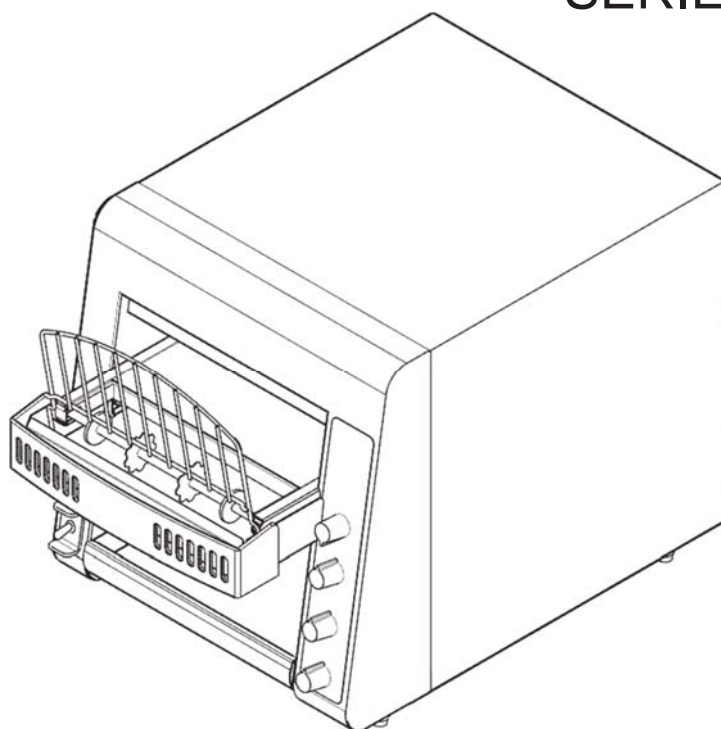




# GRILLE-PAIN CONVOYEUR

MODÈLE  
QCS-3-1400BH,  
SÉRIE RCS-3-1400BH



QCS-3-1400BH

## Mode d'emploi d'installation et d'utilisation

2M-HG0659 Rev. D 4/1052011  
(1/022014-F)



## SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Ces symboles sont destinés à attirer l'attention de l'utilisateur sur les sections de ce manuel contenant des informations importantes, liées à l'utilisation et à l'entretien de cet appareil.

---

## VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE ATTENTION

L'utilisation de pièces autres que des pièces fabriquées et fournies par STAR décharge le fabricant de toute obligation et de toute responsabilité inhérente à la garantie.

STAR se réserve le droit de modifier sans préavis les spécifications et la conception de ce produit. De telles révisions ne donnent pas le droit aux modifications, améliorations, ajouts ou remplacements d'un équipement acheté antérieurement.

Suite à des changements périodiques apportés au dessin, aux procédures, contrats et régulations, les spécifications contenues dans cette fiche peuvent changer sans préavis. Star International Holdings Inc., Company fera de bonne foi ses meilleurs efforts pour fournir des informations précis, nous déclinons cependant toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions d'information et quant aux conséquences de l'utilisation de ces spécifications. En utilisant ces informations, l'utilisateur assume tous les risques associés à cette utilisation.

## ENTRETIEN ET RÉPARATION

Adressez-vous à votre technicien de service agréé local pour des questions d'entretien ou de réparation.

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage ainsi que la date d'achat ci-dessous et munissez-vous de ces informations lorsque vous appelez le technicien afin d'assurer un service plus rapide.

Modèle N° \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

### Distributeur pour la Suisse

Michael W. Buder  
Middleby Marshall Switzerland  
Käppelgasse 21  
CH-4125 Riehen

**Website:** [www.buder.ch](http://www.buder.ch)

**E-mail** [info@buder.ch](mailto:info@buder.ch)

**Tel.** +41 61 641 41 66

**Fax** +41 61 647 47 22

**Mobil:** +41 79 756 19 86

**Adresse:** Star International Holdings Inc., Company  
10 Sunnen Drive  
St. Louis, MO 63143 U.S.A

**Website:** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)



## INFORMATIONS GÉNÉRALES D'INSTALLATION

### AVERTISSEMENT

Cet équipement est conçu et vendu uniquement pour une utilisation commerciale et par du personnel formé et expérimenté et n'est ni prévu / vendu pour une utilisation privée à la maison ni pour l'utilisation par le grand public en libre-service.

Veuillez lire attentivement et assimiler le mode d'emploi ainsi que les étiquettes de ce nouvel équipement avant sa mise en service. Assurez-vous que toutes les personnes qui s'en serviront comprennent parfaitement comment l'exploiter et les règles de sécurité avant le premier emploi.

Prenez soin de contrôler toutes les caisses d'expédition dès la réception pour des dégâts de transports visibles et cachés. Cet équipement a été testé et soigneusement emballé pour assurer une livraison en parfait état. Toute réclamation pour endommagement, visible ou caché, doit donc être faite auprès du transporteur.

Tout endommagement caché ou perte constaté qu'après le déballage de l'équipement, doit être communiqué au transporteur dans les 15 jours. Assurez-vous de garder tout le contenu ainsi que l'emballage interne et externe pour une éventuelle inspection par le transporteur qui vous fournira les formulaires nécessaires pour soumettre votre réclamation.

## INSPECTION ET ASSEMBLAGE

### DEBALLAGE ET INSPECTION

Déballer l'équipement et les composants de la caisse d'expédition. Retirez tout le matériel d'emballage visible ainsi que celui placé à l'intérieur de l'espace de cuisson. Si vous détectez un endommagement, avisez-en immédiatement le transporteur. Ne vous servez pas de l'appareil s'il a été endommagé lors du transport.

### ASSEMBLAGE ET INSTALLATION

L'appareil est expédié entièrement assemblé et prêt à être brancher sur une prise correspondant à la tension et l'ampérage précisés. Si vous constatez une alimentation électrique incorrecte, prenez contact avec un électricien qualifié avant l'utilisation de l'appareil. L'enlèvement et le remplacement du câble et de la fiche d'alimentation annulent la garantie. Adressez-vous à votre technicien de service autorisé local pour des questions d'entretien ou de réparation.

Régler le niveau de l'appareil à l'aide des pieds réglables en hauteur (ajustement d'environ 1.2 cm).

Avant la première utilisation, essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

### AVERTISSEMENT



Prévoyez suffisamment d'espace libre sur les côtés du grille-pain pour assurer une ventilation correcte. Ne vous servez pas de l'appareil sans que le plateau ramasse-miettes soit proprement inséré. Ceci pourrait entraîner une surchauffe et pauvre qualité de toast. Lisez toutes les étiquettes apposées sur l'appareil et suivez les instructions citées.



## **CONNEXION ELECTRIQUE**

### **AVERTISSEMENT**

Avant tout branchement de cet équipement, vérifiez que l'alimentation électrique correspond en voltage, ampérage et autres exigences indiqués sur la plaque signalétique.

Un schéma de câblage est compris dans cette documentation.

Débrancher toujours l'appareil avant d'installation ou d'enlever des pièces.

Rassurez-vous que le fil de terre soit correctement câblé. Ne brancher pas cet équipement sans véritable mise à terre. Une mise à la terre incorrecte peut causer des blessures graves, même fatales.



### **AVERTISSEMENT**

**IL EST IMPORTANT DE NE PAS COUPER NI DE RETIRER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE !**



### **AVERTISSEMENT**

**RACCORDER / BRANCHER L'APPAREIL UNIQUEMENT DANS À UN A.C. CIRCUIT TEL PRÉCISÉ SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE !**

## **UTILISATION QUOTIDIENNE**

### **COMMUTATEUR ROTATIF POUR MISE EN MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Quant aux grille-pain équipés d'un commutateur rotatif pour mise en mode d'économie d'énergie, veuillez tourner le commutateur soit dans le sens, soit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour les positions suivantes :

- **PLEIN RÉGIME**

Dans cette position votre appareil est en plein régime et prêt à être utilisé.

- **ARRÊT**

Le commutateur a deux positions d'arrêts, une seule rotation dans un sens ou l'autre éteint l'appareil.

- **MODE DE VEILLE**

Le mode de veille réduit la consommation d'énergie de 75%. S'en servir pendant les périodes creuses contribue donc à économiser du courant tout en gardant le grille-pain chaud. Quand vous en avez à nouveau besoin, tourner tout simplement le commutateur sur « PLEIN RÉGIME » et après environ 30 secondes le grille-pain est prêt à l'utilisation.



### **AVERTISSEMENT**

**CERTAINES SURFACES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT ET IL EST ESSENTIEL DE S'EN SOUVENIR LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL.**

## PROCÉDURES DE CUISSON

Ce grille-pain est équipé d'une persienne à l'entrée du four. Ce volet se lève automatiquement pour laisser passer les produits.

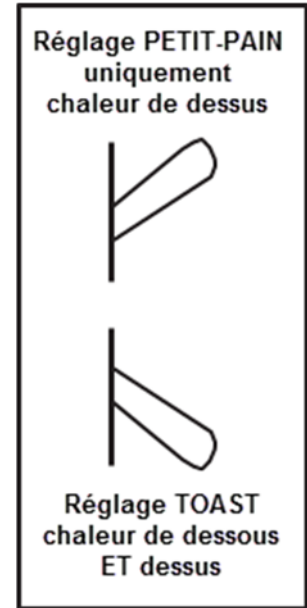
### COMMUTATEUR PETIT-PAIN / TOAST

Ce grille-pain est aussi équipé d'un commutateur permettant de changer du réglage PETIT-PAIN au réglage TOAST. En réglage PETIT-PAIN seulement les quatre résistances supérieures s'allument, les deux résistances du bas s'arrêtent. En réglage TOAST, il y a deux résistances du haut et deux du bas qui chauffent.

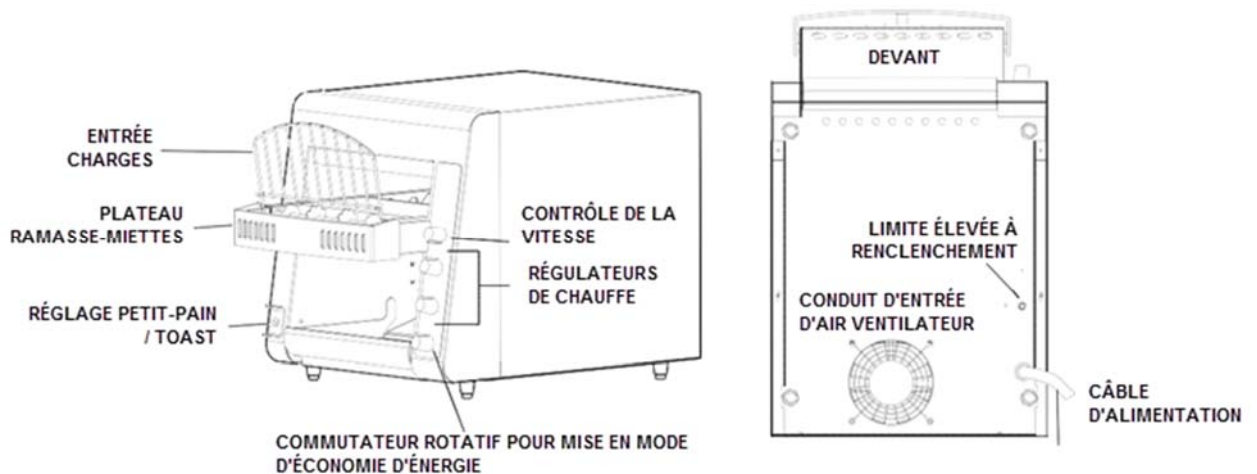
### GRILLER DES PETITS-PAINS / DU TOAST

1. Tourner le commutateur rotatif sur FULL POWER (PLEIN RÉGIME).
  2. Régler la vitesse du convoyeur sur HIGH (HAUT).
  3. Régler les contrôles de chaleur du haut et du bas sur HIGH (HAUT).
  4. Choisissez entre réglage BUN (PETIT-PAIN) / TOAST selon le produit que vous allez griller (voir dessin).
  5. Prévoyez un temps de préchauffe d'environ 10 minutes.
  6. Placer un échantillon du produit sur le convoyeur pour contrôle des réglages.
- Si les toasts / petits-pains ne sont pas assez grillés, tourner le contrôle de la vitesse du convoyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la vitesse.
- Si les toasts / petits-pains trop grillés, baisser la température avec le régulateur de chauffe.

**(N.B. : Il se pourrait que pour certains produits il faudrait ajuster les régulateurs de chauffe inférieurs et supérieurs tous les jours pour atteindre résultat voulu. Ce dernier peut varier de jour en jour selon la quantité d'humidité dans le pain.)**



## COMPOSANTS DU GRILLE-PAIN





## UTILISATION QUOTIDIENNE

- Rassurez-vous que le câble d'alimentation est bien branché dans la prise correcte.
- Ajuster les régulateurs de chauffe à la température voulue.
- Prévoyez toujours un temps de préchauffe d'environ dix minutes avant de mettre la première charge de produits. Le résultat d'une préchauffe insuffisante peut être la cuisson insatisfaisante du produits jusqu'à ce que l'appareil atteint sa température de fonctionnement.

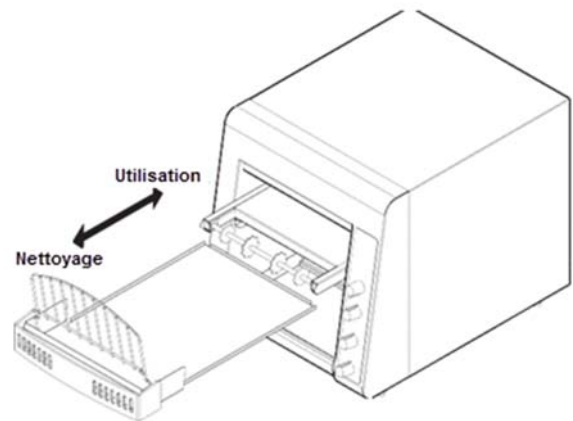
## CONSIGNES D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ

A la fin de chaque journée, coupez l'alimentation électrique à l'aide du disjoncteur.

Ne vous servez jamais de l'appareil sans que le plateau ramasse-miettes soit en place auparavant. Autrement l'appareil surchauffe et déclenche l'INTERRUPTEUR LIMITE TEMPÉRATURE.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Mettez l'appareil en veille pendant les périodes creuses. Il ne faut que quelques minutes pour atteindre à nouveau la température opérationnelle.



Montage / démontage du plateau ramasse-miettes

Ne laissez jamais l'appareil à haute température sans vous en servir ou pendant des périodes creuses, autrement miettes et film de graisse carbonisent.

## NETTOYAGE

L'entretien préventif de votre grille-pain HOLMAN consiste des procédures de nettoyages journaliers / hebdomadaires indiquées ci-dessous. Afin de maintenir un fonctionnement optimal de votre grille-pain, nous vous recommandons de :

- A. Tournez le commutateur rotatif pour mise en mode d'économie d'énergie sur « OFF » (ARRÊT). Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
- B. Après que l'appareil refroidisse, enlevez le plateau ramasse-miettes comme indiqué ci-dessus et nettoyez-le. Ensuite remettez-le en position.
- C. Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil.
- D. Nettoyez le conduit d'entrée d'air du dessous de l'appareil.
- E. Pour nettoyer un convoyeur à courroie légèrement souillé, régler la vitesse au maximum (100) et essuyer avec une patte humide (tous les jours), quant à un convoyeur à courroie très sale, servez-vous d'un coussinet légèrement abrasif à la place de la patte humide (selon besoin). Ensuite videz le plateau ramasse-miettes.



## **AVERTISSEMENT**

**N'IMMERGEZ NI POSEZ L'APPAREIL DANS L'EAU.**

**NE LAVEZ PAS L'APPAREIL AU JET ET N'UTILISEZ PAS DE JET POUR NETTOYER LA TABLE / LE COMPTOIR PENDANT QUE L'APPAREIL S'Y TROUVE.**

**GARDEZ ÉLOIGNÉ DE L'EAU.**

## **PROCÉDURES DE MAINTENANCE**

### **A. REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE**

- 1. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**
2. Enlevez le boîtier.
3. Détacher le fil électrique de l'élément de chauffe du bloc de connexion tout en gardant le fils du haut et du bas séparés.
4. Retirez les écrous du support et ensuite soulevez le support latéral des éléments de chauffe. Fixez le support manuellement de façon que vous puissiez retirer les éléments sans entraves.
5. Retirez doucement l'élément défectueux de son emplacement.
6. Insérez doucement le nouvel élément à cet emplacement.
7. Desserrer les vis du support et remettez celui-ci en place. Serrez la vis pour fixer le support au bout des éléments de chauffe.

### **B. REMPLACEMENT DU MOTEUR DU VENTILATEUR**

- 1. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**
2. Dévissez les vis du boîtier et sur le panneau arrière de l'appareil.
3. Enlevez le boîtier et le panneau arrière.
4. Débranchez le câble d'alimentation du moteur du ventilateur.
5. Dévissez les (4) vis qui fixent le moteur du ventilateur et le grill au bas de l'appareil et enlevez le ventilateur.
6. Mettez le moteur de remplacement et le grill en place et refixer le bas de l'appareil avec les vis.
7. Reconnecter le câble d'alimentation au moteur du ventilateur.
8. Remettez le boîtier et le panneau arrière en place et fixez-les avec les vis enlevées sous « point 2 ».

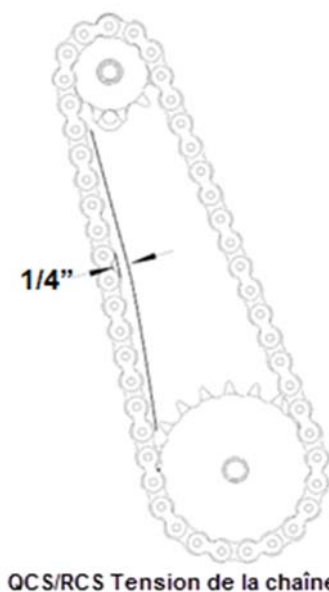
### **C. REMPLACEMENT DU MOTEUR DE LA COURROIE TRANSPORTEUSE**

- 1. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**
2. Enlevez le boîtier et le panneau arrière.
3. Utilisez une clé « Allen » et desserrer la vis de blocage pour enlever le pignon de l'arbre moteur.
4. Détacher le fil électrique reliant le moteur d'entraînement au câblage intérieur du bornier. Sur les unités à 208 ou 240 volts, prenez note des couleurs des connecteurs et quel fil est recouvert d'un ruban blanc. Le nouveau moteur doit être connecté de la même façon.
5. Enlevez les vis servant à fixer le moteur et retirer le moteur de l'appareil.

6. Insérez le nouveau moteur et fixez-le légèrement avec les vis de montage.
7. Remettez le pignon dans l'arbre moteur.

**N.B. Les deux pignons doivent être alignés en parallèle pour éviter que la chaîne se torde pendant le fonctionnement. Le moyeu est installé le plus proche du moteur.**

8. Glissez le moteur jusqu'à ce que la chaîne de transmission ait un jeu d'environ 1/4" (6.3mm) lorsque l'on appuie au milieu du passage supérieur (voir illustration à droite).
9. Serrez les vis pour fixer le moteur.
10. Reconnectez les fils électriques tel qu'ils étaient branchés auparavant (point 4).
11. Remettez le boîtier et le panneau arrière en place.



QCS/RCS Tension de la chaîne

## **D. NETTOYAGE DE L'ENTRÉE D'AIR – UNE FOIS PAR SEMAINE**

1. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**
2. Placez l'appareil sur le dos.
3. Utilisez un aspirateur et une patte humide pour nettoyer l'entrée d'air. Il est recommandé de procéder ainsi au moins une fois par semaine.

## **E. LUBRIFIEZ LA CHAÎNE ET LES PIGNONS – TOUS LES SIX MOIS**

1. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**
2. Enlevez l'enclos pour accéder à la chaîne d'entraînement.
3. Utilisez un lubrifiant synthétique à pression extrême et d'une plage de température allant jusqu'à 400°F / 204.4°C (article disponible sous le N° 1P-Z8914). Appliquez-le généreusement sur la chaîne et les pignons.
4. Remettez l'enclos, rebranchez et testez l'appareil.

## **GUIDE DE DÉPANNAGE**

### **A. L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS, LA COURROIE TRANSPORTEUSE NE BOUGE PAS**

1. Assurez-vous que le disjoncteur principal est bien en position « ON ».
2. Contrôlez si le grille-pain est bien branché et que tous les contrôles ont été tournés sur « ON ».

### **B. L'APPAREIL NE CHAUFFE QUE SUR UN CÔTÉ, LA COURROIE TRANSPORTEUSE TOURNE LIBREMENT**

1. Appeler votre technicien agréé.



### **C. LA COURROIE TRANSPORTEUSE NE TOURNE PAS, L'APPAREIL CHAUFFE CORRECTEMENT**

Pour vérifier qu'il n'y a pas de grippage mécanique :

#### **1. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**

2. Enlevez les deux vis qui fixent l'enclos sur le bas de l'unité.
3. Posez l'appareil sur les pieds et enlevez les quatre vis sur l'arrière du grille-pain.
4. Enlevez le boîtier et le panneau arrière.
5. Desserrez les quatre vis qui fixent le moteur.
6. Glissez le moteur vers le haut afin d'enlever la chaîne d'entraînement des pignons.
7. Tournez courroie transporteuse à la main et vérifiez tout grippage mécanique. Si le convoyeur glisse librement, appelez votre technicien agréé. Il se pourrait que soit le moteur d'entraînement, soit le contrôle de vitesse doit être remplacé.
8. Remettez le boîtier en place en le glissant vers l'avant de l'unité. Le bord avant du boîtier se placera sous l'avant du grille-pain.

### **D. INTERRUPTEUR LIMITE TEMPÉRATURE (« RESET » / RÉINITIALISATION)**

Votre grille-pain à convoyeur HOLMAN est équipé d'un interrupteur automatique de sécurité qui arrête les éléments de chauffe dès que la température ambiante dans le box de contrôle dépasse 190°F/88°C. Cet interrupteur peut être réinitialisé manuellement en appuyant sur le bouton rouge placé sous le grille-pain (voir illustration sur la page des composants).

#### **1. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.**

2. Contrôlez si l'entrée d'air située au centre du bas de la boîte de contrôle est exempte de poussière, graisse et tout autre contaminant.
3. Contrôlez si le plateau ramasse-miettes est bien en place. **NE VOUS SERVEZ JAMAIS DE CET APPAREIL SANS QUE LE PLATEAU RAMASSE-MIETTES SOIT EN PLACE. CECI PROVOQUERA UNE SURCHAUFFE DE LA BOÎTE DE CONTRÔLE.**
4. Si vous ne trouvez pas d'obstruction empêchant l'afflux d'air et le plateau ramasse-miettes est en place, appelez votre technicien agréé.

### **E. LA COURROIE TRANSPORTEUSE TOURNE QU'À UNE SEULE VITESSE QUEL QUE SOIT LES RÉGLAGES**

1. Appeler votre technicien agréé, il faudrait éventuellement changer le contrôle de vitesse.

### 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                                                                                                   | 9. Seasoning of griddle plates                                                                  |
| 2. Mileage and travel time on portable equipment ( <b>see below</b> )                                                                                                 | 10. Voltage conversions                                                                         |
| 3. Labor to replace such items that can be replaced easily during a daily cleaning routine, i.e. removable kettles on fryers, knobs, grease drawers on griddles, etc. | 11. Gas conversions                                                                             |
| 4. Installation of equipment                                                                                                                                          | 12. Pilot light adjustment                                                                      |
| 5. Damages due to improper installation                                                                                                                               | 13. Miscellaneous adjustments                                                                   |
| 6. Damages from abuse or misuse                                                                                                                                       | 14. Thermostat calibration and by-pass adjustment                                               |
| 7. Operated contrary to the Operating and Installation Instructions                                                                                                   | 15. Resetting of circuit breakers or safety controls or reset buttons                           |
| 8. Cleaning of equipment                                                                                                                                              | 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

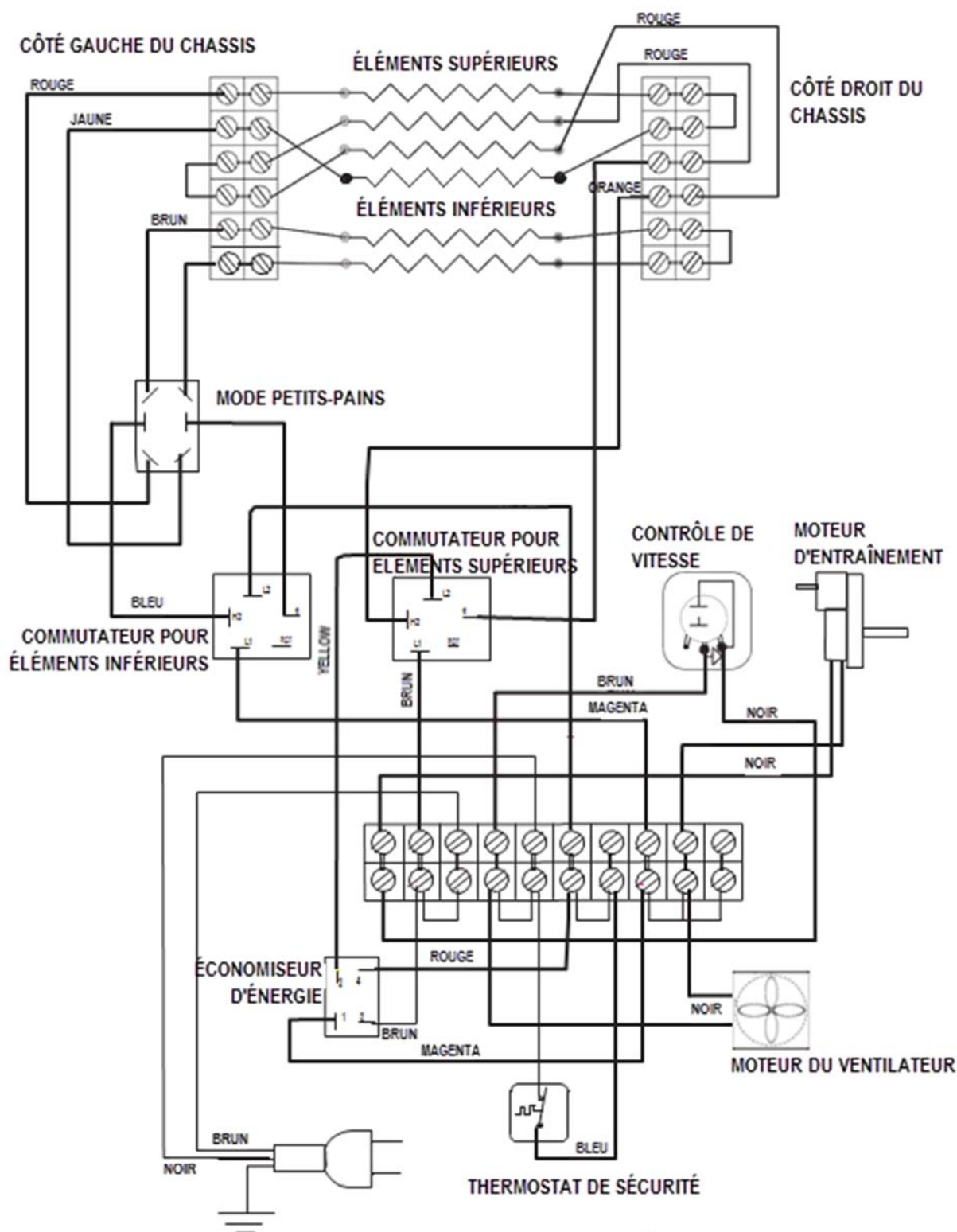
Star will not honor service bills that include travel time and mileage charges for servicing any products considered "Portable" including items listed below. These products should be taken to the Service Agency for repair:

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>* The Model 510FD Fryer.</li> <li>* The Model 526TOA Toaster Oven.</li> <li>* The Model J4R, 4 oz. Popcorn Machine.</li> <li>* The Model 518CMA &amp; 526CMA Cheese Melter.</li> <li>* The Model 12MC &amp; 15MC &amp; 18MCP Hot Food Merchandisers.</li> <li>* The Model 12NCPW &amp; 15NCPW Nacho Chip/Popcorn Warmer.</li> <li>* All Hot Dog Equipment <b>except Roller Grills &amp; Drawer Bun Warmers.</b></li> <li>* All Nacho Cheese Warmers <b>except Model 11WLA Series Nacho Cheese Warmer.</b></li> <li>* All Condiment Dispensers <b>except the Model HPD &amp; SPD Series Dispenser.</b></li> <li>* All Specialty Food Warmers <b>except Model 130R, 11RW Series, and 11WSA Series.</b></li> <li>* All QCS/RCS Series Toasters <b>except Model QCS3 &amp; RCS3 Series.</b></li> <li>* All Fast Steamer Models <b>except Direct Connect Series.</b></li> </ul> | <p><b>ALL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Pop-Up Toasters</li> <li>* Butter Dispensers</li> <li>* Pretzel Merchandisers</li> </ul> <p><b>(Model 16PD-A Only)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Pastry Display Cabinets</li> <li>* Nacho Chip Merchandisers</li> <li>* Accessories of any kind</li> <li>* Sneeze Guards</li> <li>* Pizza Ovens</li> </ul> <p><b>(Model PO12 Only)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Heat Lamps</li> <li>* Pumps-Manual</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

### FOR ASSISTANCE

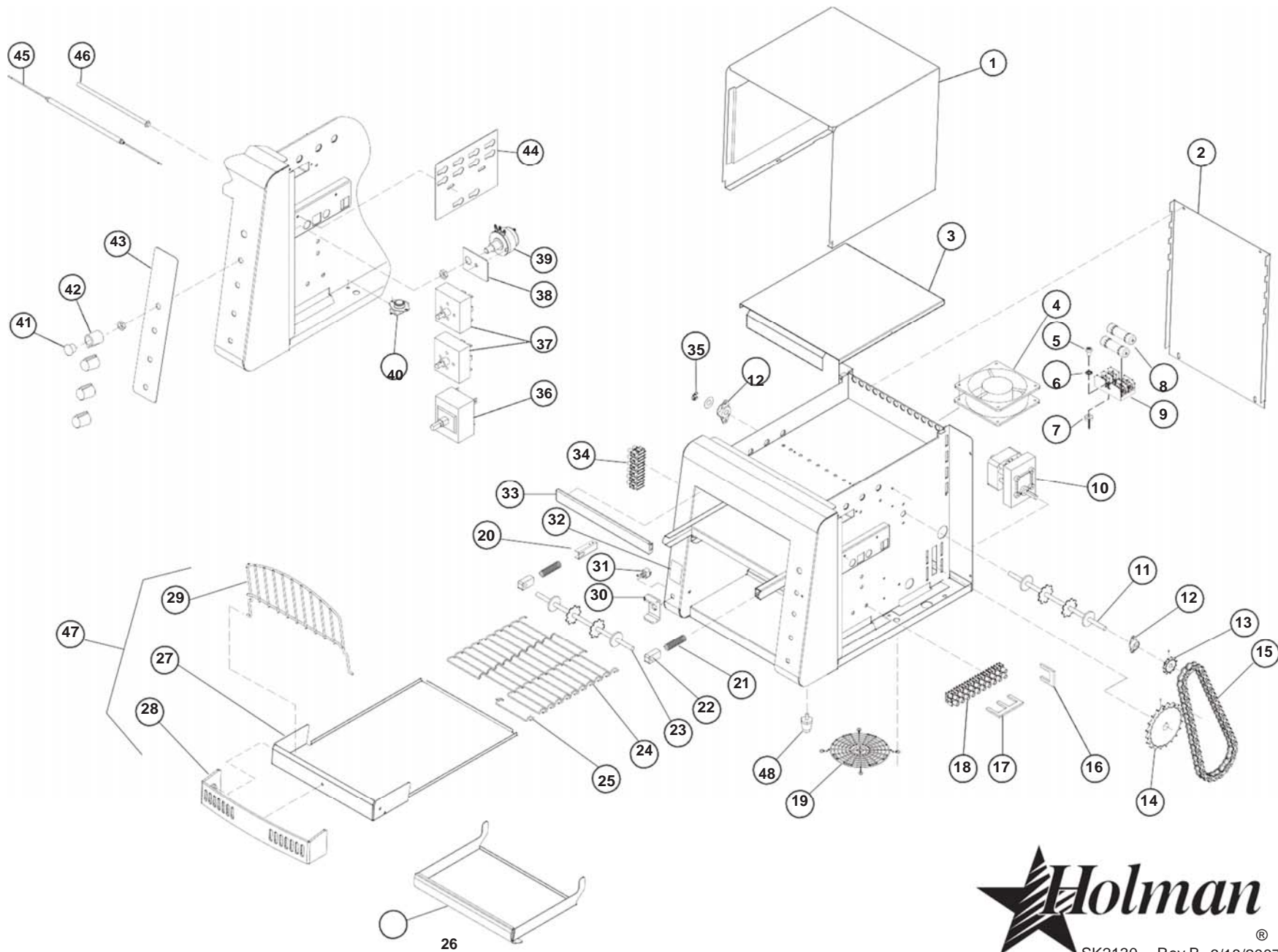
Should you need any assistance regarding the Operation or Maintenance of any Star equipment; write, phone, fax or email our Service Department. In all correspondence mention the Model number and the Serial number of your unit, and the voltage or type of gas you are using.



MODÈLE : QCS-3-1400BH

CE DESSIN CONTIENT DES INFORMATIONS CONFIDENTIELLES APPARTENANTS À STAR MFG. INT'L. INC.  
AUCUNE REPRODUCTION OU DIVULGATION DU CONTENU N'EST AUTORISÉE.






  
 SK2130 Rev B 6/18/2007

MODELE: QCS-3-1400BH - GRILLE-PAIN A CONVOYEUR

CE DESSIN CONTIENT DES INFORMATIONS CONFIDENTIELLES APPARTENANTS À STAR MFG. INT'L. INC.  
 AUCUNE REPRODUCTION OU DIVULGATION DU CONTENU N'EST AUTORISÉE.

# LISTE DES PIECES

Avril 05, 2011, Rev. D

## QCS-3-1400BH, RCS-3-1400BH Grille-pains à convoyeur

Numéro clé	Numéro de pièce	Nombre par unité	Description et modèle
1	HH-101371	1	ENCLOSURE, QCS3
2	HH-402470	1	PANEL, BACK, QCS3
3	HD-100572	1	BAFFLE, AIR FLOW
4	2U-200561	1	MOTOR, FAN
5	2C-1487	2	SCREW 6-32X1/4 RHP ST, FUSEHOLDER
6	2C-H8669	2	WASHER #6 INT STL NP
7	2C-2553	2	NUT 6-32 HEX STL NP
8	2E-Z5681	1	FUSEHOLDER, CLASS G
9	2E-Z5680	2	FUSE, 5A - CLASS G
10	2U-200509	1	MOTOR, DRIVE, FAN, 240V, 60Hz, .24AMP
	2U-200590	1	MOTOR, DRIVE, FAN, 230V, 50Hz, .24AMP9H-Q3-14BH-V07, V67
11	2A-202902	1	SHAFT, DRIVE
12	HA-112261	2	BUSHING, REAR
13	2P-Z8779	1	SPROCKET, DRIVEN (25B11 X 5/16")
14	2P-200645	1	SPROCKET, DRIVE (25B17 X 5/16")
15	2P-150013	1	CHAIN, DRIVE (19")
16	2P-115501	3	JUMPER, TERMINAL BLOCK, SMALL, 2 POS.
17	2P-115502	1	JUMPER, TERMINAL BLOCK, SMALL, 3 POS.
18	H9-Z10282	1	BLOCK, TERMINAL, SMALL, 10 POS.
19	2R-200562	1	GUARD, FAN MOTOR
20	2A-Z9394	2	SPRING, BRACKET
21	2P-200736	2	2" BEARING SPRING
22	2P-200700	2	BUSHING, FRONT
23	2A-202905	1	SHAFT, IDLER
24	SP-160028	1	CONVEYOR, BELT (14" X 35")
25	2B-200603	3	LINK, MASTER, CONVEYOR BELT
26	HH-100561	1	TRAY, PULL-OUT
27	HH-402465	1	TRAY, CRUMB
28	2R-200788	1	GUARD, CRUMB TRAY
29	2B-200764	1	WIRE RACK, LOAD-UP
30	2P-401780	1	GUARD, TOGGLE
31	2E-200546	1	SWITCH, TOGGLE, BUN/TOAST
32	2E-200757	1	LABLE BUN / TOAST
33	HH-401698	1	HEAT SHUTTER
34	HK-115388	1	TERMINAL BLOCK, 6 POSITIONS
35	2A-200284	1	E-CLIP
36	2E-200551	1	SWITCH, ROTARY POWER SAVER
37	2J-200538	2	SWITCH, INFINITE
38	2P-402728	1	ANTI-SPIN PLATE
39	HC-120278	1	SWITCH, SPEED CONTROL, (500W)
40	2E-200566	1	SWITCH, HIGH LIMIT RESET
41	2R-200708	4	CAP, KNOB
42	2R-200768	1	KNOB, SPEED CONTROL
	2R-200769	3	KNOB, POWER SAVER, INFINITE SWITCH
43	2M-200864	1	LABEL, CONTROL PANEL QCS
	2M-200899	1	LABEL, CONTROL PANEL, RCS
44	HG-402533	1	RETAINER, ELEMENT, 6 TUBE QCS
	HK-402594	1	RETAINER, ELEMENT, 6 TUBE RCS
45	HK-198066	6	HEATERTUBE 208V
	HT-197860	6	HEATERTUBE 220V
	GB-197847	6	HEATERTUBE 240V
46	2N-209130	6	ELEMENT, METAL 208V 800W RCS
47	HI-101116	1	TRAY, CRUMB ASSEMBLY, QCS-3
48	2R-200709	4	LEG, 1" CHROME PLASTIC
	NOT ILLUSTRATED		
	2B-200610	1	LINK, CONVEYOR BELT
	HJ-140027	1	CORD, POWER (NEMA 6-30)
	2E-Z9841	1	CORD, FAN MOTOR
	2R-200721	1	BLADE, FAN 2-5/16" (DRIVE MOTOR)
	2K-200465	1	BUSHING, CORD HEYCO
	1P-Z8914	1	EXTREME PRESSURE MULTIPURPOSE SYNTHETIC GREASE (80°F TO 400°F) , TUBE 8 oz.
	HK-120279	1	WIRE KIT FOR FUSE

**STAR INTERNATIONAL HOLDINGS INC. COMPANY**  
Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster  
10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A. (314)  
781-2777  
[www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)