be discontinued. Before connecting the appliance verify :

- A) the magnetothermic automatic switch and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate);
 - B) The feeding plant is outfit with an efficient earth socket according to the existing rules.
 - C) The socket or the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.
- The manufacturer declines every responsibility if the accident preventions norms are not respected.

2) DIRECTION FOR USE

Turn on the power rotating the automatic switch upstream the appliance.
Follow the point " Cleaning and Maintenance " before using the appliance.

STAR LINE :

put some water in the aluminium pan to allow the steam production (Fig.1)

Fill the basket with sausages and make sure to keep the lid on while heating. Check often that the pan has always water inside. The stainless steel basket allows the steaming of the sausages without entering in contact with the water (Mod. STARHD – STARSW).

Turn the knob with built-in switch (Fig. 2) on the required position according to the required heat. The green lamp shows that appliance is operating (Fig. 3).

The heating element while the water pan heats also the bread holders (for Mod. STARHD only).

Water pan can be drained only when appliance has been switched-off.

ROLLY LINE :

Sausages can be placed on the rollers only when appliances is switched-off.

Press the switch on the position I (Fig. 5) and turn the knob according to the required heat (Fig. 2) The orange lamp shows that the appliance is working to reach the set temperature (Fig. 4).

Models with 7 and 9 rolls have two knobs for heating the front, the rear rolls or the complete surface.

Rotation of the heated rolls is independent and not controlled by the knobs.

After each cooking please remove and clean the drawer containing cooking rests.



fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

3) CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning operation disconnect the appliance from the electric net-work.

Never wash the appliance with a jet of water as this causes dangerous infiltrations in the electrical components. Clean the stainless-steel parts with non-abrasive detergent and sponges. Use a damp cloth to clean the control panel and the knobs.

The water tank, the lid, the Pyrex container, the basket and the bread heaters must be cleaned with non-abrasive products and soft cloths, never use steel-wool.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel.



1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à ce manuel, doivent être effectuées par un personnel qualifié et doivent respecter les prescriptions en vigueur. Après avoir procédé au déballage de l'appareil, retirer la pellicule adhésive en plastique qui protège l'acier avant de mettre l'appareil en marche. Les résidus de colle doivent être soigneusement nettoyés (ne pas employer de substances abrasives). Il faut vérifier que l'appareil soit posé de manière stable au sol.

L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement en courant alternatif à la tension qui correspond à la donnée reportée sur la plaque technique. Le conducteur de terre du câble d'alimentation est marqué par les couleurs jaune/vert. L'appareil est fourni avec câble d'alimentation complet d'une fiche Schuko. En cas de branchement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur entre l'appareil et le réseau proportionné au chargement, complet de soupapes de limite. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu. Avant d'effectuer le branchement, il faut s'assurer que :

A) La soupape limitative et l'installation peuvent supporter le chargement de l'appareil (voir la plaque des données techniques);

B) L'installation d'alimentation soit munie d'une prise de terre efficace respectant les prescriptions et les dispositions en vigueur.

C) La prise et l'interrupteur employés pour le branchement soient aisément accessibles une fois l'appareil installé.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes de sécurité ne seront pas respectées.

2) MODE D'EMPLOI

Insérer l'alimentation électrique en démarrant l'interrupteur automatique situé en amont de l'appareil.

Suivre les instructions au chapitre « Nettoyage et entretien » avant d'utiliser l'appareil.

GAMME STAR :

Verser l'eau dans la cuvette en aluminium pour permettre la production de la vapeur (Fig.1)

Remplir le conteneur de saucisses et garder le couvercle du réservoir en pyrex toujours fermé et contrôler régulièrement la cuve pour qu'elle ne reste jamais sans eau. Le panier inox permet de cuire les saucisses à la vapeur, sans qu'elles rentrent en contact avec l'eau (Mod. STARHD-STARSW).

Tourner la poignée de régulation avec interrupteur incorporé (Fig. 2) en fonction de la chaleur souhaitée. Le témoin vert signale que l'appareil est en fonction (Fig. 3).

La résistance qui permet la production de la vapeur chauffe également les plots pour le pain (seulement pour le Mod. STARHD).

Vider la cuvette avec l'eau seulement après avoir débranché l'appareil.

GAMME ROLLY :

Placer les saucisses sur les rouleaux seulement quand l'appareil n'est pas en fonction.

Pousser l'interrupteur sur la position I (Fig.5) et tourner la poignée de réglage résistances (Fig. 2) en fonction de la chaleur souhaitée. Le témoin orange signale que l'appareil est en train de joindre la température choisie (Fig. 4).

Les modèles avec 7 et 9 rouleaux ont deux poignées de réglage résistances (pour chauffer les rouleaux antérieurs, postérieurs ou toute la surface. La rotation des rouleaux est indépendante et n'est pas commandée par les poignées. A la fin de chaque cuisson il faut vider et nettoyer le bac qui ramasse les résidus de cuisson.



fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

3) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération il faut débrancher l'appareil du réseau électrique.

Ne jamais laver l'appareil avec jets d'eau pour éviter toute infiltration dans la partie électrique.

Les parties en acier inox doivent être nettoyées avec des produits appropriés, non abrasifs. Les parties sérigraphées et les poignées doivent être nettoyées par un chiffon humide. Le bac, le couvercle, le pyrex, le panier et les plots chauffe-pain doivent être nettoyés avec un détergent liquide non corrosif et on recommande de ne pas utiliser d'éponges métalliques.

Pour vérifier l'état des parties électriques il faut s'adresser au personnel spécialisé.

1) AUFSTELLUNG UND ANSCHLIEßEN

Alle beschriebenen Arbeitsvorgänge dieser Gebrauchsanweisung müssen nur von Fachleuten nach den vorgeschriebenen Vorschriften erfolgen. Vor der Inbetriebnahme, muß das Gerät ausgepackt und die Schutzklebefolie entfernt werden. Die Kleberückstände müssen entfernt werden (keinen Reibputzmittel verwenden). Gerät auf vollständige Ebenheit hinstellen. Das Gerät ist mit Wechselstromspeisung vorgesehen. Daten des Typenschildes vergleichen. Die Erdleitung des Kabels ist mit Gelb/Grün gekennzeichnet. Das Gerät ist mit einem genormten Kabel und Schuko Stecker ausgerüstet, dessen Belastung auf dem Typenschild angegeben ist. Bei einem direkten Anschluß muß eine genormte Trenneinrichtung (magnetothermischer Schutzschalter), die der Leistung des Gerätes angemessen ist, vorgeschaltet.

Die Erdleitung muß keinesfalls unterbrochen werden. Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

- a) Der automatische magnetothermische Schutzschalter und die ganze Elektroanlage müssen der Gerätebelastung entsprechen (siehe Typenschild technischer Daten).
- b) Die Elektroanlage muß mit einer genormten Erdung ausgestattet werden.
- c) Der Anschlusstecker und Schalter müssen leicht zugänglich sein

Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, wenn die entsprechenden vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

2) GEBRAUCHSANWEISUNG

Gerät durch einen Vorschalter einschalten.

Bevor Benutzung des Gerätes, Punkt „Reinigung und Wartung“ folgen.

STAR MODELLEN :

Wasserbehälter mit Wasser füllen (Fig. 1)

Korb mit Würsten füllen und Behälter immer mit Deckel zu halten. Acht geben, daß im Wasserbehälter immer Wasser vorhanden ist.

Der rostfreie Korb erlaubt die Würstel mit Dampf zu kochen, ohne daß, sie mit Wasser in Berührung kommen (Mod. STARHD – STARSW).

Knebel mit eingebautem Schalter (Fig. 2) auf die gewünschte Stelle drehen. Die grüne Lampe leuchtet zur Anzeige des Gerätebetriebs (Fig. 3).

Der Heizkörper ermöglicht sowohl das Verdunsten als auch die Warmhaltung der Brötchenspießen (Mod. Star-HD). Behälter leeren und reinigen nur wenn Gerät ist nicht im Betrieb.

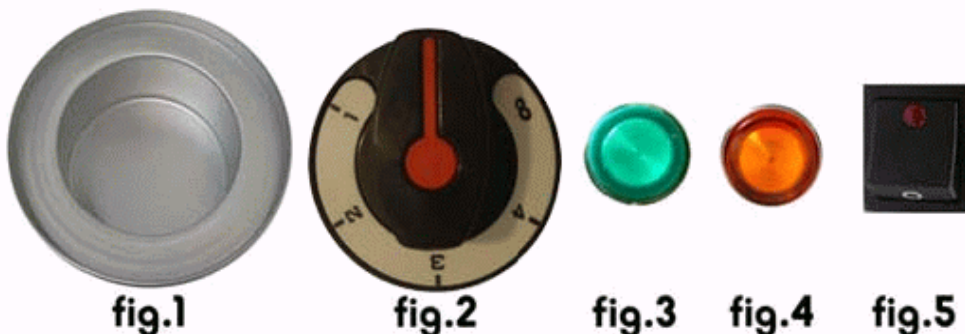
ROLLY MODELLEN :

Würstel auf die Rollen einlegen nur wenn Gerät ist nicht im Betrieb.

Schalter auf die Position I (Fig. 5) drücken und der Regelknopf auf die gewünschte Stelle drehen (Fig. 2). Die Orange Lampe zeigt den Betrieb des Gerätes um die eingestellte Temperatur zu erreichen (Fig. 4).

Die Modellen mit 7 und 9 Rollen haben 2 Knöpfe zur Einschaltung der vorne, hintere oder von allen Rollen. Die Bewegung der Rollen ist unabhaengig von Knopfeinstellung.

Nach jede Kochen die Schublade entfernen, leeren und reinigen.



REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung bzw. Wartung muß das Gerät ausgeschaltet und vom Strom abgeschaltet werden. Gerät nie mit Wasserstrahl reinigen, um eventuelle Wassermängel zu vermeiden.

Alle Stahlteile nur mit normalem Putzmittel reinigen, keinen Reibputzmittel verwenden. Die Vorderseite und die Siebdruckteile sind lediglich mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Wasserbehälter, Deckel, Pyrexbehälter, Korb und Brötchenspießen sind lediglich mit flüssigem Putzmittel zu reinigen. Korrosionsputzmittel sowie Stahlwatte sind unbedingt zu vermeiden.

Die Überprüfung der elektrischen Teile muß lediglich von Fachleuten erfolgen.



1) INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION.

Todas las operaciones relativas al presente Manual deben ser efectuadas por personal calificado en el respeto de las normas vigentes. Después de quitar del aparato el embalaje, proceder a remover la película adhesiva en plástica que debe ser quitada antes de meter en función el aparato. Los residuos de cola deben ser removidos acuradamente (no usar sustancias abrasivas).

Verificar que el aparato sea perfectamente nivelado en el plano de apoyo. El aparato está predispuesto para funcionar a corriente alternada a la tensión correspondiente al dato reportado en la chapa de datos técnicos. El conductor a tierra del cable de alimentación está contraseñalado de colores amarillo/verde.

Los aparatos están provistos de cable normalizado completo de presa Schuko adaptado a la carga indicada en la chapa matrícula. deseando una conexión directa a la red es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor magneto-térmico dimensionado a la carga correspondiente a las normas vigentes.

El cable de tierra amarillo/verde NO DEBE SER CORTADO

Antes de efectuar el enlazamiento verificar que :

- A) El interruptor magneto-térmico automático y el implanto pueda soportar el cargo del aparato (ver chapa datos técnicos)
- B) El implanto de la alimentación sea provisto de eficaz presa de tierra según las normas y las
- C) disposiciones vigentes
- D) La presa o el interruptor usados en el enlazamiento sean facilmente cercanos con el aparato instalado.

2) INSTRUCCIONES PARA EL USO

Inserir la alimentación eléctrica accionando el interruptor automático instalado arriba del aparato.

CALIENTA WÜRSTEL MOD. STAR HD - STAR SW :

Antes de iniciar el calentamiento accionando una manopla del regulador de energía, volcar el agua en la cubeta para permitir la producción de vapor.

Llenar la cesta de salchichas, mantener siempre cerrado la tapa sobre el contenedor Pyrex y controlar que la cubeta no quede jamás sin agua. La cesta en acero inox. Permite de cocinar las salchichas a vapor sin que estas entren en contacto directo con el agua. La resistencia que permite el calentamiento del agua para la producción de vapor calienta también los calentadores para el pan (solo para Mod. STAR-HD).

3) LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza ocurre desconectar eléctricamente el aparato.

El aparato no va absolutamente limpiado con un chorro de agua para evitar peligrosas infiltraciones de agua en los componentes eléctricos.

Las partes en acero se limpian con productos específicos no abrasivos. Las partes serigrafadas deben ser limpiadas con un paño humedecido.

La cubeta, la tapa, el Pyrex, la cesta y los calentadores de pan se limpian con detergente líquido no corrosivo y se recomienda de no usar paños metálicos.

Para la verificación de las partes eléctricas y para cualquier manutención ocurre acudir a personal calificado del servicio asistencia.