

StarMax[®]

DEEP FAT FRYER

MODEL

404F

615FF

630FF

Installation and Operation Instructions

2M-Z15997 Rev. C 05/21



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 International Holdings Inc., Company 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 a faster service.

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

Authorized Service Agent Listing

Reference the listing provided with the unit

or

for an updated listing go to:

Website: www.star-mfg.com

Service Help Desk

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

Telephone: 1-800-264-7827

Website: www.star-mfg.com

Mailing Address: Star Manufacturing International Inc.
265 Hobson Street
Smithville, TN 37166
U.S.A

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

Specifications								
Model	NAT	BTU	N.P.T. Gas Connection	Weight		Dimensions		
				Installed	Shipped	Width	Depth	Height
404F	24,000	24,000	3/8" (1cm)	64 lbs	73 lbs	12"	24"	25 5/8"
615FF	30,000	30,000		64 lbs	75 lbs			
630FF	65,000	70,000	1/2" (2cm)	110 lbs	118 lbs	24"	25 1/8"	23 3/8"

GENERAL INSTALLATION DATA



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

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.



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



INAPPROPRIATE USE DUE TO A LACK OF COMMON SENSE MAY RESULT IN PRODUCT DAMAGE OR PERSONAL INJURY.

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.

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

GAS PRESSURE REGULATOR

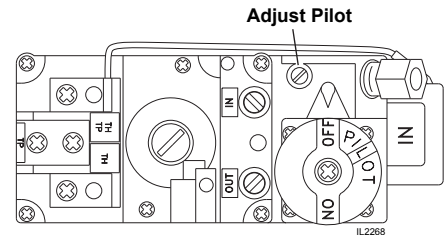
The regulator is factory set as specified on the rating plate. If it should be necessary to check the manifold pressure, remove the 1/8" pipe plug from the top part of the burner manifold and attach a pressure gauge. To adjust gas pressure, unscrew cap from pressure regulator on control valve and turn 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 10" 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. Turn the adjustment screw to the right or left to decrease or increase pilot flame. (Flame must surround thermocouple tips by approximately 1/2" (1.2cm).)



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.

DO NOT REMOVE FEET!

DO NOT HEAT AN EMPTY KETTLE.

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



CAUTION

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.
- Inappropriate use due to a lack of common sense may result in product damage or personal injury.

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

- 2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer*
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" square the long way	350°F	5-7
Blanch Only			350°F	3-1/2
Brown Only			350°F	3-1/2
Long Branch		Cut in uniform pieces 3/4" square the long way	350°F	7-10
Julienne (shoe string)		Cut in uniform pieces 1/8" to 1/4" square the long way	350°F	3-6
Chips		Soak in cold running water until water does not run milky	350°F	2-3
CHICKEN				
Large Pieces	Batter or	Some prefer rolling in	325°F	9-11
Small Pieces	Breading	seasoned flour, dipping in egg	340°F	7-10
Pre-cooked		wash, and frying	350°F	3-4
FISH				
Fillets (Large)	Breading	Select fillets of uniform	350°F	4
Fillets (Small)	or Batter	size, skin out and dry.	350°F	3
Oysters	Breading	Use Oyster liquor in batter		
	or Batter	or breading	350°F	5
Clams	Batter		350°F	1
Scallops	Breading		350°F	4
Shrimp	Batter	Some prefer soaking 1/2 hour in cold seasoned milk	350°F	3
Smelts	Breading	Cut spinal cord several places to prevent curling	350°F	4
MEATS				
Chicken Fried Steak	Breading	Sever all connecting membranes at one inch intervals to prevent curling	360°F	3-4
Cutlets	Breading		350°F	3-4
Chops	Breading		340°F	3-4
Meat Balls	Breading or rolled in flour		340°F	4-6
Brains	Breading		340°F	3-5
VEGETABLES				
Asparagus	Batter or crumbs	Pre-cook in salted water	350°F	3
Cauliflower	Batter or crumbs	Pre-cook and separate flowers	350°F	3
Egg Plant	Crumb Breading	Peel, cut cross-wise into 1/4" slices	350°F	3
Onions	Light batter	Slice thin, soak in milk for two hours	350°F	3
FRITTERS				
Fruit (bananas, pineapples, apricots, berries)		Serve with fruit juice	350°F	3-5
Corn	Batter	Serve with syrup or jelly	350°F	3-5
Vegetable (peas, green beans)		Serve with tomato cheese sauce	350°F	5-8
MISCELLANEOUS				
Croquettes	Breading		360°F	3
Chinese Noodles			375°F	1-2
French Toast			375°F	1
DOUGHNUTS				
Cake			375°F	1-1/2 - 2
Yeast, raised			375°F	1

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

LIMITED EQUIPMENT WARRANTY

Star Manufacturing [as well as its subsidiaries] warrants to the original purchaser of new Star products to be free from defects in material or workmanship, under normal and proper use and maintenance service as specified by Star and upon proper installation and start-up in accordance with the instructions supplied with each Star unit. Star’s obligation under this warranty is limited to a period of one [1] year from the date of original installation, or eighteen [18] months from original invoice date, whichever occurs first. Defects that occur as a result of normal use, within the time period and limitations defined in this warranty, will at Star’s discretion have the parts replaced or repaired by Star or a Star-authorized service agency.

THIS WARRANTY IS SUBJECT TO ALL LISTED CONDITIONS

Repairs performed under this warranty are to be performed by a Star authorized service agency. Star will not be responsible for charges incurred or service performed by non-authorized repair agencies. In all cases, the nearest Star-authorized service agency must be used. Star will be responsible for normal labor charges incurred in the repair or replacement of a warrantied product within 50 miles (80.5 km) of an authorized service agency. Time and expense charges for anything beyond that distance will be the responsibility of the owner. All labor will need to be performed during regular service hours. Any overtime premium will be charged to the owner. For all shipments outside the U.S.A. and Canada, please see the International Warranty for specific details. It is the responsibility of the owner to inspect and report any shipping damage claims, hidden or otherwise, promptly following delivery. No mileage or travel charges will be honored on any equipment that is deemed portable. In general, equipment with a cord and plug weighing less than 50 lb. (22.7 kg) is considered portable and should be taken or shipped to the closest authorized service agency, transportation prepaid.

CONTACT

Should you require any assistance regarding the operation or maintenance of any Star Manufacturing; phone, email or fax our service department. In all correspondence provide the model number and serial number of the unit needing service; include the voltage or gas type.

Normal Business Hours: 8:00 a.m. to 4:30 p.m. Central
 Telephone: 800-264-7827 Tech Service Option 2

Email: TechService@partstown.com
www.Star-Mfg.com

WARRANTY EXCLUSIONS

THE FOLLOWING WILL NOT BE COVERED UNDER WARRANTY.

Star’s sole obligation under this warranty is limited to either repair or replacement parts, subject to the additional limitations detailed below. This warranty neither assumes nor authorizes any person to assume obligations other than those expressly covered by this warranty.

- Any product which has not been used, maintained, or installed in accordance with the directions published in the appropriate installation sheet and/or owner’s manual, including incorrect gas or electrical connection. Star is not liable for any unit which has been mishandled, abused, misapplied, subjected to harsh chemicals, modified by unauthorized personnel, damaged by flood, fire, or other acts of nature [or God], or which have an altered or missing serial number.
- Installation, labor, and job checkouts, calibration of heat controls, air and gas burner/bypass/pilot adjustments, gas or electrical system checks, voltage and phase conversions, cleaning of equipment, or seasoning of griddle surface.
- Replacement of fuses or resetting of circuit breakers, safety controls, or reset buttons.
- Replacement of broken or damaged glass components, quartz heating elements, and light bulbs.
- Labor charges for all removable and consumable parts in gas charbroilers and hotplates, including but not limited to burners, grates, and radiants.
- Any labor charges incurred by delays, waiting time, or operating restrictions that hinder a service technician’s ability to perform service.
- Replacement of parts that fail or are damaged due to normal wear or labor for replacement of parts that can be replaced during a daily cleaning routine, such as but not limited to silicone belts, PTFE non-stick sheets, control labels, knobs, bulbs, fuses, quartz heating elements, baskets, racks, and grease drawers.
- Any economic loss of business or profits.
- Non-OEM parts. Use of non-OEM parts without Star’s approval will void the warranty.
- Units exceeding one [1] year from original installation date, or more than eighteen [18] months from original purchase date, whichever comes first.

ADDITIONAL WARRANTIES

- Specific/chain-specific equipment may have additional and/or extended warranties.

PRODUCTS	PARTS	LABOR
Star Ultra Max ® fryers, griddles, charbroilers and hotplates	2 years	2 years
Star Max ® fryers, griddles, charbroilers and hotplates	2 years	2 years
Staltek™ roller grill coatings	5 years	
Cast iron grates, burners and burner shields	1 year	
Original Star, Toastmaster or Holman parts sold to repair equipment	90 days	

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



DR. M.P. CK. DATE 03-02-2000

TOLERANCES UNLESS OTHERWISE NOTED
FRACTIONS ± 1/64 DECIMALS ± .005

MATERIAL

~

FINISH

~

THIS DRAWING CONTAINS INFORMATION CONFIDENTIAL TO STAR MFG. INT'L. INC.
NO REPRODUCTION OR DISCLOSURE OF ITS CONTENTS IS PERMITTED.

MODEL NO. 404A

615F, 630F

TITLE

WIRING DIAGRAM

REVISIONS

LTR

DATE

DESCRIPTION OF CHANGE

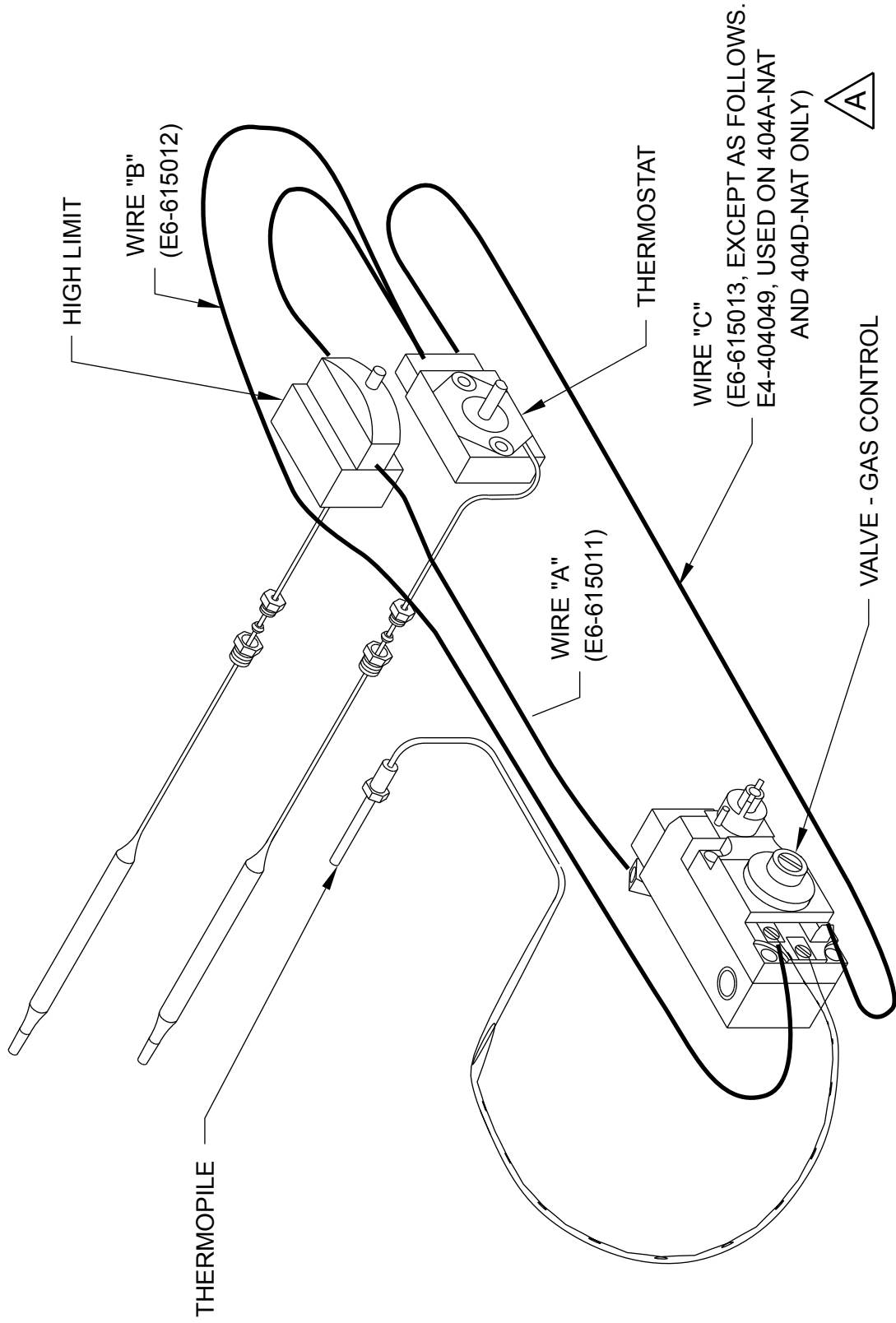
DR

ADDED WIRE ASSY. NO FOR 404D, D-NAT ONLY

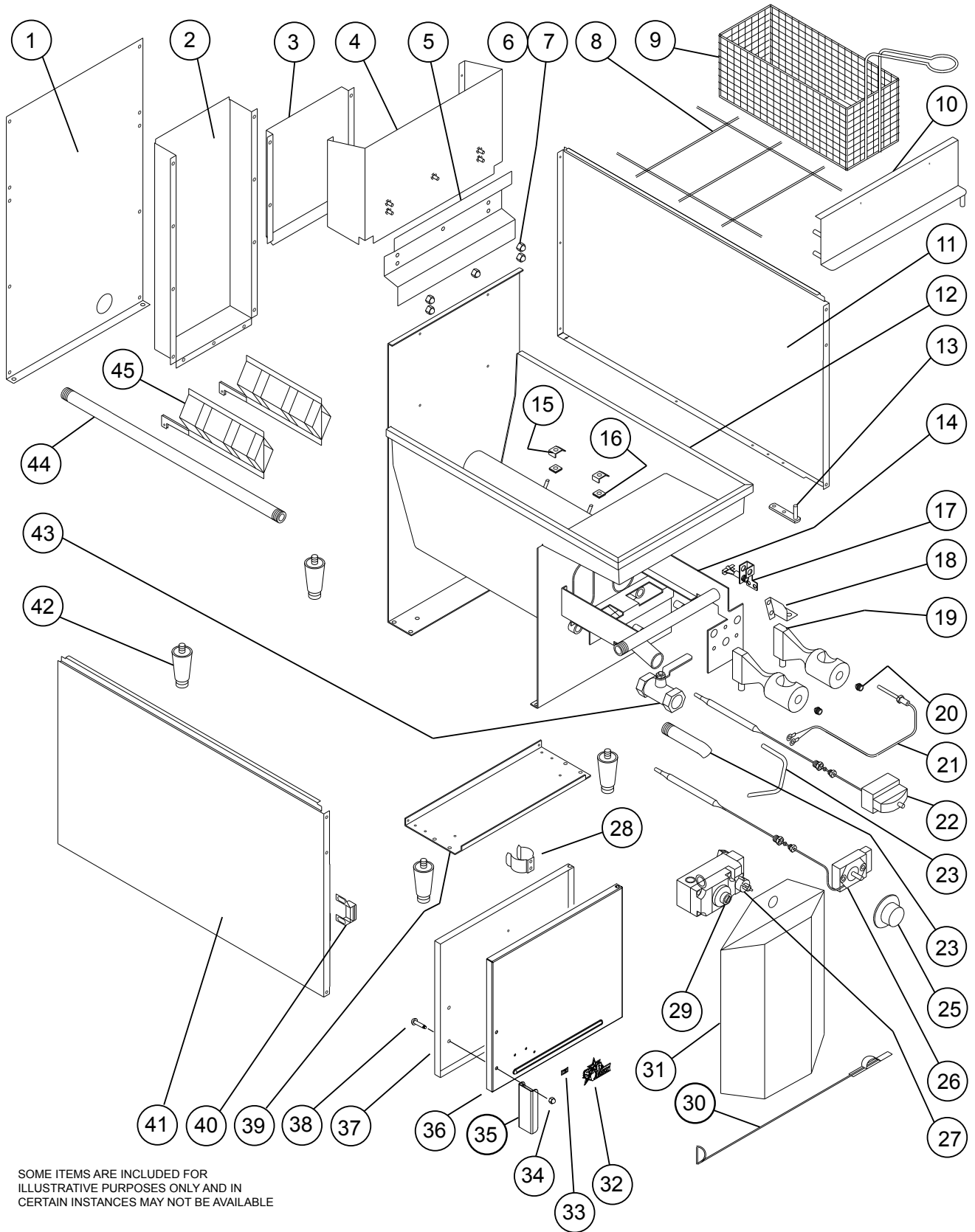
PART NO.

SK1758

PMR



2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer



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

MODEL 404F
FRYER NAT/PROP

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.
SK2585 Rev. - 5-20-12

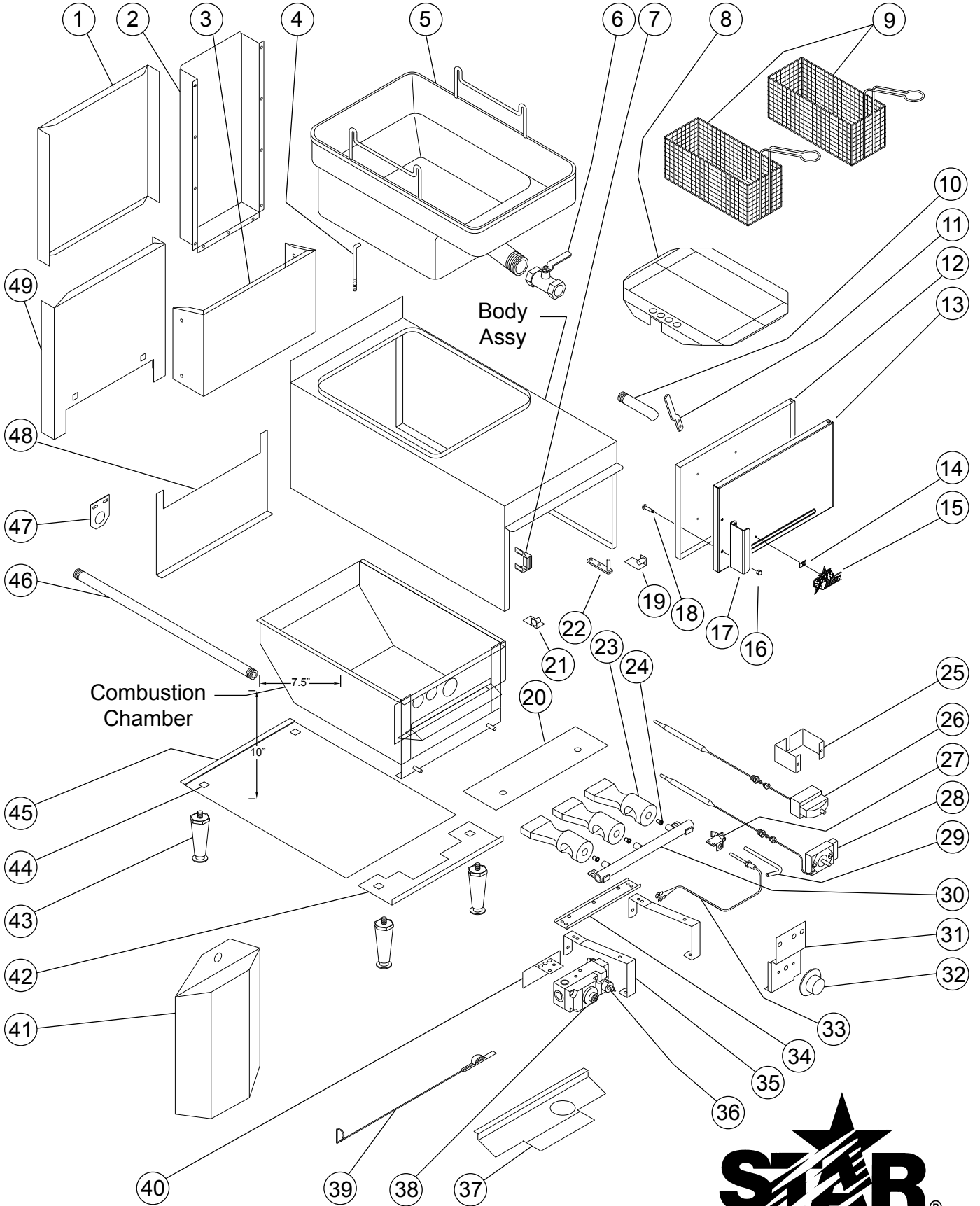
PARTS LIST

October 01, 2015, Rev A

Model: 404F Star-Max Counter Gas Fryer				
Fig No	Part No	Qty	Description	Application
1	E4-Z0049	1	PANEL-BACK	
2	E4-Z0048	1	FLUE-BACK	
3	E4-Z0562	1	BAFFLE-FLUE	
4	E4-404043	1	COVER FLUE ASSY	
5	E4-Z0446	1	HANGER-BASKET	
6	2C-H8670	5	WASHER #8 INT. TOOTH	
7	2C-2555	5	ACORN NUT #8-32	
8	E4-401043	1	BASKET RACK ASSY	
9	2B-404022	2	BASKET ASSY	
10	E4-404032	1	TRIM-FRONT ASSY	
11	E4-Z0086	1	PANEL RIGHT	
12	E4-404048	1	KETTLE ASSY	
13	E4-404034	1	RETAINER HINGE	
14	E4-404040	1	MANIFOLD ASSY	
15	E4-9074	4	CLAMP-THERMOSTAT BULB	
16	F2-9173	4	SPACER-THERMOSTAT-BULB	
17	2J-Z0555	1	PILOT, NAT (.016 ORIFICE)	404F NAT
	E4-Z0556		PILOT, PROP (.026 ORIFICE)	404F PROP
18	E4-Z0554	1	BRACKET-PILOT	
19	E4-404036	2	BURNER	
20	2A-Y5470	2	ORIFICE #51	404F NAT
	2A-Z0296		ORIFICE #60	404F PROP
21	2J-Y9270	1	THERMOPILE	
22	2T-Y9266	1	SAFETY THERMOSTAT	
23	E4-Z0112	1	TUBE, PILOT	
24	E4-404033	1	DRAIN FITTING	
25	2R-Z6003	1	KNOB	
26	2T-Z6007	1	THERMOSTAT	
27	2J-Y9268	1	VALVE-7000, PROP	404F PROP
	2J-Z6452		VALVE, 71-502, NAT	404F NAT
28	2C-Z0096	1	CLIP-TUBE	
29	2J-Y9977	1	LPT PRESSURE REGULATOR (OPTIONAL FOR PROPANE)	
30	2J-7961	1	E-Z LIGHTER ROD	
31	2G-5886	1	BAG-FILTER	
32	2M-Z15804	1	STAR-MAX LOGO	
33	2C-8477	3	TINNERMAN CLIPS	
34	2C-2559	2	NUT ACORN 10-24	
35	E6-Z15964	1	HANDLE	
36	E4-Z15970	1	PANEL-DOOR	
37	E4-Z0037	1	LINER-DOOR	
38	2A-Y9925	2	SCREW - DOOR	
39	E4-404046	1	BOTTOM FRONT ASSY	
40	2C-9788	1	CATCH-MAGNETIC	
41	E4-Z0085	1	PANEL-LEFT	
42	2A-Z5942	4	LEG-4"	
43	2V-Z0312	1	VALVE-DRAIN 3/4 NPT	
44	2K-Y9975	1	PIPE 3/8 NPT 21" LONG	
45	E4-404042	2	RADIANT ASSY	
NI	2M-Z8942	1	LABEL-FRYER BURN WARNING	
NI	2M-Z8943	1	SIGN-FRYER WARNINGS	
NI	PS-401058	1	BULB CLAMP KIT	

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer



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

MODELS: 615FF/630FF



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.
SK2586 REV. - 05-29-12

PARTS LIST

October 01, 2015, Rev A

Model: 615FF/630FF Star-Max Counter Gas Fryer				
Fig No.	Part No.	Qty	Description	Application
1	E6-Y9732	1	FLUE-COVER REAR	615FF
	E6-Y9875			630FF
2	E6-Y9730	1	FLUE-REAR	615FF
	E6-Y9873			630FF
3	E6-Y9731	1	FLUE-COVER FRONT	615FF
	E6-Y9874			630FF
4	2A-Y9751	2	HOOK-KETTLE	
5	E6-615015	1	KETTLE ASSY	615FF
	E6-630015			630FF
6	2V-Z0312	1	VALVE DRAIN	
7	2C-9788	1/2	CATCH-MAGNET	615FF/630FF
8	E6-615017	1	CRUMB TRAY ASSY w/Handle	615FF
	E6-630014		CRUMB TRAY ASSY	630FF
9	2B-115774	1	BASKET LEFT	615FF
	2B-115775		BASKET RIGHT	615FF
	2B-Y8846		BASKET RIGHT	630FF
	2B-Y8847		BASKET LEFT	630FF
10	E4-404033	1	DRAIN FITTING	
11	2C-Z3658	1	CLIP-TUBE	
12	E6-Y9650	1	DOOR LINER	615FF
	E6-Y9880			630FF
13	E6-Z15971	1	DOOR PANEL	615FF
	E6-Z15972			630FF
14	2C-8477	3	TINNERMAN CLIP	
15	2M-Z15804	1	STAR-MAX LOGO	
16	2C-2559	2/4	NUT ACORN 10-24	615FF/630FF
17	E6-Z15964	1/2	HANDLE	615FF/630FF
18	2A-Y9925	2/4	SCREW	615FF/630FF
19	E6-630012	1	BRACKET RIGHT	630FF
20	E6-Y9043	1	DEFLECTOR-FLAME	630FF
21	E6-630011	1	BRACKET LEFT	630FF
22	E4-404015	1	HINGE PIN RETAINER ASSY	615FF
23	E2-215024	3/6	BURNER	615FF/630FF
24	2A-7756	3	ORIFICE, LP (#63)	615FF
	2A-9368	6	ORIFICE, LP (#61)	630FF
	2A-Y1255	3	ORIFICE, NAT (#52)	615FF
	E6-Y9943	6	ORIFICE, NAT (#50)	630FF
25	E6-Y9952	1	SHIELD - HIGH LIMIT	615FF
26	2T-Y9266	1	SAFETY THERMOSTAT	
27	2J-Y9690	1	PILOT, NATURAL GAS	
	E6-Y9691		PILOT, PROPANE	
28	2T-Z6007	1	THERMOSTAT	
29	E6-Y9726	1	PIPE-PILOT	630FF
	E6-Y9954		PIPE-PILOT	615FF
30	E6-615010	1	MANIFOLD ASSEMBLY	615FF
	E6-630010			630FF

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

**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

October 01, 2015, Rev A

Model: 615FF/630FFF Star-Max Counter Gas Fryer				
Fig No.	Part No.	Qty	Description	Application
31	E6-Y9727	1	BRACKET-THERMOSTAT	615FF
	E6-Y9953			630FF
32	2R-Z6003	1	KNOB	
33	2J-Y9270	1	THERMOPILE	
34	E6-Y9802	1	SUPPORT BURNER	615FF
	E6-Y9803			630FF
35	E6-Y9752	2	SUPPORT MANIFOLD	
36	2J-Z6452	1	VALVE, 71-502, NAT	615FF/630FF NATURAL GAS
	E6-Z0602		VALVE-7000, PROP	615FF/630FF PROPANE
37	E6-Y9620	1	BAFFLE-BOTTOM	615FF
	E6-Y9878		BAFFLE-BOTTOM	630FF
38	2J-Y9977	1	LPT PRESSURE REGULATOR	(OPTIONAL FOR PROPANE)
39	2J-7961	1	E-Z LIGHTER ROD	
40	E6-Y9951	1	SHIELD-VALVE	
41	2G-5886	1	BAG-FILTER	
42	E1-615021	1	BOTTOM FRONT ASSY	615FF
	E6-630019			630FF
43	2A-Z5942	4	LEG-4"	
44	2C-Y7565	4	NUT 3/8-16	
45	E6-615022	1	BOTTOM ASSY	615FF
	E6-630020			630FF
46	2K-Y9975	1	PIPE 3/8 NPT 21"	615FF
	2K-Y9976		PIPE 1/2 NPT 21"	630FF
47	E6-Y9924	1	INLET PIPE SUPPORT	
48	E6-Y9618	1	BACK COMBUSTION	615FF
	E6-Y9820			630FF
49	E6-Y9729	1	FLUE-FRONT	615FF
	E6-Y9872			630FF
NI	2M-Z8942	1	LABEL-FRYER BURN WARNING	
NI	2M-Z8943	1	SIGN-FRYER WARNINGS	
NI	E3-Y3646	4	SPACER-THERMOSTAT BULB	
NI	2J-Y9977	1	LPT REGULATOR-USED TO CONVERT NAT TO LP	

2M-Z15997: Star-Max Gas Deep Fat Fryer

**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.



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 nettoyant 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 TENTER EN AUCUN CAS DE FORCER LE BOUTON DE RÉENCLENCHEMENT NI LE BOUTON DE LA COMMANDE DE SOUPE.

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 appropriés 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 LAISSER 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.

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 cales 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 MIETTES - 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.
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 entraînés 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.

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 (« PILOT »). 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 réenclenchement 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 réenclenchement 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 PAS RETIRER LES PIEDS.

NE PAS FAIRE CHAUFFER UNE MARMITE VIDE.



MISE EN GARDE

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



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 cotés 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 raccordement 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. Pression d'admission ne doit être aucuns plus de 10" colonne d'eau pour gaz de pétrole liquéfié ou 3 1/2 po pour le gaz naturel.

DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION

PLACER LE SIGNE ANNONCIATEUR LAMINE A FOURNI AVEC LA FRITEUSE DANS UN SECTEUR VISIBLE A L'OPERATEUR 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 RÈGLES ET RÉGLEMEN-TATIONS 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'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS 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.

SYMBOLE DE SÉCURITÉ



Ces symboles sont utilisés pour souligner à l'utilisateur les instructions d'utilisation ou d'entretien importantes contenues dans le manuel qui accompagne l'appareil.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE AVIS

L'utilisation de toute pièce autre que les pièces d'origine STAR dégage le fabricant de toute responsabilité.

Star se réserve le droit de changer les spécifications et la conception du produit sans préavis. Ces changements ne donnent pas le droit à l'acheteur d'obtenir les changements, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants pour l'équipement acheté préalablement.

Dû aux modifications périodiques de dessins, méthodes, procédures, règles et régulations, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles de changer sans préavis. Quoique STAR Manufacturing exerce la bonne foi de fournir le renseignement correct, STAR n'est pas responsable pour les erreurs ou les omissions dans le renseignement pourvu ou les conclusions tirées à la suite de l'utilisation des spécifications. En utilisant le renseignement pourvu, l'utilisateur assume tous les risques en relation avec telle utilisation.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Contactez votre détaillant local pour les réparations ou l'entretien requis. Assurez-vous d'avoir le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat pour un service plus rapide. Entrez l'information requise ci-dessous pour référence rapide.

N° de modèle _____

N° de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Agent de service autorisé

Voir la liste pourvue avec l'appareil

Ou

Pour une liste mise à jour voir :

Site web : www.star-mfg.com

Courriel : customerservice@star-mfg.com

StarMax®

FRITEUSES A GAZ DE COMPTOIR

MODÈLES

404F

615FF

630FF

**Instruction d'in-
stallation et
d'opération**

2M-Z15997 Rev. - 5/29/2012



615FF

630FF

