

BEDIENUNGSANLEITUNG

CLASSIC STEAMRO

HOTDOG STEAMER 35SSC





**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN
EINEM SICHEREN ORT ALS REFERENZ AUF.**

BITTE BEACHTEN

Falls Sie zu Reparaturzwecken andere Teile als die von Star Manufacturing International Inc. benutzen, entfällt die Garantie und entbindet Star von jeglichen Verpflichtungen.

BITTE BEACHTEN

Star räumt sich das Recht ein die Spezifikationen und das Produktdesign ohne vorangegangene Information zu ändern. Solche Änderungen berechtigen den Käufer nicht, diese Änderungen, Verbesserungen oder zusätzliche Teile für ein schon gekauftes Gerät anzufordern.

SERVICE UND REPARATUREN

Kontaktieren Sie Ihre lokale Servicefirma für Reparatur oder Service. Bitte notieren Sie im unten stehenden Feld das Modell, die Seriennummer, Volt, Watt und das Kaufdatum des Gerätes. Diese Angaben sollten Sie bei Ihrem Anruf bereithalten.

Modell-Nr.
Serien-Nr.
Volt



INSTALLATION/ INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose, auf keinen Fall Mehrfachstecker verwenden. Die Erdung ist notwendig und gesetzlich vorgeschrieben.
2. Füllen Sie zwischen 2,8 Liter und 5,7 Liter Wasser in das kleiner, das Würstchen Abteil. Bitte nicht überfüllen!
3. Schließen Sie die Deckel. Schalten Sie den An/ Ausschalter auf „ON“ und stellen Sie den Heizregler auf „HIGH“ bis Dampf im Garraum entsteht und das Kondenswasser an den Glasscheiben herunterläuft. Die normale Aufheizzeit beträgt ca. 30 Minuten. Bei Auffüllen von warmem Wasser wird die Aufheizzeit verkürzt.
4. Öffnen Sie die Deckel nach der Aufheizzeit. Füllen Sie Hot Dogs (Würstchen) in das kleine Abteil und die vorgeschnittenen Brötchen in den Brötchenkorb des größeren Abteils. Ordnen Sie die Produkte so, dass eine freie Zirkulation des Wasserdampfes gewährleistet ist. Schließen Sie die Deckel und drehen Sie den Heizregler auf die mittlere Einstellung zwischen „HIGH“ und „LOW“.
5. Um die Menge des Wasserdampfes im Brötchenabteil zu regulieren, benutzen Sie den Hebel für die Feuchtigkeitsregulierung. Schließen Sie die Löcher, bis die Würstchen die Serviertemperatur erreicht haben. Die Brötchen würden sonst zu feucht werden.
6. Lassen Sie die Deckel immer dann geschlossen, wenn Sie nicht servieren.
7. Füllen Sie Wasser nach, falls es notwendig sein sollte. (Füllen Sie für beste Resultate heißes Wasser nach.)

ACHTUNG!

Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Boiler in Betrieb. Dies könnte das Heizelement beschädigen.



DIE REINIGUNG NACH BEENDIGUNG DES ARBEITSTAGES

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät, insbesondere das darin befindliche Wasser abkühlen!
2. Entnehmen Sie verbliebene Hot Dogs und Brötchen.
3. Stellen Sie ein ausreichend großes Behältnis unter den Wasserauslauf und öffnen Sie den Schraubverschluss. Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem Gerät ablaufen.
4. Entnehmen Sie
 - a. die Deckelkonstruktion
 - b. das Hot Dog Bodenelement
 - c. den Brötchenkorb
 - d. das Element für die Feuchtigkeitsregulierung
 - e. das Bodenelement des Brötchenfachs
 - f. das Zwischenwandelement
 - g. die Glasscheiben

Reinigen Sie das gesamte Gerät und deren Einzelteile. Edelstahl sollte ,obwohl es rostfrei ist täglich gereinigt werden, um Korrosion vorzubeugen.

5. Bauen Sie nach dem Reinigen der Elemente die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder in das Gerät ein.

PROBLEME, DEREN URSACHE UND IHRE BEHEBUNG.

Kondenswasserbildung an der Geräteoberfläche.

Kalte Umgebungsluft trifft auf die warme Geräteoberfläche, auf der sich dann die Luftfeuchtigkeit ansammeln kann. Schützen Sie das Gerät vor kalter Zugluft.

Hot Dogs (Würstchen) platzen.

- 1) Zu viel Dampf wird eingesetzt. Die Temperatur ist zu hoch. Drehen Sie den Heizregler auf eine niedrigere Stufe (3 oder 4)
- 2) Tauen Sie tiefgefrorene Hot Dogs auf, bevor Sie sie in das Gerät legen.

Hot Dog Brötchen (Buns) sind zu trocken oder zu feucht/ schwammig.

Zu wenig oder zu viel Dampf führt zu diesen Ergebnissen. Regeln Sie die Menge des Wasserdampfes durch Drehen des Heizreglers in die notwendige Heizstufe oder verändern Sie die Feuchtigkeitsregulierung durch weiteres Öffnen oder Schließen der Schiebeklappe im Bodenelement. Legen Sie keine Hot Dog Brötchen in das Gerät, während die Hot Dogs auf höchster Stufe garen. Sie würden zu feucht werden.

Manche Hot Dog Brötchen sind besser zum dämpfen geeignet als andere. Mit ein wenig Experimentieren werden Sie die für Sie beste Einstellung finden.



WARTUNG UND REPARATUR

Wenden Sie sich im Reparatur- oder Servicefall an folgende Adresse:

ULLRICH OHG

Am Pferdemarkt 52a

30853 Langenhagen (Deutschland)

Tel.: +49 (0) 511/ 475560- 0

Fax: +49 (0) 511/ 475560-19

mailto: info@hotdogwelt.de

web: www.hotdogwelt.de