



Star
Manufacturing
International Inc.

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

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

Installation and
Operating Instructions

Instructions d'installation
et d'opération

2M-Z4206 Rev. B 6/26/02

STAR-MAX™ GAS GRIDDLE MODELS

**8G-615MB, 8G-615TB, 8G-624MB, 8G-624TB,
8G-636MB, 8G-636TB, 8G-648MB, 8G-648TB,
8G-624TSPB, 8G-636TSPB, 8G-648TSPB**

GRILS A GAZ STAR-MAX™ MODELES

**8G-615MB, 8G-615TB, 8G-624MB, 8G-624TB,
8G-636MB, 8G-636TB, 8G-648MB, 8G-648TB,
8G-624TSPB, 8G-636TSPB, 8G-648TSPB**

CHROME-MAX™ GAS GRIDDLE MODELS

8G-624TCHSB, 8G-636TCHSB, 8G-648TCHSB

GRILS A GAZ CHROME-MAX™ MODELES

8G-624TCHSB, 8G-636TCHSB, 8G-648TCHSB



SPECIFICATIONS:**8G-615MB****Type: Manual Control**

1 Control, 20,000 BTU, 304 sq. in. (1961 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 83 Lb (37.6 kg), shipping - 90 Lb, (40.8 kg)

Dimensions: 15" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(38.1 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624MB**Type: Manual Control**

2 Controls, 40,000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)

Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636MB**Type: Manual Control**

3 Controls, 60,000 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)

Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648MB**Type: Manual Control**

4 Controls, 80,000 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)

Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-615TB**Type: Thermostat Control**

1 Control, 20,000 BTU, 304 sq. in. (1961 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 83 Lb (37.6 kg), shipping - 90 Lb, (40.8 kg)

Dimensions: 15" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(38.1 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TB**Type: Thermostat Control**

2 Controls, 40,000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)

Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TB**Type: Thermostat Control**

3 Controls, 60,000 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,

Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)

Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648TB**Type: Thermostat Control**

4 Controls, 80,000 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

2 Controls, 56,6000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

3 Controls, 84,900 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

4 Controls, 113,200 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

2 Controls, 56,6000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

3 Controls, 84,900 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

4 Controls, 113,200 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

Units operate on Natural and Propane Gas

SAFETY SYMBOL



This symbol is 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.

NOTICE

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.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact your local authorized service agent for service or required maintenance. Refer to the authorized service center listing provided with the unit. The Star Service Help Desk (1-800-807-9054) is available during normal business hours to answer any questions that may arise. Please have your model number and serial number for faster service.

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.

The Star-Max™ model griddles are equipped for use with the types of gas specified on the nameplate.

All units are shipped from the factory for use with natural gas. The unit can easily be converted for use on propane gas: See propane gas.

-IMPORTANT-

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.



CAUTION

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.



CAUTION

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 (3.45KPA). 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 (3.45KPA). **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

For your safety, if you smell gas -

- 1. Do not touch electrical switches.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Immediately call your gas company.**

KEEP THE APPLIANCE AREA FREE AND CLEAR FROM COMBUSTIBLES.

CLEARANCE

For use on non-combustible countertops only. Combustible and non-combustible material must be at least 48" (120cm) from the top of the appliance and 6" (150mm) from the sides and back. Adequate clearance should also be provided for proper operation and servicing.

AIR SUPPLY

Make certain not to obstruct the flow of combustion and ventilation air. Provisions for adequate air supply must be furnished. Make certain that air intake openings in the bottom of the appliance are not obstructed. They are essential for proper combustion and operation of the appliance.

EXHAUST CANOPY

It is essential that facilities be provided over the griddle to carry off fumes and gases. However, the unit should not be directly connected to a flue or stack.

LEVELING UNIT

This griddle is supplied with (4) feet which must be screwed into the legs attached to the body. Level unit by adjusting the (4) feet which have an adjustment of 1-3/4" (43.75mm) for accurate and perfect lineup with other units.

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

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 shall be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds shall be resistant to the action of LP gases. To connect to gas supply, attach pipe nipple provided with unit, attach pressure regulator to nipple, and gas supply to regulator. **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 loose dirt.

GAS PRESSURE REGULATOR

A convertible pressure regulator is provided with each griddle. It should be connected to the inlet pipe at the rear of the unit. The gas supply line is then connected to it. It is shipped set for 6" (15.24cm) water column manifold pressure for use with natural gas.

MANUAL SHUT-OFF VALVE

A manual shut-off valve should be installed upstream from the union and within 6 feet (1.829m) of this appliance.

PROPANE GAS

This griddle is equipped with fixed orifice hoods and is shipped from the factory for use on natural gas. To convert to propane gas, install the #55* burner orifice hoods, located in the grease drawer, as follows:

1. Remove front panel by removing screws located on the front and the bottom.
2. Remove firewall shield and screws from burner bracket.
3. Remove burner(s) from orifice of hood(s). This is accomplished by lifting up on the rear of the burner(s) and sliding the burner(s) off of the hood(s).
4. Remove natural gas orifice hood(s) and install the propane hood(s) furnished.
5. Reinstall burner(s).

Note: Steps 2, 3 and 4 apply to MB models only

* TCHSB & TSPB Series (w/safety pilots) use a #41 drill orifice for natural gas and a #52 drill orifice for propane gas.

6. Reinstall front panel.
7. 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.
8. Set manifold pressure to 10" (25.4cm) water column. A 1/8" pipe plug on the supply pipe can be removed for attaching a pressure gauge.

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.

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.

LIGHTING INSTRUCTIONS

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

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.

NOTE: The griddles are equipped with standing pilots and should be lit immediately after the gas is turned on.

LIGHTING INSTRUCTIONS (TCHSB & TSPB SERIES)

1. Turn the thermostat knob(s) and pilot valves to "OFF" position. CAUTION: If gas valves have been on and gas has escaped through the burners, turn unit off and wait 5 minutes to clear gas.
2. Turn on pilot valve, depress and hold reset button, light pilot, hold reset button for 60 seconds or until pilot stays lit (repeat for all pilots).
3. Set thermostat(s) to desired temperature.
4. If burners do not light repeat steps 1 through 4.
5. Turn off thermostats and pilot valves for complete shutdown.

PILOT LIGHT REGULATION

The pilots on this griddle 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.

ADJUSTING SAFETY PILOTS (SERIES TCHSB & TSPB ONLY)

A rotor valve is provided to manually adjust pilot flame size. "OFF" and "ON" positions are indicated on valve. By slowly turning the adjustment knob, a desirable pilot flame can be obtained.

BURNER ADJUSTMENT (MODELS 615MB, 624MB, 636MB, and 648MB ONLY)

1. Turn burner valve knob to "HI" position.
2. Slowly decrease opening 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.

BURNER ADJUSTMENT (MODELS 615TB, 624TB, 636TB, 648TB, TCHSB & TSPB ONLY)

1. Push dial in and set thermostat of one burner to 450°F (229.9°C).
2. Observing flame through lighting hole, close the air shutter to give a soft blue flame having luminous tips and open to a point where the yellow tips disappear and a hard blue flame is obtained. Repeat for all burners.

BURNER OPERATION (MODELS 615MB, 624MB, 636MB, and 648MB ONLY)

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 temperatures may be obtained by turning the burner valve knob to any position between high and low.

OVERNIGHT SHUTDOWN

Turn knobs to the off position to turn burners off.

OPERATING INSTRUCTIONS

SEASONING THE GRIDDLE HEATING SURFACE (NON-CHROMIUM SURFACES)

Clean the griddle surface thoroughly. After the griddle has been thoroughly cleaned, it should be seasoned to prevent food from sticking. Before using, and after each thorough scouring, season the griddle heating surface in the following manner:

1. Turn the temperature control dial to 350°F (174.9°C).
2. Using a clean cloth, not a spatula, spread a thin film of cooking oil or fat over the griddle cooking surface. This film should remain on the hot griddle surface 1/2 hour.
3. Remove excess fat and wipe clean.
4. Apply another film of cooking oil over the hot cooking area for another 1/2 hour, and again remove excess fat and wipe clean. The griddle surface should now be ready for use.

Even with careful seasoning food may, to some extent, stick to the griddle cooking surface until griddle plate is "broken in."

COOKING (MODELS 615TB, 624TB, 636TB, 648TB, TCHSB & TSPB ONLY)

Set the thermostat dial knob to the temperature desired. After a short preheating period, the thermostat will automatically maintain the selected temperature.

GRIDDLE CARE (NON-CHROMIUM SURFACES)

It takes very little time and effort to keep the griddle attractive and performing at top efficiency. If grease is permitted to accumulate, it will form a gummy cake and then carbonize into a hard substance which is extremely difficult to remove. To prevent this condition, the following suggestions for cleanliness should be followed:

1. After each use, scrape the griddle with a scraper or flexible spatula to remove excess fat and food. A waste drawer is provided for the scrapings. If there is an accumulation of burned on fat and food, the griddle should be thoroughly scoured and reseasoned. Use pumice or griddle stone while the griddle is warm. Do not use steel wool because of the danger of steel slivers getting into the food.
2. Daily-use a clean cloth and good non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the griddle. Wipe the polished front with a soft cloth.
3. At least once a day remove the waste drawer and wash in the same way as an ordinary cooking utensil. The drawer is removed by pulling forward, up and out.

GRIDDLE CARE (CHROMIUM SURFACES)

It takes very little time and effort to keep this Industrial Chromium griddle surface sparkling clean and performing at top efficiency. **DO NOT** allow grease to accumulate as it will carbonize and become difficult to remove. To prevent this condition the following cleaning suggestions should be followed.

1. Remove excess oil and food regularly with a 4" (100mm) wide **Razor Sharp** type scraper and wipe surface with a damp cloth if desired.
2. Following the scraping, for end of the day cleaning, a damp cloth and a non-silicated, non-abrasive, non-chlorinated cleaner such as Bon-Ami may be used to wipe surface clean, followed by wiping with clean wet cloth.
3. Follow steps 2 and 3 from Griddle Care (Non-Chromium Surfaces).



CAUTION

1. **Never** use pumice, griddle stones, or abrasives on the surface.
2. **Never** strike griddle surface with sharp instrument or spatula edge.
3. **Never** use steel wool.
4. **Never** use commercial liquid grill cleaner on the griddle surface.
5. **Abusing** surface voids the warranty.

GREASE PAN

A grease pan is located at the front and can be removed from the front for cleaning. This pan should be checked and emptied when necessary.



CAUTION

EXERCISE EXTREME CARE IN HANDLING THE GREASE PAN CONTAINING HOT GREASE.

CHROME-MAX™ GRIDDLE SURFACE LIMITED WARRANTY EXCLUSIONS

Your Chrome-Max griddle has been designed to give you many years of cooking reliability and requires minimum maintenance to keep the chrome surface in its original condition. All Chrome-Max griddle surfaces are warranted for a period of 5 years against manufacturing defects to the original owner from the date of installation. This limited warranty is void if it is determined by Star Manufacturing International Incorporated or one of its' authorized representatives that the chrome surface has been misused or abused or subjected to the following situations:

1. Improperly installed.
2. By-pass adjustments not set properly on gas units allowing the appliance to overheat and discolor the chrome surface. (See by-pass adjustment in instruction manual supplied with unit.)
3. Incorrect voltage applied to electric Chrome-Max units allowing the surface to overheat and discolor.
4. The misuse of any instrument or tool which scratches or makes indentations in the surface which could cause the surface to peel, flake, or chip off.
5. The use of any chemical or abrasive cleaning solution, griddle brick, stone, screen or other cleaning products which could damage and affect the performance of the chrome surface.
6. The neglect of daily routine maintenance to the chromium surface.

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 series six (6) ounce 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.

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 |
| 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 510F Fryer. | * The Model CFS Series Food Steamer. |
| * The Model 526TO Toaster Oven. | * The Model 526WO Warming Oven. |
| * The Model J4R, 4 oz. Popcorn Machine. | |
| * The Model 518CM & 526CM Cheese Melter. | |
| * 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 Warmers. | |
| * All Condiment Dispensers except the Model CSD Series Chili/Cheese Dispenser. | |
| * All Specialty Food Warmers except Model 130R, 500, 11RW Series, and 11WSA Series. | |

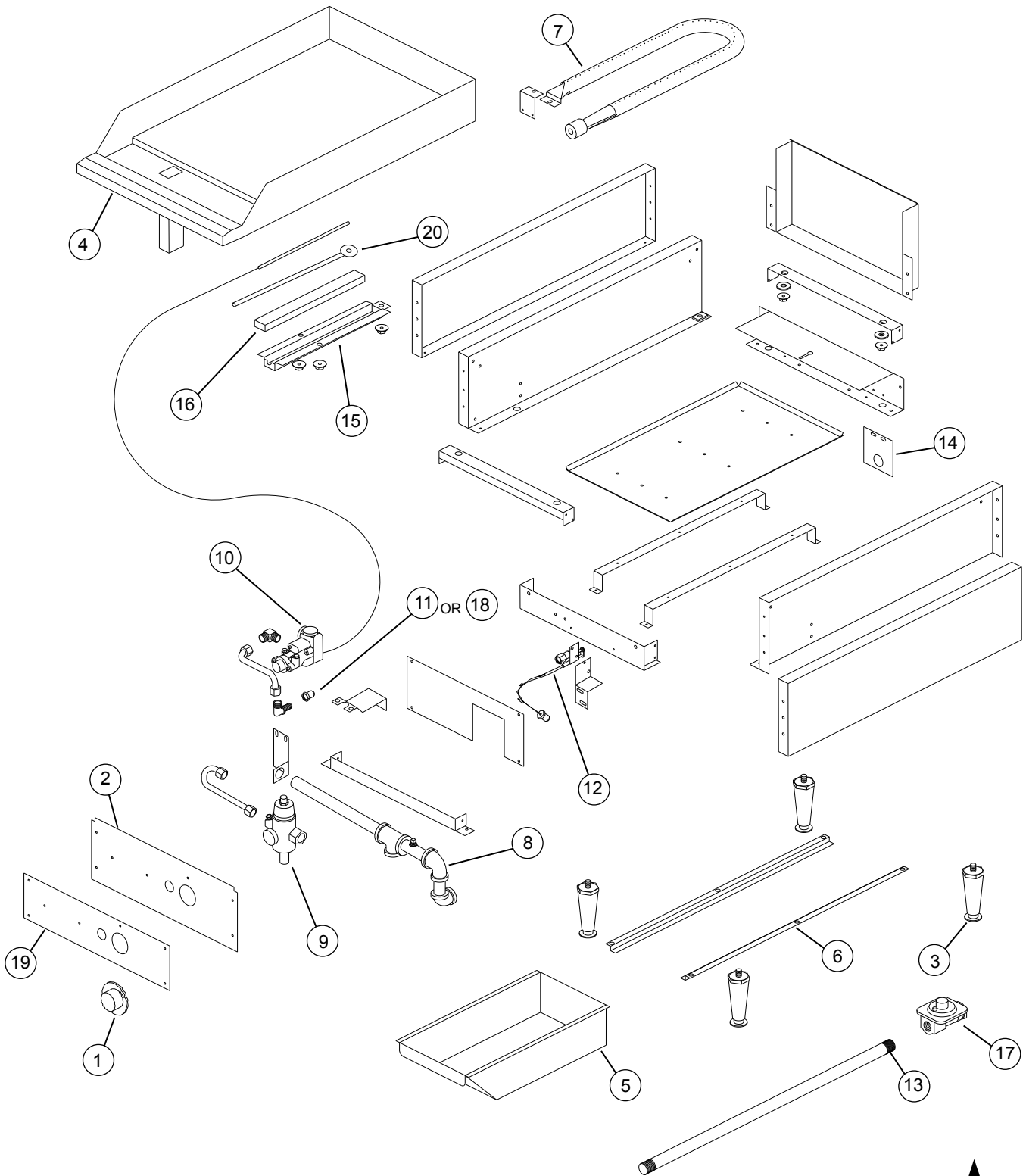
ALL:

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

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.



MODEL
 624TCHSB/TSPB,
 636TCHSB/TSPB,
 648TCHSB/TSPB



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK1847a

04-16-01

PARTS LIST

March 4, 2010

STAR-MAX GAS GRIDDLES THERMOSTATIC CONTROL W/ SAFTEY PILOT				
Item No	Part Number	Qty	Description	Application
1	2R-Z1273	2/3/4	KNOB, CONTROL THERMO	
2	G3-Z1315	1	FRONT PANEL 624T	624
	G3-Z1312		FRONT PANEL 636T	636
	G3-Z1303		FRONT PANEL 648T	648
3	2A-Z0314	4	FOOT, 4" DIE CAST	
4	G3-GD0001	1	GRIDDLE PLATE ASSY 624 COMP	624TSPB
	G3-GD0002		GRIDDLE PLATE ASSY 636 COMP	636TSPB
	G3-GD0003		GRIDDLE PLATE ASSY 648 COMP	648TSPB
	G3-GD0004		GRIDDLE PLATE ASSY 624CH COMP	624TCHSB
	G3-GD0005		GRIDDLE PLATE ASSY 636CH COMP	636TCHSB
	G3-GD0006		GRIDDLE PLATE ASSY 648CH COMP	648TCHSB
5	G3-Y7046	1	GREASE DRAWER GRIDDLE	
6	G3-Y7047	2	SLIDE DRAWER	
7	2F-Y7052	2/3/4	U BURNER SINGLE ROW PORT	
8	G3-GD0022	1	MANIFOLD ASSY -24"SP	624
	G3-GD0023		MANIFOLD ASSY -36"SP	636
	G3-GD0024		MANIFOLD ASSY -48"SP	648
9	2J-Y9529	2/3/4	VALVE, PILOT	
10	2T-Z4293	2/3/4	GAS THERMOSTAT	
11	2A-Z4930	2/3/4	ORIFICE #41	
12	2J-Z0804	2/3/4	PILOT-BURNER, SAFETY	
13	2K-Y7123	1	INLET PIPE 1/2" 25" LONG	
14	G3-Y7252	1	INLET PIPE SUPPORT	
15	G3-Z4398	2/3/4	BULB CLAMP	
16	G3-Y9531	2/3/4	INUSLATOR	
17	2J-Y7589	1	REGULATOR GAS	
18	2A-Y1255	2/3/4	HOOD BURNER #52	624/636/648
	G3-Y9608	1	HEAT SHIELD	624TCHSB/TSPB
19	2M-Z1291	1	FACEPLATE - 24" THERMO	624TCHSB/TSPB
	2M-Z1286		FACEPLATE - 36" THERMO	636TCHSB/TSPB
	2M-Z1278-1		SIGN 48" GR. TH-LEFT	648TCHSB/TSPB LEFT
	2M-Z1278-2		SIGN 48" GR. TH-RIGHT	648TCHSB/TSPB RIGHT
20	G3-GD0036	2/3/4	TUBE-WASHER ASSY	



ATTENTION

1. **Ne jamais** utiliser de pierre ponce, de pierres à gril ou d'abrasifs sur la surface.
2. **Ne jamais** frapper la surface du gril avec un instrument affilé ou un bord de spatule.
3. **Ne jamais** utiliser de laine d'acier.
4. **Ne jamais** utiliser de nettoyant liquide commercial sur la surface du gril.
5. Une **utilisation abusive** de la surface annule la garantie.

BAC À GRAISSE

Le bac à graisse, situé à l'avant, peut être enlevé depuis l'avant pour le nettoyage. Ce bac doit être vérifié et vidé au besoin.



ATTENTION

REDOUBLER DE PRUDENCE EN MANIANT LE BAC À GRAISSE CONTENANT DE LA GRAISSE CHAUDE.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE SUR LE GRIL CHROME-MAX™

Votre gril Chrome-Max™ a été conçu de manière à vous donner de nombreuses années de cuisson fiable et il ne nécessite qu'un entretien minimum pour maintenir la surface chromée dans son état d'origine. Tous les grils Chrome-Max™ sont garantis pendant une période de cinq ans contre les vices de fabrication au propriétaire initial, depuis la date d'installation. Cette garantie limitée est nulle si Star Manufacturing International Incorporated ou l'un de ses représentants autorisés détermine que la surface chromée a été utilisée de manière erronée, a fait l'objet d'un usage abusif ou a été sujette aux situations suivantes:

1. Installation inappropriée.
2. Ajustements de dérivation non effectués adéquatement sur les appareils à gaz, ce qui a pour conséquences une surchauffe de l'appareil et une décoloration de la surface chromée. (Voir ajustement de dérivation dans le manuel d'instructions fourni avec l'appareil.)
3. Tension incorrecte appliquée aux appareils Chrome-Max™, ce qui a pour conséquences une surchauffe et une décoloration de la surface.
4. Utilisation erronée de tout instrument ou outil qui raye ou entaille la surface, ce qui pourrait causer un détachement ou éclatement de la surface.
5. Utilisation de tout produit chimique ou solution nettoyante abrasive, brique de gril, pierre, tamis ou autres produits nettoyants qui pourraient abîmer et compromettre les prestations de la surface chromée.
6. Négligence dans l'entretien régulier journalier sur la surface en chrome.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS (MODÈLES 615MB, 624MB, 636MB et 648MB SEULEMENT)

Pour allumer les brûleurs, tourner le bouton du robinet du brûleur à la position "HI". Chaque brûleur est commandé par un robinet individuel haut-bas, marche-arrêt. On peut obtenir un nombre infini de températures en tournant le bouton du robinet du brûleur à une position entre haut et bas.

ARRÊT LA NUIT

Tourner les boutons à la position d'arrêt pour fermer les brûleurs.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

CONDITIONNEMENT DE LA SURFACE CHAUFFANTE DU GRIL (SURFACES NON CHROMÉES)

Nettoyer soigneusement la surface du gril. Une fois bien nettoyé, le gril devrait être conditionné pour empêcher les aliments de coller. Avant usage et après chaque nettoyage en profondeur, conditionner la surface chauffante du gril de la manière suivante:

1. Tourner le cadran de contrôle de température à 174.9°C (350°F).
2. À l'aide d'un chiffon propre, et non d'une spatule, étendre une pellicule mince d'huile de cuisson ou de matière grasse sur la surface de cuisson du gril. Cette pellicule doit demeurer une demi-heure sur la surface chaude du gril.
3. Enlever l'excédent de graisse et essuyer.
4. Appliquer une autre pellicule d'huile de cuisson sur la surface de cuisson chaude pendant une autre demi-heure, puis retirer à nouveau l'excédent de graisse et essuyer. La surface du gril devrait maintenant être prête à usage.

Même avec un conditionnement soigné, les aliments peuvent, dans une certaine mesure, adhérer à la surface de cuisson jusqu'à ce que la plaque du gril soit "rodée".

CUISSON (MODÈLES 615TB, 624TB, 636TB, 648TB, TCHSB et TSPB SEULEMENT)

Mettre le bouton du cadran du thermostat à la température désirée. Après une brève période de préchauffage, le thermostat maintient automatiquement la température choisie.

ENTRETIEN DU GRIL (SURFACES NON CHROMÉES)

Il faut très peu de temps et d'efforts pour garder le gril attrayant et maintenir des prestations optimales. Si on la laisse s'accumuler, la graisse forme une agglutination gommeuse pour ensuite se carboniser en une substance dure qui est extrêmement difficile à enlever. Pour prévenir cette situation, les mesures suivantes de propreté devraient être suivies:

1. Après chaque usage, racler le gril à l'aide d'une raclette ou d'une spatule flexible pour enlever l'excédent de graisse et d'aliments. Un récipient à déchets est prévu pour les raclures. Si le gras et les aliments deviennent excessivement calcinés, le gril doit être récuré soigneusement, puis reconditionné. Utiliser une pierre ponce ou une pierre à gril pendant que le gril est chaud. Ne pas utiliser de laine d'acier en raison du risque que des éclats d'acier pénètrent dans les aliments.
2. Tous les jours - utiliser un chiffon propre et un bon nettoyeur non abrasif pour nettoyer le corps en acier inoxydable du gril. Essuyer le devant poli à l'aide d'un chiffon doux.
3. Au moins une fois par jour, retirer le tiroir à déchets et laver de la même façon qu'un ustensile de cuisson ordinaire. Le tiroir s'enlève en tirant vers l'avant, le haut et l'extérieur.

ENTRETIEN DU GRIL (SURFACES CHROMÉES)

Il faut très peu de temps et d'efforts pour garder la surface de ce gril en chrome industriel étincelante et maintenir ses prestations optimales. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler car elle deviendra carbonisée et difficile à enlever. Pour prévenir cette situation, les mesures de nettoyage suivantes devraient être suivies:

1. Enlever l'excédent d'huile et d'aliments régulièrement avec une raclette de type **lame à rasoir** de 100 mm (4 po) de large, et essuyer la surface à l'aide d'un chiffon humide, si désiré.
2. Suite au raclage, pour le nettoyage de la fin de la journée, on peut utiliser un chiffon humide et un nettoyeur non chloré, non abrasif et non silicatisé, tel que le Bon Ami, pour nettoyer la surface. Il suffit ensuite d'essuyer avec un chiffon propre humide.
3. Suivre les étapes 2 et 3 de la section Entretien du gril (surfaces non chromées).

LA RELIANT LIGNE DE LA PROVISION DU GAZ

L'entrée du gaz du charbroiler est scellée à l'usine pour prévenir entrée de saleté. N'enlevez pas ce cachet jusqu'à ce que le réel rapport soit fait à la ligne de la provision du gaz.

VÉRIFIER POUR LES FUITES DU GAZ

Savon et solution de l'eau ou autre matière acceptable pour le but, sera utilisé dans localiser la fuite du gaz. Égaut, flamme de la bougie ou autres sources d'ignition ne seront pas utilisées pour ce but. Le chèque système de la tuyauterie entier pour les fuites.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Au premier allumage, le gril émettra de la fumée jusqu'à ce que les huiles de préservation et les impuretés soient complètement brûlées.

1. Fermer la vanne d'alimentation principale à l'appareil et attendre 5 minutes jusqu'à disparition du gaz.
2. Fermer tous les boutons et les robinets des flammes de veille.
3. Ouvrir la vanne principale et allumer toutes les flammes de veille.
4. Tourner les boutons de brûleur au réglage désiré.
5. Pour fermer les brûleurs, tourner les boutons à la position d'arrêt.

REMARQUE: Les grils sont équipés de lampes de veille permanentes et doivent être allumés immédiatement après ouverture du gaz.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SÉRIES TCHSB ET TSPB)

1. Tourner le(s) bouton(s) de thermostat et les robinets des lampes de veille à la position "OFF". ATTENTION: Si des robinets de gaz ont été allumés et le gaz a fui à travers les brûleurs, fermer l'appareil et attendre 5 minutes jusqu'à disparition du gaz.
2. Ouvrir le robinet de la lampe de veille, enfoncer et tenir le bouton de remise à zéro, allumer la lampe de veille, tenir le bouton de remise à zéro pendant 60 secondes, ou jusqu'à ce que la lampe de veille demeure allumée (répéter pour toutes les lampes de veille).
3. Mettre le(s) thermostat(s) à la température désirée.

4. Si les brûleurs ne s'allument pas, répéter les étapes 1 à 4.
5. Fermer les thermostats et les robinets des lampes de veille pour un arrêt complet.

AJUSTEMENT DES FLAMMES DE VEILLE

Les flammes de veille de ce gril ont été fermées à l'usine. Mettre les flammes de veille à un réglage aussi bas que possible, mais suffisamment élevé pour allumer le brûleur immédiatement lorsque le robinet du brûleur est ouvert à réglage élevé.

AJUSTEMENT DES LAMPES DE VEILLE DE SÉCURITÉ (SÉRIES TCHSB ET TSPB SEULEMENT)

Un robinet rotorique est ajouté pour ajuster manuellement la hauteur de la flamme de veille. Les positions "ON" et "OFF" sont indiquées sur le robinet. En tournant lentement le bouton d'ajustement, on peut obtenir une flamme de veille désirable.

AJUSTEMENT DES BRÛLEURS (MODÈLES 615MB, 624MB, 636MB et 648MB SEULEMENT)

1. Tourner le bouton du robinet du brûleur à la position "HI."
2. Réduire lentement l'ouverture des volets d'air de manière à donner une douce flamme bleue ayant des pointes lumineuses, puis augmenter lentement les ouvertures jusqu'à un point où les pointes jaunes disparaissent et une flamme bleue dure est obtenue.

AJUSTEMENT DES BRÛLEURS (MODÈLES 615TB, 624TB, 636TB, 648TB, TCHSB et TSPB SEULEMENT)

1. Pousser le cadran vers l'intérieur et mettre le thermostat d'un brûleur à 229,9°C (450°F).
2. Tout en observant la flamme à travers le trou d'allumage, fermer le volet d'air de manière à donner une flamme bleue douce ayant des pointes lumineuses et ouvrir jusqu'à un point où les pointes jaunes disparaissent et une flamme bleue dure est obtenue. Répéter pour tous les brûleurs.

APPROVISIONNEMENT D'AIR

S'assurer de ne pas obstruer l'écoulement d'air de ventilation et de combustion. Des mesures doivent être prises pour obtenir un approvisionnement d'air adéquat. S'assurer que les ouvertures d'admission d'air au bas de l'appareil ne sont pas obstruées. Elles sont essentielles à une bonne combustion et au fonctionnement approprié de l'appareil.

HOTTE D'ÉCHAPPEMENT

Il est essentiel de prendre des mesures au-dessus du gril pour l'échappement des fumées et des gaz. Cependant, l'appareil ne doit pas être raccordé directement à un conduit d'évacuation ou à une cheminée.

UNITÉ DE MISE À NIVEAU

Ce gril est pourvu de quatre pieds qui doivent être vissés dans les montants fixés au corps. On met l'appareil à niveau en ajustant les quatre pieds qui ont un ajustement de 43,75 mm (1 3/4 po) en vue d'un alignement exact et parfait avec les autres unités.

ATTENTION: NE PAS INSTALLER SANS POSER LES PIEDS - NE PAS RETIRER LES PIEDS.

CANALISATION DE GAZ

La canalisation de gaz doit être de dimensions et installée de manière à assurer un approvisionnement de gaz suffisant pour répondre aux besoins de gaz de l'appareil. Si l'appareil doit être raccordé à une canalisation existante, il faut la vérifier pour déterminer si sa capacité est adéquate. Du mastic à joints doit être utilisé modérément et uniquement sur les filets mâles des joints de tuyau. Ces mastics devront être résistants à l'action des gaz de propane liquéfié. Pour effectuer le branchement à l'approvisionnement en gaz, fixer le raccord de tuyau fourni avec l'appareil, fixer le régulateur de pression au raccord, et raccorder l'approvisionnement en gaz au régulateur. **MISE EN GARDE:** Toute particule lâche de saleté ou de métal qu'on laisse pénétrer dans la canalisation de gaz de cet appareil abîmera le robinet et affectera son fonctionnement. En installant cet appareil, s'assurer que tous les tuyaux et raccords sont exempts de saleté lâche.

LE RÉGULATEUR DE LA PRESSION DU GAZ

Un régulateur de la pression convertissable est fourni chaque plaque chauffante. Il devrait être relié à la pipe d'entrée à l'arrière de l'unité. La ligne de la provision du gaz est reliée à lui alors. Il est transporté résolu pour 6 " (15.24cm) colonne de l'eau diverse pression pour usage avec le gaz naturel.

ROBINET D'ARRÊT MANUEL

Un robinet d'arrêt manuel doit être posé en amont du raccord et à moins de 1,829 m (6 pieds) de cet appareil.

GAZ PROPANE

Ce gril est équipé de capots fixes et est expédié de l'usine pour usage sur le gaz naturel. Pour convertir au gaz du propane, installez les #55 * capuchons de l'orifice du brûleur, localisés dans le tiroir de la graisse, comme suit:

1. Retirer le tableau de commande en enlevant les vis situées à l'avant et en bas.
2. Retirer le protecteur pare-feu et les vis du support du brûleur.
3. Retirer le(s) brûleur(s) du(des) capot(s). Ceci se fait en soulevant l'arrière du(des) brûleur(s) et en faisant glisser le(s) brûleur(s) hors du(des) capot(s).
4. Retirer le(s) capot(s) de gaz naturel et poser le(s) capot(s) de propane fourni(s).
5. Remettre le(s) brûleur(s) en place.

Note: Les étapes 2, 3, et 4 s'appliquent aux modèles de type MB uniquement.

* Les séries TCHSB et TSPB (avec flammes de veille de sécurité) comportent un gicleur No. 41 pour le gaz naturel et un gicleur No. 52 pour le gaz propane.

6. Remettre le tableau avant en place.
7. Enlevez les emboîté, ou sort - enfilé, bouchez de le régulateur de la pression. Inversez le bouchon et le ré installe. Les lettres " LP " devrait être maintenant visible sur le bouchon. Le régulateur est maintenant mis pour 10 " (25.4 centimètre) colonne de l'eau.
8. Mettez la diverse pression à 10 " (25.4cm) eau la colonne. Un 1/8 " bouchon de la pipe sur la boîte de la pipe de la provision que soit enlevé pour attacher une jauge de pression.

DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION



ATTENTION

Cet équipement est conçu et vendu pour usage commercial seulement par des employés formés et expérimentés sur son usage, et il ne doit pas être vendu pour utilisation par des consommateurs dans et autour de la maison ni pour usage directement par le grand public dans les établissements de service alimentaire. Prière de se mettre en contact avec l'usine pour l'équipement devant être utilisé par le grand public.

Les grils modèle Star-Max™ sont équipés pour usage avec les types de gaz précisés sur la plaque signalétique.

Tous les appareils sont expédiés de l'usine pour usage avec le gaz naturel. L'appareil peut facilement être converti pour usage avec le propane: voir gaz propane.

-IMPORTANT-

L'installation de l'appareil doit se conformer au CODE NATIONAL DE GAZ COMBUSTIBLE "ANSI Z223.1 - TOUTE DERNIÈRE ÉDITION" DES ÉTATS-UNIS ET À TOUTES LES RÈGLES ET RÉGLEMENTATIONS DE LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE.

AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AU CODE COURANT D'INSTALLATION AU GAZ NATUREL CAN/CGA-B149.1 OU AU CODE D'INSTALLATION AU PROPANE CAN/CGA-B149.2 ET AUX CODES LOCAUX, LE CAS ÉCHÉANT.



ATTENTION

Des erreurs lors de l'installation, du réglage, de l'altération, des réparations ou de l'entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer l'équipement.



ATTENTION

POUR VOTRE SÉCURITÉ, NE PAS CONSERVER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL. TENIR TOUT COMBUSTIBLE À L'ÉCART DE L'APPAREIL.

Cet appareil, son régulateur de pression et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'approvisionnement en gaz durant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai de plus de 3,45 kPa (0,5 lb/po²). Cet appareil et son régulateur de pression doivent être isolés du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout essai de pression du système d'approvisionnement en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,45 kPa (0,5 lb/po²). **Pour votre protection, nous vous recommandons de confier l'installation de cet appareil à une agence d'installation qualifiée. Celle-ci doit connaître les installations au gaz et les exigences de votre localité pour le gaz. Dans tous les cas, l'installation définitive doit être soumise à l'approbation de votre compagnie de gaz. En outre, on doit apposer, bien en vue, des instructions détaillées à suivre dans l'hypothèse où l'opérateur sent une odeur de gaz. On peut se procurer les instructions auprès du fournisseur de gaz local.**



ATTENTION

POUR VOTRE SÉCURITÉ, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- 1. NE TOUCHEZ PAS AUX INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES.**
- 2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE.**
- 3. APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE COMPAGNIE DE GAZ.**

TENEZ TOUT COMBUSTIBLE À L'ÉCART DE L'APPAREIL.

DÉGAGEMENT

Pour usage uniquement sur les comptoirs non combustibles.

Les matières combustibles et non combustibles doivent être à au moins 120 cm (48 po) du dessus de l'appareil et à 150 mm (6 po) des côtés et de l'arrière. Un dégagement adéquat doit également être prévu pour le fonctionnement et les réparations.

LE SYMBOLE DE LA SÉCURITÉ



Ce symbole est projeté d'alerter l'utilisateur à la présence d'important opérer et directives de l'entretien dans l'accompagner manuel le l'appareil.

RETENEZ CE MANUEL POUR FUTURE RÉFÉRENCE

L'AVIS

Utiliser toute partie autre qu'usine de l'Étoile authentique a fourni les parties soulagent le fabricant de toute la responsabilité.

L'AVIS

L'étoile réserve le droit de changer des spécifications et produit concevez sans avis. Les telles révisions n'intitulent pas le acheteur aux changements correspondants, améliorations, additions, ou remplacements pour matériel précédemment acheté.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Contactez votre agent du service autorisé local pour service ou a exigé l'entretien. Faites référence à la liste du centre du service autorisée fournie l'unité. Le Vedette Bureau de l'Aide du Service (1-800-807-9054) est disponible pendant heures de l'affaire normales pour répondre toutes questions qui peuvent survenir. S'il vous plaît ayez votre nombre modèle et numéro de série pour service plus rapide.

8G-648TB**Type: Thermostat Control**

4 Controls, 80,000 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

2 Controls, 56,6000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

3 Controls, 84,900 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648TSPB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control**

4 Controls, 113,200 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

2 Controls, 56,6000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

3 Controls, 84,900 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648TCHSB**Type: Thermostat & Safety Pilot Control with Chrome Plate**

4 Controls, 113,200 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

Units operate on Natural and Propane Gas

SPECIFICATIONS:**8G-615MB****Type: Manual Control**

1 Control, 20,000 BTU, 304 sq. in. (1961 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 83 Lb (37.6 kg), shipping - 90 Lb, (40.8 kg)
Dimensions: 15" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(38.1 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624MB**Type: Manual Control**

2 Controls, 40,000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636MB**Type: Manual Control**

3 Controls, 60,000 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-648MB**Type: Manual Control**

4 Controls, 80,000 BTU, 996 sq. in. (6426 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 330 Lb (144.7 kg), shipping - 350 Lb, (158.8 kg)
Dimensions: 48" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(122 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-615TB**Type: Thermostat Control**

1 Control, 20,000 BTU, 304 sq. in. (1961 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 83 Lb (37.6 kg), shipping - 90 Lb, (40.8 kg)
Dimensions: 15" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(38.1 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-624TB**Type: Thermostat Control**

2 Controls, 40,000 BTU, 498 sq. in. (3213 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 165 Lb (74.8 kg), shipping - 175 Lb, (79.4 kg)
Dimensions: 24" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(61 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)

8G-636TB**Type: Thermostat Control**

3 Controls, 60,000 BTU, 747 sq. in. (4820 sq. cm) Grid Area, 3/4" (1.9 cm) Plate Thickness,
Approximate weight: installed - 247 Lb (112 kg), shipping - 262 Lb, (118.8 kg)
Dimensions: 36" - Width, 27-3/4" - Depth, 13-1/2" - Height
(91.4 cm - Width, 70.5 cm - Depth, 34.3 cm - Height)



Star
Manufacturing
International Inc.

10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143

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

Installation and
Operating Instructions

Instructions d'installation
et d'opération

2M-Z4206 Rev. B 6/26/02

STAR-MAX™ GAS GRIDDLE MODELS

**8G-615MB, 8G-615TB, 8G-624MB, 8G-624TB,
8G-636MB, 8G-636TB, 8G-648MB, 8G-648TB,
8G-624TSPB, 8G-636TSPB, 8G-648TSPB**

GRILS A GAZ STAR-MAX™ MODELES

**8G-615MB, 8G-615TB, 8G-624MB, 8G-624TB,
8G-636MB, 8G-636TB, 8G-648MB, 8G-648TB,
8G-624TSPB, 8G-636TSPB, 8G-648TSPB**

CHROME-MAX™ GAS GRIDDLE MODELS

8G-624TCHSB, 8G-636TCHSB, 8G-648TCHSB

GRILS A GAZ CHROME-MAX™ MODELES

8G-624TCHSB, 8G-636TCHSB, 8G-648TCHSB

