

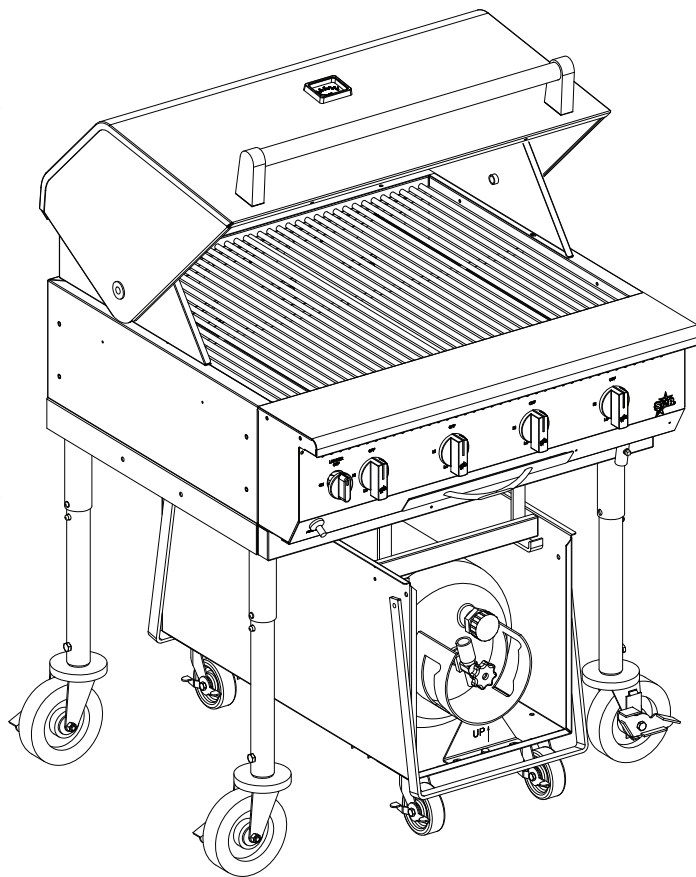


CHARBROILER

MODEL
OCB30, OCB30T, OCB30TH
OCB60, OCB60T, OCB60TH
& ACCESSORIES

Installation and Operation Instructions

2M-Z9210 Rev. B 8/26/11



OCB30TH



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) 684-6303

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

TABLE OF CONTENTS

SPECIFICATIONS	1
GENERAL SAFTEY & WARNING INFORMATION	2-3
GENERAL INSTALLATION DATA	
Leg Caster Installation	4
Connecting Gas Supply	5
Leveling the Unit	5
Checking for Gas Leaks - LP	5
Burner Adjustments	5
DAILY OPERATION	
Locating the grill.	6
Lighting Instructions.	6
Shutting Down Instructions	7
Cooking Grates & Radiants Cleaning & Inspecting	7
Burner Removal & Cleaning	7
Cleaning.	8
Spiders Webs & Nest.	8
Storage Daily & Long Term.	8
ACCESSORIES	
Hood & Wind Guard Installation	9
Removable Tank Caddy.	9
Installing LP Tank Cart Mounting Brackets	9
LP Tanks	10
Installing LP Tank to Caddy.	10
Mounting Caddy TO Charbroiler	11
Connecting Gas Supply Line	11
Side Shelf Installation	11
Steamer & Griddle Plate	11
Cleaning	11
Seasoning the Griddle Plate	11-12
20# LP Tank Bracket Installation	12
Natural Gas Conversion	12
Checking for Leaks - NAT	12
WARRANTY	13
OCB30 & OCB60 EXPLODED VIEW	14
OCB30 & OCB60 PARTS LIST	15
OCB MANIFOLD EXPLODED VIEW	16
OCB MANIFOLD PARTS LIST	17
OCB ACCESSORIES.	18
OCB ACCESSORIES PARTS LIST	19

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 this equipment.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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.

SPECIFICATIONS

Units are factory installed for LP gas and may be field convertible to natural gas.

OCB30

Type: Radiant Style Manual Control
4 Controls for cooking burner; 70,000 BTUH Propane
1 Control for lighter tube

Cooking Surface 720 sq in (4645 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 151 Lb (68.5 kg), Shipping - 200 Lb, (90.7 kg)

Dimensions: 32.5" - Width, 32.5" - Depth, 36" - Height
(82.5 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 91.5 cm - Height)

OCB30T

Type: Radiant Style Manual Control
4 Controls for cooking burner; 70,000 BTUH Propane
1 Control for lighter tube

Tank Caddy 1-40lb. L.P. Cylinder and Tank Caddy

Cooking Surface 720 sq in (4645 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 222 Lb (100.7 kg), Shipping - 279 Lb, (126.6 kg)

Dimensions: 32.5" - Width, 32.5" - Depth, 36" - Height
(82.5 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 91.5 cm - Height)

OCB30TH

Type: Radiant Style Manual Control w/Hood
4 Controls for cooking burner; 70,000 BTUH Propane
1 Control for lighter tube

Tank Caddy 40lb. L.P. Cylinder and Tank Caddy

Cooking Surface 720 sq in (4645 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 254 Lb (115.2 kg), Shipping - 321 Lb, (145.6 kg)

Dimensions: 32.5" - Width, 32.5" - Depth, 49" - Height
(82.5 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 124.5 cm - Height)

OCB60

Type: Radiant Style Manual Control
8 Controls for cooking burner; 140,000 BTUH Propane
2 Control for lighter tube (1 for each cooking section)

Cooking Surface 1440 sq in (9290 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 324 Lb (147 kg), Shipping - 398 Lb, (180.5 kg)

Dimensions: 65" - Width, 32.5" - Depth, 36" - Height
(165.1 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 91.5 cm - Height)

OCB60T

Type: Radiant Style Manual Control
8 Controls for cooking burner; 140,000 BTUH Propane
2 Control for lighter tube (1 for each cooking section)

Tank Caddy 2-40lb. L.P. Cylinder and Tank Caddy

Cooking Surface 1440 sq in (9290 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 437 Lb (198.2 kg), Shipping - 546 Lb, (247.7 kg)

Dimensions: 65" - Width, 32.5" - Depth, 36" - Height
(165.1 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 91.5 cm - Height)

OCB60TH

Type: Radiant Style Manual Control w/Hood
8 Controls for cooking burner; 140,000 BTUH Propane
2 Control for lighter tube (1 for each cooking section)

Tank Caddy 2-40lb. L.P. Cylinder and Tank Caddy

Cooking Surface 1440 sq in (9290 sq. cm)

Approximate weight: Installed - 469 Lb (212.7 kg), Shipping - 588 Lb, (266.7 kg)

Dimensions: 65" - Width, 32.5" - Depth, 49" - Height
(165.1 cm - Width, 82.5 cm - Depth, 124.5 cm - Height)

GENERAL SAFETY INFORMATION



CAUTION

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

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

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

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

The 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 LP. The unit can easily be converted for use with Natural Gas, consult your dealer for more information.

-IMPORTANT-

OPERATE IN NON-COMBUSTIBLE OUTDOOR LOCATIONS ONLY!

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.



WARNING

This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

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.



GENERAL SAFETY INFORMATION (continued)

CAUTION - IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Always be sure gas is turned “off” at the burners and at the LP supply gas source when unit is not in use.
- This unit shall be operated outdoors in a non-combustible location. Maintain 3 ft. spacing around the unit for operation and servicing. **DO NOT** use on a recreational vehicle or boat.
- Unit may be operated outdoors with “0” clearance to non-combustible materials in a non-combustible location. Do not operate under low hanging tree limbs or combustible roofs.
- Always provide adequate space around the unit for combustion air and ventilation air to the unit. Do not operate the unit in a garage or other confined space.
- Unit can be very hot during operation and shall not be located in high traffic areas or walk ways.
- Always lock the caster brakes on the wheels to prevent movement. Do not try to move the unit during operation.
- Always inspect the flexible gas hose(s) prior to use. Do not operate unit if there are signs of abrasion or hose cracking.
WARNING: If damaged, replace hose/regulator prior to operating grill.
- Always use an approved horizontal LP tank secured in the supplied tank caddy. Be sure the supply hose/regulator are securely attached to the tank valve. The fuel cylinder with the tank caddy must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP (propane) cylinder of the U.S. Department of Transportation or CAN/CSA B339. The tank shall be a 40 lb. horizontal type, 12” in diameter and 29” in length with a safety shut off valve and a type 1 QCC1 service outlet connection. It must be so designed to provide flow-controlled vapor only in the horizontal position when mounted in the caddy. Do not use a vertical tank in this caddy. Always turn tank supply valve on slowly when operating grill.
- Unit may be stored indoors provided the LP (propane) cylinders are disconnected and removed from the unit. Do not store cylinders in an area of high heat such as a confined space in direct sunlight. Excessive pressure could develop inside of tanks. Tanks shall be stored outdoors in a well-ventilated space and away from children. Tanks shall always be secured in place during storage and when transported. Reference NFPA58 storage and handling of LP gases or CAN/CGA B149.2. Propane gas installation code.
- Propane gas is highly flammable and heavier than air. Always operate unit in a well-ventilated space. Do not operate unit on LP at temperatures below 50°F (10°C) and do not operate grill or locate unit in high wind locations.
- Periodically inspect burners and gas orifices for blockage often caused by spiders building webs in confined spaces. Do not operate grill if burner flashes back or is not operating with an even burner flame. Allow unit to cool, inspect and clean suspect burner and gas orifice.
- Always inspect the front located pans and remove any grease and ash build up from cooking operation. Do not restrict the flow of air into the bottom or front of the grill.
- This unit is shipped set up for LP propane gas operation. The unit can be converted to Natural gas operation by changing out the burner and lighter tube orifices. A natural gas regulator should also be supplied (set for 5” water column pressure) or a regulated gas supply provided to the unit manifold inlet. Do not expose the regulator to pressures greater than 1/2 PSIG.

GENERAL INSTALLATION DATA

LEG CASTER INSTALLATION

Remove all packing material from the unit. Remove the cooking grates & radiants from the unit and with the help of a second person set unit on its back as shown in Fig. 1. Remove leg/caster assembly from carton and attach in place on grill leg sockets. Caster assemblies will slide into the leg sockets and lock into position by the pin lock snapping in place inside the socket hole. After all 4 legs locks securely in position and with the help of a second person, stand unit upright and re-install the radiants & cooking grates.

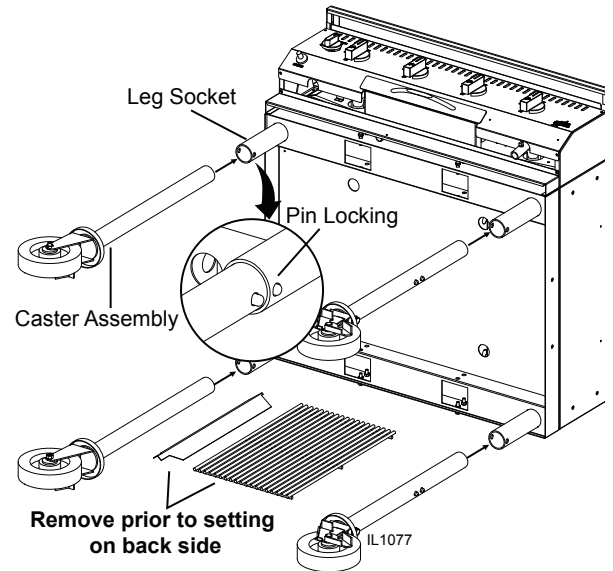


Fig. 1 (Above) Attaching leg casters to charbroiler

Fig. 2, (Left) Lock Wheel Casters when using grill & before mounting tank caddy

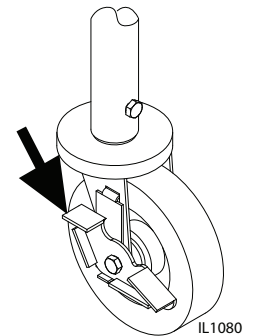


CAUTION

THE GRILL MUST BE PLACED ON A LEVEL SURFACE AND THE CASTERS MUST BE LOCKED WHILE OPERATING THE GRILL TO PREVENT MOVEMENT.

ACCESSORIES INSTALLATION

Information regarding the installation of LP Tanks and other accessories that are available with this unit, See General Accessories Installation Section starting on page 12.



CAUTION

Always use the tanks supplied with the tank caddy or a certified 40 lb. horizontal tank DOT marked LP propane cylinders with mounting brackets. Never over fill tanks and always use supported and secured in the horizontal position in the tank caddy. Once filled, the LP (propane) tank caddy can be easily wheeled using the front handle provided on the cart. Position the tank caddy in place under the grill (with previously installed hanger brackets) with the tank valve end located to the front of the grill. Be sure grill caster wheels are locked in place using wheel brakes provided so grill does not move. (See Figure 2).

GENERAL INSTALLATION DATA (continued)

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

The grill regulator/hose assembly can then be attached to the 40 lb. tank outlet connector. Remove the dust guard from the tank outlet connector and carefully screw the type 1 connector in place being careful not to kink or damage the gas supply line hose. Screw the connector to the tank outlet connector hand tight, **DO NOT OVERTIGHTEN** (Fig. 1). Attach the other end to the Grill Inlet using a wrench



On the 60 model, the left side hose will mount to the left tank and the right side hose to the right tank.

LEVELING THE UNIT

Before operating the unit, make sure it is located on level ground. Units performance can vary if it is on unlevel surface

CHECKING FOR GAS LEAKS

Be sure all LP (propane) tanks are OFF and all burners are in the "OFF" position, pointing upward in the 12 o'clock position. Using a bubbly water soap solution (or leak detection

solution), carefully brush all gas connections and slowly open the LP tank valve. Observe all connections for bubbling to determine a gas leak. If a leak is found, immediately close the tank valve and re-tighten the leaking gas connection, or call your local gas supplier or an authorized dealer for service. **DO NOT OPERATE GRILL WITH ANY GAS LEAK.** If the gas connections are leak free, the unit is now ready for operation.

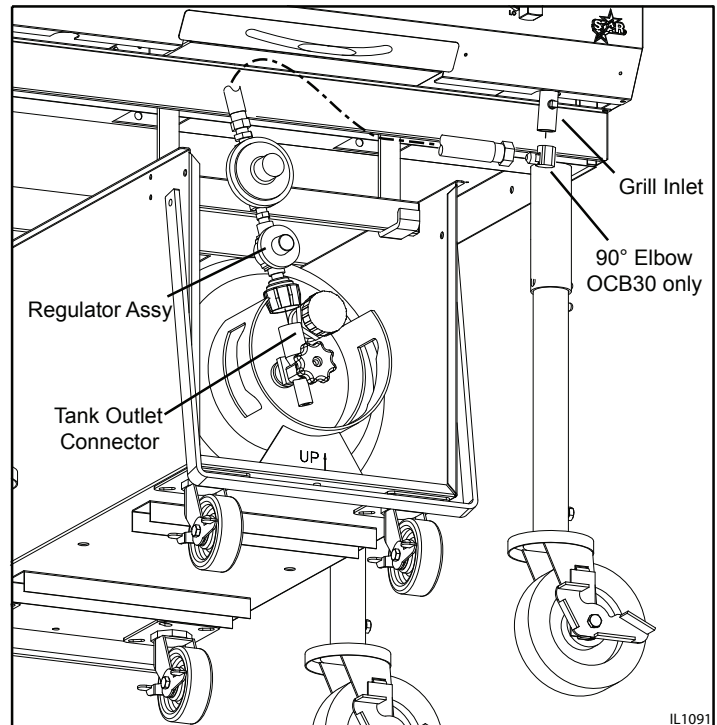


Fig. 1, Connecting the Regulator Assembly from the LP Tank to the Unit.



CAUTION

Matches, candle flame or other sources of ignition shall not be used for this purpose.

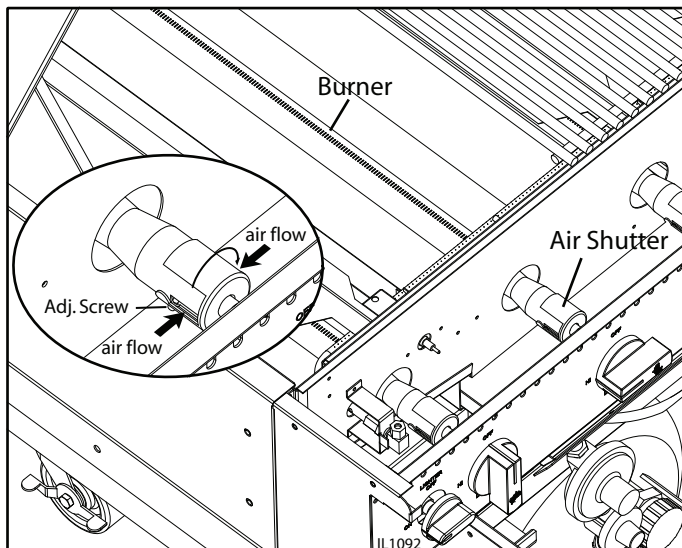


Fig. 2, Adjusting the Burner Air Shutter to obtain proper flame.

BURNER ADJUSTMENT

This units Air Shutters were factory set and should not need adjusting. If an adjustment is needed follow these steps:

1. Light unit with cooking grills & radiants removed, and set on High.
Note: it should look similar to Fig. 2.
2. If necessary, turn unit off, remove bullnose to expose the Air Shutters, slowly decrease openings of air shutters on burners 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. Turn unit off and allow to cool, when making these adjustments.



CAUTION

CHARBROILERS ARE HOT!

DAILY OPERATION

LOCATING THE GRILL

When selecting a suitable location for your grill, take into account concerns such as wind exposure and areas of high traffic. Do not locate the grill close to a home or any kind of combustible construction. Do not locate overhead shading umbrellas or other combustible items near or above the grill. Grill exhaust can be very hot and under extreme conditions can emit flames. Maintain an open area around the grill and enclosure at all times, keeping the area free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Be sure your grill is located on a level surface.

LIGHTING INSTRUCTIONS

NOTE: It's necessary to open the tank valves slowly to avoid an excess flow surge in the tank connector safety fitting which would cause the gas flow to the manifold to be reduced. This is a safety feature designed to limit the flow of gas under an excessive flow condition and would cause the burners to operate with a reduced flame. If this occurs, verify tanks are not empty or running out of gas. Shut down the grill and "slowly" open the tank gas control valve. Follow the lighting instructions outlines in steps 1 to 5.

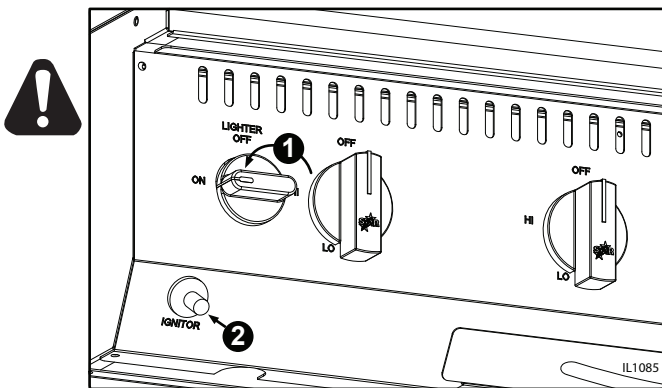


Fig. 1, Turn on Gas Supply and press the igniter button to ignite the igniter tube.

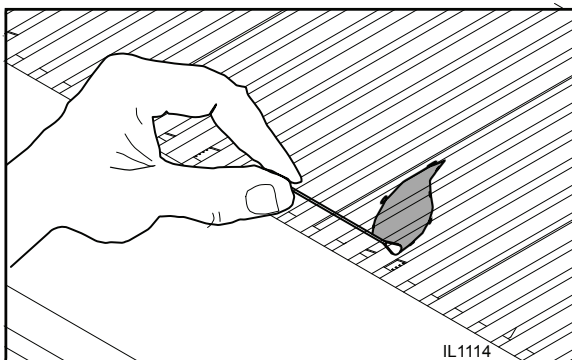


Fig. 2, Use the lighter rod with a lit match to ignite the igniter tube if the igniter button fails.

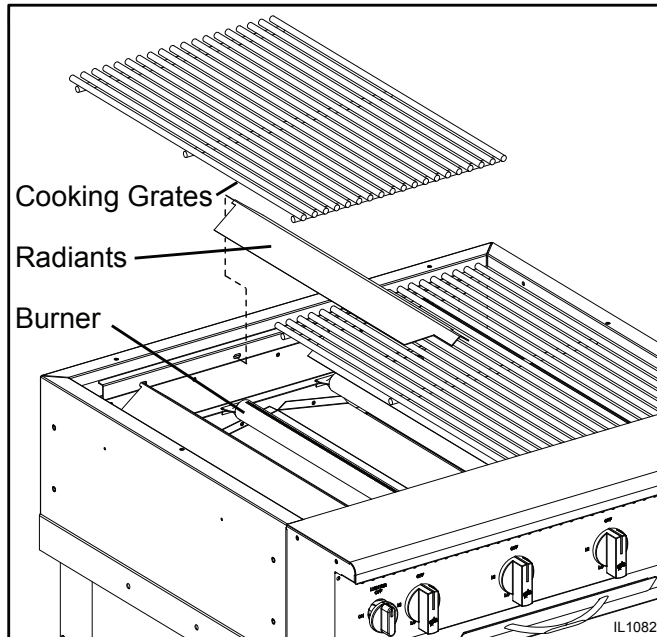
NOTE: The first time lighting of the appliance may take longer because of the need to purge the air out of the gas line and manifold.

1. Be sure LP tank valves are turned "OFF" and are secured in place. Be sure all knobs are turned clockwise to "OFF". If the unit has a hood, be sure to open it.
2. Slowly open the LP tank gas valve counter clockwise to allow gas flow to the side of the grill to be lit.
3. Turn the red knob counter clockwise to the "ON" position and press in the igniter button on the side to be lit. It may take several tries on the igniter button to get the small igniter tube lit (Fig 1).
4. If the igniter button does not light the burner after several tries, turn red knob to OFF position and use the lighter rod supplied with the unit to hold a match to light the igniter tube. Push and turn the red knob counter clockwise to the "ON" position and using a lit match attached to the lighter rod, insert this down through the grates to light the 3/8"D igniter tube. (Fig 2)
5. Verify that the entire length of the lighter tube is lit and operating. If the lighter tube does not light, turn off the gas supply, wait 5 minutes and attempt to re-light the unit. Once the lighter tube is lit, the burner knobs (black) can be pushed and turned counter clockwise to the: "HI" position and the burners should light.

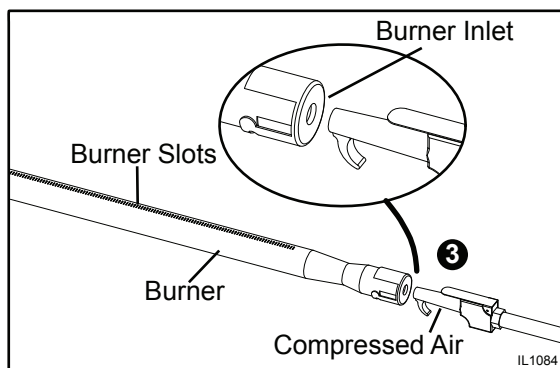
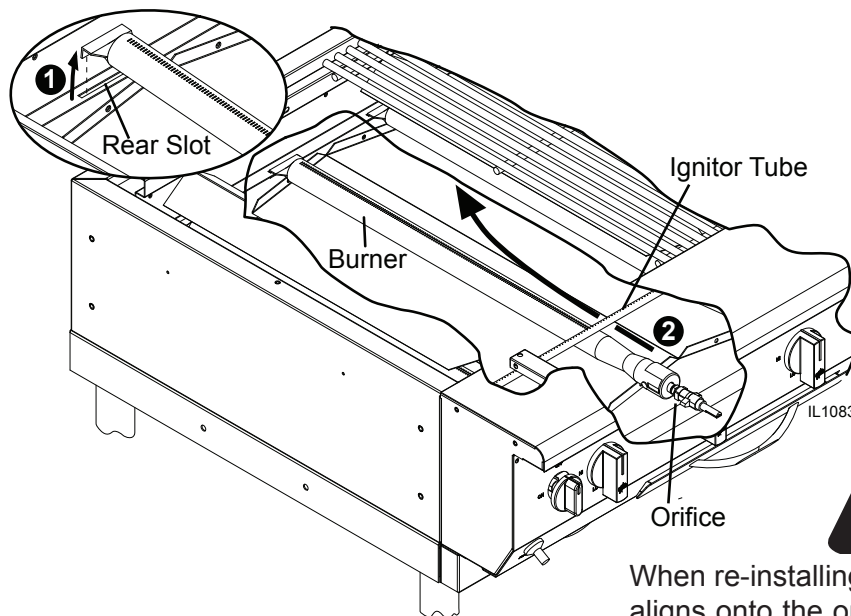
DAILY OPERATION (continued)

SHUTTING DOWN INSTRUCTIONS

To shut down the unit, turn all knobs clockwise to the "OFF" position. Turn LP (propane) gas cylinder control knob clockwise to the "OFF" position. If the unit is not to be used for a while, disconnect LP (propane) gas supply lines from tank (s) for added safety.



Cooking Grates & Radiants can be easily removed for



COOKING GRATES & RADIANTS CLEANING AND INSPECTION

The cooking grates, stainless steel radiants and the burner can be removed, inspected, and cleaned as necessary. This is generally recommended at least once every month of normal use. The formed hook at the end of the match lighter rod can be used to lift the grates up from the grill. Using both hands, lift up the grate and remove. The grate can be cleaned with a wire brush and soap solution. The radiants can be lifted out and inspected (see illustration). When re-installing the radiants insert tab into rear slot and place front down on the alignment stud.

BURNER REMOVAL & CLEANING

Step 1: The burners can be lifted out by lifting the end out of the rear slot,

Step 2: Turning to the side while pulling toward the rear of the grill to remove from the front orifice.

Step 3: Inspect the burner slots, Inlets & Orifice and note their condition. They can be cleaned using a compressed air to blow out any debris. If burner slots are deteriorating or falling apart, replace burner.

-IMPORTANT-

DO NOT USE COMPRESSED AIR ON BURNER ORIFICES OR GAS SUPPLY CONNECTIONS.



CAUTION

When re-installing the burner, be sure the burner inlet end aligns onto the orifice as shown in the figure above. The orifice must fit straight into the burner inlet hole as shown and the burner locked in place at the rear with the tab in the bracket slot. Burner must also sit just below the lighter tube. Re-install the radiant and grill grates in place above the burner. Also, at least once a day empty and clean out the front removable grease pan.

Periodically inspect the fuel supply hoses and be sure the hose is not kinked or wearing in spots. Inspect for cracks or dried out sections of hose. If there are any cracks or worn areas, do not operate grill and replace hose immediately.

DAILY OPERATION (continued)

CLEANING

Clean regularly. Remove cooking grates section to sink for washing use mild detergent and warm water. Brush out carbonize particles from cooking chamber. Remove and wash grease pan with mild detergent. Wipe exterior surfaces with detergent and a cloth. A non-abrasive cleaner can be used on caked areas.

See Accessories Section for any specific instructions on cleaning accessories.

SPIDER WEBS & NEST

Visually inspect the burners & ignitor tube once per year and be sure to visually inspect the inside inlet venturi & orifices for spiders or nests. A spider web in the venturi opening can cause the following problems:

1. The inability of gas to flow properly into the venturi, resulting in a yellow flame, no flame, or flashback.
2. The grill does not get up to full temperature. This can also be caused by the sudden opening of the gas cylinder valve resulting in the actuation of the excess flow device in the hose/regulator assembly. Turn OFF the gas cylinder valve and turn the control knob OFF. Wait 15 seconds and slowly turn the LP cylinder valve ON. Relight the same burner and see if the problem persists. If so, remove the burner and inspect it for inlet venturi restriction. If there is no restriction, replace the burner and repeat the lighting steps again by slowly turning on the cylinder gas valve and lighting the burner. If the burner is still not burning correctly, call the Star Parts Help Desk at 1-800-807-9054.

STORAGE

DAILY STORAGE

Turn off and disconnect the gas supply when finished using the unit. Once cooled, protect it with the stainless steel grill grate cover that was provided with the unit or the Hood or Vinyl Cover Accessory.

LONG TERM STORAGE

Use the following checklist to prepare your unit for long-term storage.

1. Disconnect the gas supply and remove any LP Tank or Tank Caddies that may be on the unit.
2. Cover any supply hose connectors with caps or plastic bags and secure the ends with rubber bands or tape, to prevent contamination from occurring.
3. Store LP cylinders outdoors out of reach of children, away from any sources of heat and ignitors.
4. Clean the inside of your unit.
5. Clean the cooking grids & burners (refer to *BURNER REMOVAL & CLEANING*) and lightly oil using cooking oil, and store indoors.
6. Cover the unit, regardless of being stored inside or outside.

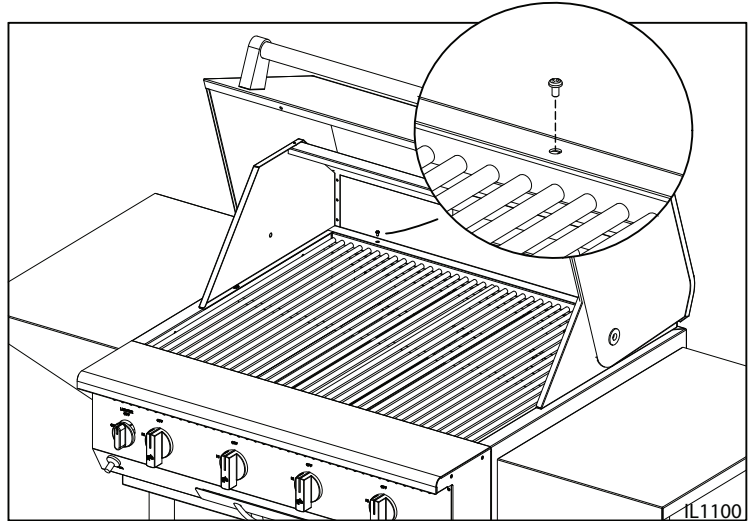
GENERAL ACCESSORY INSTALLATION

INITIAL INSPECTION

Remove all packing material from your units accessory and 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. Read and understand all the instructions, warnings & labels associated with the unit prior to putting it into operation. Make sure all individuals associated with its use understand the units operation & safety before they use the unit.

HOOD & WIND GUARD INSTALLATION

Both the Hood and Wind Guard both install similarly. Remove the 4 mounting screws from the top of your grill and set them aside (2 on the rear and one on each side). Set the hood and/or wind guard in place and secure with the mounting screws previously removed.

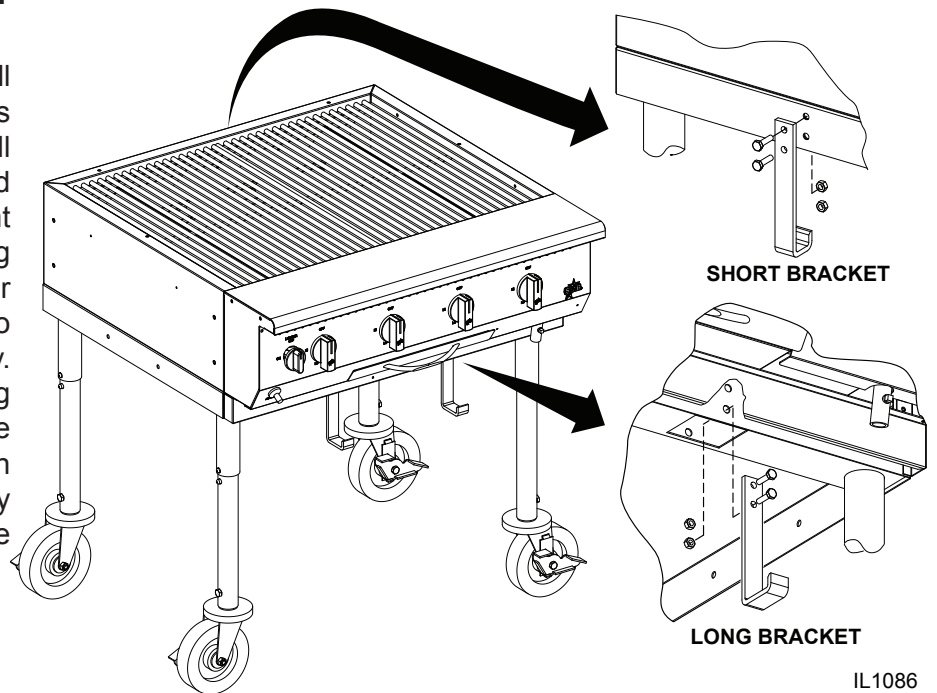


REMOVABLE TANK CADDY

These two accessories come complete and ready to use, once filled (by a qualified propane gas distributor certified in this procedure).

INSTALLING LP TANK CART MOUNTING BRACKETS

The tank hardware package will have 4 cart mounting brackets that attaches directly to the grill frame. The 2 “longer” spaced brackets will attach to the front of the grill frame in the mounting holes provided. The 2 shorter spaced brackets will attach to the rear of the frame assembly. See the illustration showing bracket attachment. Once the brackets are secured in place, the tank caddy is ready for mounting on the grill frame brackets.



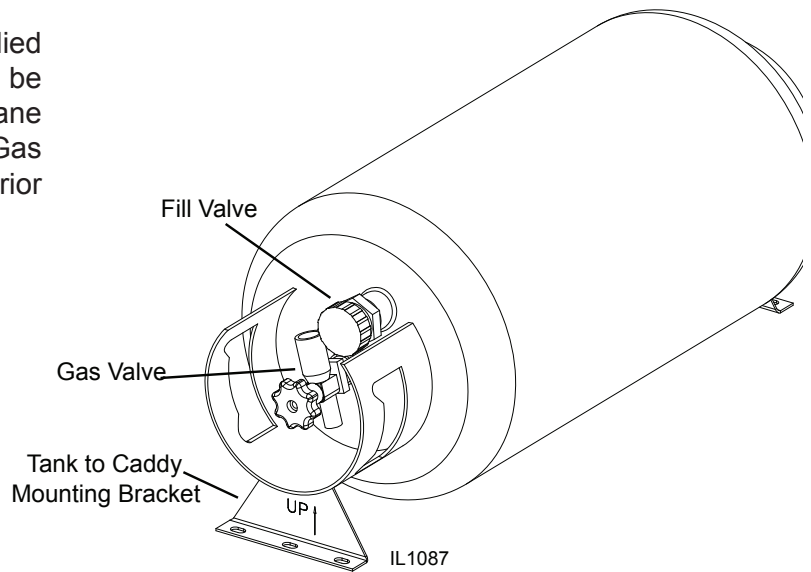
Hardware for the LP Tank Caddy Mounting Brackets is supplied with the tank caddy accessory.

GENERAL ACCESSORY INSTALLATION (continued)



LP TANKS

New LP (propane) tanks are supplied empty in the tank cart and must be purged of air and filled with propane per NPGA (National Propane Gas Association) recommendations prior to initial use.



INSTALLING LP TANK CADDY

Open and remove the tank cart and hardware package from the carton. The 2-tank caddy (60) will require 2 hose assemblies attached to the unit. One tank for each the left and right sides.

During use, tanks must be mounted in the tank caddy and secured in a horizontal position.

To remove tank from caddy, remove the 1/4-20 thumbscrew securing the front tank bracket in place. Tank can be slid out of the front of the caddy. To reload the tank into the caddy, slide the tank back with the brackets located down until the rear bracket slides into the rear slot provided in the tank cart and then position the front tank bracket in place and secure tightly using the thumbscrew previously removed.

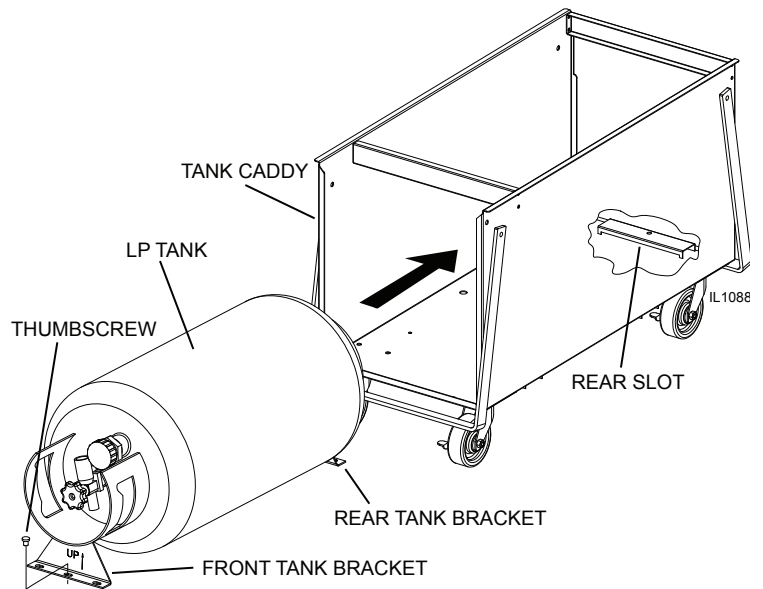


Fig. 1, LP Tank installation to Tank Caddy.



CAUTION

Always use the tanks supplied with the tank caddy or a certified 40 lb. horizontal tank DOT marked LP propane cylinders with mounting brackets. Never over fill tanks and always use supported and secured in the horizontal position in the tank caddy. Once filled, the LP (propane) tank caddy can be easily wheeled using the front handle provided on the cart. Position the tank caddy in place under the grill (with previously installed hanger brackets) with the tank valve end located to the front of the grill. Be sure grill caster wheels are locked in place using wheel brakes provided so grill does not move. (See Figure 2).

GENERAL ACCESSORY INSTALLATION (continued)

MOUNTING CADDY TO CHARBROILER

Using the cart handles, lift up the front of the tank cart and place the front hanging bracket on the front support brackets (Fig 3). Move to the back of the grill and using the rear cart handle, lift up the cart and slide it back into position on the rear hanging brackets. Hanging brackets will then support the cart rails of the caddy in place on the grill.

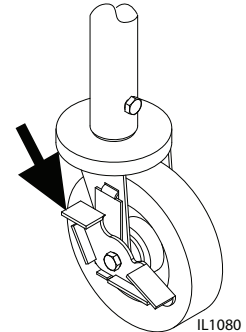
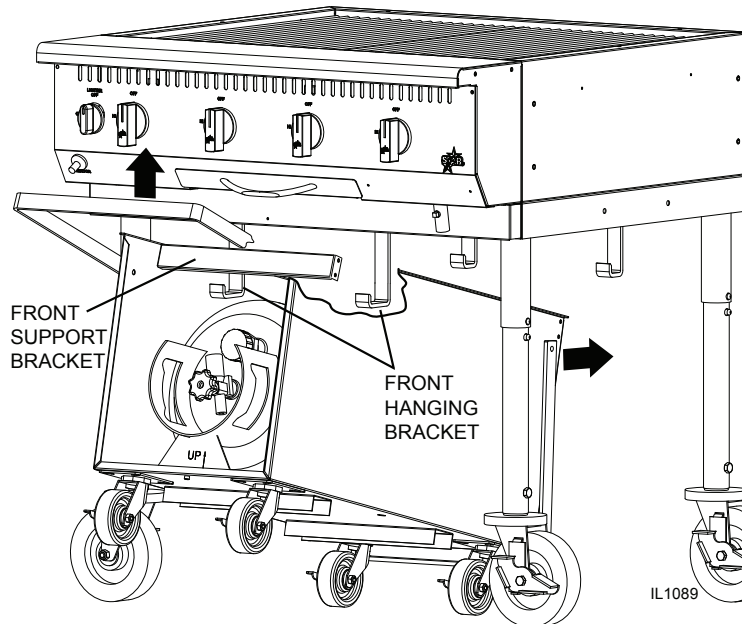


Fig. 2, (Above) Lock Wheel Casters when using grill & before mounting tank caddy

Fig. 3 (Left) Mounting Tank Caddy to Front & Rear Mounting Brackets.

CONNECTING GAS SUPPLY LINE

Refer to *General Installation Information* section for procedures regarding connecting gas supply and checking for leaks, as well as other important information.

SIDE SHELF INSTALLATION

The side shelf may be installed to either side of the grill. Remove two of the screws either left or right, and back off the other two, but do not remove. Slide the side shelf between the screw head and grill. Install the two screws previously removed and tighten all 4 to secure the shelf in place.

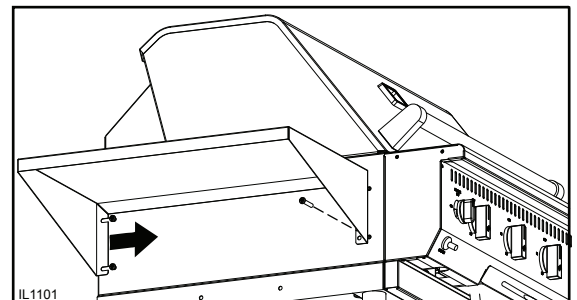


Fig. 4, (Above) Typical Side Shelf Installation.

STEAMER & GRIDDLE PLATE

The steamer and griddle plate can be easily installed by removing one grate section on the grill and setting the steamer support or griddle in place on the front and rear grate supports. Never leave water sitting in the steamer, empty any water when finished cooking and clean.

CLEANING

All sections of the steamer can be cleaned using mild detergent and warm water.

SEASONING THE GRIDDLE COOKING SURFACES

FIRST TIME SEASONING

Light Burners under the griddle plate, set the burner setting halfway between low & high. Depending on the environmental conditions it may take 20 minutes for the plate to reach the necessary temperature in order to properly season.

1. Bring the grill to necessary temperature and leave it on while doing the next three steps.
2. Brush the cooking surfaces with a release agent. If using an aerosol agent, first apply into a cup and then brush onto cooking surface.
3. Let sit for 20 minutes, and then wipe clean using a warm damp cloth.

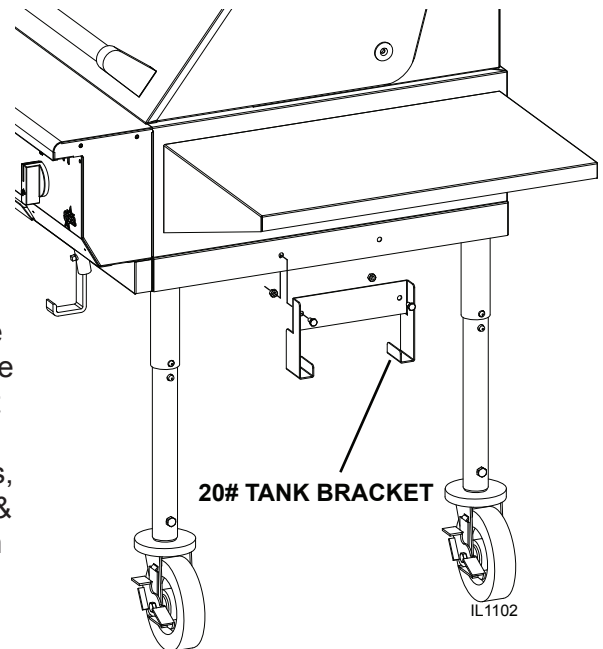
GENERAL ACCESSORY INSTALLATION (continued)

DAILY SEASONING

The griddle plate should not require much seasoning while in use. In most cases, brush a light coating of the baking release agent in the morning and occasionally throughout the day will be enough to prevent any sticking. It is not necessary to coat before grilling each item.

20# LP TANK BRACKET

As shown here the 20# LP Tank Bracket can be easily installed on the side of the unit. Using the hardware that was provided with the bracket. It is recommended to place this on the same side as the manifold connection. On OCB60 models, there are separate gas connections for the left & right sides, and this bracket can be mounted on each end.



NATURAL GAS - CONVERSION KIT

This charbroiler is equipped with fixed orifice hoods and is shipped from the factory for use with propane gas. To convert to natural gas, install the burner orifice hoods, provided with accessory. Use the 5" water column natural gas regulator supplied with accessory. A natural gas supply line can then be attached to the inlet side of the regulator. Supply pressure must be between 5" and 12" water column. Be sure the installation is made by a qualified service technician knowledgeable in all local codes and the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

1. Remove grates, radiants, burners & bullnose.
2. Remove the burner & ignitor tube orifice hoods and install the orifice hoods supplied.
3. Replace the bullnose, burners, radiants, and grates.
4. Install the Pressure Regulator to the manifold inlet, being sure that the arrow is pointed in correct location. Attach the conversion label, supplied with the unit, close to the nameplate.

CHECKING FOR GAS LEAKS - NAT

Check entire piping system for leaks. Soap and water solution or other material acceptable for the purpose, shall be used in locating gas leakage.



CAUTION

Matches, candle flame or other sources of ignition shall not be used for locating gas leaks.

THOROUGHLY INSPECT YOUR UNIT ON ARRIVAL

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

LIMITED EQUIPMENT WARRANTY

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

- > Star will not assume any responsibility for loss of revenue.
- > On all shipments outside the United States and Canada, see International Warranty.
- * The warranty period for the JetStar six (6) ounce & Super JetStar eight (8) ounce series popcorn machines is two (2) years.
- * The warranty period for the Chrome-Max Griddles is five (5) years on the griddle surface. See detailed warranty provided with unit.
- * The warranty period for Teflon/Dura-Tec coatings is one year under normal use and reasonable care. This warranty does not apply if damage occurs to Teflon/Dura-Tec coatings from improper cleaning, maintenance, use of metallic utensils, or abrasive cleaners, 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. 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
2. Mileage and travel time on portable equipment (*see below*)
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 equipment
5. Damages due to improper installation
6. Damages from abuse or misuse
7. Operated contrary to the Operating and Installation Instructions
8. Cleaning of equipment
9. Seasoning of griddle plates
10. Voltage conversions
11. Gas conversions
12. Pilot light adjustment
13. Miscellaneous adjustments
14. Thermostat calibration and by-pass adjustment
15. Resetting of circuit breakers or safety controls or reset buttons
16. Replacement of bulbs
17. Replacement of fuses
18. Repair of damage created during transit, delivery, & installation OR created by acts of God

PORTABLE EQUIPMENT

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

- * The Model 510FD Fryer.
- * The Model 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.**

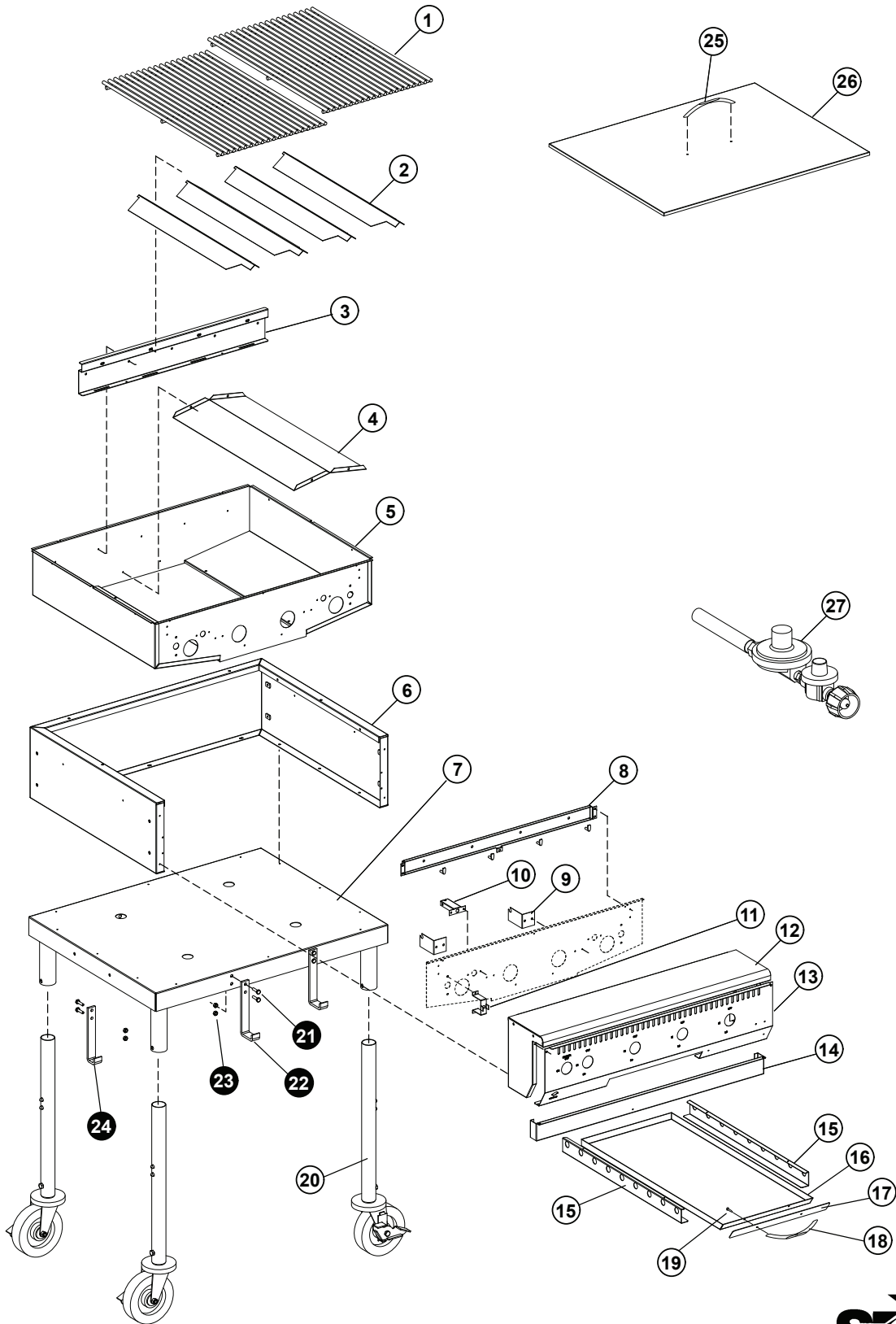
ALL:

- * 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.



This drawing contains information confidential to Star Manufacturing International, Inc. No reproduction or disclosure of its contents is permitted.

21 thru 24 Are sold with Accessories:
30" & 60" Removable Tank Caddies

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

MODEL: OCB



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK2163

REV. A

2/13/06

PARTS LIST

August 16, 2011, Rev. A

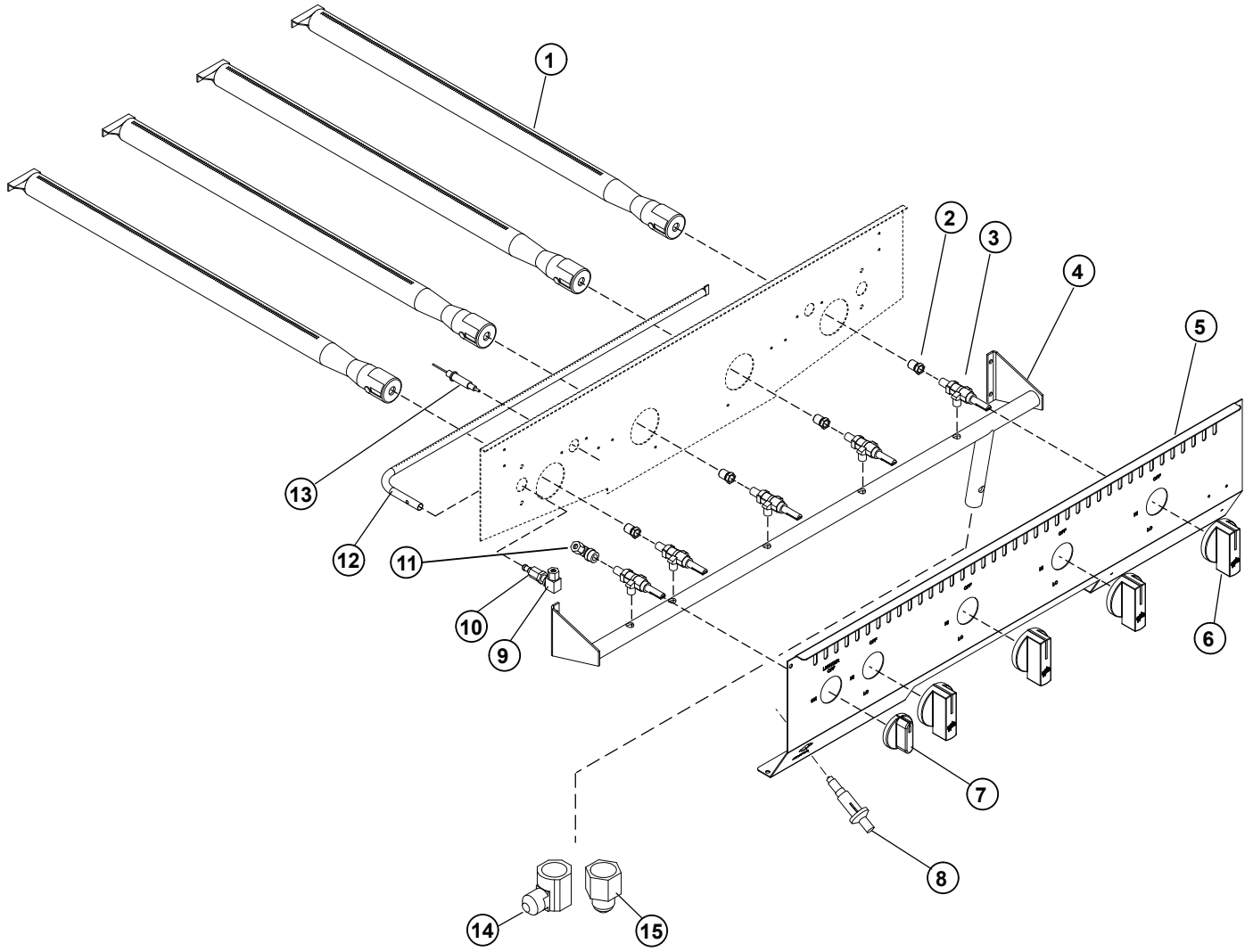
MODEL OUTDOOR CHARBROILER GRILL, OCB30 & OCB60

Fig No	Part No	QTY	Desc	Model
1	2B-Z9213	2	GRILL GRATE	OCB30
		4		OCB60
2	H5-Z9237	4	RADIANT	OCB30
		8		OCB60
3	H5-Z9240	1	REAR BURNER SUPPORT BRACKET	OCB30
		2		OCB60
4	H5-Z9256	1	PAN SHIELD	OCB30
		2		OCB60
6	H5-OCG0008	1	WRAPPER ASSY	OCB30
7	H5-OCG0005	1	BOTTOM FRAME ASSY.	OCB30
8	H5-OCG0007	1	FRONT GRATE SUPPORT ASSY	OCB30
9	H5-Z9242	2	SUPPORT BRACKET, IGNITOR TUBE	OCB30
		4		OCB60
10	H5-Z9241	1	IGNITOR - BOX	OCB30
		2		OCB60
11	H5-Z9236	1	ORFICE BRACKET	OCB30
12	H5-OCG0003	1	BULLNOSE ASSY,	OCB30
13	H5-Z9238	1	FRONT PANEL	OCB30
	H5-Z9239			OCB60
14	H5-Z9278	1	LOWER FRONT APPEARANCE BRKT.	OCB30
	H5-Z9279			OCB60
15	H5-Z9245	2	PAN SUPPORT BRKT	OCB30
		4		OCB60
16	H5-Z9235	1	PAN - GREASE	OCB30
		2		OCB60
17	H5-Z9234	1	PAN - FACEPLATE	OCB30
		2		OCB60
18	2R-Z6726	1	HANDLE, PAN	OCB30
		2		OCB60
19	2C-Z6744	2	SCREW, 8-32 X 5/16 RHP SS	OCB30
		4		OCB60
20	2V-Z9214	1 SET	CASTER LEG (SET OF 4)	
21	2C-Z5555	8	BOLT, 1/4-20 X .75" HEX S.S.	included in Caddy Accessory
22	2A-Z9255	2	CADDY HANGING BRKT LONG-FRONT	included in Caddy Accessory
23	2C-T1009	8	NUT, 1/4-20 HEX STL NP	included in Caddy Accessory
24	2A-Z9254	2	CADDY HANGING BRKT SHORT-REAR	included in Caddy Accessory
25	2R-Z6726	1	HANDLE, GRILL GRATE COVER	
26	H5-Z9275	1	GRILL GRATE COVER	OCB30
		2		OCB60
27	2J-Z9289	1	HOSE-REGULATOR ASSY	OCB30
		2		OCB60

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.



This drawing contains information confidential to Star Manufacturing International, Inc. No reproduction or disclosure of its contents is permitted.

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

MODEL: OCB-MANIFOLD



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK2161

REV. A

6/8/06

PARTS LIST

August 16, 2011, Rev. A

MODEL OUTDOOR CHARBROILER GRILL MANIFOLD, OCB30 & OCB60

Fig No	Part No	QTY	Desc	Model
1	2F-Z9200	4	BURNER 1 1/4" Dia.	OCB30
		8		OCB60
2	2J-Z5671	4	ORIFICE # 56	OCB30
		8		OCB60
3	2V-Z6939	5	VALVE HI-LO	OCB30
		10		OCB60
4	2K-Z9221	1	MANIFOLD	OCB30
6	2R-Z4997	4	KNOB	OCB30
		8		OCB60
7	2R-Z9212	1	KNOB, IGNITOR TUBE RED	OCB30
		2		OCB60
8	2J-Z7195	1	SWITCH, IGNITOR	OCB30
		2		OCB60
9	2K-Z6942	1	FITTING 3/8-27 MALE X 1/4	OCB30
		2		OCB60
10	2J-Z9208	1	ORFICE, IGNITOR	OCB30
		2		OCB60
11	2K-Z6941	1	FITTING 3/8-27 FEMALE X 1/4	OCB30
		2		OCB60
12	2F-Z9201	1	IGNITOR TUBE, 3/8" RT	OCB30
	2F-Z9202		IGNITOR TUBE, 3/8" LT	OCB60
13	2J-Z6908	1	IGNITOR - STRAIGHT	OCB30
		2		OCB60
14	2K-Z6943	1	GAS LINE 1/4"DIA X 8"L	OCB30
		2		OCB60

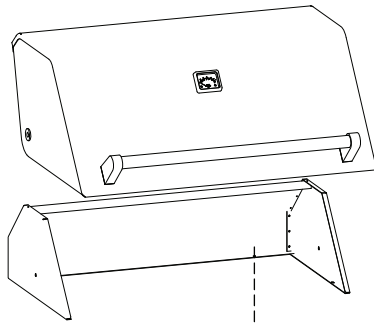
IMPORTANT: WHEN ORDERING, SPECIFY VOLTAGE OR TYPE GAS DESIRED
INCLUDE MODEL AND SERIAL NUMBER

PAGE 1
OF 1

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



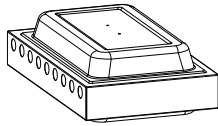
OCB-H30



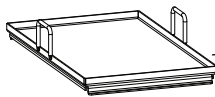
OCB-WG30



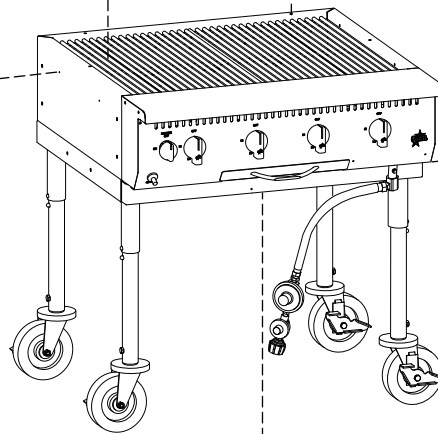
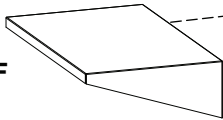
OCB-S15



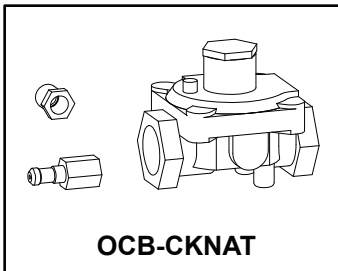
OCB-G15



OCB-SHELF

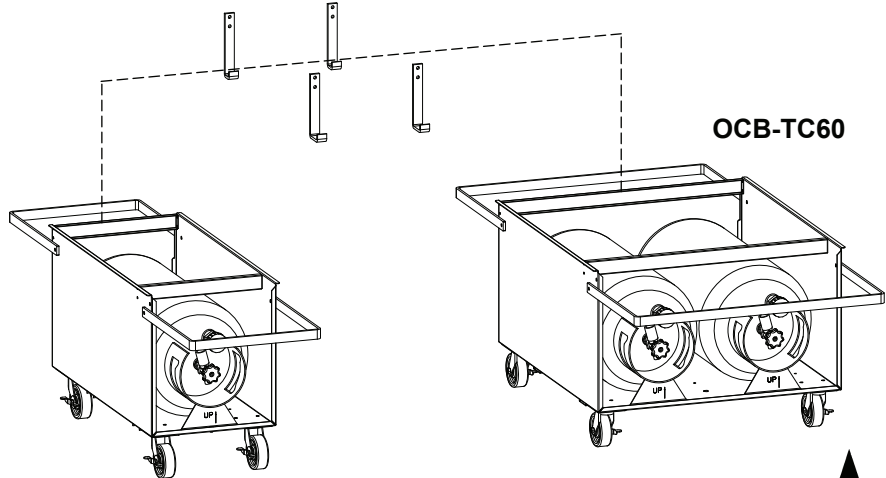


OCB-TB20



OCB-CKNAT

OCB-TC60



This drawing contains information confidential to Star Manufacturing International, Inc. No reproduction or disclosure of its contents is permitted.

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

MODEL: OCB-ACCESSORIES



STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK2167

Rev. A

6/07/06

PARTS LIST

August 16, 2011, Rev. A

MODEL ACCESSORIES FOR OUTDOOR CHARBROILER GRILL

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description and Model Designation
OCB-CKNAT	NATURAL GAS CONVERSION KIT		
	2J-Z9207	2	PRESSURE REGULATOR RV47
	2J-Z9209	2	ORFICE IGNITOR TUBE # 59
	2J-Z9288	8	ORFICE #49
	2M-Z7528	1	LABEL "CONVERTED TO NAT"
OCB-G15	GRIDDLE PLATE		
	H5-OCG0012	1	GRIDDLE PLATE ASSY. 15" W
OCB-H30	HOOD		
	2C-Z6932	2	ACORN NUT 3/8"
	2C-Z6933	4	HEX BOLT, 1/4-20X1"
	2C-Z9244	2	PIVOT BOLT, HOOD
	2I-Z6924	2	HANDLE INSULATOR
	2P-Z6922	2	HANDLE END CAP
	2R-Z6988	1	HANDLE
	2T-Z9247	1	TEMPERATURE GAUGE
	H5-OCG0009	1	HOOD ASSY
	H5-Z9251	1	BACK, HOOD SUPPORT
	H5-Z9252	1	RIGHT SIDE HOOD SUPPORT
	H5-Z9253	1	LEFT SIDE, HOOD SUPPORT
OCB-S15	STEAMER		
	2D-Z9282	1	WATER PAN FULL SIZE 4"
	2D-Z9283	1	PERFORATED PAN F.S. 2 1/2"
	2D-Z9284	1	PAN COVER FULL SIZE, NO HANDLE
	H5-Z9281	1	STEAMER BODY 15" W
OCB-SHELF	SIDE SHELF		
	H5-Z9273	1	SIDE SHELF
OCB-TB20	20# TANK BRACKET		
	2C-T1009	2	NUT 1/4-20 HEX STL NP
	2C-Z6927	2	1/4-20X1/2"L PH PAN HD
	H5-Z9292	1	TANK BRACKET, 20# LP
OCB-TC30	TANK CADDY 30"		
	2A-Z9254	2	CADDY HANGING BRKT. SHORT
	2A-Z9255	2	CADDY HANGING BRKT. LONG
	2A-Z9265	2	HANDLE CADDY
	2C-Z0280	1	THUMB SCREW
	2P-Z6770	2	CASTER RIGID 3 1/2"
	2P-Z6771	2	CASTER SWIVEL 3 1/2"
	2V-Z9259	1	40# HORIZONTAL LP TANK
	H5-OCG0010	1	TANK CADDY BODY ASSY
	H5-Z9266	2	CADDY SUPPORT BRKT
	H5-Z9269	1	REAR TANK HOLD DOWN BRKT
OCB-TC60	TANK CADDY 60"		
	2A-Z9254	2	CADDY HANGING BRKT. SHORT
	2A-Z9255	2	CADDY HANGING BRKT. LONG
	2A-Z9258	2	HANDLE CADDY
	2C-Z0280	2	THUMB SCREW
	2P-Z6770	2	CASTER RIGID 3 1/2"
	2P-Z6771	2	CASTER SWIVEL 3 1/2"
	2V-Z9259	2	40# HORIZONTAL LP TANK
	H5-OCG0011	1	TANK CADDY BODY ASSY
	H5-Z9260	2	CADDY SUPPORT BRKT
	H5-Z9263	1	REAR TANK HOLD DOWN BRKT
OCB-WG30	WIND GUARD		
	H5-Z9276	1	WIND GUARD

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

PAGE 1
OF 1



Star Manufacturing International, Inc.

ASSAISONNEMENT JOURNALIER

Le grill ne doit pas requérir beaucoup d'assaisonnement pendant l'utilisation. Généralement, pour prévenir le collage, brossez une couche douce d'un antiadhésif au matin et pendant la journée de temps en temps. Il n'est pas nécessaire de napper avant chaque grillage.

20# (9.1 kg) CROCHET DU RÉSERVOIR

GPL

Comme le démontre ici le crochet du réservoir GPL 20# (9.1kg) peut être facilement monté sur le côté de l'appareil. Utilisez le jeu de pièces fourni avec le crochet. Il est recommandé de le placer sur le même côté du raccord du connecteur. Sur les modèles OCB60 il y a les raccords de gaz différents pour les côtés à droit et à gauche, et ce crochet peut être monté sur chaque côté.

GAZ NATUREL – JEU DE CONVERSION

Ce charbrolier est équipé avec un accessoire GPL et il est transporté de l'usine pour l'utilisation avec du gaz propane. Pour convertir au gaz naturel, montez les accessoires du brûleur, fourni avec les accessoires. Utilisez le 5 po de colonne d'eau régulateur du gaz naturel fourni avec l'accessoire. Une conduite du gaz naturel peut être attachée à l'entrée du régulateur. La pression d'alimentation doit être entre 5 po et 12 po de colonne d'eau. Assurez-vous que l'installation est effectuée par un technicien qui connaît tous les codes locaux et le Code national des gaz combustibles ANSI Z223.1/NFPA 54.

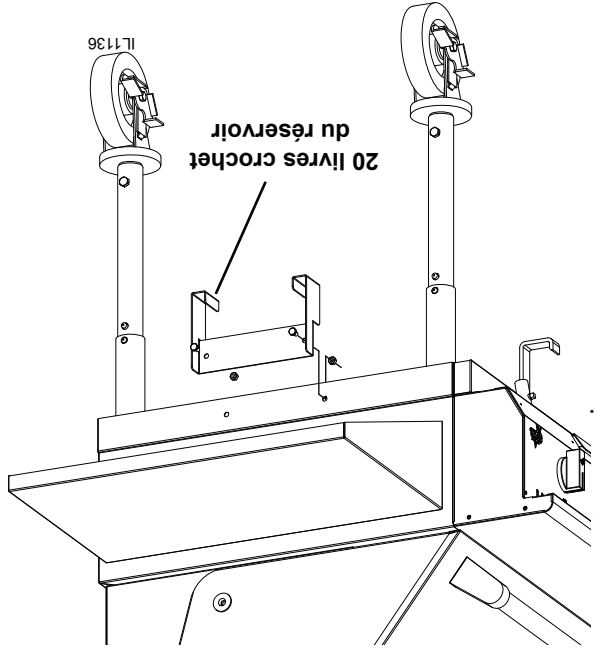
1. Enlevez tous les grilles, les radiants, les brûleurs et le bouchon de conduite.
2. Enlevez le brûleur et l'accessoire GPL et montez l'accessoire fourni.
3. Remplacez le bouchon de conduite, les brûleurs, les radiants et les grilles.
4. Installez le régulateur de pression à l'entrée du collecteur, soyez sûr que la fiche vise vers la zone correcte. Affichez l'étiquette à conversion, fourni avec l'appareil, près de la plaque-marque.

Pour effectuer un essai d'étanchéité – gaz naturel

Vérifier le circuit de tuyauteries entier pour les fuites. Une solution savonneuse or d'autre matériel acceptable pour cet essai, peut être utiliser pour effectuer un essai d'étanchéité.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas les allumettes, la flamme d'une bougie, ou d'autres sources d'inflammation pour effectuer un essai d'étanchéité



INSTALLATION GÉNÉRALE (LA SUITE)

MONTER LE CHARIOT AU CHARBROILIER

En utilisant les poignées du chariot, soulevez l'avant du chariot et placez le support d'accrochage avant sur les crochets de support avant (Fig. 3) Bougez à l'arrière du barbecue et en utilisant la poignée arrière, levez le chariot et glissez-le en position sur les supports d'accrochage arrière. Les supports d'accrochage supporteront les tringles du chariot en place sur le barbecue.

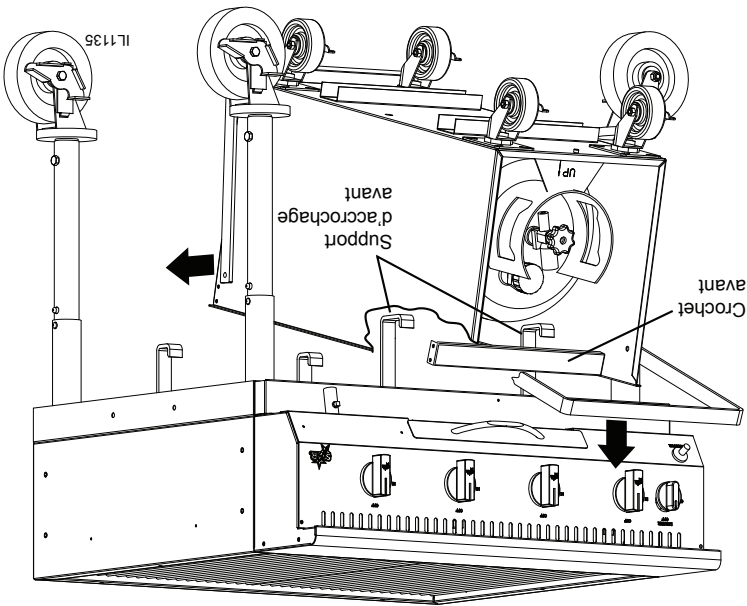


Fig. 2. (Au-dessus) Verrouillez les roulettes pendant l'utilisation du barbecue et avant de monter le chariot

Fig. 3 (À gauche) Monter le chariot aux supports d'accrochage avant et arrière

BRANCHER LA CONDUITE DE GAZ

Voir la section d'information Générale d'Installation pour les procédures concernant le branchement d'alimentation de gaz et les essais d'étanchéité et d'autres renseignements importants.

INSTALLATION DU PANNEAU LATÉRAL

Le panneau latéral peut être monté de chaque côté du barbecue. Démontez deux des vis soit à gauche soit à droite, et dévissez un peu les autres 2 vis, mais ne les démontez pas. Glissez le panneau latéral entre la tête de la vis et le barbecue. Vissez les 2 vis déjà enlevées et serrez toutes les 4 vis pour fixer le panneau en place.

FOUR À VAPEUR ET GRIL

Le four à vapeur et le gril peut être facilement montés. Enlevez une section de la grille sur le barbecue et en mettant le support du four à vapeur ou le gril en place sur les supports de grille arrière et avant. Ne laissez jamais d'eau dans le four à vapeur, videz l'eau lorsque vous finissez de cuire et nettoyez.

NETTOYAGE

Toutes les sections du four à vapeur peuvent être nettoyées avec un détergent doux et de l'eau chaude.

ASSAISONNEMENT LES SURFACES DE CUISSON DU GRIL

ASSAISONNEMENT INITIAL

Allumez les brûleurs sous le gril, réglez le réglage du brûleur entre bas et haut (low et high). Selon les conditions d'ambiance, il peut prendre vingt minutes pour le gril d'atteindre la température nécessaire afin d'assaisonner correctement.

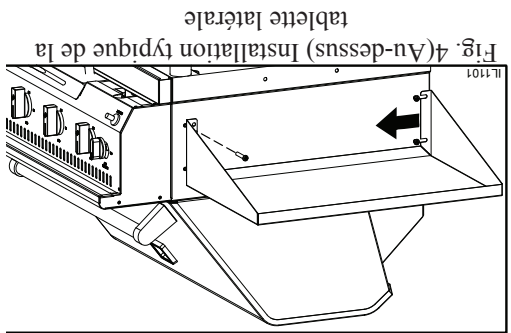
1. Chauffez la grille à la température nécessaire et laissez pendant que vous faites les

étapes suivantes.

2. Brossez les surfaces de cuisson avec un agent antiadhésif. Si vous utilisez un

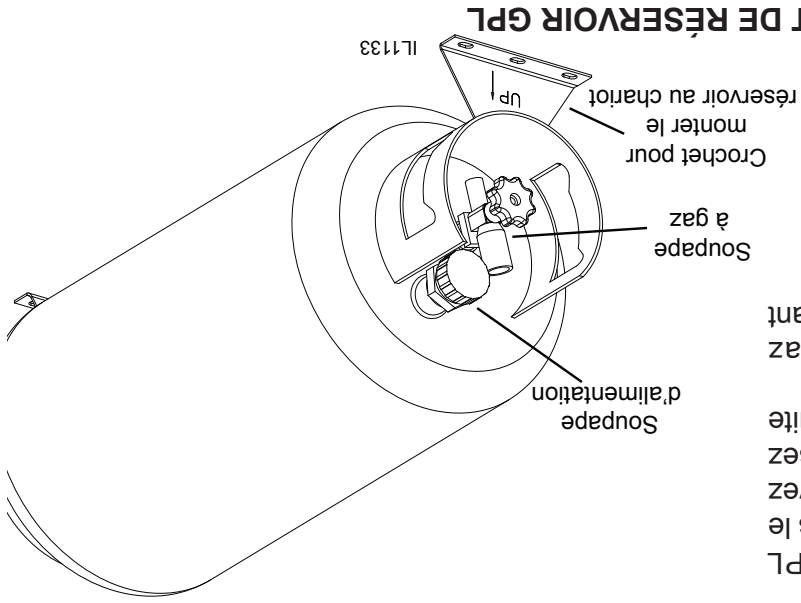
agent d'aérosol, mettez dans une tasse et puis brossez sur la surface de cuisson.

3. Laissez pour vingt minutes, ensuite essuyez avec un chiffon chaud et humide.



RESERVOIRS GPL

Les nouveaux réservoirs GPL (propane) sont fournis vides dans le chariot de réservoir et vous devez vider le réservoir d'air et remplissez le réservoir avec du propane suite NPGA (Association Nationale du gaz propane) les recommandations avant l'utilisation.



INSTALLATION DU CHARIOT DE RESERVOIR GPL

Ouvrez et enlevez le chariot de réservoir et le jeu de pièces de la caisse. Le chariot à 2 réservoirs requerra 2 ensembles de tuyau attachés à l'appareil. Un réservoir pour le côté droit et un réservoir pour le côté gauche.

Pendant l'utilisation les réservoirs doivent être montés dans le chariot et fixés en position horizontale. Pour démonter le réservoir du chariot, dévissez la vis à serrage à main qui fixe le crochet du réservoir avant. Le réservoir peut être glissé dehors le devant du chariot. Pour remettre le réservoir dans le chariot, glissez le réservoir en arrière avec les crochets situés en bas jusqu'à ce que les crochets arrière glissent dedans l'ouverture arrière fournie dans le chariot, puis positionnez le crochet du réservoir avant en place et fixez étroitement avec la vis à serrage à main que vous avez déjà déviscée.

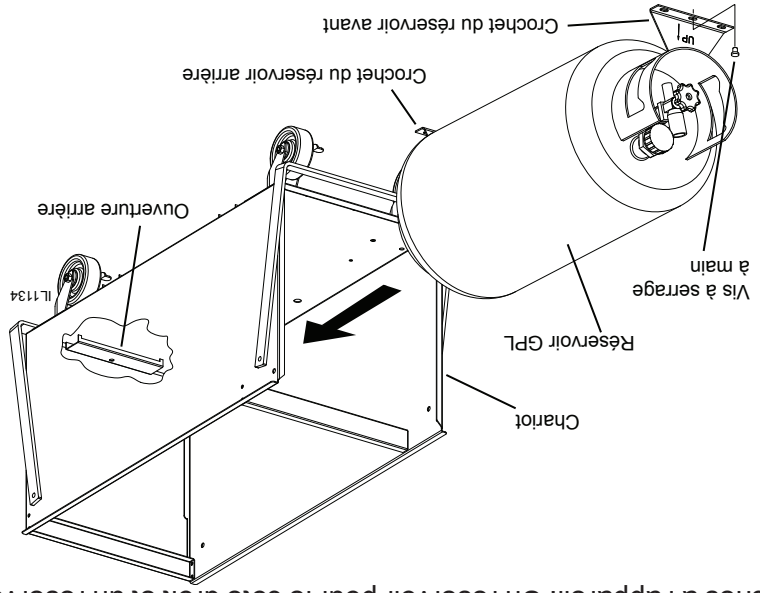


Fig 1. Installation du réservoir GPL au chariot

AVERTISSEMENT

Utilisez toujours les réservoirs fournis avec le chariot de réservoir ou un réservoir horizontal certifié de 40 lbs (18.1 kg). La bouteille de gaz GPL utilisée doit être identifiée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT).. Ne remplissez jamais excessivement les réservoirs et utilisez toujours en position horizontale dans le chariot. Une fois remplie, vous pouvez facilement pousser le chariot de réservoir GPL (propane) avec la poignée fournie avec le chariot. Placez le chariot de réservoir au-dessous le barbecue (avec les supports d'accrochage déjà installés) avec le bout de la soupape de réservoir située vers l'avant du barbecue. Assurez-vous d'utiliser les freins de roue fournis pour verrouiller les roulettes et pour prévenir tout mouvement. (Voir la figure 2)

VERIFICATION INITIALE

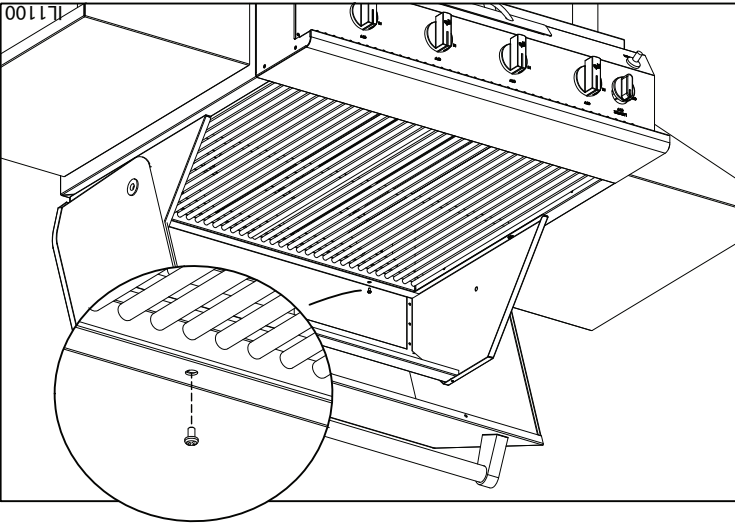
Enlevez tout matériel d'emballage des accessoires et assurez-vous de vérifier les caisses pour le dommage de transport soit appareil ou non appareil. L'appareil a été essayé pour assurer une livraison d'un appareil à l'état neuf. Si vous recevez l'appareil endommagé – appareil ou non appareil, vous devez réclamer une demande avec le transporteur. Lisez et comprenez tous les renseignements, les avertissements et les étiquettes associées à l'appareil avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil comprennent l'appareil correctement et la sécurité de l'appareil avant qu'ils utilisent l'appareil.

INSTALLATION DU COUVERCLE ET DE LA GARDE-VENT

Vous installez le couvercle et la garde parellement. Enlevez les 4 vis de montage du dessus du barbecue (2 se trouve à l'arrière et il y a une sur chaque côté. Mettez le couvercle et/ou la garde en place et fixez avec les vis que vous avez enlevées.

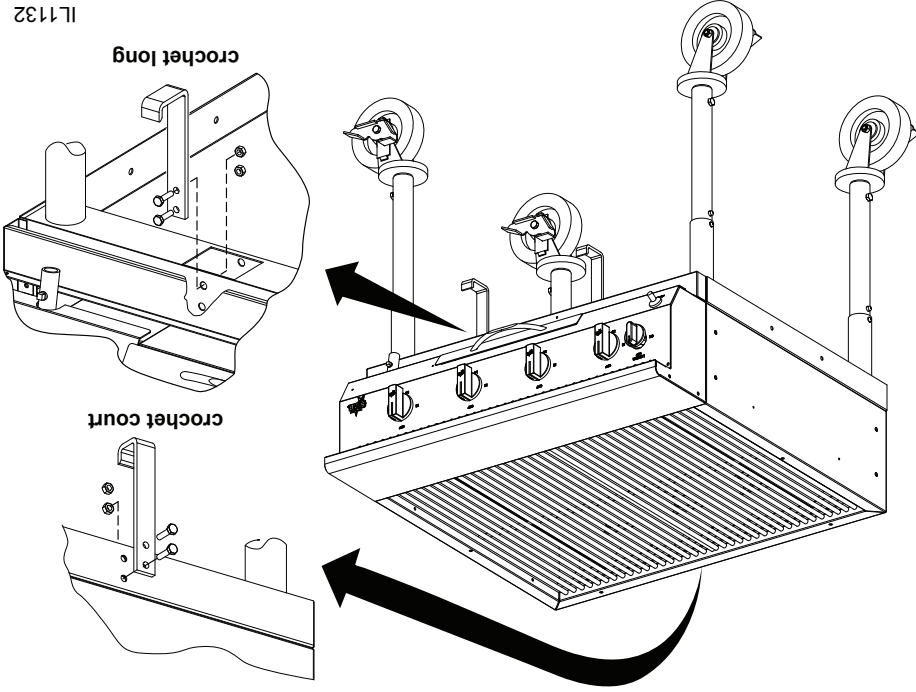
CHARIOT DU RÉSERVOIR DÉMONTABLE

Ces 2 accessoires viennent complets et prêts à utiliser une fois rempli, (par un distributeur certifié du gaz propane).



INSTALLATION DES SUPPORTS DE MONTAGE DU CHARIOT DU RÉSERVOIR LP

Le jeu de pièces du réservoir aura 4 supports de montage qui fixent directement au encadrement du barbecue. Les 2 supports qui sont plus longs fixeront à l'avant de l'encadrement du barbecue dans les trous de montage fournis. Les 2 supports qui sont plus courts fixeront à l'arrière de l'ensemble de l'encadrement. Voir l'illustration qui démontre l'attachement du support. Une fois que les supports sont fixés en place, le chariot du réservoir est prêt pour monter sur les supports de l'encadrement.



Le jeu de pièces pour les Crochets du Chariot du Réservoir GPL est fourni avec l'accessoire du chariot.

NETTOYAGE

Nettoyez régulièrement la section des grilles de cuisson et nettoyez avec un détergent doux et de l'eau chaude. Brossez les particules de la chambre de cuisson. Enlevez et nettoyez le plateau d'eau avec un détergent doux. Essayez les parois avec du détergent et un chiffon. Un nettoyeur non abrasif peut être utilisé sur les sections très sales.

Voir la section d'accessoires pour les instructions spécifiques pour les accessoires de nettoyage.

Les Toiles d'Araignées et les Nids

Les Toiles d'Araignées et les Nids
Vérifiez visuellement les brûleurs et l'allumeur une fois par an en vous assurant de vérifier la présence d'araignées ou de nids à l'intérieur du tube de venturi et les orifices. Une toile d'araignée à l'intérieur du tube de venturi peut caser les problèmes suivants :

1. L'obstruction de la circulation de gaz dans le tube de venturi, ce qui produit une flamme jaune, une absence de flamme ou un retour de flamme.

2. Le barbecue n'atteint pas sa température maximale. Cela peut également être causé par une ouverture soudaine de robinet de la bouteille de gaz, ce qui enclenche le limiteur de bit dans l'ensemble tuyau/régulateur. FERMÉZ le robinet de la bouteille de gaz et tournez le bouton de commande sur la position OFF (arrêt). Attendez 15 secondes et OUVREZ lentement le robinet de la bouteille de gaz GPL. Rallumez le même brûleur et vérifiez si le problème persiste. Si oui, démontez le brûleur et vérifiez si le tube de venturi est obstrué. S'il n'y a aucune obstruction, remontez le brûleur et reprenez les étapes d'allumage en ouvrant lentement le robinet de la bouteille de gaz et en allumant le brûleur. Si le brûleur ne brûle pas correctement, appelez Star Parts Help Desk à 1-800-807-9054.

ENTREPOSAGE

ENTREPOSAGE JOURNALIER

Fermez et coupez l'alimentation en gaz lorsque vous finissez d'utiliser l'appareil. Laissez refroidir l'appareil et protégez-le avec la couverture fournie avec l'appareil.

ENTREPOSAGE A LONG TERME

Utilisez la liste de vérification suivante pour préparer l'appareil pour l'entreposage à long terme.

1. Débranchez l'alimentation en gaz et enlevez tout réservoir GPL ou chariot de réservoir qui sont sur l'appareil.
2. Couvrez des raccords des tuyaux d'alimentation avec les couvercles ou les sacs en plastique et fixer les bouts avec des rubans élastiques ou des rubans adhésifs pour prévenir la contamination.
3. Entrez les bouteilles de propane à l'extérieur hors de la portée des enfants, loin des sources d'inflammation ou de chaleur.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil.
5. Nettoyez les grilles de cuisson et les brûleurs (voir ENLEVER ET NETTOYER LES BRÛLEURS) et lubrifiez avec de l'huile de cuisson et reposez à l'intérieur.
6. Couvrez l'appareil bien que vous le reposiez à l'intérieur ou à l'extérieur.

FERMER L'APPAREIL

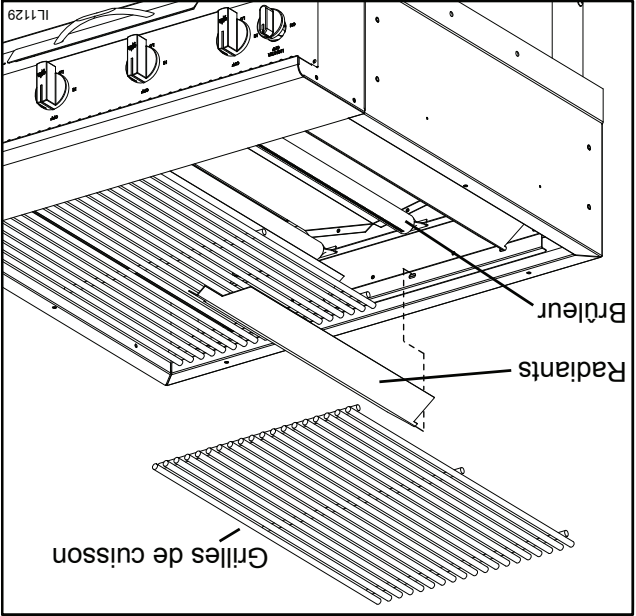
Pour fermer l'appareil tournez tous les boutons des brûleurs et le bouton rouge dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à la position OFF. Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pour quelque temps, débranchez les conduites de gaz GPL (propane) du réservoir pour la sécurité.

LES GRILLES DE CUISSON ET LES RADIANTS

NETTOYAGE ET VERIFICATION
 Les grilles de cuisson, les radiants d'acier inoxydable et le brûleur peuvent être enlevés, vérifiés et nettoyés le cas échéant. En général, cela est recommandé au moins une fois chaque mois pour l'utilisation normale. Le crochet à l'extrémité du tige d'allumage peut être utilisé pour soulever les grilles du barbecue. En utilisant les deux mains, soulevez la grille et déplacez-le. Nettoyez la grille avec une brosse métallique et une solution d'eau savonneuse. Vous pouvez soulever les radiants et les vérifier (voir l'illustration). Lorsque vous remontez les radiants, insérez dans l'ouverture arrière et mettez l'avant sur le goujon d'alignement.

ENLEVER ET NETTOYER LES BRÛLEURS

Etape 1 : Les brûleurs peuvent être soulevés en avant l'extrémité hors de l'ouverture arrière.



Les grilles de cuisson et les radiants peuvent être facilement enlever pour le nettoyage.

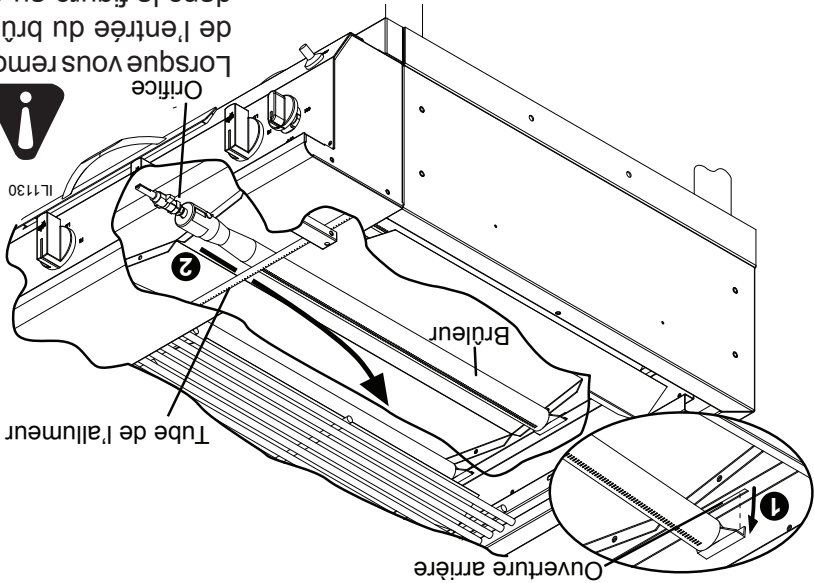
Etape 2 : Balancez pendant que vous tirez vers l'arrière du barbecue pour enlever de l'orifice avant.

Etape 3 : Vérifiez les ouvertures des brûleurs, les entrées et les orifices et remarquez leur condition. Vous pouvez les nettoyer en utilisant l'air comprimé pour souffler aucun résidu. Si les orifices du brûleur sont dégénérés, remplacez le brûleur.

-IMPORTANT-
N'UTILISEZ PAS D'AIR COMPRIME SUR LES ORFICES DES BRÛLEURS OU LES RACCORDS DES CONDUITES DE GAZ
MISE EN GARDE

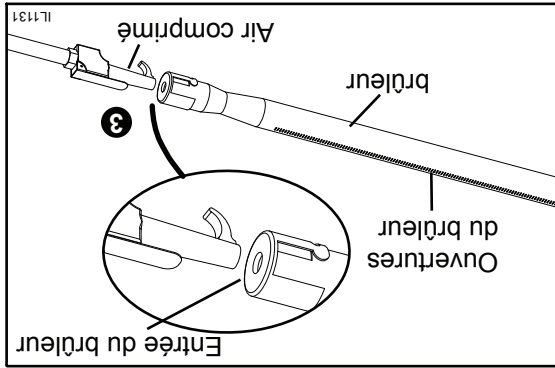


LL1130



Lorsque vous remontez le brûleur, assurez-vous que l'extrémité de l'entrée du brûleur aligne sur l'orifice comme le démontre dans la figure au-dessus. L'orifice doit être dans l'entrée du brûleur comme montré et le brûleur doit être verrouillé en place à l'arrière avec l'onglet dans l'ouverture du crochet. Le brûleur doit rester juste au-dessous le tube éclair. Remontez le radiant et les grilles en place au-dessus le brûleur. D'aillieurs, videz et nettoyez le plateau de graisse au moins une fois par jour.

Vérifiez régulièrement les tuyaux de l'alimentation du gaz et assurez-vous que le tuyau n'est pas tordillé ou usé. Vérifiez pour les fissures ou les sections desséchées du tuyau. Si vous trouvez des fissures ou des sections desséchées, n'utilisez pas le barbecue et remplacez le tuyau immédiatement.



CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Au moment de choisir l'emplacement qui convient à votre barbecue, tenez compte de facteurs comme l'exposition au vent et le niveau de circulation. Ne placez pas le barbecue près d'une maison ni de toute autre structure inflammable. Ne placez pas de parasols ni tout autre article inflammable à proximité ou au-dessus du barbecue. La sortie de ventilation peut être très chaude et elle peut émettre des flammes dans des conditions extrêmes. Maintenez en tout temps une zone ouverte autour du barbecue et de son enceinte, et gardez l'espace exempt de matériaux inflammables, d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables. Assurez-vous que le barbecue repose sur une surface plate.

ALLUMAGE DU BARBECUE

Remarque : Il est nécessaire d'ouvrir les robinets du réservoir lentement pour prévenir un débit excessif du gaz dans le raccord du réservoir qui peut causer la circulation de gaz au collecteur de réduire. C'est une caractéristique de sécurité conçue pour limiter la circulation de gaz sous une condition d'une circulation excessive et causerait les brûleurs de fonctionner avec une flamme réduite. Si cela arrive, vérifiez que les réservoirs ne sont pas vides ou hors gaz. Fermez le barbecue et « lentement » ouvrez la soupape de commande de réservoir de gaz. Suivez les étapes d'allumage 1 à 5 au-dessus.

Remarque : Le premier allumage de l'appareil peut prendre plus de temps parce qu'il faut vider l'air dehors la conduite de gaz et le collecteur.

1. Assurez-vous de fermer et fixer en place les robinets du réservoir GPL (en position «OFF»). Si l'appareil a un couvercle, assurez-vous de l'ouvrir.

2. Ouvrez lentement le robinet du réservoir GPL dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour laisser la circulation de gaz au côté du barbecue vous voulez allumer.

3. Tournez le bouton rouge dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à la position « ON » (marche) et enfoncez l'allumeur sur le côté vous voulez allumer. Il peut être nécessaire d'enfoncer l'allumeur plusieurs fois pour allumer le petit tube d'allumeur (Figure 1).

4. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur après plusieurs essais, tournez le bouton rouge à la position « OFF » (arrêt) et utilisez la baguette d'allumage fournie avec l'appareil pour tenir une allumette pour allumer le tube d'allumeur. Enfoncez et tournez le bouton rouge dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à la position « ON » (marche) et en utilisant la flamme d'une allumette (attachée à la baguette, l'insérez entre les grilles pour allumer le tube d'allumeur de 3/8 po D. (Fig. 2)

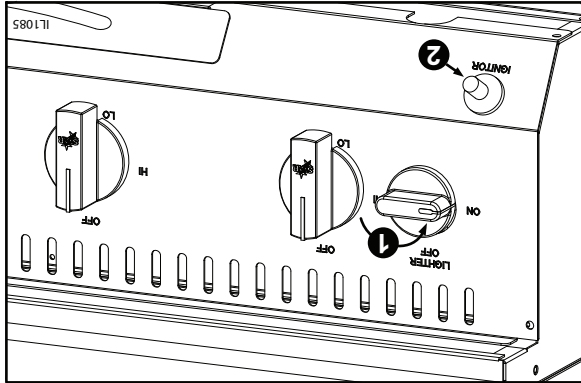


Fig. 1 Tournez le bouton à la position ON (marche) et appuyez sur le bouton de l'allumeur pour allumer le tube de l'allumeur.

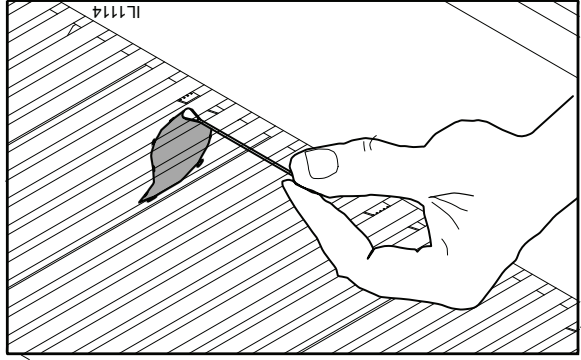


Fig.2 Utilisez la baguette avec une allumette pour allumer le tube si le bouton de l'allumeur ne marche pas.

5. Vérifiez que la longueur entière du tube éclair est allumée et qu'il fonctionne. Si le tube éclair n'allume pas, coupez l'alimentation en gaz, attendez 5 minutes et essayez d'allumer encore l'appareil. Lorsque le tube éclair est allumé, les boutons de brûleur (noir) peuvent être enfoncés et tournés dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre à la position « HI » (feu vit) et les brûleurs devraient allumer.

BRANCHER LA CONDUITE DE GAZ

L'ensemble régulateur/tuyau du barbecue peut être fixé à l'orifice de sortie du réservoir 40 lbs (18,1kg). Enlevez le garde de poussière de l'orifice de sortie et vissez soigneusement le raccord

de type 1 en place. Assurez-vous de ne pas tortiller ou endommager le tuyau de la conduite de gaz. Serrez le raccord à l'orifice de sortie à main. **NE SERREZ TROP.** (Fig. 1) Fixez l'autre bout à l'entrée du barbecue avec une clé.

Sur le modèle 60, le tuyau de côté gauche montera au réservoir gauche et le tuyau de côté droit au réservoir droit.

NIVELER L'APPAREIL

Avant l'utilisation de l'appareil, assurez-vous de le reposer sur une surface plate. Le fonctionnement de l'appareil peut varier si vous le reposez sur une surface inégale.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Assurez-vous de fermer (mettre en position OFF) tous les réservoirs GPL (propane) et tous les brûleurs. Utilisez une solution d'eau savonneuse (ou une solution d'essai d'étanchéité) et brossez tous les raccords de tous les raccords pour les bulles pour déterminer s'il y a une fuite. S'il y a une fuite, fermez immédiatement le robinet de gaz et resserrerz le raccord avec la fuite, ou appelez votre compagnie de gaz locale ou votre détaillant pour le service. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE AVEC AUCUNE FUITE.** S'il n'y a pas de fuites, l'appareil est prêt pour l'utilisation.

MISE EN GARDE

N'utilisez pas les allumettes, les bougies ou d'autre source of ignition pour cet essai.

Réglage du brûleur

Les obturateurs d'air de cet appareil ont été réglés à l'usine et ne devraient pas exiger un réglage. Si un réglage est requis, suivez ces étapes:

1. Enlevez les grilles de cuisson et les radiants. Allumez l'appareil et réglez sur HIGH. Remarque : comme le démontre dans la figure 2.
2. Si nécessaire, fermez l'appareil, enlevez le bouchon de conduite pour exposer les obturateurs d'air, diminuez lentement les entrées des obturateurs d'air sur les brûleurs pour donner une flamme bleue et douce avec les bouts lumineux, ensuite augmentez lentement les entrées à tel point que les bouts jaunes disparaissent et une flamme bleue et dure paraît. Fermez l'appareil et laissez refroidir, lorsque vous faites ces réglages.

MISE EN GARDE

LES CHARBROILERS SONT CHAUDS!

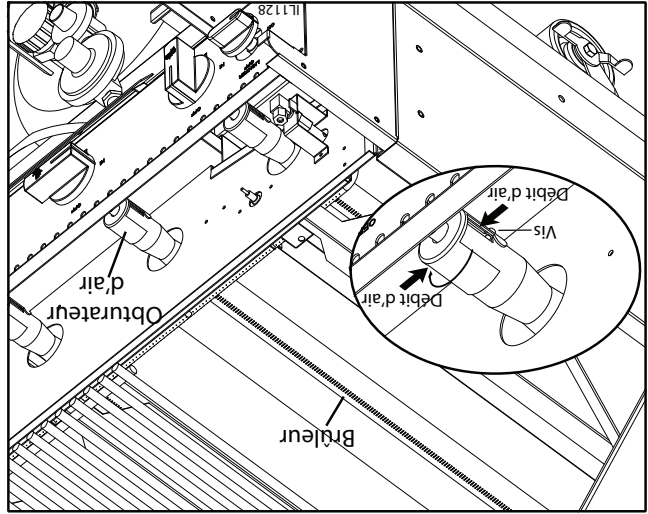


Fig. 2 : Régler l'obturateur d'air du brûleur pour atteindre une flamme correcte.

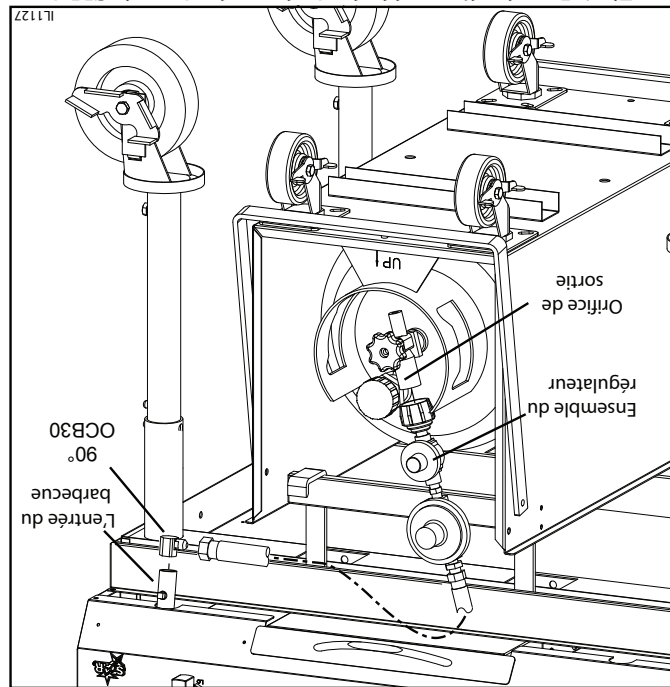


Fig. 1. Brancher l'ensemble du régulateur du réservoir GPL à l'appareil

INSTALLATION GENERALE

INSTALLATION DE ROULETTE

Enlevez tout l'emballage de l'appareil. Enlevez les grilles de cuisson et les radiants de l'appareil à l'aide d'une autre personne. Placez l'appareil sur le dos comme le démontre dans la figure 1. Enlevez l'ensemble de pied/roulette de la caisse et attachez-le dans les douilles du pied. L'ensemble de pied/roulette glissera dans les douilles de pied et verrouillera en position. Fixez tous les pieds en place et placez l'appareil en position verticale avec l'aide d'une autre personne. Remontez les radiants et les grilles de cuisson.

MISE EN GARDE

LE BARBECUE DOIT ÊTRE PLACÉ

SUR UNE SURFACE PLATE

ET LES ROULETTES DOIVENT

ÊTRE VERROUILLÉES PENDANT

L'UTILISATION POUR PREVENIR LE

MOUVEMENT.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Pour les renseignements de l'installation de réservoirs GPL et d'autres accessoires qui sont disponibles avec cet appareil, voir la section d'installation d'Accessoires Générales à la page 12.

MISE EN GARDE

Utilisez toujours les réservoirs fournis avec le chariot de réservoir ou un réservoir horizontal certifié de 40 lbs (18.1 kg). La bouteille de gaz GPL utilisée doit être identifiée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT). Ne remplissez jamais excessivement les réservoirs et utilisez toujours en position horizontale dans le chariot de réservoir. Après avoir rempli les réservoirs, vous pouvez facilement pousser le chariot de réservoir de GPL avec la poignée fournie sur le chariot. Placez le chariot de réservoir au-dessous le barbecue (avec les supports d'accrochage déjà installés) avec le bout de la soupape de réservoir située vers l'avant du barbecue. Assurez-vous d'utiliser les freins de roue fournis pour verrouiller les roulettes et pour prévenir tout mouvement. (Voir la figure 2).

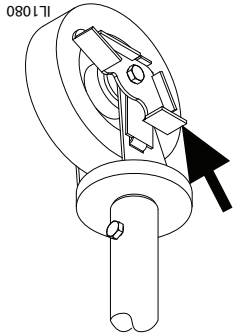
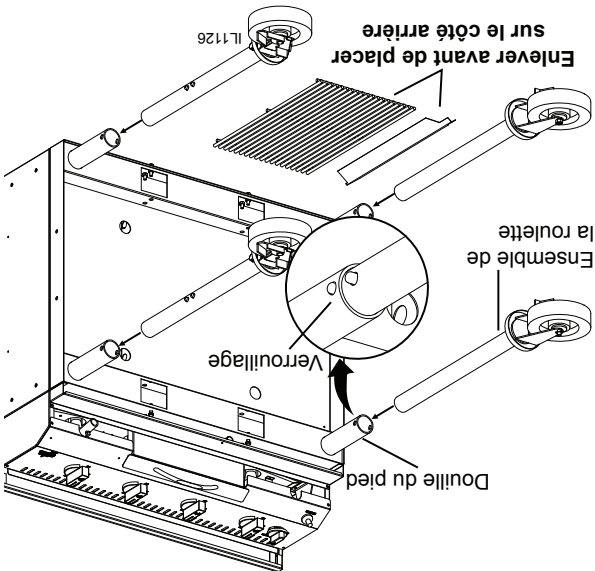


Fig. 1 (Au-dessus) Fixer les roulettes au chariotlier
Fig. 2 (À gauche) Verrouiller les roulettes pendant
l'utilisation du barbecue et avant de monter le chariot
du réservoir.





- Assurez-vous de toujours fermer tous les brûleurs et de couper l'alimentation en gaz quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé à l'extérieur dans un endroit incombustible. Maintenez 3 ft (91,44 cm) autour l'appareil pour l'utilisation et l'entretien. NE L'UTILISEZ PAS sur un véhicule récréatif ni sur un bateau.
- L'appareil peut être utilisé à l'extérieur avec un dégagement de « 0 » aux matériaux incombustibles dans un endroit incombustible. N'utilisez pas l'appareil directement sous des branches d'arbre ou les toits combustibles.
- Assurez-vous d'avoir en tout temps une zone ouverte. N'obstruez pas le débit d'air de combustion ou de ventilation. N'utilisez pas l'appareil dans un garage ni tout autre espace fermé.
- L'appareil peut être très chaud pendant l'utilisation, ne placez pas l'appareil dans une allée et tenez compte le niveau de circulation.
- Verrouillez toujours les freins de roulette sur les roues afin d'empêcher le déplacement.
- N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Vérifiez toujours le tuyau du gaz flexible avant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil s'il y a des signes d'abrasion ou d'usage.

AVERTISSEMENT : Si le tuyau est endommagé, remplacez le tuyau/régulateur avant l'utilisation du barbecue.

- Utilisez toujours une bouteille GPL horizontale agréée fixée dans le chariot du réservoir fourni. Assurez-vous d'attacher le tuyau/régulateur au robinet du réservoir. Le carburant avec le chariot doit être fabriqué et inscrit conformément aux spécifications pour une bouteille de GPL normalisée de Ministère des Transports des E.U. ou CAN/CSA B339. Le réservoir sera 40 lb (18,1 kg) de type horizontal, 12 po de diamètre et 29 po de longueur avec une soupape de sûreté et un QCC1 type 1 raccord de sortie. Il doit être conçu pour régler le débit du vapeur seulement en position horizontale quand il est monté dans le chariot. N'utilisez pas un réservoir vertical dans ce chariot. Tournez le robinet du réservoir lentement pendant l'utilisation du barbecue.

- L'appareil peut être entreposé à l'intérieur pourvu que les bouteilles GPL soient débranchées et enlevées de l'appareil. N'entreposez pas les bouteilles GPL dans une zone de chaleur vive tel qu'un espace fermé en lumière du soleil directe.
- La surpression peut développer dedans les réservoirs. Entreposez les réservoirs à l'intérieur dans une zone ouverte hors de portée des enfants. Fixez toujours les réservoirs pendant l'entreposage et le transport. Voyez NFPA58 la manipulation et l'entreposage des gaz GPL ou CAN/CSA B149.2 code d'installation du gaz propane.
- Le gaz propane est hautement inflammable et plus lourd que l'air. Utilisez toujours l'appareil dans une zone ouverte. N'utilisez pas l'appareil avec GPL aux températures moins de 50°F (10°C) et n'utilisez pas le barbecue ou placez l'appareil dans un endroit venteux.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs et les orifices de gaz pour les nids des araignées. N'utilisez pas la grille s'il y a un retour de flamme ou le brûleur ne marche pas avec une flamme égale. Laissez refroidir l'appareil, vérifiez et nettoyez tel brûleur et orifice de gaz.
- Vérifiez toujours les plateaux avant et enlevez aucune graisse et résidu. Ne limitez pas la circulation d'air dans le bas ou l'avant du barbecue.

- Cet appareil est réglé pour l'utilisation du gaz propane GPL. Pour convertir l'appareil à

l'utilisation du gaz naturel, changez out le brûleur et les orifices du tube éclair. Un régulateur du gaz naturel doit être fourni (réglé pour une pression d'eau de 5 po) ou une alimentation en gaz fourni à l'entrée du collecteur. N'exposez pas le régulateur aux pressions plus de 1/2 PSIG.

Cet appareil est conçu et vendu pour l'utilisation commerciale par personnel instruit et expérimenté dans l'utilisation. Cet appareil n'est pas vendu pour l'utilisation du consommateur dans une maison ni l'utilisation directe par le grand public dans les endroits de service alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil, lisez et comprenez tous les renseignements et étiquettes avec l'appareil. Assurez-vous que toutes les personnes associées avec l'appareil comprennent le fonctionnement et la sécurité de l'appareil avant de l'utiliser.

Toutes les caisses doivent être vérifiées pour les dommages de transport appareils ou non appareils. Cet appareil a été testé et soigneusement préemballé pour assurer une livraison de votre appareil dans un état parfait. Si l'équipement est reçu dans un état endommagé soit appareil ou non appareil, il faut faire une demande avec le transporteur.

Le dommage non appareil ou la perte – si le dommage ou la perte n'est pas visible jusqu'à ce que l'équipement soit déballé, il faut faire une demande pour une vérification des dommages en moins de 15 jours. Le transporteur le vérifiera et fournira toutes les fiches nécessaires.

Le charbonnier du gaz séries Star st conçu pour être utilisé avec le gaz spécifié sur la plaque signalétique qui se trouve sur le panneau avant. Tous les appareils sont transportés de l'usine pour l'utilisation avec GPL. L'appareil peut être facilement converti pour l'utilisation avec le gaz naturel. Contactez votre détaillant pour plus d'information.

-IMPORTANT- UTILISEZ A L'EXTERIEUR SEULEMENT DANS LES ENDROITS INCOMBUSTIBLES

Cet appareil doit être installé conformément au Code national du gaz « ANSI Z223.1 – EDITION RECENT » et tous les règles et règulations de la compagnie de gaz local.
AU CANADA L'INSTALLATION CONFORME AVEC CAN/CGA-B149.1 CODE
D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL ACTUEL OU CAN/CGA-B149.2 CODE
D'INSTALLATION DU PROPANE ET LES CODES LOCAUX OU APPLICABLE.

AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou la maintenance inappropriés peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez en entier toutes les instructions avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil. Assurez-vous que l'endroit de l'appareil est ouvert et libre de tout combustibles.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé conformément aux régulations actuelles et utilisé uniquement dans un endroit bien aéré. Voyez les instructions avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Affichez dans un endroit bien visible le numéro de téléphone d'urgence de votre compagnie de gaz locale ainsi que la marche à suivre à suivre si vous sentez une odeur de gaz. Obtenez la marche à suivre de votre compagnie de gaz locale.



MISE EN GARDE

DECLARATION DE SECURITE

SPECIFICATIONS

Les appareils sont installés en usine pour le gaz GPL et ils peuvent être convertis au gaz naturel.

OCB30	OCB30T	OCB30TH	OCB60	OCB60T	OCB60TH
<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant 4 Commandes pour le brûleur ; 70 000 Btu/h propane 1 Commande pour le tube éclair 1 Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 720 po carré (4645 cm carré) Installé – 151 livres (68.5 kg), l'expédition – 200 livres, (90.7kg) 32.5 po – Largeur, 36 po - Hauteur 82.5 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 91.5 cm – Hauteur</p>	<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant 4 Commandes pour le brûleur ; 70 000 Btu/h propane 1 Commande pour le tube éclair 1 Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 720 po carré (4645 cm carré) Installé – 222 livres (100.7 kg), l'expédition – 279 livres, (126.6kg) 32.5 po – Largeur, 36 po - Hauteur 82.5 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 91.5 cm – Hauteur</p>	<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant avec couvercle 4 Commandes pour le brûleur ; 70 000 Btu/h propane 1 Commande pour le tube éclair 1 -Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 720 po carré (4645 cm carré) Installé – 254 livres (115.2 kg), l'expédition – 321 livres, (145.6kg) 32.5 po – Largeur, 32.5 po – Profondeur, 49 po - Hauteur 82.5 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 124.5 cm – Hauteur</p>	<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant 8 Commandes pour le brûleur ; 140 000 Btu/h propane 2 Commandes pour le tube éclair (1 pour chaque section de cuisson) 2 -Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 1440 po carré (9290 cm carré) Installé – 437 livres (198.2 kg), l'expédition – 546 livres, (247.7 kg) 65 po – Largeur, 32.5 po – Profondeur, 36 po - Hauteur 165.1 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 91.5 cm – Hauteur</p>	<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant 8 Commandes pour le brûleur ; 140 000 Btu/h propane 2 Commandes pour le tube éclair (1 pour chaque section de cuisson) 2 Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 1440 po carré (9290 cm carré) Installé – 469 livres (212.7 kg), l'expédition – 588 livres, (266.7 kg) 65 po – Largeur, 32.5 po – Profondeur, 49 po - Hauteur 165.1 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 124.5 cm – Hauteur</p>	<p>Type : Commande Manuelle Style Radiant avec couvercle 8 Commandes pour le brûleur ; 140 000 Btu/h propane 2 Commandes pour le tube éclair (1 pour chaque section de cuisson) 2 Bouteille GPL de 40 livres et chariot du réservoir Surface de Cuisson 1440 po carré (9290 cm carré) Installé – 469 livres (212.7 kg), l'expédition – 588 livres, (266.7 kg) 65 po – Largeur, 32.5 po – Profondeur, 49 po - Hauteur 165.1 cm – Largeur, 82.5 cm – Profondeur, 124.5 cm – Hauteur</p>

TABLE DES MATIÈRES

4	SPECIFICATIONS
5-6	DECLARATIONS DE SECURITE
7	INSTALLATION GENERALE
7	Installation de la roulette
8	Installation du gaz
8	Niveler l'appareil
8	Pour effectuer un essai d'étanchéité – GPL
9	Réglage des brûleurs
9	FONCTIONNEMENT JOURNALIER
9	Choix de l'emplacement
9	Allumage du barbecue
10	Eteindre
10	Nettoyage et vérification des grilles de cuisson et des radiants
10	Enlever et nettoyer les brûleurs
11	Nettoyage
11	Toiles d'araignées et des nids
11	Entreposage journalier et à long terme
12	Installation du couvercle et garde-vent
12	Chariot de réservoir démontable
12	Monter les supports de fixation du chariot de réservoir GPL
13	Réservoirs GPL
13	Installation du réservoir GPL au chariot
14	Monter le chariot au charrolier
14	Brancher la conduite de gaz
14	Installation de la tablette latérale
14	Four à vapeur et plaque chauffante
14	Nettoyage
14	Assaisonnement de la plaque chauffante
15	Installation du crochet du réservoir GPL de 20 livres
15	Conversion du gaz naturel
15	Pour effectuer un essai d'étanchéité – gaz naturel
16	GARANTIE
17	OCB30 & OCB60 VUE ECLATÉE
18	OCB30 & OCB60 LISTE DES PIÈCES
19	COLLECTEUR OCB VUE ECLATÉE
20	LISTE DES PIÈCES DU COLLECTEUR OCB
21	ACCESSOIRES OCB
22	LISTE DES PIÈCES DES ACCESSOIRES OCB

AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou la maintenance inappropriée peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez en entier toutes les instructions avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

POUR VOTRE SECURITE : Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations actuelles et utilisé dans les zones bien aérées. Voir les instructions avant d'installer ou d'utiliser.

Affichez dans un endroit bien visible la marche à suivre si l'utilisateur sent une odeur de gaz. Obtenez les instructions de votre compagnie de gaz locale.

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.

Du 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.

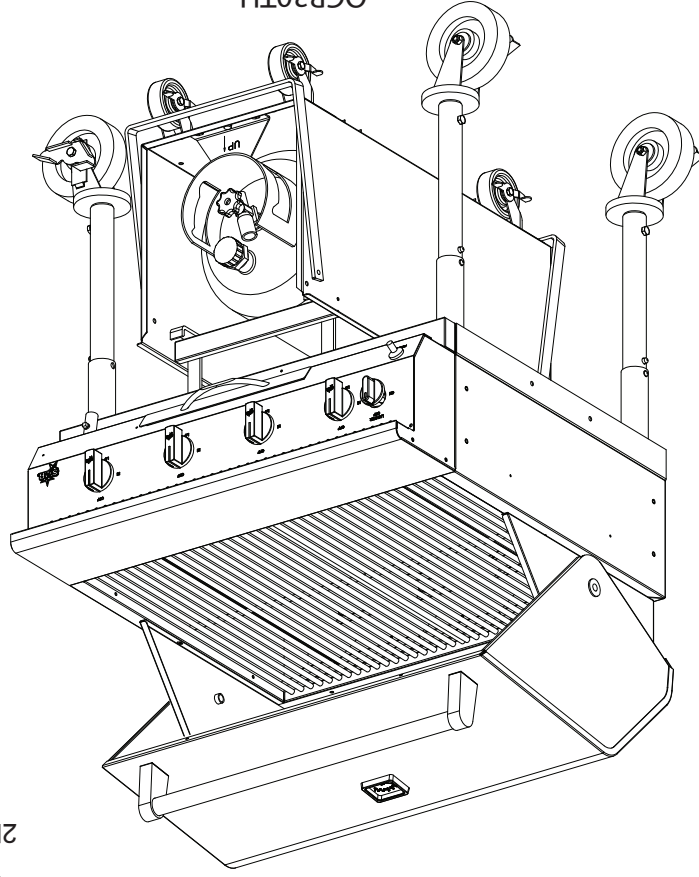
ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Contactez votre détaillant local pour le service ou l'entretien nécessaire. Pour un service plus rapide, assurez-vous d'inscrire le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat ci-dessous.

N° de modèle _____
N° de série _____
Voltage _____
Date d'achat _____



OCB30TH



2M-Z9210 Rev. B 8/25/11

**d'utilisation et
d'installation et**

**LES ACCESSOIRES
OCB60, OCB60T, OCB60TH
OCB30, OCB30T, OCB30TH
MODÈLE**

**AU GAZ
GRILLIOR**

