

Star[®]Max[®]

DEEP FAT FRYER

MODEL

404D

615FD

630FD

Installation and Operation Instructions

2M-Z6601 Rev.F 4/19/2010



615FD



630FD



SAFETY SYMBOL



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

NOTICE

Using any part other than genuine Star factory supplied parts relieves the manufacturer of all liability.

Star reserves the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Star Manufacturing exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact your local authorized service agent for service or required maintenance. Please record the model number, serial number, voltage and purchase date in the area below and have it ready when you call to ensure faster service.

Model No. _____
Serial No. _____
Voltage _____
Purchase Date _____

Authorized Service Agent

Reference the listing provided with the unit

or

for an updated listing go to:

Website: www.star-mfg.com
E-mail Service@star-mfg.com
Telephone: (800) 807-9054 Local (314) 781-2777

The Star Service Help Desk

Business Hours: 8:00 am to 4:30 p.m. Central Standard Time

Telephone: (800) 807-9054 Local (314) 781-2777

Fax: (800) 396-2677 Local (314) 781-2714

E-mail Parts@star-mfg.com
Service@star-mfg.com
Warranty@star-mfg.com

Website: www.star-mfg.com

Mailing Address: Star Manufacturing International Inc.
10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143
U.S.A

SPECIFICATIONS:

404D

Type: Gas Fryer

BTU Rating, 24,000/HR - Natural & Propane,

Gas Connection, 3/8" (1 cm) N.P.T.

Approximate weight: installed - 64 Lb s (29 kg), shipping - 73 Lbs (33.1 kg)

Dimensions: 12" - Width, 24" - Depth, 25 5/8" - Height

(30.5 cm - Width, 61 cm - Depth, 62.6 cm - Height)

615FD

Type: Gas Fryer

BTU Rating, 30,000/HR - Natural & Propane,

Gas Connection, 3/8" (1 cm) N.P.T. Female

Approximate weight: installed -64 Lb s (29 kg), shipping - 75 Lbs (34.1 kg)

Dimensions: 12" - Width, 25 1/8" - Depth, 23 3/8" - Height

(30.5 cm - Width, 64 cm - Depth, 59 cm - Height)

630FD

Type: Gas Fryer

BTU Rating, 70,000/HR - Natural, 65,000/HR- Propane,

Gas Connection, 1/2" (2 cm) N.P.T. Female

Approximate weight: installed -110 Lb s (50 kg), shipping - 118 Lbs (54 kg)

Dimensions: 24" - Width, 25 1/8" - Depth, 23 3/8" - Height

(61 cm - Width, 64 cm - Depth, 59 cm - Height)

GENERAL INSTALLATION DATA

PLACE THE LAMINATED WARNING SIGN SUPPLIED WITH THE FRYER IN AN AREA VISIBLE TO THE FRYER OPERATOR.



CAUTION

This equipment is designed and sold for commercial use only by personnel trained and experienced in its operation and is not sold for consumer use in and around the home nor for use directly by the general public in food service locations.

Before using your new equipment, read and understand all the instructions & labels associated with the unit prior to putting it into operation. Make sure all people associated with its use understand the units operation & safety before they use the unit.

All shipping containers should be checked for freight damage both visible and concealed. This unit has been tested and carefully packaged to insure delivery of your unit in perfect condition. If equipment is received in damaged condition, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

Concealed damage or loss - if damage or loss is not apparent until after equipment is unpacked, a request for inspection of concealed damage must be made with carrier within 15 days. Be certain to retain all contents plus external and internal packaging materials for inspection. The carrier will make an inspection and will supply necessary claim forms.

The installation of the Appliance should conform to the NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND REGULATIONS.

IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/ CGA-B149.1 NATURAL GAS INSTALLATION CODE OR CAN/CGA-B149.2 PROPANE INSTALLATION CODE AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing the equipment.

This appliance and control valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 PSIG (1.034 ATM). This appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG (1.034 ATM). For your protection, we recommend a qualified installing agency install this appliance. They should be familiar with gas installations and your local gas requirements. In any case, your gas company should be called to approve the final installation. In addition, there should be posted, in a prominent location, detailed instructions to be followed in the event the operator smells gas. Obtain the instructions from the local gas supplier.

CAUTION

FRYER SHOULD BE RESTRAINED TO PREVENT TIPPING WHEN INSTALLED TO AVOID SPLASHING OF HOT LIQUID. USE ADEQUATE TIES WHEN INSTALLING THE FRYER.



FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. KEEP THE APPLIANCE AREA CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLES.

AIR SUPPLY

Provisions for adequate air supply must be provided.

AIR INTAKES IN BOTTOM

Make certain that the air intake opening in the bottom of the appliance is not obstructed. It is essential for proper combustion and operation of the appliance.

CAUTION



DO NOT USE SPACE UNDER FRYER FOR STORAGE

LEVELING UNIT

Level unit by adjusting the (4) feet.

CAUTION



DO NOT INSTALL WITHOUT FEET PROVIDED.

CLEARANCE

Clearances from combustible and non-combustible material must be a minimum of 48" from the top of the appliance and 6" from the sides and back. Adequate clearance should also be provided for proper operation and servicing.

EXHAUST CANOPY

It is essential that facilities be provided over the fryer to carry off fumes and gases. This unit is not to be connected to a flue or stack for exhaust purposes.

GAS PIPING

Gas piping shall be new, clean and of such size and so installed as to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the appliance. If the appliance is to be connected to existing piping, it shall be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds shall be resistant to the action of L.P. gases.

WARNING: Any loose dirt or metal particles which are allowed to enter the gas lines on the appliance will damage the automatic valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from all internal loose dirt. Do not remove the seal until actual connection is made to the gas supply line.

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

The gas inlet on this appliance is sealed at the factory to prevent entry of dirt. Do not remove this seal until actual connection is made to the gas supply line. Each unit is supplied with a gas pressure regulator adjusted for use with the gas specified on the nameplate. To connect gas supply, attach pipe nipple provided with unit. For pressure requirements and adjustment of regulator, see GAS PRESSURE REGULATOR.

MANUAL SHUT OFF VALVE

A manual shut off valve should be installed upstream from the union and within six feet of the appliance.

CHECKING FOR GAS LEAKS

Soap and water solution or other material acceptable for the purpose of locating gas leaks shall be used. MATCHES, CANDLES, FLAME OR OTHER SOURCES OF IGNITION SHALL NOT BE USED FOR THIS PURPOSE.

GAS PRESSURE REGULATOR

The regulator is factory set as specified on the rating plate. If it should be necessary to check the manifold pressure, remove the 1/8" pipe plug from the top part of the burner manifold and attach a pressure gauge. To adjust gas pressure, unscrew cap from pressure regulator on control valve and turn screw to the right to increase and left to decrease the gas pressure to its proper setting. Replace cap. Manifold Pressure should be no more than 6" water column for LP gas or 3 1/2" for natural gas.

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Wait 5 minutes before relighting pilot.
2. Open front door.
3. Turn thermostat to "OFF" position.
4. Turn valve knob to "PILOT." Push knob in completely. Light pilot through opening on front of unit. Hold button in for sixty seconds or until pilot remains lit.
5. Check if drain valve is in closed position.
6. Add liquid fat as required.
7. Turn valve knob to "ON." Set thermostat to desired temperature.
8. To turn all gas off to valve control and to pilot, turn valve knob to "OFF" position (complete shutdown).

TO ADJUST PILOT

1. Open the front door panel.
2. Remove slotted screw cap adjacent to pilot gas outlet of the control gas valve.
3. Turn inner screw to the right or left to decrease or increase pilot flame.
(Flame must surround thermocouple tips by approximately 1/2" (1.2cm).)
4. Replace slotted screw cap tightly to prevent gas leakage.

THERMOSTAT RECALIBRATION

1. To determine whether or not the thermostat should be recalibrated, use an accurate thermometer located approximately in the center of the kettle with the bulb 1" (2.4cm) below the top of the fat.
2. Set thermostat to 350°F (177° C) and check the thermometer reading when burner flame goes off. Temperature should be approximately 5°F (3°C) less than the thermostat dial setting.
3. If not:
 - a. Without disturbing thermostat, pull knob forward and remove from shaft.
 - b. Turn screw in center of shaft clockwise to decrease temperature or counterclockwise to increase temperature. NOTE: 1/4 turn of this screw will result in a change of approximately 30°F (17°C).
 - c. Replace knob.
4. Repeat steps 1, 2 and 3 until correct.

HIGH LIMIT THERMOSTAT

These units are equipped with a manual reset high temperature limit type thermostat. This thermostat will shut off the electric current to the magnetic gas valve, which shuts off the gas if the fat temperature reaches 450° F (232° C). The fryer will not operate until the red reset button is pushed in.

Should the high temperature limit thermostat operate, the temperature regulating thermostat should be checked for malfunctions. The high limit thermostat is located inside the fryer to your right and can be reached when the door is open.



CAUTION

DO NOT REMOVE FEET!
DO NOT HEAT AN EMPTY KETTLE.



CAUTION

HOT FAT IS POTENTIALLY DANGEROUS. DO NOT COME IN DIRECT CONTACT WITH HOT FAT.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. **CLEAN KETTLE** thoroughly before using. Remove baskets and crumb tray. Clean protective oil from interior of kettle with warm water & mild detergent. Drain through valve in bottom and rinse thoroughly with clear water and dry completely before filling with oil.

2. **DRAIN VALVE** - Make certain it is closed before adding fat.

3. **ADD FAT** -

Model 615FD/630FD - A fat level line on the rear of the kettle will guide you in determining the minimum fat level (12" fryers have a 15 lb. (6.8kg) fat capacity, 24" fryers have a 30 lb. (13.6kg) fat capacity). If solid fat is used, pack the solid fat carefully to the sides and bottom of the kettle before turning the temperature control knob to the "ON" position.

Model 404D - Keep level of fat 2" (5cm) above tubes. Kettle holds approximately 18 lbs. (8.2kg) of fat. If solid fat is used, melt the solid fat before filling the fryer. Never attempt to use solid shortening to fill kettle.

A higher fat level can be used when frying bulky foods, such as chicken or fish cakes. The level should be chosen carefully so that the foaming action does not spill out of the kettle.

4. Turn the valve knob to "ON" position.
5. **TEMPERATURE CONTROL** - The thermostat is a combination switch and heat control. The "OFF" position will turn off the electric current which closes the gas valve. With the fat in the kettle (Note: On models 615FD/630FD, solid fat must be carefully packed to the sides and bottom of the kettle) turn the thermostat knob to 200° F (93°C).

6. **CRUMB TRAY Model 615FD/630FD** - Place the crumb tray in the kettle when the fat has melted.

BASKET RACK Model 404D - Place the rack before adding fat.

7. Turn the thermostat knob to the desired frying temperature. **DO NOT FRY MORE FOOD PER BATCH THAN YOU CAN FRY EFFICIENTLY** - Too much food per batch causes excessive temperature drop, wastes fat, and nothing is gained in capacity.
8. **LOWERING BASKET** - When the fat has reached the proper temperature, lower the basket and food slowly into the fat. When moist food is lowered too quickly into hot fat, the fat will foam and spatter excessively.
9. **DRAIN** - After the food has finished frying, raise the baskets and hang them on the handles of the kettle. Allow excess fat to drain back into the kettle.
10. **IDLING** - During idle periods, lower the temperature setting of the thermostat to approximately 200° F (93°C). It is not necessary to maintain full cooking temperature during idle periods, for the fat can be reheated quickly to the desired temperature. This procedure will result in longer fat life and less gas consumption.

NOTE: See the Handy Frying Chart for recommended temperature and time required to properly fry various foods as well as procedures and coating suggestions.

11. **TO TURN THE FRYER OFF** - Turn the thermostat dial knob counterclockwise to the "OFF" position. The pilot will remain lit.
12. **STRAINING FAT** - Wait until fat is warm before straining fat. Slip filter bag over end

of drain valve nipple and tie in place with a bow knot so it will not slide off. Place a receptacle under bag and slowly open drain valve. When the kettle is empty, use a small pot to pour hot oil vigorously around sides, tubes and bottom of kettle to wash out crumbs, etc. Continue to pour until all crumbs, etc. are washed into filter bag. Remove filter bag and wash for next use. Close drain valve, and pour fat back into kettle.

13. **TO DRAIN KETTLE** - Turn thermostat dial to the "OFF" position. Remove baskets. Drain fat from kettle only when fat is warm and liquid. A cold fryer heated up will not drain properly. Use a stick, if necessary, to stir up cold fat in bottom of kettle. Remove crumb tray.
14. **CLEANING THE EXTERIOR** - The exterior surfaces can be kept clean and attractive by regularly wiping with a clean soft cloth. Any discoloration can be removed with a non-abrasive cleaner.
15. **REASSEMBLING** - After the kettle has been cleaned and the fryer body wiped off, replace crumb tray.
16. **OVERNIGHT SHUTDOWN** - Turn knob on combination control to the "PILOT" position. This will maintain the safety pilot and also prevent any gas from reaching the main burner. To activate unit, turn the combination control knob to the "ON" position.
17. **COMPLETE SHUTDOWN** - Turn valve knob to "OFF" position.

CAUTION



DO NOT ATTEMPT TO FORCE THE RESET BUTTON OR KNOB ON THE VALVE CONTROL UNDER ANY CIRCUMSTANCES.

GENERAL MAINTENANCE TIPS

1. DO NOT fire empty kettle or with fat or oil beneath the minimum level indicator.
2. DO NOT fry foods in excess of 385°F (196°C).
3. DO NOT overfill your fry kettle.
4. DO NOT allow burned crumbs to accumulate.
5. DO melt solid fat or shortening before filling fryer.
6. DO keep kettle filled to capacity at all time.
7. DO use correct fry fats and shortening, and follow temperature recommendations.
8. DO filter fat and clean fry kettle daily.

PROPER CLEANING OF KETTLE

CAUTION



DO NOT ALLOW WATER TO GET IN HOT FAT. IT CAN EXPLODE.

1. Drain fat from fryer while the fat is warm, not hot.
2. Rinse to remove all loose residue and crumbs.
3. Fill with water. Bring to a boil and add a fryer cleaner. Boiling time will depend on condition of the fryer (30 minutes to 2 hours or until clean).
4. Turn heat off, drain and rinse with water until clean.
5. Use a vinegar rinse (2 to 3 cups) to stir, drain and rinse thoroughly with clear water.
6. Wipe kettle with a soft cloth and allow to thoroughly dry.
7. Add fat. Melt solid fat or shortening before filling fryer. Never attempt to use solid shortening to fill kettle. The shortening Must Be Liquid.

REPAIRS AND SERVICE

This appliance should only be repaired or serviced by the factory or factory authorized personnel.

CAUTION



Moving this fryer with hot liquid is extremely hazardous and can cause serious burns. Before moving fryer, drain oil.

CAUTIONS FOR ALL DEEP FAT FRYERS

NEVER LEAVE AN OPERATING FRYER UNATTENDED

REMEMBER HOT OIL IS DANGEROUS – RESPECT IT!



WARNING – INSTALLATION

- Locate your fryer in a protected place so that it cannot be tipped over or knocked off its support. A mechanical restraint should be installed to prohibit the fryer from tipping or moving. Consult your local codes for allowable methods of restraint.
- Install an automatic fire extinguisher over the fryer and in the exhaust duct.
- Be sure your power supply is installed properly and in accordance with the local and national codes.
- Install a shut-off switch or gas valve close to the fryer. It must turn off the fryer immediately.
- Failure to add a mechanical restraint can result in oil splashing out and contacting the skin, leading to serious injury or death!



WARNING – HOT OIL

- Hot oil is dangerous – Severe burns can result when hot oil contacts the skin.
- Hot oil is flammable – Keep open flames away from hot oil and its vapors.
- Never allow water or ice to get in hot oil.

IT CAN EXPLODE!



WARNING - ENVIRONMENT

- Keep your floors clean and free of grease and all other substances so no one slips accidentally and contacts the hot fryer.
- Keep areas and filters clean above your fryers – Oil soiled lint or dust can ignite easily and flames will spread rapidly.



WARNING – MAINTENANCE

- Have your equipment checked regularly to insure its safe and properly functioning.
- If your fryer starts to smoke or boil abnormally, cut off the power supply immediately and determine the reason for the smoking or boiling before attempting to use it again.



WARNING – TRAINING

- Train all personnel to understand the hazards of hot oil. Instruct them on the proper action to take if something does not seem to be acting properly.
- Instruct your personnel on what to do if there is an oil fire. Do not use water on an oil fire! Use only fire extinguishers of the approved type and never direct such extinguishers so as to blow the oil out of the oil container.

CARE OF FAT

In three to six months you may spend as much for fat as you paid for your kettle. So fat is an item you want to know all about; how to select it; how to manage it. The more production you can get from each pound of fat, the more profitable your frying operation will be.

To get a high rate of production per pound of fat you have to avoid two things. One is early breakdown and spoilage of the compound so that you have to throw it away before it does enough work to "earn its keep." The other is excessive sponging up of fat by the food being fried.

The main cause of fat breakdown is excessive heat. On the other hand abnormal absorption is caused by frying too long at too low temperatures. One answer to both problems is exact control of heat — so that fat neither smokes up nor soaks up.

Of course, no fat "keeps" forever. Not only heat, but air and moisture, salt particles and crumbs of food work to break it down. But you can slow up fat deterioration by maintaining proper temperatures and by draining your kettle, filtering or straining the fat once or twice a day and by keeping the kettle itself absolutely clean.

A number of commercial devices and materials are available to aid in eliminating fat impurities. There are several excellent models of pressure filters as well as strainer-type filters, which, if used regularly, will prolong life of fat.

However, no purification device will renew broken down or rancid fat or put new life into it. Once you have allowed fat to break down it becomes unsuitable for frying — in fact browning is impossible.

In addition to filtration, you can prolong the usefulness of fat by sweetening it with fresh compound every day - replacing about 15% of the bulk you started with. If you do enough frying so that normal absorption of fat in food amounts to 15% to 20% of the capacity of your kettle every day - then you can call that your turn-over food. It means you can add the recommended 15% of fresh fat without discarding any of the old.

10 POINT PROGRAM TO PRESERVE FAT AND PRODUCE THE FINEST FRIED FOODS

1. Choose a fat that does not break down quickly. Hydrogenated shortening, corn, and peanut oils are less likely to break down under high temperatures.
2. Do not fry foods at temperatures above those recommended. The higher the fat temperature, the more rapid the rate of fat deterioration. Above 400°F fats quickly deteriorate.
3. During short intervals between frying, turn the heat down. Do not keep heat on for long periods between batches.
4. Keep fat clean. Strain or filter daily or at end of each shift. Add at least 15% fresh fat to your kettle daily.
5. At least once a day, cool a small amount of fat and taste it to see if it has picked up foreign flavors.
6. Discard fat that tends to bubble excessively before food is added.
7. Do not overload baskets-pieces should not touch when frying. Shake baskets to prevent food from sticking together. Fry similar sizes together.
8. Never salt foods directly over fat, salt in fat reduces its life.
9. Raw, wet foods, such as potatoes and oysters, should be drained or wiped dry before frying to extend the life of the frying fat. Have foods to be fried at room temperature.
10. Keep fat temperatures below smoking point to minimize frying odors.

HANDY FRYING CHART

FOOD	COATING	PROCEDURE	TEMP	TIME IN MINUTES
POTATOES				
Standard French Fries		Cut in uniform pieces 1/2"	350°	5-7
Blanch Only		square the long way	350°	3-1/2
Brown Only			350°	3-1/2
Long Branch		Cut in uniform pieces 3/4"		
		square the long way	350°	7-10
Julienne (shoe string)		Cut in uniform pieces 1/8"		
		to 1/4" square the long way	350°	3-6
Chips		Soak in cold running water until water does not run milky	350°	2-3
CHICKEN				
Large Pieces	Batter or	Some prefer rolling in	325°	9-11
Small Pieces	Breading	seasoned flour, dipping in egg	340°	7-10
Pre-cooked		wash, and frying	350°	3-4
FISH				
Fillets (Large)	Breading	Select fillets of uniform	350°	4
Fillets (Small)	or Batter	size, skin out and dry.	350°	3
Oysters	Breading	Use Oyster liquor in batter		
	or Batter	or breading	350°	5
Clams	Batter		350°	1
Scallops	Breading		350°	4
Shrimp	Batter	Some prefer soaking 1/2 hour in cold seasoned milk	350°	3
Smelts	Breading	Cut spinal cord several places to prevent curling	350°	4
MEATS				
Chicken Fried Steak	Breading	Sever all connecting membranes at one inch intervals to prevent curling	360°	3-4
Cutlets	Breading		350°	3-4
Chops	Breading		340°	3-4
Meat Balls	Breading or rolled in flour		340°	4-6
Brains	Breading		340°	3-5
VEGETABLES				
Asparagus	Batter or crumbs	Pre-cook in salted water	350°	3
Cauliflower	Batter or crumbs	Pre-cook and separate flowers	350°	3
Egg Plant	Crumb Breading	Peel, cut cross-wise into 1/4" slices	350°	3
Onions	Light batter	Slice thin, soak in milk for two hours	350°	3
FRITTERS				
Fruit (bananas, pineapples, apricots, berries)		Serve with fruit juice	350°	3-5
Corn	Batter	Serve with syrup or jelly	350°	3-5
Vegetable (peas, green beans)		Serve with tomato cheese sauce	350°	5-8
MISCELLANEOUS				
Croquettes	Breading		360°	3
Chinese Noodles			375°	1-2
French Toast			375°	1
DOUGHNUTS				
Cake			375°	1-1/2 - 2
Yeast, raised			375°	1

THOROUGHLY INSPECT YOUR UNIT ON ARRIVAL

This unit has been tested for proper operation before leaving our plant to insure delivery of your unit in perfect condition. However, there are instances in which the unit may be damaged in transit. In the event you discover any type of damage to your product upon receipt, you must immediately contact the transportation company who delivered the item to you and initiate your claim with same. If this procedure is not followed, it may affect the warranty status of the unit.

LIMITED EQUIPMENT WARRANTY

All workmanship and material in Star products have a one (1) year limited warranty on parts & labor in the United States and Canada. Such warranty is limited to the original purchaser only and shall be effective from the date the equipment is placed in service. Star's obligation under this warranty is limited to the repair of defects without charge, by the factory authorized service agency or one of its sub-agencies. Models that are considered portable (*see below*) should be taken to the closest Star service agency, transportation prepaid.

- > Star will not assume any responsibility for loss of revenue.
- > On all shipments outside the United States and Canada, see International Warranty.
- * The warranty period for the JetStar six (6) ounce & Super JetStar eight (8) ounce series popcorn machines is two (2) years.
- * The warranty period for the Chrome-Max Griddles is five (5) years on the griddle surface. See detailed warranty provided with unit.
- * The warranty period for Teflon/Dura-Tec coatings is one year under normal use and reasonable care. This warranty does not apply if damage occurs to Teflon/Dura-Tec coatings from improper cleaning, maintenance, use of metallic utensils, or abrasive cleaners. This warranty does not apply to the "non-stick" properties of such materials.
- > This warranty does not apply to "Special Products" but to regular catalog items only. Star's warranty on "Special Products" is six (6) months on parts and ninety (90) days on labor.
- > This warranty does not apply to any item that is disassembled or tampered with for any purpose other than repair by a Star Authorized Service Center or the Service Center's sub-agency.
- > This warranty does not apply if damage occurs from improper installation, misuse, wrong voltage, wrong gas or operated contrary to the Installation and Operating instructions.
- > This warranty is not valid on Conveyor Ovens *unless* a "start-up/check-out" has been performed by a Factory Authorized Technician.

PARTS WARRANTY

Parts that are sold to repair out of warranty equipment are warranted for ninety (90) days. The part only is warranted. Labor to replace the part is chargeable to the customer.

SERVICES NOT COVERED BY WARRANTY

- | | |
|--|---|
| 1. Travel time and mileage rendered beyond the 50 mile radius limit | 10. Voltage conversions |
| 2. Mileage and travel time on portable equipment (<i>see below</i>) | 11. Gas conversions |
| 3. Labor to replace such items that can be replaced easily during a daily cleaning routine, ie; removable kettles on fryers, knobs, grease drawers on griddles, etc. | 12. Pilot light adjustment |
| 4. Installation of equipment | 13. Miscellaneous adjustments |
| 5. Damages due to improper installation | 14. Thermostat calibration and by-pass adjustment |
| 6. Damages from abuse or misuse | 15. Resetting of circuit breakers or safety controls or reset buttons |
| 7. Operated contrary to the Operating and Installation Instructions | 16. Replacement of bulbs |
| 8. Cleaning of equipment | 17. Replacement of fuses |
| 9. Seasoning of griddle plates | 18. Repair of damage created during transit, delivery, & installation OR created by acts of God |

PORTABLE EQUIPMENT

Star will not honor service bills that include travel time and mileage charges for servicing any products considered "Portable" including items listed below. These products should be taken to the Service Agency for repair:

- * The Model 510FD Fryer.
- * The Model J4R, 4 oz. Popcorn Machine.
- * The Model 518CMA & 526CMA Cheese Melter.
- * The Model 12MC & 15MC & 18MCP Hot Food Merchandisers.
- * The Model 12NCPW & 15NCPW Nacho Chip/Popcorn Warmer.
- * All Hot Dog Equipment **except Roller Grills & Drawer Bun Warmers.**
- * All Nacho Cheese Warmers **except Model 11WLA Series Nacho Cheese Warmer.**
- * All Condiment Dispensers **except the Model HPDE, & SPDE Series Dispenser.**
- * All Specialty Food Warmers **except Model 130R, 11RW Series, and 11WSA Series.**
- * All QCS/RCS Series Toasters **except Model QCS3 & RCS3 Series.**


ALL:

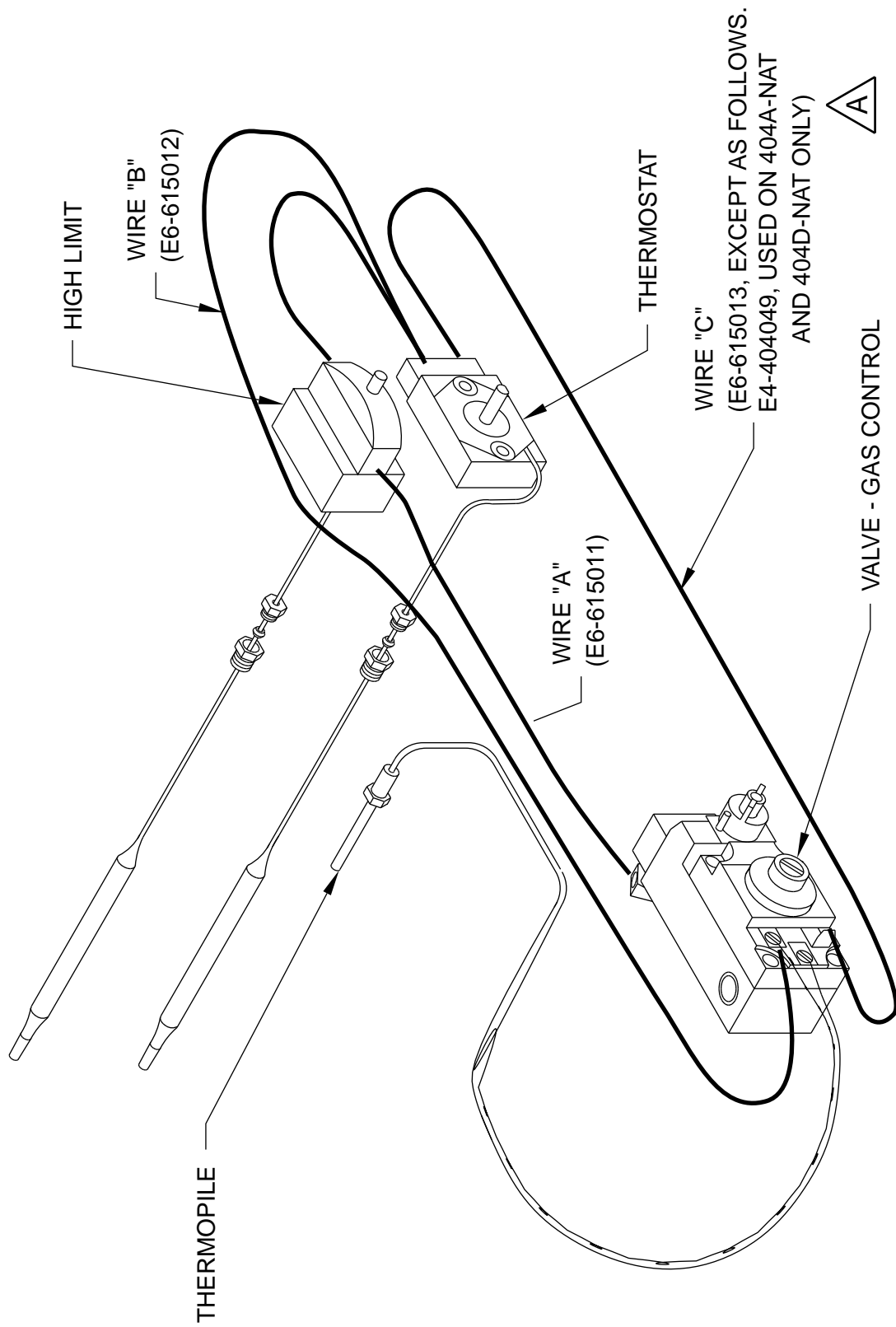
- * Pop-Up Toasters
- * Butter Dispensers
- * Pretzel Merchandisers
- * Pastry Display Cabinets
- * Nacho Chip Merchandisers
- * Accessories of any kind
- * Sneeze Guards
- * Pizza Ovens
- * Heat Lamps
- * Pumps

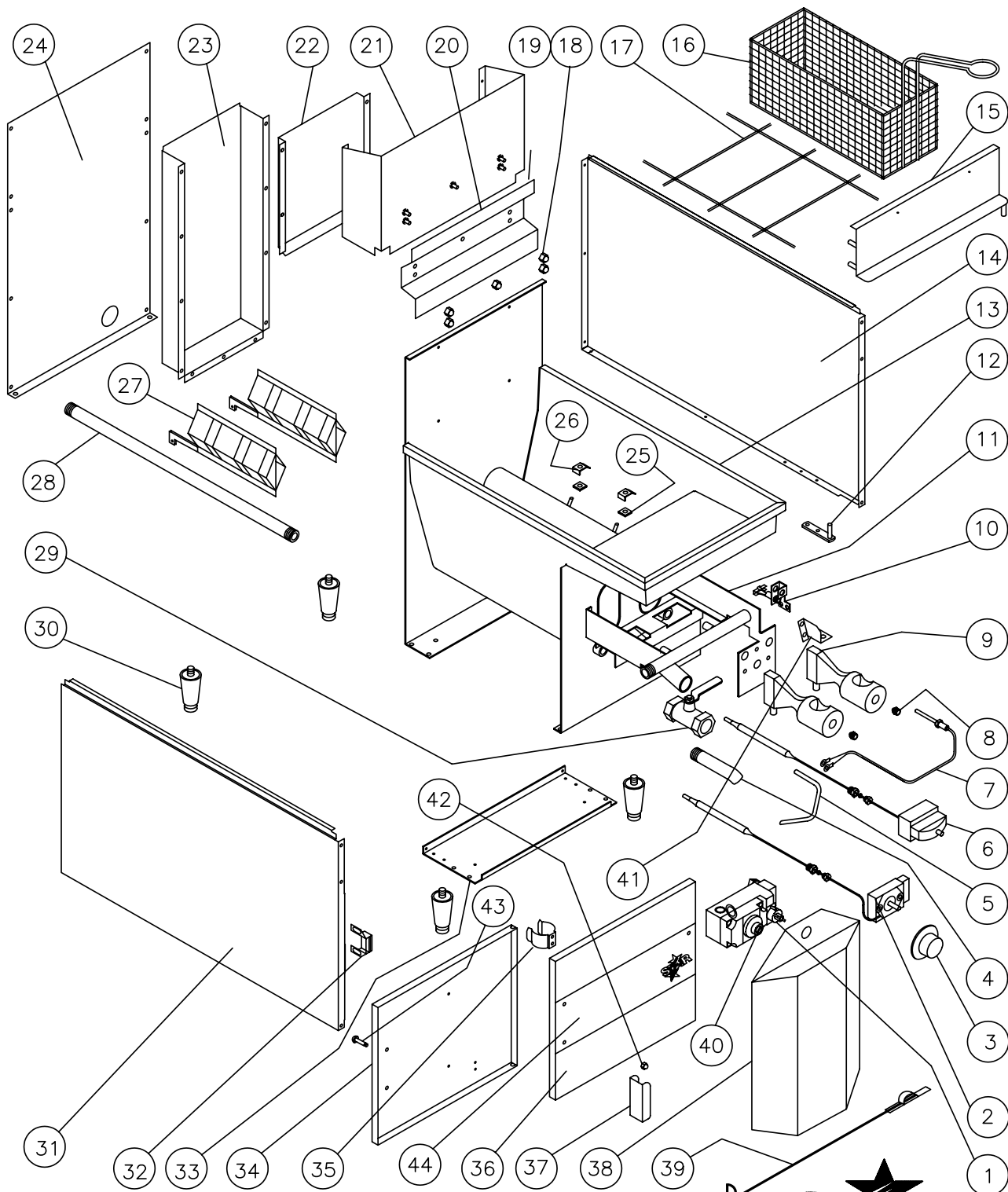
The foregoing warranty is in lieu of any and all other warranties expressed or implied and constitutes the entire warranty.

FOR ASSISTANCE

Should you need any assistance regarding the Operation or Maintenance of any Star equipment; write, phone, fax or email our Service Department. In all correspondence mention the Model number and the Serial number of your unit, and the voltage or type of gas you are using.

 STAR ® STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL INC. #10 SUNNEN DRIVE, ST. LOUIS, MO. 63143, USA		MATERIAL		MODEL NO.	404A	PART NO.	SK1758
DR. M.P. CK.	DATE 03-02-2000	FINISH	~	TITLE	615F, 630F	WIRING DIAGRAM	
TOLERANCES UNLESS OTHERWISE NOTED FRACTIONS ± 1/64 DECIMALS ± .005		REVISIONS	LTR	DATE	DESCRIPTION OF CHANGE	DR	
THIS DRAWING CONTAINS INFORMATION CONFIDENTIAL TO STAR MFG. INT'L. INC. NO REPRODUCTION OR DISCLOSURE OF ITS CONTENTS IS PERMITTED.		A		3/25/03	ADDED WIRE ASSY. NO FOR 404D, D-NAT ONLY	PMR	





SOME ITEMS ARE INCLUDED FOR
ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY AND IN
CERTAIN INSTANCES MAY NOT BE AVAILABLE



MODEL 404D STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.
FRYER NAT/PROP SK1396 REV. E 07-20-05 DR: SDO

PARTS LIST

July 7, 2006, Rev F

MODEL 404D Counter Gas Fryer

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description and Model Designation
1	2J-Z6452	1	VALVE, 71-502, NAT 404D NAT
	2J-Y9268	1	VALVE-7000, PROP 404D PROP
2	2T-Z6007	1	THERMOSTAT
3	2R-Z6003	1	KNOB
4	E4-404033	1	DRAIN FITTING
5	2V-Z0112	1	TUBE, PILOT
6	2T-Y9266	1	SAFETY THERMOSTAT
7	2J-Y9270	1	THERMOPILE
8	2A-Y5470	2	ORIFICE #51 404D NAT
	2A-Z0296	2	ORIFICE #60 404D PROP
9	E4-404036	2	BURNER
10	2J-Z0555	1	PILOT, NAT (.016 ORIFICE) 404D NAT
	E4-Z0556	1	PILOT, PROP (.026 ORIFICE) 404D PROP
11	E4-404040	1	MANIFOLD ASSY
12	E4-404034	1	RETAINER HINGE
13	E4-404048	1	KETTLE ASSY
14	E4-Z0086	1	PANEL RIGHT
15	E4-404032	1	TRIM-FRONT ASSY
16	2B-404022	2	BASKET ASSY
17	E4-401043	1	BASKET RACK ASSY
18	2C-2555	5	ACORN NUT #8-32
19	2C-H8670	5	WASHER #8 INT. TOOTH
20	E4-Z0446	1	HANGER-BASKET
21	E4-404043	1	COVER FLUE ASSY
22	E4-Z0562	1	BAFFLE-FLUE
23	E4-Z0048	1	FLUE-BACK
24	E4-Z0049	1	PANEL-BACK
25	F2-9173	4	SPACER-THERMOSTAT-BULB
26	E4-9074	4	CLAMP-THERMOSTAT BULB
27	E4-404042	2	RADIANT ASSY
28	2K-Y9975	1	PIPE 3/8 NPT 21" LONG
29	2V-Z0312	1	VALVE-DRAIN 3/4 NPT
30	2A-Z5942	4	LEG-4"
31	E4-Z0085	1	PANEL-LEFT
32	2C-9788	1	CATCH-MAGNETIC
33	E4-404046	1	BOTTOM FRONT ASSY
34	E4-Z0037	1	LINER-DOOR
35	2C-Z0096	1	CLIP-TUBE
36	E4-Z0041	1	PANEL-DOOR
37	E6-Z1441	1	HANDLE
38	2G-5886	1	BAG-FILTER
39	2J-7961	1	E-Z LIGHTER ROD
40	2J-Y9977	1	LPT PRESSURE REGULATOR (OPTIONAL FOR PROPANE)
41	E4-Z0554	1	BRACKET-PILOT
42	2C-2559	2	NUT ACORN 10-24
43	2A-Y9925	2	SCREW - DOOR
44	2M-Z6224	1	FACEPLATE
NI	PS-401058	1	BULB CLAMP KIT
NI	2M-Z8942	1	LABEL-FRYER BURN WARNING
NI	2M-Z8943	1	SIGN-FRYER WARNINGS

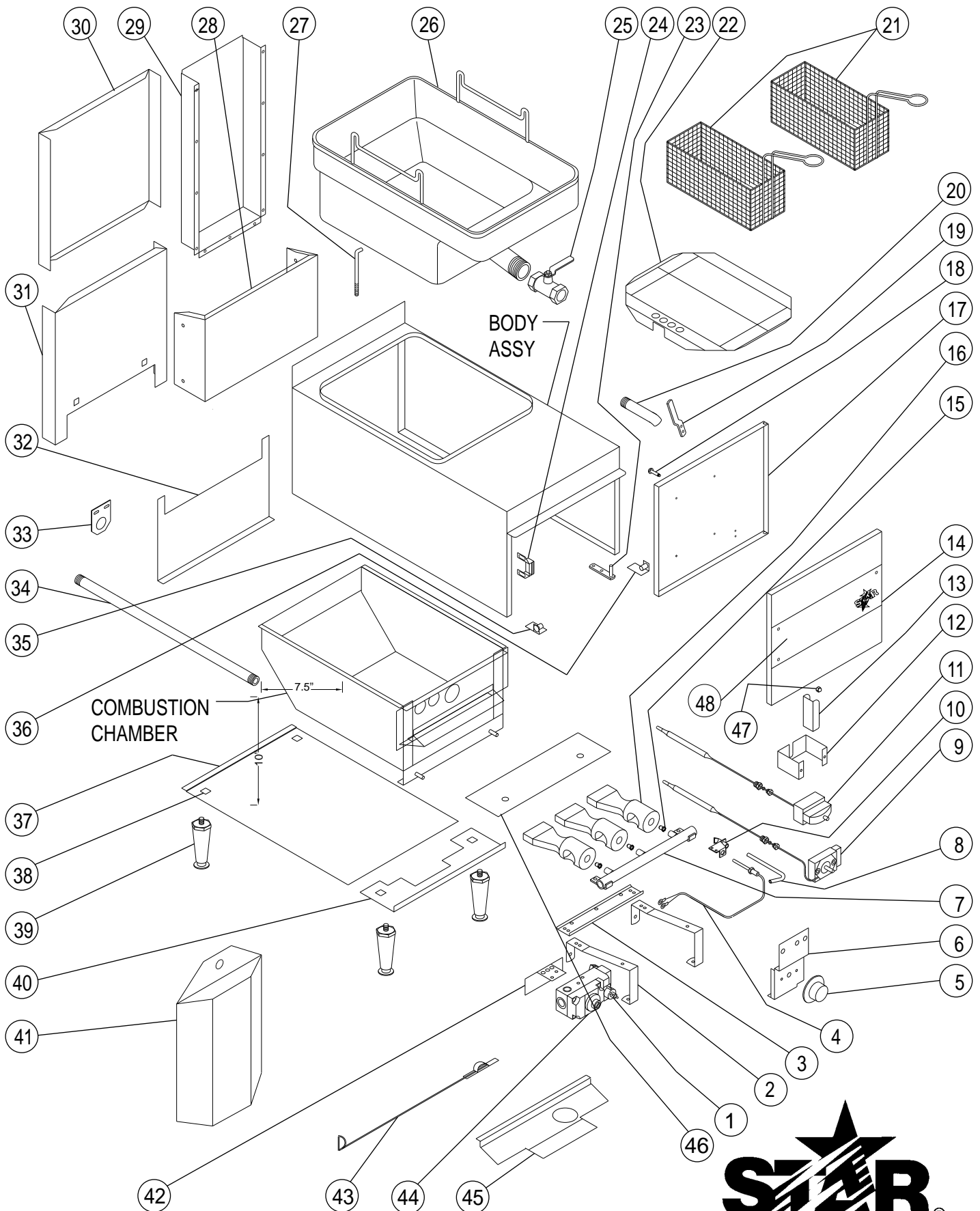
**IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER**

PAGE 1
OF 1

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



Star Manufacturing International, Inc.



SOME ITEMS ARE INCLUDED FOR
ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY AND IN
CERTAIN INSTANCES MAY NOT BE AVAILABLE

MODELS: 615FD/630FD

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK1540

REV. B

07-20-05

PARTS LIST

April 19, 2010, Rev F

MODEL 615FD/630FD Counter Gas Fryer

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description and Model Designation
1	2J-Z6452	1	VALVE, 71-502, NAT 615FD/630FD NATURAL GAS
	E6-Z0602	1	VALVE-7000, PROP 615FD/630FD PROPANE
2	E6-Y9752	2	SUPPORT MANIFOLD
3	E6-Y9802	1	SUPPORT BURNER 615FD
	E6-Y9803	1	SUPPORT BURNER 630FD
4	2J-Y9270	1	THERMOPILE
5	2R-Z6003	1	KNOB
6	E6-Y9727	1	BRACKET-THERMOSTAT 615FD
	E6-Y9953	1	BRACKET-THERMOSTAT 630FD
7	E6-615010	1	MANIFOLD ASSEMBLY 615FD
	E6-630010	1	MANIFOLD ASSEMBLY 630FD
8	E6-Y9954	1	PIPE-PILOT 615FD
	E6-Y9726	1	PIPE-PILOT 630FD
9	2T-Z6007	1	THERMOSTAT
10	2J-Y9690	1	PILOT, NATURAL GAS
	E6-Y9691	1	PILOT, PROPANE
11	2T-Y9266	1	SAFETY THERMOSTAT
12	E6-Y9952	1	SHIELD - HIGH LIMIT 615FD
13	E6-Z1441	1/2	HANDLE 615FD/630FD
14	E6-Y9649	1	DOOR PANEL 615FD
	E6-Y9879	1	DOOR PANEL 630FD
15	2A-Y1255	3	ORIFICE, NAT (#52) 615FD
	2A-7756	3	ORIFICE, LP (#63) 615FD
	E6-Y9943	6	ORIFICE, NAT (#50) 630FD
	2A-9368	6	ORIFICE, LP (#61) 630FD
16	E2-215024	3/6	BURNER 615FD/630FD
17	E6-Y9650	1	DOOR LINER 615FD
	E6-Y9880	1	DOOR LINER 630FD
18	2A-Y9925	2/4	SCREW 615FD/630FD
19	2C-Z3658	1	CLIP-TUBE
20	E4-404033	1	DRAIN FITTING
21	2B-115775	1	BASKET RIGHT 615FD
	2B-115774	1	BASKET LEFT 615FD
	2B-Y8846	1	BASKET RIGHT 630FD
	2B-Y8847	1	BASKET LEFT 630FD
22	E6-615017	1	CRUMB TRAY ASSY w/Handle 615FD
	E6-630014	1	CRUMB TRAY ASSY 630FD
23	E4-404015	1	HINGE PIN RETAINER ASSY 615FD
24	2C-9788	1/2	CATCH-MAGNET 615FD/630FD
25	2V-Z0312	1	VALVE DRAIN
26	E6-615015	1	KETTLE ASSY 615FD
	E6-630015	1	KETTLE ASSY 630FD
27	2A-Y9751	2	HOOK-KETTLE
28	E6-Y9731	1	FLUE-COVER FRONT 615FD
	E6-Y9874	1	FLUE-COVER FRONT 630FD
29	E6-Y9730	1	FLUE-REAR 615FD
	E6-Y9873	1	FLUE-REAR 630FD
30	E6-Y9732	1	FLUE-COVER REAR 615FD
	E6-Y9875	1	FLUE-COVER REAR 630FD
31	E6-Y9729	1	FLUE-FRONT 615FD
	E6-Y9872	1	FLUE-FRONT 630FD

**IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER**

PAGE 1
OF 2

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.

PARTS LIST

April 19, 2010, Rev F

MODEL 615FD/630FD Counter Gas Fryer

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description and Model Designation
32	E6-Y9618	1	BACK COMBUSTION 615FD
	E6-Y9820	1	BACK COMBUSTION 630FD
33	E6-Y9924	1	INLET PIPE SUPPORT
34	2K-Y9975	1	PIPE 3/8 NPT 21" 615FD
	2K-Y9976	1	PIPE 1/2 NPT 21" 630FD
35	E6-630011	1	BRACKET LEFT 630FD
36	E6-630012	1	BRACKET RIGHT 630FD
37	E6-615022	1	BOTTOM ASSY 615FD
	E6-630020	1	BOTTOM ASSY 630FD
38	2C-Y7565	4	NUT 3/8-16
39	2A-Z5942	4	LEG-4"
40	E1-615021	1	BOTTOM FRONT ASSY 615FD
	E6-630019	1	BOTTOM FRONT ASSY 630FD
41	2G-5886	1	BAG-FILTER
42	E6-Y9951	1	SHIELD-VALVE
43	2J-7961	1	E-Z LIGHTER ROD
44	2J-Y9977	1	LPT PRESSURE REGULATOR (OPTIONAL FOR PROPANE)
45	E6-Y9620	1	BAFFLE-BOTTOM 615FD
	E6-Y9878	1	BAFFLE-BOTTOM 630FD
46	E6-Y9043	1	DEFLECTOR-FLAME 630FD
47	2C-2559	2/4	NUT ACORN 10-24 615FD/630FD
48	2M-Z6224	1	FACEPLATE 615FD
	2M-Z6229	1	FACEPLATE 630FD
NI	2M-Z8942	1	LABEL-FRYER BURN WARNING
NI	2M-Z8943	1	SIGN-FRYER WARNINGS
NI	E3-Y3646	4	SPACER-THERMOSTAT BULB

**IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER**

PAGE 2
OF 2

Some items are included for illustrative purposes only and in certain instances may not be available.



Star Manufacturing International, Inc.



MISE EN GARDE

NE TENTER EN AUCUN CAS DE FORCER LE BOUTON DE RÉENCLANCHEMENT NI LE BOUTON DE LA COMMANDE DE SOUPAPE.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'ENTRETIEN

1. NE PAS allumer la marmite vide ou si la quantité de matière grasse ou d'huile n'atteint pas la marque du niveau minimum.
2. NE PAS faire frire les aliments à une température de plus de 196°C.
3. NE PAS remplir excessivement la marmite à frire.
4. NE PAS laisser les miettes brûlées s'accumuler.
5. Faire fondre la matière grasse ou le shortening solide avant de remplir la friteuse.
6. Garder constamment la marmite remplie à capacité.
7. Utiliser du shortening et des matières grasses appropriées pour la friture, et suivre les recommandations de température.
8. Filtrer la matière grasse et nettoyer la marmite tous les jours.

NETTOYAGE APPROPRIÉ DE LA MARMITE



MISE EN GARDE

NE PAS LASSER D'EAU VENIR EN CONTACT AVEC LA MATIÈRE GRASSE CHAUDE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION.

1. Vider la matière grasse de la friteuse pendant que la matière grasse est tiède, et non chaude.
2. Rincer pour faire disparaître les miettes et tous les résidus qui n'adhèrent pas.
3. Remplir d'eau. Porter à ébullition et ajouter un nettoyant de friteuse. Le temps d'ébullition dépendra de l'état de la friteuse (de 30 minutes à 2 heures ou jusqu'à ce que la friteuse soit propre).
4. Fermer le chauffage, vider et rincer à l'eau jusqu'à ce que la marmite soit propre.
5. Utiliser une solution de rinçage à base de vinaigre (2 à 3 tasses) pour remuer, vider et rincer soigneusement à l'eau claire.
6. Essuyer la marmite avec un chiffon doux et laisser sécher complètement.
7. Ajouter la matière grasse. Faire fondre la matière grasse ou le shortening solide avant de remplir la friteuse. Ne jamais tenter d'utiliser un shortening solide pour remplir la marmite. Le shortening doit être liquide.

RÉPARATIONS ET SERVICE

Cet appareil ne doit être réparé que par l'usine ou le personnel autorisé par l'usine.

MISE EN GARDE

Il est extrêmement dangereux de déplacer cette friteuse lorsqu'elle contient du liquide chaud, car cela peut causer des brûlures graves. Vider l'huile avant de déplacer la friteuse.



7. Tourner le bouton du thermostat pour l'amener à la température de friture désirée. NE PAS FAIRE FRIRE PLUS D'ALIMENTS PAR LOT QU'ON NE PEUT FAIRE FRIRE EFFICACEMENT - Une trop grande quantité d'aliments par lot cause une baisse excessive de température et un gaspillage de matière grasse, sans le moindre gain de capacité.
8. ABAISSEMENT DU PANIER - Lorsque la matière grasse a atteint la température qui convient, abaisser le panier et les aliments lentement dans la matière grasse. Lorsque des aliments humides sont abaissés trop rapidement dans la matière grasse chaude, celle-ci écume et éclabousse excessivement.
9. ÉGOUTTAGE - Lorsque les aliments ont fini de frire, lever les paniers et les accrocher aux poignées de la marmite. Laisser l'excédent de graisse revenir dans la marmite.
10. REPOS - Durant les périodes de repos, baisser le réglage de température du thermostat à environ 93°C. Il n'est pas nécessaire de maintenir la pleine température de cuisson durant les périodes de repos, car la matière grasse peut être réchauffée rapidement jusqu'à la température désirée. Cette méthode prolonge la durée d'utilisation de la matière grasse tout en réduisant la consommation de gaz.
- REMARQUE : Se reporter au tableau commode de friture pour connaître la température recommandée et le temps requis pour faire frire adéquatement différents aliments, ainsi que les méthodes et les suggestions de panure.
11. POUR METTRE LA FRITEUSE À L'ARRÊT - Tourner le bouton du cadran du thermostat en sens anti-horaire pour l'amener à la position d'arrêt. La veilleuse demeure allumée.
12. FILTRAGE DE LA MATIÈRE GRASSE - Attendre que la matière grasse soit tiède avant de la filtrer. Faire glisser le sac-filtre par-dessus l'extrémité du raccord de la soupape d'évacuation et l'attacher en place en faisant un noeud de manière à ce qu'il ne glisse pas. Placer un réceptacle sous le sac et ouvrir lentement la soupape d'évacuation. Lorsque la marmite est vide, utiliser un petit pot pour verser l'huile chaude énergiquement sur des côtés, les tubes et le fond de la marmite pour éliminer les miettes, etc. Continuer à verser jusqu'à ce que toutes les miettes, etc. soient entraînées dans le sac-filtre. Retirer le sac-filtre et le laver pour le prochain usage. Fermer la soupape d'évacuation et reverser la matière grasse dans la marmite.
13. POUR VIDER LA MARMITE - Tourner le cadran du thermostat pour l'amener à la position d'arrêt. Retirer les paniers. Vider la matière grasse de la marmite uniquement lorsque la matière grasse est tiède et liquide. Une friteuse froide chauffée ne se vide pas adéquatement. Au besoin, utiliser un bâton pour remuer la matière grasse froide au fond de la marmite. Retirer le plateau à miettes.
14. NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR - Les surfaces extérieures peuvent être maintenues propres et attrayantes en essuyant régulièrement à l'aide d'un chiffon doux propre. On peut enlever toute décoloration à l'aide d'un nettoyeur non abrasif.
15. RÉASSEMBLAGE - Une fois la marmite nettoyée et le corps de la friteuse essuyé, remettre le plateau à miettes en place.
16. ARRÊT POUR LA NUIT - Tourner le bouton de la commande combinée à la position veilleuse (« PILOT »). Ceci maintiendra la veilleuse de sécurité et empêchera également le gaz d'atteindre le brûleur principal. Pour actionner l'appareil, tourner le bouton de la commande combinée pour l'amener à la position de marche.
17. ARRÊT COMPLET - Tourner le bouton de la soupape pour l'amener à la position d'arrêt.

MISE EN GARDE

NE PAS RETIRER LES PIEDS.

NE PAS FAIRE CHAUFFER UNE MARMITE VIDE.

MISE EN GARDE

LA MATIÈRE GRASSE CHAUDE EST EVENTUELLEMENT DANGEREUSE. ÉVITER
TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA MATIÈRE GRASSE CHAUDE.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT



1. NETTOYER LA MARMITE soigneusement avant usage. Retirer les paniers et le plateau à miettes. Enlever l'huile protectrice appliquée à l'intérieur de la bouilloire à l'aide d'une solution de soude ménagère ou d'un produit équivalent. Vider par le robinet au fond et rincer soigneusement à l'eau claire, puis sécher complètement avant de remplir d'huile.

2. ROBINET D'ÉVACUATION - S'assurer qu'il est fermé avant d'ajouter la matière grasse.

3. AJOUTER LA MATIÈRE GRASSE -

Modèle 615FD/630FD - Une marque de niveau de matière grasse à l'arrière de la marmite vous aidera à déterminer le niveau minimum de matière grasse (les friteuses de 30 cm ont une capacité de matière grasse de 6,8 kg, les friteuses de 60 cm ont une capacité de matière grasse de 13,6 kg). Si un corps gras solide est utilisé, compacter le corps gras solide soigneusement sur les côtés et le fond de la marmite avant de mettre le bouton de contrôle de la température à la position de marche.

Modèle 404D - Tenir le niveau de matière grasse 5 cm en haut de tubes. Marmite calés approximativement 8.2 kg de matière grasse. Si un corps gras solide est utilisé, fondre le corps gras solide avant farce la marmite: Jamais employer le corps gras solide en raison de farce la marmite.

On peut utiliser un niveau plus élevé de matière grasse pour faire frire des aliments volumineux tels que des croquettes de poisson ou de poulet. Le niveau doit être choisi soigneusement de manière à ce que l'action moussante ne déborde pas de la marmite.

4. Mettre le bouton de la soupape à la position de marche.

5. CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE - Le thermostat consiste en un interrupteur combiné

à une commande de chaleur. La position d'arrêt coupera le courant électrique qui ferme le robinet de gaz. La matière grasse étant dans la marmite (remarque : Modèle 615FD/630FD - la matière grasse solide doit être compactée soigneusement sur les côtés et le fond de la marmite), tourner le bouton du thermostat à 93°C.

6. PLATEAU À MIENTTES - Modèle 615FD/630FD -Placer le plateau à miettes dans la marmite lorsque la matière grasse est fondue.

Panier crémaillère Modèle 404D - Placer le panier crémaillère avant farce la marmite.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

1. Attendre cinq minutes avant de réallumer la veilleuse.
2. Ouvrir la porte avant.
3. Amener le thermostat à la position d'arrêt.

(« OFF »).

4. Amener le bouton de la soupape à la position veilleuse (« PILLOT »). Enfoncer complètement le bouton. Allumer la veilleuse à travers l'ouverture pratiquée à l'avant de l'appareil. Tenir le bouton enfoncé pendant 60 secondes ou jusqu'à ce que la veilleuse demeure allumée.
5. S'assurer que la soupape d'évacuation est en position fermée.
6. Ajouter, au besoin, du gras liquide.
7. Amener le bouton de la soupape à la position de marche (« ON »). Mettre le thermostat à la température désirée.
8. Pour couper toute amenée de gaz à la commande de la soupape et à la veilleuse, mettre le bouton de la soupape à la position d'arrêt (fermeture complète).

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

1. Ouvrir le panneau de la porte avant.

2. Retirer le bouchon à vis fendue à côté de la sortie de gaz de la veilleuse de la soupape de commande.

3. Tourner la vis intérieure vers la droite ou la gauche pour diminuer ou augmenter la flamme de la veilleuse. (La flamme doit entourer les extrémités du thermocouple d'environ 1,2 cm.)
4. Remettre le bouchon à vis fendue fermement en place pour prévenir les fuites de gaz.

RÉÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

1. Pour déterminer si le thermostat doit ou non être réétalonné, utiliser un thermomètre exact situé environ au centre de la marmite avec le bulbe placé à 2,4 cm sous le dessus du gras.
2. Mettre le thermostat à 177°C et vérifier le relevé du thermomètre lorsque la flamme du brûleur s'éteint. La température doit être d'environ 3°C de moins que le réglage au cadran du thermostat.
3. Si ce n'est pas le cas:
 - a. Sans déranger le thermostat, tirer le bouton vers l'avant et le retirer de l'arbre.
 - b. Tourner la vis au centre de l'arbre en sens horaire pour diminuer la température ou en sens anti-horaire pour augmenter la température. REMARQUE: un quart de tour de cette vis provoquera un changement d'environ 17°C.
 - c. Remettre le bouton en place.
4. Répéter les étapes 1, 2 et 3 jusqu'à ce que le thermostat soit juste.

THERMOSTAT DE LIMITE SUPÉRIEURE

Ces appareils sont pourvus d'un thermostat de type limite de haute température à réencenchement manuel. Ce thermostat coupe le courant électrique au robinet de gaz magnétique qui coupe le gaz si la température de la matière grasse atteint 232°C. La friteuse ne fonctionnera pas tant que le bouton rouge de réencenchement n'aura pas été enfoncé.

Si le thermostat de limite de haute température se déclenche, il faut vérifier le thermostat de régulation de température pour y relever tout défaut de fonctionnement. Le thermostat haute limite est situé à l'intérieur de la friteuse à votre droite, on peut l'atteindre lorsque la porte est ouverte.



MISE EN GARDE
NE RIEN STOCKER DANS L'ESPACE SOUS LA FRITEUSE.



MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL
Mettre l'appareil à niveau en ajustant les quatre (4) pieds.

MISE EN GARDE
NE PAS INSTALLER SANS LES PIEDS.

DÉGAGEMENT

Il faut laisser un espacement d'au moins 122 cm entre tout matériau combustible ou non combustible et le dessus de l'appareil et de 15 cm autour des côtés et à l'arrière. Un dégagement adéquat est également nécessaire pour assurer un fonctionnement et un entretien satisfaisants.

HOTTE D'ÉCHAPPEMENT

Il est essentiel de prévoir l'évacuation des fumées et des gaz au-dessus de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être raccordé à un conduit ou à une cheminée aux fins d'échappement.

CONDUITES DE GAZ

Les conduites de gaz devront être neuves, propres leur taille et leur installation doivent permettre un approvisionnement en gaz suffisant pour satisfaire pleinement les besoins en gaz de l'appareil. Si l'appareil doit être raccordé à des conduites existantes, vérifier celles-ci pour s'assurer qu'elles sont de capacité adéquate. La pâte à joints doit être utilisée modérément et seulement sur les filets mâles des joints de conduite. Ces pâtes doivent résister à l'action des gaz de pétrole liquéfié.

AVERTISSEMENT : Toute saleté non adhérente ou particule métallique qui pénètre dans les conduites de gaz de l'appareil abîme la soupape automatique et affecteront à son fonctionnement. En installant cet appareil, s'assurer que toutes les conduites et tous les raccords sont exempts de saleté interne non adhérente. Ne pas enlever le scellement avant le raccordement effectif aux conduites d'approvisionnement en gaz.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ

L'admission de gaz de cet appareil est scellée en usine pour prévenir l'entrée de saleté. Ne pas enlever ce scellement avant le raccordement effectif à la conduite d'approvisionnement en gaz. Chaque appareil est pourvu d'un régulateur de pression de gaz réglé pour usage avec le gaz précisé sur la plaque signalétique. Pour raccorder à l'approvisionnement en gaz, poser le raccord de tuyau fourni avec l'appareil. Se reporter à la section RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ pour les exigences de pression et le réglage du régulateur.

SOUPAPE DE FERMETURE MANUELLE

Une soupape de fermeture manuelle doit être posée en amont du raccord et à moins de 1,8 mètre de l'appareil.

RECHERCHE DE FUITES DE GAZ

Utiliser une solution d'eau savonneuse ou autre matière acceptable aux fins de repérer les fuites de gaz. ON NE DOIT UTILISER À CETTE FIN AUCUNE ALLUMETTE, CHANDELLE, FLAMME OU AUTRE SOURCE D'INFLAMMATION.

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur est réglé en usine, comme spécifié sur la plaque signalétique. S'il devient nécessaire de vérifier la pression au niveau du collecteur, retirer le bouchon de tuyau de 3 mm depuis la partie supérieure du collecteur du brûleur et poser un manomètre. Pour régler la pression du gaz, dévisser le bouchon du régulateur de pression sur la soupape de commande et tourner la vis vers la droite pour augmenter et vers la gauche pour diminuer la pression du gaz et l'amener à son réglage approprié. Remettre le bouchon en place.

DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION
PLACER LE SIGNE ANNONCIATEUR LAMINE A FOURNI AVEC LA FRITEUSE DANS
UN SECTEUR VISIBLE A L'OPÉRATEUR DE FRITEUSE.

MISE EN GARDE



Cet appareil est conçu et vendu pour usage commercial seulement par des employés formés et en connaissant bien le fonctionnement. Il n'est pas vendu pour une utilisation par des particuliers dans une maison ou dans ses alentours, ni pour usage directement par le grand public dans des établissements de service alimentaire. Prière de contacter l'usine quant aux appareils destinés à être utilisés par le grand public.

L'installation de l'appareil doit être conforme au CODE NATIONAL DE GAZ COMBUSTIBLE « ANSI Z223.1 - DERNIÈRE ÉDITION » AINSI QU'À TOUTES LES RÉGLES ET RÉGLEMENTATIONS DE LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE.

AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT SE FAIRE CONFORMÉMENT AU CODE COURANT CAN/CGA-B149.1 POUR INSTALLATION DE GAZ NATUREL OU AU CODE CAN/CGA-B149.2 POUR INSTALLATION DE PROPANE ET AUX CODES LOCAUX, LE CAS ÉCHÉANT.

AVERTISSEMENT: L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet appareil et cette soupape de commande doivent être détachés du système d'approvisionnement en gaz durant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai de plus de 1/2 PSIG (1,034 ATM). Cet appareil doit être isolé du système d'approvisionnement en gaz en fermant sa soupape individuelle de fermeture manuelle durant tout essai de pression du système d'approvisionnement en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSIG (1,034 ATM). Pour la protection de l'utilisateur, nous recommandons de confier l'installation de cet appareil à une agence d'installation qualifiée. Cette agence doit bien connaître les installations de gaz et les exigences locales relatives au gaz. Il faut, dans tous les cas, appeler la compagnie de gaz locale pour approuver l'installation définitive. En outre, des instructions détaillées à suivre dans l'hypothèse où l'opérateur sentirait une odeur de gaz doivent être affichées bien en évidence. On peut se procurer ces instructions auprès de son fournisseur de gaz local.



MISE EN GARDE
IL FAUT ASSUJETTIR LA FRITEUSE LORS DE L'INSTALLATION POUR L'EMPÊCHER
DE BASCULER ET AINSI ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LIQUIDE CHAUD.
UTILISER DES ATTACHES ADÉQUATES EN INSTALLANT LA FRITEUSE.

ESURE DE SÉCURITÉ
NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE SÈSSE NI AUTRES VAPOURS OU
LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT
AUTRE APPAREIL. TENIR TOUT COMBUSTIBLE HORS DU VOISINAGE DE
L'APPAREIL.

APPROVISIONNEMENT EN AIR

Un approvisionnement en air adéquat doit être assuré.

PRISES D'AIR AU FOND

S'assurer que les prises d'air au fond de l'appareil ne sont pas obstruées. Ceci est essentiel à une bonne combustion et au bon fonctionnement de l'appareil.



Ce symbole est prévu pour alerter l'utilisateur à la présence des instructions importantes de fonctionnement et d'entretien du manuel accompagnant l'appareil.

MAINTENEZ CE MANUEL POUR LA FUTURE RÉFÉRENCE

NOTIFICATION

Employer n'importe quelle partie autre que les pièces fournies par usine véritable de Star soulage le fabricant de toute la responsabilité.

NOTIFICATION

Star se réserve le droit de changer des caractéristiques et la conception de produits sans communication préalable. De telles révisions ne ont pas droit l'acheteur aux changements, aux améliorations, aux additions ou aux remplacements correspondants pour l'équipement précédemment acheté.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Entrez en contact avec votre agent autorisé local de service pour le service ou l'entretien requis. Référez-vous à la liste autorisée de centre commercial équipée d'unité. Le service SVP de service de Star (1-800-807-9054) disponible pendant des heures de travail normales pour répondre à toutes les questions qui peuvent se poser. Veuillez avoir votre numéro et numéro de série de type pour un service plus rapide.



FRITEUSES A GAZ DE COMPTOIR

MODÈLES

404D

615FD

630FD

Instruction

d'installation et

d'opération

2M-Z6601 Rev.F 4/19/2010



630FD



615FD

