



**Star
Manufacturing
International Inc.**

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

Phone: (314) 678-6303
Fax: (314) 781-3636

**Installation
and
Operating
Instructions**

2M-Z1383 Rev. B 3/27/03

STAR-MAX GAS CHARBROILER MODELS

6015CBA

6024CBA

6036CBA

6048CBA

6115RCBA

6124RCBA

6136RCBA

6148RCBA



6048 CBA



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
E-mail Service@star-mfg.com

Service Help Desk

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

Telephone: (314) 678-6303

Fax: (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 International Holdings Inc., Company
10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143
U.S.A

GENERAL INSTALLATION DATA



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. For equipment to be used by the general public, please contact the factory.

The Star-Max series gas charbroiler is equipped for the type of gas indicated on the nameplate mounted on the front panel. All units are shipped from the factory for use with natural gas. The unit can easily be converted for use with propane gas: see propane gas.

-IMPORTANT-

INSTALLATION: INSTALL IN NON-COMBUSTIBLE LOCATIONS ONLY! Clearance from non-combustible construction must be 6" from back and sides.

The installation of the Appliance must 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.

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.

This appliance, its pressure regulator and its individual shutoff 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. This appliance and its pressure regulator 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. 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.

LEVELING UNIT

This charbroiler is supplied with 4 feet which must be screwed into the body. Level unit by adjusting the (4) feet which have an adjustment of 1-3/4" for accurate and perfect line-up with other units.



CAUTION

DO NOT INSTALL WITHOUT ATTACHING FEET - DO NOT REMOVE FEET.

GAS INPUT TO CHARBROILER:

Models 6015CBA and 6115RCBA 25,000 BTU/HR
Models 6024CBA and 6124RCBA 50,000 BTU/HR
25,000 BTU/HR/BURNER
Models 6036CBA and 6136RCBA 75,000 BTU/HR
25,000 BTU/HR/BURNER
Models 6048CBA and 6148RCBA 100,000 BTU/HR
25,000 BTU/HR/BURNER

GAS PIPING

Gas piping shall be 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 this appliance will damage the valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from all internal loose dirt.

GAS PRESSURE REGULATOR

A convertible pressure regulator is provided with each charbroiler. It should be connected to the inlet pipe at the rear of the unit. The gas supply is then connected to it. It is shipped set for 6" water column manifold pressure for use with natural gas. Allow 6" clearance from back of unit to wall for servicing and installation.

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

The gas inlet of the charbroiler is sealed at the factory to prevent entry of dirt. Do not remove this seal until the actual connection is made to the gas supply line.

MANUAL SHUT OFF VALVE

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

PROPANE GAS

This charbroiler is equipped with fixed orifice hoods and is shipped from the factory for use with natural gas. To convert to propane gas, install the burner orifice hoods supplied behind the front panel as follows:

1. Remove grill, radiants and burners.
2. Remove the burner orifice hoods and install the orifice hoods supplied.
3. Replace the burners, radiants, and grill.
4. Set manifold pressure to (10) inch water column. A 1/8" pipe plug on the burner manifold can be removed for attaching a pressure gauge. Remove the slotted, or hex-threaded plug from the pressure regulator. Invert the plug and re-install. The letters "LP" should now be visible on the plug. The regulator is now set for 10" (25.4 cm) water column.

CHECKING FOR GAS LEAKS

Soap and water solution or other material acceptable for the purpose, shall be used in locating gas leakage. Matches, candle flame or other sources of ignition shall not be used for this purpose. Check entire piping system for leaks.

PILOT LIGHTING INSTRUCTIONS

The charbroiler is equipped with standing pilots, and should be lit immediately after the gas is turned on.

1. Turn off main valve to unit and wait 5 minutes to clear gas.
2. Turn off all knobs and pilot valves.
3. Turn on main valve and light all pilots.
4. Turn burner knobs to desired setting.
5. To turn burners off, turn knobs off.

SHUTTING DOWN INSTRUCTIONS

1. Turn the burner valve knobs to the off position to turn burners off.

PILOT LIGHT REGULATION

The pilot lights on this broiler have been turned off at the factory. Adjust pilot light flames as small as possible, but high enough to light burner immediately when burner valve is turned on high.

BURNER OPERATION

To ignite burners, turn burner valve knob to "HI" position. Each burner is controlled by an individual high-low, on-off valve. An infinite number of broiling temperatures may be obtained by turning the burner valve knob to any position between high and low.

BURNER ADJUSTMENT

1. Turn burner valve knob to "HI" position.
2. Slowly decrease openings of air shutters to give a soft blue flame having luminous tips, then slowly increase openings to a point where the yellow tips disappear and a hard blue flame is obtained.

EXHAUST CANOPY

Open hearth broilers inherently create a good deal of heat and smoke and should be installed under an efficient exhaust hood with flame proof filters. A vertical distance of not less than 48" shall be provided between the top of the appliance and filters or any other combustible material.

AIR SUPPLY

Provisions for adequate air supply must be provided.

OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING

When broiler is first lit, it will smoke until the preservation oils and impurities are burned off.

BROILING

Turn valves on and pre-heat unit on "HI" before attempting to broil. You will have to experiment with the grill settings and the valve settings for your particular meat products. We recommend that you set the grate at the full tilt position to start with. This position allows the grease to run down the grate into the grease tray, reducing flare ups. Check water pans frequently and add a sufficient amount of water when necessary. Hot water vapors rising from the water pans and through the combustion chamber helps reduce flare ups. Exercise care when using your broiler.

TILTING THE GRATE

Raise or lower the grate to the next step by lifting the grate at the back of the charbroiler where the grate rests. Use potholders or gloves to reposition.



CAUTION

CHARBROILERS ARE HOT! NEVER ATTEMPT TO CHANGE THE GRILL POSITION WHILE MEAT PRODUCTS ARE COOKING. FLARE-UPS CAN OCCUR UNEXPECTEDLY. TURN OFF THE CHARBROILER AND ALLOW IT TO COOL.

ADJUSTING HEAT PATTERN

It is possible through this arrangement to have a high heat or searing section, while having a low heat finishing or holding section. For the searing operation, set the valves for the section at a position of "HI" or close to it. For holding or finishing, set the valves closer to the "LOW" position on the dial. You select the heat pattern you like, and set the valves accordingly.

CLEANING

Clean regularly. Remove grate section to sink for washing. Brush out carboned particles. Remove and wash water pan. Wipe exterior surfaces with detergent and a cloth. A non-abrasive cleaner can be used on caked areas.

WATER PAN

The water pan is located at the bottom of the unit, and is easily removed from the front of the unit. Water should be added to the water pan and replaced as necessary. The water pan helps prevent flare ups and catches grease.

AIR INTAKES IN BOTTOM

Air for combustion enters from the bottom of the unit. Do not obstruct this area.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact the factory or one of its representatives or a local service company for service or maintenance if required.

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 Ultra-Max, Hot Plates, Griddles, Charbroilers is (3) years parts & labor.
- * The warranty period for the Star-Max, Charbroilers, Griddles, Hot Plates, Fryers & Finishing Oven is (2) years parts & labor.
- * 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, abrasive pads, product identifiers and point-of-sale attachments, or any other non-food object that comes in continuous contact with the roller coating. 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, the labor to replace the part is **NOT** warranted.

SERVICES NOT COVERED BY WARRANTY

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Travel time and mileage rendered beyond the 50 mile radius limit2. Mileage and travel time on portable equipment (<i>see below</i>)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.4. Installation of equipment5. Damages due to improper installation6. Damages from abuse or misuse7. Operated contrary to the Operating and Installation Instructions8. Cleaning of equipment9. Seasoning of griddle plates | <ol style="list-style-type: none">10. Voltage conversions11. Gas conversions12. Pilot light adjustment13. Miscellaneous adjustments14. Thermostat calibration and by-pass adjustment15. Resetting of circuit breakers or safety controls or reset buttons16. Replacement of bulbs17. Replacement of fuses18. 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, 510FF Fryer.
- * The Model 526TOA Toaster Oven.
- * 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 HPD & SPD 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 Fast Steamer Models **except Direct Connect Series.**

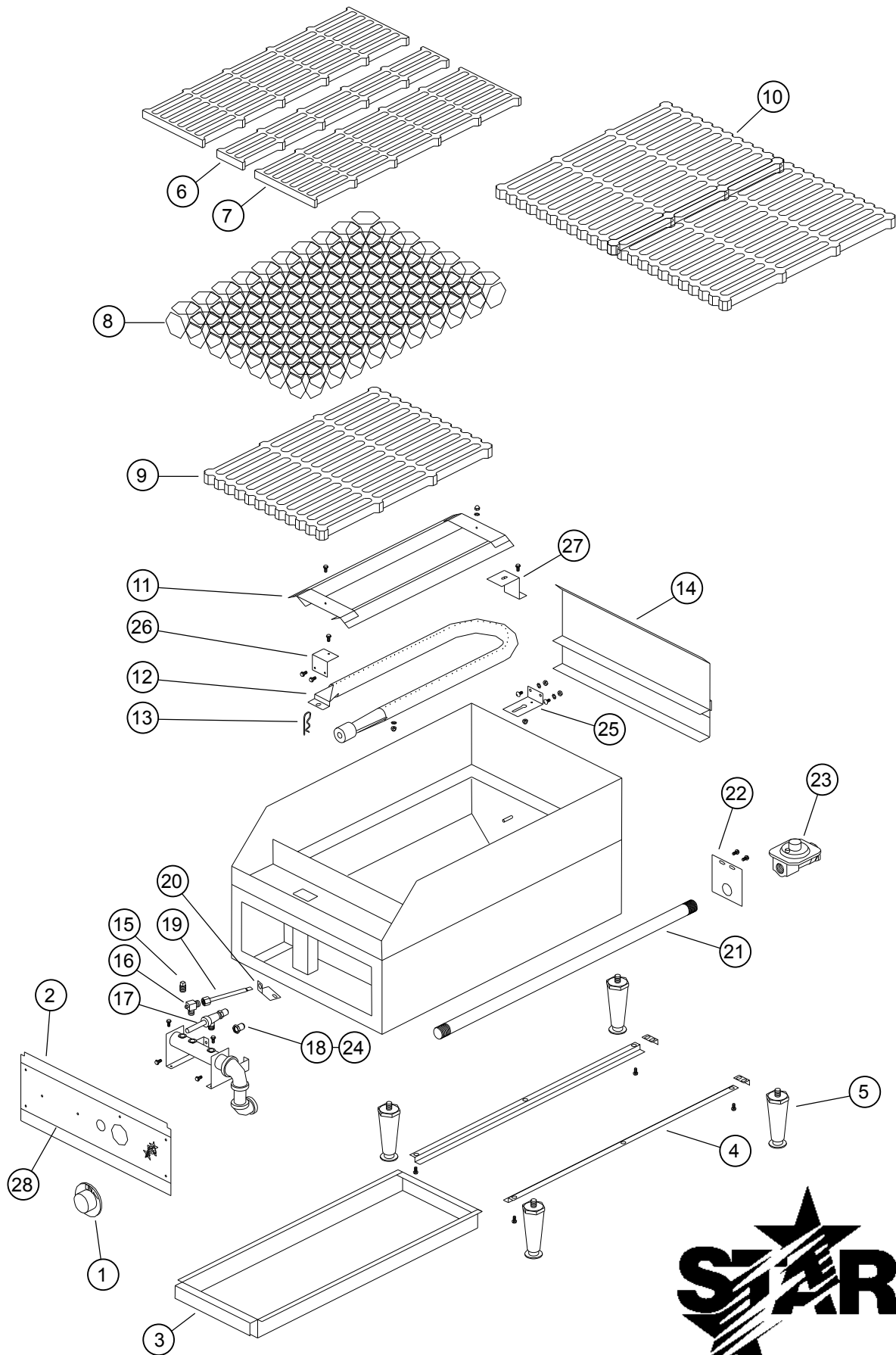
ALL:

- * Pop-Up Toasters
- * Butter Dispensers
- * Pretzel Merchandisers
(Model 16PD-A Only)
- * Pastry Display Cabinets
- * Nacho Chip Merchandisers
- * Accessories of any kind
- * Sneeze Guards
- * Pizza Ovens
(Model PO12 Only)
- * Heat Lamps
- * Pumps-Manual

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.



PARTS LIST

November 28, 2011, Rev. B

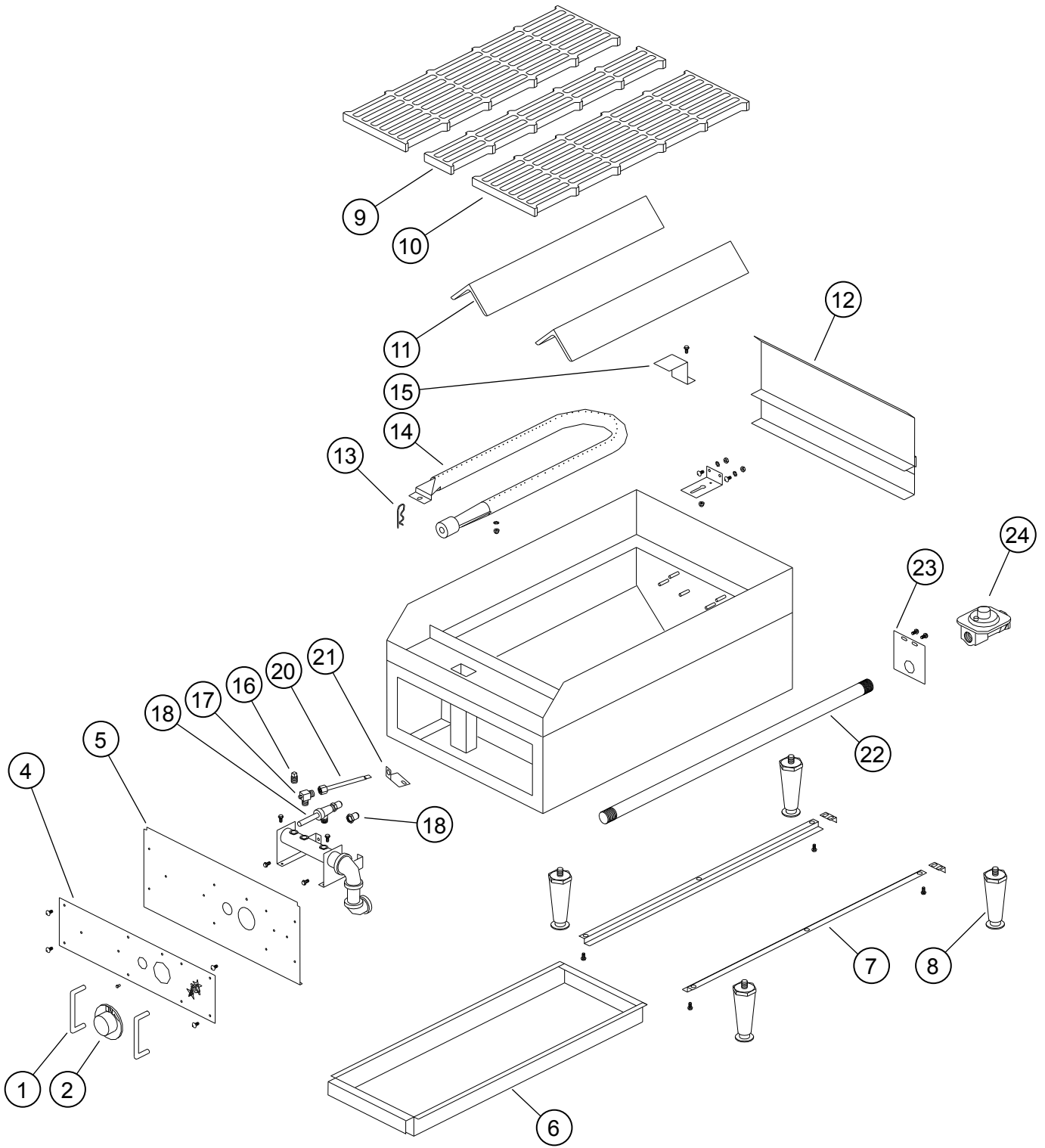
Star-Max Gas Lava Rock Charbroiler - 15", 24", 36", 48"				
Model: 6015CBA, 6024CBA, 6036CBA AND 6048CBA				
Fig No	Part No.	Qty	Description	Application
1	2R-Z0934	1/2/3/4	KNOB-CONTROL	ALL
2	H3-Z1322	1	FRONT PANEL	6015CBA
	H3-Z1321		FRONT PANEL	6024CBA
	H3-Z1320		FRONT PANEL	6036CBA
	H3-Z1264		FRONT PANEL	6048CBA
3	H3-T1026	1	GREASE DRAWER	6015CBA
	H3-Y7045	1/2	GREASE DRAWER	6024CBA/6048CBA
	H3-Y7044	1	GREASE DRAWER	6036CBA
4	G3-Y7047	2/2/2/4	SLIDE DRAWER	ALL
5	2A-Z0314	4	LEG	ALL
6	2F-Y8831	1	GRATE 3"	6015CBA
7	2F-Y8830	2/4/6/8	GRATE 6"	ALL
8	2F-Y7193	1/2/3/4	LAVA ROCK 2" 8 LBS.	ALL
9	2F-Y7141	1/1/2	GRATE LAVA ROCK 12x17-1/4"	6015CBA/ 6036CBA/6048CBA
10	2F-Z3273	2/2/2	GRATE LAVA ROCK 10.5x17-1/4"	6024CBA/ 6036CBA/6048CBA
11	H3-624086	1/2/3/4	BURNER GUARD ASSEMBLY	ALL
12	2F-Y7052	1/2/3/4	BURNER ASSEMBLY	ALL
13	2A-Y6694	1/2/3/4	CLIP	ALL
14	G3-624038	1	GUARD WELD ASSEMBLY	6015CBA AGA
	G3-624037			6024CBA AGA
	G3-624039			6036CBA AGA
	H3-624106			6015CBA CGA
	H3-624107			6024CBA CGA
	H3-648007			6048CBA AGA
	H3-624108			6036CBA CGA
	H3-648010			6048CBA CGA
15	2P-1453	1	PLUG-PIPE	ALL
16	2V-6671	1/2/3/4	VALVE-PILOT	ALL
17	2V-Y8832	1/2/3/4	VALVE-BURNER	ALL
18	2J-Y8838	1/2/3/4	HOOD BURNER NAT. #45	ALL
19	G3-Y7355	1/2/3/4	TUBE-PILOT	ALL
20	G3-Y7356	1/2/3/4	PILOT BRACKET	ALL
21	2K-Y7123	1	INLET PIPE	ALL
22	G3-Y7252	1	INLET PIPE SUPPORT	ALL
23	2J-Y7589	1	PRESSURE REGULATOR	ALL
24	2J-Y7136	1/2/3/4	ORIFICE LP. #53	ALL
25	H3-Y7095	1/2/3/4	BRACKET BURNER CB	ALL
26	H3-Y7570	1/2/3/4	COVER, BURNER FRONT	ALL
27	H3-Y7569	1/2/3/4	COVER, URNER BACK	ALL
28	2M-Z1290	1	FACEPLATE - 24" MANUAL	24"
	2M-Y9492		FACEPLATE - 15" MANUAL	15"
	2M-Z1277		FACEPLATE - 36" MANUAL	36"
	2M-Y9494		FACEPLATE, LEFT	48"
	2M-Y9485		FACEPLATE, RIGHT	

**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.





Model: 6115RCB, 6124RCB, 6136RCB

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.
 SK1274 Rev. A 11/28/2011

PARTS LIST

November 28, 2011, Rev. B

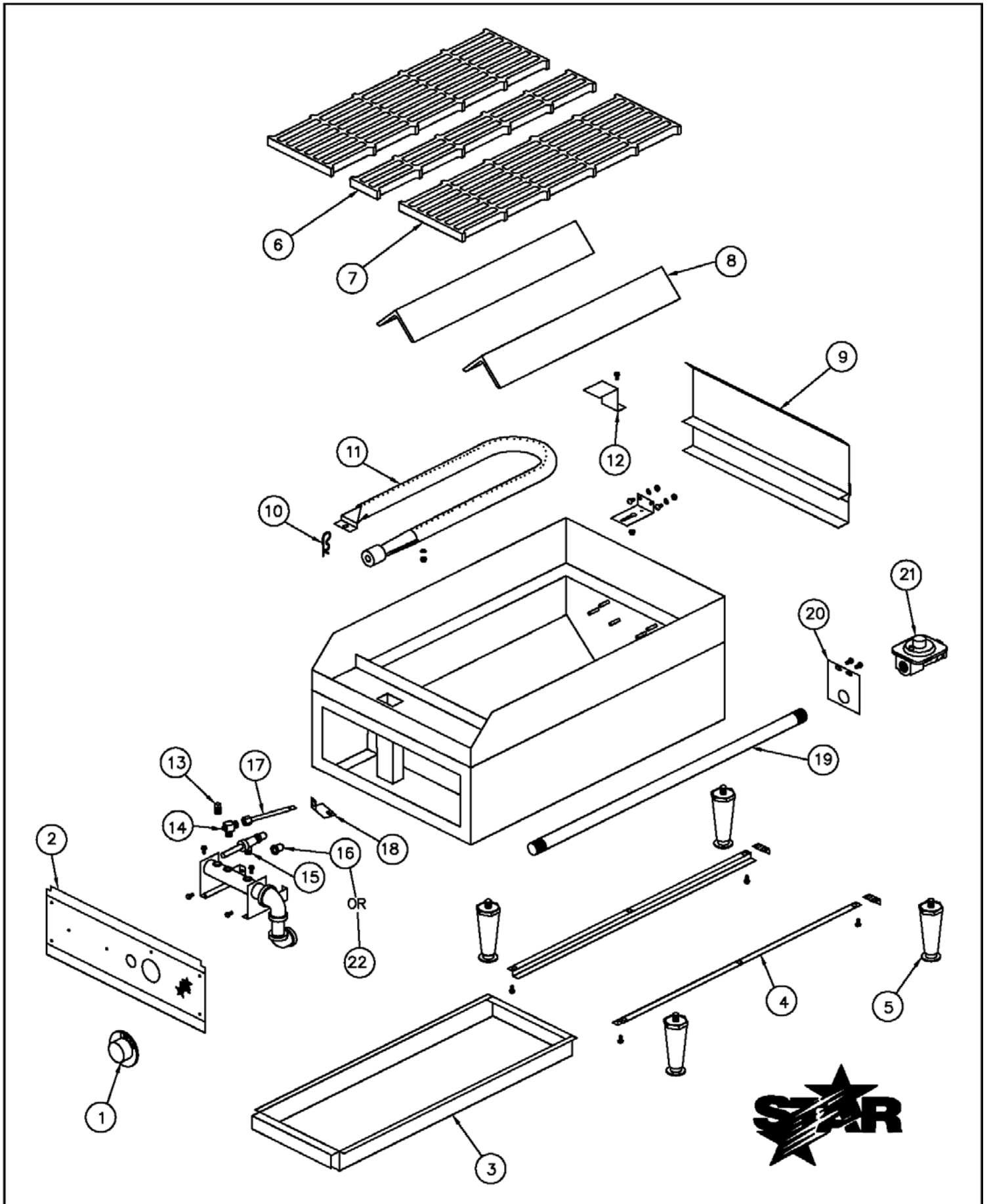
Star-Max Gas Radiant Charbroiler - 15", 24", 36"				
Model: 6115RCB, 6124RCB, 6036RCB				
1	2R-8229	2/4/6	SHIELD KNOB	6115RCB/6124RCB/6136RCB
2	2R-9364	1/2/3	KNOB-CONTROL	6115RCB/6124RCB/6136RCB
3	2R-9193	1/2/3	INDICATOR BUTTON	6115RCB/6124RCB/6136RCB
4	2M-Y9495	1	FACEPLATE	6115RCB
	2M-Y9479			6124RCB
	2M-Y9480			6136RCB
	2M-Y9481			6136RCB
5	G3-Y7152	1	FRONT PANEL	6115RCB
	G3-Y7016			6124RCB
	G3-Y7014			6136RCB
6	H3-T1026	1	GREASE DRAWER	6115RCB
	H3-Y7045			6124RCB
	H3-Y7044			6136RCB
7	G3-Y7047	2	SLIDE DRAWER	
8	2A-Z0314	4	LEG	
9	H3-Y8831	1	GRATE 3"	6115RCB
10	2F-Y8830	2/4/6	GRATE 6"	6115RCB/6124RCB/6136RCB
11	2F-Y7553	2/4/6	RADIANT	6115RCB/6124RCB/6136RCB
12	G3-624038	1	GUARD WELD ASSEMBLY	6115RCB
	G3-624037			6124RCB
	G3-624039			6136RCB
13	2A-Y6694	1/2/3	CLIP	6115RCB/6124RCB/6136RCB
14	2F-Y7052	1/2/3	U BURNER SINGLE ROW PORT	6115RCB/6124RCB/6136RCB
15	H3-Y7077	1/2/3	BURNER GUARD	6115RCB/6124RCB/6136RCB
16	2P-1453	1	PLUG-PIPE	
17	2V-6671	1/2/3	VALVE-PILOT	6115RCB/6124RCB/6136RCB
18	2V-Y8832	1/2/3	VALVE-BURNER	6115RCB/6124RCB/6136RCB
19	2J-Y8838	1/2/3	HOOD BURNER NAT. #45	6115RCB/6124RCB/6136RCB
	2J-Y7136		HOOD BURNER L.P. #53	6115RCB/6124RCB/6136RCB
20	G3-Y7355	1/2/3	TUBE-PILOT	6115RCB/6124RCB/6136RCB
21	G3-Y7356	1/2/3	PILOT BRACKET	6115RCB/6124RCB/6136RCB
22	2K-Y7123	1	INLET PIPE	
23	G3-Y7252	1	INLET PIPE SUPPORT	
24	2J-Y7589	1	PRESSURE REGULATOR	

**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.

MODEL 6115RCBA: 6124RCBA: 6136RCBA, 6148RCBA SK1555 9-22-97 DR: TL

PARTS LIST

EFFECTIVE: 3/27/03 Rev. B

6115RCBA, 6124RCBA, 6136RCBA, 6148RCBA
Star-Max Gas Radiant Charbroiler-15", 24", 36", 48"

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description and Model Designation
1	2R-Z0934	1/2/3/4	KNOB-CONTROL ALL
2	H3-Z1322	1	FRONT PANEL 6115RCBA
	H3-Z1321	1	FRONT PANEL 6124RCBA
	H3-Z1320	1	FRONT PANEL 6136RCBA
	H3-Z1264	1	FRONT PANEL 6148RCBA
3	H3-T1026	1	GREASE DRAWER 6115RCBA
	H3-Y7045	1/2	GREASE DRAWER 6124RCBA/6148RCBA
	H3-Y7044	1	GREASE DRAWER 6136RCBA
4	G3-Y7047	2/2/2/4	SLIDE DRAWER ALL
5	2A-Y7113	4	LEG ALL
6	H3-Y8831	1	GRATE 3" 6115RCBA
7	2F-Y8830	2/4/6/8	GRATE 6" ALL
8	2F-Y7553	2/4/6/8	RADIANT ALL
9	G3-624038	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6115RCBA AGA
	G3-624037	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6124RCBA AGA
	G3-624039	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6136RCBA AGA
	H3-648007	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6148RCBA AGA
	H3-624115	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6115RCBA CGA
	H3-624116	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6124RCBA CGA
	H3-624117	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6136RCBA CGA
	H3-648010	1	GUARD WELD ASSEMBLY 6148RCBA CGA
10	2A-Y6694	1/2/3/4	CLIP ALL
11	2F-Y7052	1/2/3/4	BURNER ASSEMBLY ALL
12	H3-Y7077	1/2/3/4	BURNER GUARD ALL
13	2P-1453	1	PLUG-PIPE ALL
14	2V-6671	1/2/3/4	VALVE-PILOT ALL
15	2V-Y8832	1/2/3/4	VALVE-BURNER ALL
16	2J-Y8838	1/2/3/4	HOOD BURNER NAT. #45 ALL
17	G3-Y7355	1/2/3/4	TUBE-PILOT ALL
18	G3-Y7356	1/2/3/4	PILOT BRACKET ALL
19	2K-Y7123	1	INLET PIPE ALL
20	G3-Y7252	1	INLET PIPE SUPPORT ALL
21	2J-Y7589	1	PRESSURE REGULATOR ALL
22	2J-Y7136	1/2/3	ORIFICE L.P. #53 ALL

**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.



HOTTE D'ÉVACUATION

Les barbecues à cheminée ouverte créent toujours beaucoup de chaleur et de fumée. Il faut donc les installer sous une hotte d'évacuation efficace à filtres ininflammables. Il faut laisser une distance verticale d'au moins 48 po. entre la partie supérieure de l'appareil et les filtres ou toute autre matière combustible.

ALIMENTATION D'AIR

Il faut fournir une alimentation d'air appropriée.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

ALLUMAGE

Lors du premier allumage du barbecue, il se formera un nuage de fumée jusqu'à ce que les huiles de protection et les impuretés brûlent.

CUISSON SUR LE GRIL

Ouvrir les vannes et préchauffer l'appareil sur «HI» avant de commencer la cuisson sur le grill. Vous devriez expérimenter avec les réglages du grill et les réglages des boutons selon vos spécialités de viande. On vous recommande de régler au début le grille en position inclinée maximale. Cette position permet à la graisse de s'écouler du grille dans le bac à graisse, ce qui réduit les flambées. Vérifier souvent les bacs à eau et ajouter suffisamment d'eau lorsque nécessaire. Les vapeurs d'eau chaude qui s'évaporent des bacs à eau et qui passent à travers la chambre de combustion aident à réduire les flambées. Faire attention lors de l'utilisation du barbecue.

INCLINAISON DU GRILLE

Élever ou abaisser le grille à la position suivante en soulevant le grille à l'arrière du barbecue où repose le grille. Utiliser des maniques ou des gants pour le repositionner.



ATTENTION

**LES BARBECUES SONT BRÛLANTS !
NE JAMAIS ESSAYER DE CHANGER
LA POSITION DU GRIL PENDANT
LA CUISSON DES PRODUITS DE VIANDE.
DES FLAMBÉES PEUVENT SE PRODUIRE À
L'IMPROVISTE. ÉTEIGNER LE BARBECUE ET LE
LAISSER SE REFROIDIR.**

RÉGLAGE DU MODE DE CHAUFFAGE

Grâce à cet arrangement, il est possible d'avoir une section à haute température ou de grillage, tout en ayant une section de finissage à base température ou de maintien. Pour l'opération de grillage, régler les boutons pour la section en question à ou près de la position «HI». Pour le maintien ou finissage, régler les boutons plus près de la position «LOW» du cadran. On choisit le mode de chauffage tel que désiré et on règle les boutons en conséquence.

NETTOYAGE

Nettoyer le barbecue régulièrement. Enlever la section du grille et la laver dans l'évier. Enlever à la brosse les particules carbonisées. Enlever et laver le bac à eau. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon et d'un détergent. Sur les surfaces encroûtées, on peut utiliser un produit nettoyant non abrasif.

BAC À EAU

Le bac à eau est situé au bas de l'appareil et il est facile à enlever par la partie avant de l'appareil. Il faut ajouter de l'eau au bac et la remplacer tel que nécessaire. Le bac à eau aide à prévenir les flambées et attrape la graisse.

PRISES D'AIR EN BAS

L'air nécessaire à la combustion entre par le bas de l'appareil. Ne pas boucher cette section.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Si nécessaire, contacter l'usine ou l'un de ses représentants ou une société locale de réparations pour l'entretien et les réparations.

GARDER CE MANUEL À TITRE DE
RÉFÉRENCE

Pièce n° 2M-Z1383

Rév. B 3/27/03

TUYAUTERIE À GAZ

La taille de la tuyauterie à gaz et la façon dont elle est installée doivent être telles qu'elle fournisse une alimentation suffisante de gaz pour répondre aux exigences d'admission de pleine puissance dans l'appareil. S'il faut raccorder l'appareil à la tuyauterie existante, il faut vérifier cette dernière pour déterminer si elle a la capacité nécessaire. Il ne faut utiliser le composé combiné (mastic à tuyaux) que modérément et seulement sur les filetages mâles des raccords à tuyaux. Ces composés doivent résister à l'action des gaz propane. **AVERTISSEMENT** : Toute impureté libre ou particule métallique qui entre dans les canalisations de gaz de cet appareil endommagera la vanne et en affectera le fonctionnement. Lors de l'installation de cet appareil, tous les tuyaux et raccords doivent être exempts de toute impureté interne libre.

RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Chaque barbecue est fourni avec un régulateur de pression convertible. Il doit être raccordé au tuyau d'admission à l'arrière de l'appareil. L'alimentation de gaz y est raccordée. Pour l'utilisation au gaz naturel, il est expédié réglé pour une pression d'admission de 6 po. de colonne d'eau. Laisser un jeu de 6 po. entre l'arrière de l'appareil et le mur, pour installation et réparations.

RACCORD DE LA CANALISATION DE GAZ

L'admission de gaz du barbecue est scellée en usine afin d'empêcher l'entrée des impuretés. N'enlever cette protection que juste avant d'effectuer le raccord à la canalisation de gaz.

VANNE D'ARRÊT MANUELLE

Il faut installer une vanne d'arrêt manuelle en amont du collecteur et à six pieds près du barbecue.

GAZ PROPANE

Ce barbecue est équipé d'orifices fixes et il est expédié de l'usine prêt pour l'utilisation au gaz naturel. Pour changer au gaz propane, installer les orifices de brûleurs fournis, derrière le panneau avant, tel que suit :

1. Enlever le gril, les radiants et les brûleurs.
2. Enlever les orifices de brûleurs et installer les orifices fournis.
3. Remettre en place les brûleurs, les radiants et le gril.
4. Régler la pression d'admission sur (10) pouces de colonne d'eau. On peut enlever un bouchon de tuyau de 1/8 po. du collecteur du brûleur pour y attacher un manomètre. Enlever le bouchon entaillé ou fileté hexagonal du régulateur de pression. Inverser le bouchon et le réinstaller. Les lettres «LP» doivent être maintenant visibles sur le bouchon. Le régulateur est maintenant réglé pour 25,4 cm (10 po.) de colonne d'eau.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

Pour vérifier l'étanchéité, il faut utiliser une solution de savon et d'eau ou une autre matière acceptable pour ce but. Ne pas utiliser d'allumettes, la flamme d'une chandelle ou d'autres sources d'allumage. Vérifier l'étanchéité de toute la tuyauterie.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LES VEILLEUSES D'ALLUMAGE

Le barbecue est équipé de veilleuses stationnaires et il faut l'allumer dès que le bouton de gaz est ouvert.

1. Fermer la vanne principale de l'appareil et attendre pendant 5 minutes que le gaz soit évacué.
2. Fermer tous les boutons et réglages des veilleuses.
3. Ouvrir le bouton principal et allumer les veilleuses.
4. Tourner les boutons des brûleurs sur le réglage désiré.
5. Pour éteindre les brûleurs, fermer les boutons.

INSTRUCTIONS POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

1. **Pour éteindre les brûleurs, tourner les boutons des brûleurs sur la position de fermeture.**

RÉGLAGE DES VEILLEUSES

Les veilleuses de ce barbecue ont été arrêtées en usine. Régler les flammes des veilleuses aussi petites que possible, mais assez hautes pour qu'elles allument le brûleur dès que le bouton du brûleur est sur la position forte.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Pour allumer les brûleurs, mettre le bouton des brûleurs sur la position «HI». Chaque brûleur est commandé par une vanne individuelle fort - faible, marche - arrêt. On peut obtenir un nombre illimité de températures de grillage en tournant le bouton des brûleurs sur une position quelconque entre fort et faible.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

1. Tourner le bouton des brûleurs sur la position «HI».
2. Réduire lentement les orifices des registres de ventilation pour obtenir une flamme bleue légère à pointes lumineuses ; augmenter lentement les orifices jusqu'à ce que les pointes jaunes disparaissent et qu'on obtienne une flamme bleue dure.

DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION



ATTENTION

Cet équipement n'est conçu et vendu que pour l'utilisation commerciale par le personnel formé et sachant l'utiliser et il n'est pas vendu pour l'utilisation à la maison, ni pour l'usage du public dans les endroits de pique-nique. Veuillez contacter l'usine pour des renseignements sur l'utilisation de l'équipement par le grand public.

Le barbecue de la série Star-Max est équipé pour le type de gaz indiqué sur la plaque du constructeur montée sur le panneau avant. Tous les appareils sont expédiés de l'usine pour l'utilisation au gaz naturel. Il est facile de convertir l'appareil en vue de l'utilisation au gaz propane : voir le gaz propane.

-IMPORTANT-

INSTALLATION: NE L'INSTALLER QUE DANS UN ENDROIT NON COMBUSTIBLE ! Il faut laisser un espace de 6 po. entre une construction combustible et la partie arrière et les parties latérales de l'appareil.

L'installation de cet appareil doit être conforme au CODE NATIONAL AMÉRICAIN D'INSTALLATION DU GAZ COMBUSTIBLE «ANSI Z223.1 - DERNIÈRE ÉDITION» ET À TOUTES LES RÈGLES ET RÉGLEMENTATIONS DE LA SOCIÉTÉ LOCALE DU GAZ.

AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME À LA NORME CAN/CGA-B149.1 - CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL OU CAN/CGA-B149.2 - CODE D'INSTALLATION DU PROPANE ET AUX CODES LOCAUX, LORSQUE APPLICABLE.

AVERTISSEMENT : Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Lisez attentivement

AVERTISSEMENT

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LE VOISINAGE DE CET APPAREIL, NI DE TOUT AUTRE APPAREIL. GARDER LES COMBUSTIBLES LOIN DE LA ZONE DE L'APPAREIL.

Cet appareil, son régulateur de pression et ses vannes d'arrêt individuelles doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation du gaz lors des essais de pression de la tuyauterie en question à des pressions en dessus de ½ PSIG. Cet appareil et son régulateur de pression doivent être isolés de la tuyauterie d'alimentation du gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors des essais de pression de la tuyauterie d'alimentation de gaz à des pressions égales à ou de moins que ½ PSIG. Pour votre propre protection, on vous recommande de faire installer cet appareil par une agence d'installation qualifiée. Ils doivent connaître les installations de gaz et vos exigences de gaz locales. En tout cas, il faut appeler votre société du gaz pour l'approbation de l'installation finale. En plus, il faut afficher dans un endroit en pleine vue les instructions détaillées à suivre si l'opérateur sent du gaz. Obtenir les instructions du fournisseur local de gaz.

ÉQUILIBRAGE DE L'APPAREIL

Ce barbecue est fourni avec 4 pieds qui doivent être vissés au corps. Équilibrer l'appareil en ajustant les (4) pieds qui ont un réglage de 1-3/4 po., en vue d'un alignement exact et parfait avec d'autres appareils.



ATTENTION

NE PAS L'INSTALLER SANS ATTACHER LES PIEDS - NE PAS ENLEVER LES PIEDS.

SORTIE DE GAZ DU BARBECUE :

Modèles 6015CBA et 6115RCBA : 25 000 BTU/H

Modèles 6024CBA et 6124RCBA : 50 000 BTU/H
25 000 BTU/H/BRÛLEUR

Modèles 6036CBA et 6136RCBA : 75 000 BTU/H
25 000 BTU/H/BRÛLEUR

Modèles 6048CBA et 6148RCBA : 75 000 BTU/H
25 000 BTU/H/BRÛLEUR

SYMBOLE DE SÛRETÉ



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 (314-678-6303) 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.



**Star
Manufacturing
International Inc.**

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

Phone: (314) 781-2777
Fax: (314) 781-3636

**Instructions
d'installation
et d'opération**

2M-Z1383 Rev. B 3/27/03

BARBECUE A GAZ STAR-MAX MODELES

6015CBA

6024CBA

6036CBA

6048CBA

6115RCBA

6124RCBA

6136RCBA

6148RCBA



6048 CBA

