



**Star
Manufacturing
International Inc.**

10 Sunnen Dr.
St. Louis, MO 63143

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

Installation and
Operating Instructions

Instrucciones
de instalación y
operación

Instructions
d'installation et
d'utilisation

2M-Z1500 Rev. D 5/28/08

TABLE TOP CLAM SHELL TOASTER

TOSTADOR DE MESA CONCHA DE ALMEJA

TOASTER DE TABLE À DEUX COQUES



**Model# GR138TB 120V
Modelo GR138TB 120V
Modèle N° GR138TB 120V**



GENERAL INSTALLATION DATA



CAUTION

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

INSTALLATION

1. Plug unit into dedicated 120V A.C. line with 20AMP receptacle.
2. DO NOT plug into 220V line. Doing so will ruin the unit and void the warranty.
3. Each machine has been properly wired and inspected at the factory for operation on the voltage and type of current specified on the nameplate.



CAUTION

DO NOT CONNECT TO ANY OTHER TYPE OF CURRENT OR THE MACHINE WILL BE SERIOUSLY DAMAGED.

4. Level the unit using the adjustable feet in front of the unit (approximately 1/2" adjustment).
5. Place grease catcher cup into support base under rear spout.
6. DO NOT operate without top burn guard in place.

INITIAL STARTUP

Before using the unit for the first time, clean and heat for approximately 30 minutes.

OPERATING INSTRUCTIONS

Make sure unit is plugged into 20AMP receptacle and is on a dedicated 120V A.C. line.

1. Turn unit on by placing switch in "ON" position. The "Heat On" light, program number and display will flash indicating unit is heating. When the preset temperature is reached, the heating light, display and program light indicator will stop flashing followed by 3 beeps. (Initial startup heating time is approximately 25 minutes).
2. Place product on the bottom cooking surface of the unit and close the lid.
3. Press Start/Stop button and let displayed time count down to "0" at which time unit will beep. To turn off the beeper, press Start/Stop button again.
4. Raise lid until it engages into first detent and remove food. Using spatula, scrape residue into rear grease catcher cup.
Note: Metal utensils may be used, however, using nonmetal utensils will prolong the life of the cooking surface.
5. Turn the unit off when not in use.

DO NOT ADJUST TIME AND TEMPERATURE

The unit time and temperature is preset by the factory to the specific customer requirements for flatbread and quesadillas. If adjustments are required for additional food products, please refer to the time or temperature programming section in this manual.

TEMPERATURE/TIMER CONTROLLER OPERATION SPECIFICATIONS

Startup:

1. The preset time will flash until preset temperature is reached.
2. When the control reaches preset temperature, time display, heat on indicator and program indicator will stop flashing and the alarm will beep three times.

Temperature:

1. To view the actual temperature, press and hold "Temp Button". Display will read "Lo F" if temperature is below 273°F and "Hi F" if temperature is above 573°F.

To Program Temperature:

1. Press and hold "Temp" (actual temperature displays).
2. While holding "Temp", press "Start/Stop" (program temperature displays).
3. Release "Temp" and "Start/Stop".
4. Press "5/+" or "6/-" to change current preset program temperature.
5. Press "Start/Stop" to save the new temperature.
6. Repeat procedure for other program (2, 3, 4, 5 & 6)

To Program Time:

1. Press and hold the program button (1 - 6) until two beeps (preset time displays).
2. Release program button.
3. Press "5/+" or "6/-" to change time up or down.
4. Press "Start/Stop" to save new time.
5. Repeat procedure for other programs.

Programs (1 - 6):

To change program, press and hold desired button (1 - 6) for one (1) second.

Timer:

1. To operate timer, press "Start/Stop" button. Time will countdown to "0.00".
2. When timer reaches "0", alarm will sound.
3. Press "Start/Stop" to turn off the alarm.

CORD WITH 20 AMP PLUG

Two cord take-up brackets are located on the bottom of the unit. These brackets are to be used to wrap up the excess cord in the event that the plug-in receptacle is located close to the unit. These brackets will prevent accidental damage to the power cord and prevent entanglement in the working mechanism of the unit.

MONTHLY LUBRICATION/INSPECTION

1. Apply two (2) drops of nontoxic mineral oil onto counter balance shoulder screw and nylon spacer.
2. Check all bolts/screws and tighten if necessary.

CLEANING

All surfaces except the cooking grids are stainless steel and can be cleaned with a warm, damp cloth and detergent.



CAUTION

DO NOT IMMERSE OR LET THE UNIT STAND IN WATER.

DO NOT HOSE DOWN.

KEEP AWAY FROM RUNNING WATER.

To remove burned on grease or food residue use the following mixture:

- 1 Tablespoon liquid dish detergent
- 1 Cup of warm water



CAUTION

For models with #6 programmed for "CLEAN" mode:

1. Press #6 button.
2. Open toaster to allow faster cooling.
3. Alarm will sound when toaster is 350° F.
4. Turn unit OFF.
5. Unplug the unit.
6. Begin toaster cleaning procedure using answer system book 5, under toaster.

BEFORE CLEANING ALL OTHER UNITS MAKE SURE POWER IS TURNED OFF AND UNIT IS UNPLUGGED.

While holding top lid with one hand, apply this mixture to cold or warm top cooking surface with a sponge or plastic scrubbing pad. Wipe with clean sponge or towel until it is clean.

DO NOT SPLASH CONTROL HOUSING!

Do not splash metal conduit connecting top and bottom of the toaster!!

Empty and clean grease catcher cup as required using detergent and water after removing cup from unit.

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact the factory, a service representative or a local service company for service or required maintenance.

DATOS GENERALES SOBRE LA INSTALACIÓN



PRECAUCIÓN

Este equipo ha sido diseñado y se vende para usarse a nivel comercial solamente y por personal capacitado y con experiencia en su funcionamiento. No se vende para usarse en los hogares o alrededor de los mismos ni para que el público en general lo utilice en lugares de servicio de alimentos.

INSTALACIÓN

1. Enchufar la unidad en una línea de C.A. de 120V con receptáculo de 20AMP.
2. NO enchufarla en una línea de 220V, ya que estropearía la unidad y se cancelaría la garantía.
3. Cada máquina ha sido cableada e inspeccionada de forma apropiada en la fábrica en cuanto al funcionamiento del voltaje y el tipo de corriente especificado en la placa de identificación.



PRECAUCIÓN

NO CONECTARLO A NINGÚN OTRO TIPO DE CORRIENTE, YA QUE LA MÁQUINA SUFRIRÍA SERIOS DAÑOS.

4. Nivelar la unidad utilizando los pies ajustables de la parte delantera (ajuste de 1,27 cm (1/2 pulgada) aproximadamente).
5. Colocar el recipiente para recoger la grasa en la base de soporte debajo del canal de la parte posterior.
6. NO ponerlo en funcionamiento sin la cubierta protectora del quemador en su lugar.

PREPARACIÓN INICIAL

Antes de utilizar la unidad por primera vez, limpie y calentarla durante 30 minutos aproximadamente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Asegúrese que la unidad esté enchufada en un receptáculo de 20AMP y que esté en una línea de C.A. de 120V

1. Poner en funcionamiento la unidad situando el interruptor en la posición "ON". La luz indicando "Heat On", el número del programa y el indicador centellearán para indicar que la unidad se está calentando. Cuando se consiga la temperatura programada, la luz de calentamiento, la del programa y la del indicador dejarán de centellear, a lo que seguirá 3 timbres. (El tiempo que tarda en calentarse inicialmente es 25 minutos aproximadamente).
2. Poner el producto en la superficie inferior de cocinar de la unidad y bajar la tapa.
3. Presionar el botón de Start/Stop (poner en funcionamiento o parar el funcionamiento) y dejar el indicador de la hora contar de forma descendiente hasta "0", en ese punto la unidad emitirá un timbre. Para interrumpir el timbre, presionar el botón de Start/Stop otra vez.
4. Levantar la tapa hasta que se encaje en el primer trinquete y retirar la comida. Utilizando una espátula raspar los residuos hacia el recipiente de recoger la grasa.
Nota: Los utensilios de metal se pueden utilizar, aunque los de otro material prolongan la duración de la superficie de cocinar.
5. Apagar la unidad cuando no se esté utilizando.

NO AJUSTAR LA HORA Y LA TEMPERATURA

La hora y la temperatura en la unidad se programan en la fábrica según los requisitos específicos del cliente para hacer quesadillas y pan sin levadura. Si se requieren otros ajustes para otros productos de alimentación, vea la sección especial para programar la hora o la temperatura en este manual.

ESPECIFICACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE TEMPERATURA Y RELOJ AUTOMÁTICO.

Poner en funcionamiento:

1. La hora programada centelleará hasta que la temperatura elegida se consiga.
2. Cuando el control alcanza la temperatura programada, los indicadores de la hora, el del calentador y el del programa dejarán de centellear y el timbre sonará tres veces.

Temperatura:

1. Para ver la temperatura actual, presionar y mantener de esta forma el "Temp Button" (botón de temperatura). El indicador mostrará "Lo F" si la temperatura es más baja que 133,9°C (273°F) y "Hi F" si está por encima de 300,6°C (573°F).

Para programar la temperatura:

1. Presionar y mantener de esta forma el botón "Temp" (temperatura), lo que mostrará la temperatura actual.
2. Mientras que se esté presionando el botón "Temp", pulsar el de "Start/Stop", lo que mostrará la temperatura del programa.
3. Soltar los botones "Temp" y "Start/Stop".
4. Para cambiar la temperatura actual del programa previamente fijada presionar "5/+" ó "6/-".
5. Presionar "Start/Stop" para guardar en la memoria la nueva temperatura.
6. Repetir el mismo procedimiento para conseguir otro programa (2, 3, 4, 5 & 6).

Para programar la hora:

1. Presionar y mantener de esta forma el botón de programación (1 - 6) hasta que el timbre suene dos veces (se mostrará la hora programada).
2. Soltar el botón del programa.
3. Para cambiar la hora hacia arriba o hacia abajo presionar "5/+" ó "6/-".
4. Presionar "Start/Stop" para guardar en la memoria la nueva hora.
5. Repetir el mismo procedimiento para conseguir otros programas.

Programas (1 - 6):

Para cambiar el programa, presionar y mantener de esta forma el botón que se desee (1 - 6) durante un (1) segundo.

Reloj automático

1. Para que funcione el reloj automático, presionar el botón "Start/Stop", lo que llevará la hora a "0.00".
2. Cuando el reloj haya alcanzado "0", la alarma sonará.
3. Presionar "Start/Stop" para apagar la alarma.

CORDÓN CON CLAVIJA DE 20AMP

Debajo de la unidad se puede encontrar dos soportes para enrollar el cordón. Estos soportes se deben utilizar para recoger el exceso de cordón en caso que el enchufe esté situado cerca de la unidad y podrán evitar daños accidentales al mismo, de esta forma se prevendrán enredos en el mecanismo de funcionamiento de la unidad.

LUBRICACIÓN E INSPECCIÓN MENSUAL

1. Aplicar dos (2) gotas de aceite mineral no tóxico en el tornillo del borde del equilibrador y la pieza de separación de nilón.
2. Comprobar que todos los pasadores y tornillos estén lubricados y bien apretados.

LIMPIEZA

Todas las superficies de la unidad, excepto las parrillas, son de acero inoxidable y se pueden limpiar con un paño mojado y templado, y con detergente.



PRECAUCIÓN

NO SUMERGIR LA UNIDAD NI DEJARLA EN EL AGUA.

NO LIMPIARLA CON LA MANGUERA DE AGUA.

NO ACERQUE LA UNIDAD A LUGARES POR DONDE SALGA AGUA.

Para quitar desperdicios quemados en grasa o restos de comida utilice lo siguiente:

- 1 cucharada de detergente líquido para vajillas
- 1 taza de agua templada



PRECAUCIÓN

Para modelos con número 6 programado para el modo “limpio”:

1. **Apretar botón #6.**
2. **Abrir la tostadora para permitir un enfriamiento más rápido.**
3. **Cuando la tostadora alcanza 350° F se activa la alarma.**
4. **Apagar la unidad.**
5. **Desenchufar la unidad.**
6. **Empiece el procedimiento de limpieza del tostador usando el libro de Sistemas de Respuestas, debajo el tostador.**

**ANTES DE LIMPIAR LA UNIDAD
ASEGÚRESE DE QUE EL BOTÓN
DE CONEXIÓN ESTÉ APAGADO
Y EL CORDÓN ELÉCTRICO
DESENCHUFADO.**

Mientras que se sostiene la tapa con una mano, limpiar la superficie (fría o templada) de preparación de alimentos con una esponja o con un elemento de plástico para restregar. Pasar una esponja limpia o una toalla hasta que la superficie esté limpia.

¡NO SALPICAR LA CAJA DE CONTROL!

No derrame ningún conductor de metal en la parte de arriba o de abajo del tostador.

Vaciar y limpiar el recipiente de recoger la grasa utilizando detergente y agua después de quitar dicho recipiente de la unidad.

MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

Llame a la fábrica, al representante o compañía de servicio local para las necesidades de reparación o mantenimiento.

DONNÉES GÉNÉRALES D'INSTALLATION



ATTENTION

Cet équipement est conçu et vendu seulement pour utilisation commerciale par du personnel formé et ayant l'expérience de son utilisation et il ne pourra pas être vendu pour l'utilisation ménagère par les consommateurs ni pour l'utilisation directe par le public dans les endroits où on sert de la nourriture.

INSTALLATION

1. Brancher l'appareil dans la ligne spécialisée de 120 V C.A. à l'aide de la prise de courant de 20 AMP.
2. NE PAS le brancher à une ligne de 220 V. Ceci pourra détruire l'appareil et rendre la garantie nulle.
3. Chaque machine a été bien câblée et inspectée en usine pour le fonctionnement à la tension et au type de courant spécifiés sur la plaque du fabricant.



ATTENTION

NE PAS BRANCHER LA MACHINE À UN AUTRE TYPE DE COURANT CAR CECI POURRAIT SÉRIEUSEMENT L'ENDOMMAGER.

4. Mettre l'appareil de niveau à l'aide des pieds réglables situés à l'avant de l'appareil (réglage d'environ 1,27 cm (1/2 pouce)).
5. Placer la cuvette du collecteur à graisse dans la base support en dessous du bec arrière.
6. NE PAS faire fonctionner tant que la protection supérieure contre les brûlures n'est pas en place.

DÉMARRAGE INITIAL

Avant la première utilisation de l'unité, nettoyer et chauffer pendant environ 30 minutes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

S'assurer que l'appareil est branché à une prise de 20 AMP d'une ligne spécialisée de 120 V C.A.

1. Mettre l'appareil en marche en mettant le commutateur sur la position de marche («ON»). Le voyant «Heat On», le numéro du programme et l'affichage se mettent à clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Une fois que la température présélectionnée est atteinte, l'indicateur du voyant de chauffage, de l'affichage et du voyant de programme s'arrête de clignoter et on entend ensuite 3 bips. (La durée de chauffage lors du démarrage initial est d'environ 25 minutes.)
2. Placer le produit sur la surface de cuisson inférieure de l'appareil et fermer le couvercle.
3. Appuyer sur le bouton «Start/Stop» et laisser la valeur de la durée affichée décroître jusqu'à «0» ; à ce moment, on entendra les 3 bips. Arrêter l'alarme sonore et appuyer de nouveau sur le bouton «Start/Stop».
4. Soulever le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la première butée et enlever la nourriture. Racler les résidus de la cuvette du collecteur à graisse arrière à l'aide de la spatule.
Remarque : On peut utiliser des ustensiles en métal, mais l'utilisation d'ustensiles non métalliques prolongera la vie de la surface de cuisson.
5. Arrêter l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

NE PAS AJUSTER LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE

La durée et la température de l'appareil sont préablement réglées en usine pour le pain plat et les quesadillas, selon les exigences spécifiques de chaque client. S'il faut effectuer des réglages pour d'autres produits alimentaires, prière de se reporter à la section sur la programmation de la durée et de la température de ce manuel.

SPECIFICATIONS D'UTILISATION DU CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE / DE LA MINUTERIE

Démarrage :

1. La durée présélectionnée clignotera jusqu'à ce que la température présélectionnée soit atteinte.
2. Lorsque la commande atteint la température présélectionnée, l'affichage de la durée, l'indicateur «Heat On» et l'indicateur de programme s'arrêteront de clignoter et l'alarme sonnera trois fois.

Température :

1. Pour voir la température réelle, appuyer sur et maintenir enfoncé le bouton «Temp». L'affichage montrera «Lo F» si la température est en dessous de 133,9°C (273°F) et «Hi F» si la température est en dessus de 300,6°C (573°F).

Pour programmer la température :

1. Appuyer sur et maintenir enfoncé le bouton «Temp» (la température réelle sera affichée).
2. Tout en maintenant enfoncé le bouton «Temp», appuyer sur le bouton «Start/Stop» (la température du programme sera affichée).
3. Relâcher les boutons «Temp» et «Start/Stop».
4. Appuyer sur «5/+» ou «6/-» pour changer la température présélectionnée en cours du programme.
5. Appuyer sur le bouton «Start/Stop» pour mémoriser la nouvelle température.
6. Répéter la procédure pour les autres programmes (2, 3, 4, 5 et 6).

Pour programmer la durée :

1. Appuyer sur et maintenir enfoncé le bouton de programme (1 à 6) jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (la durée présélectionnée sera affichée).
2. Relâcher le bouton de programme.
3. Appuyer sur «5/+» ou «6/-» pour augmenter ou réduire la durée.
4. Appuyer sur le bouton «Start/Stop» pour mémoriser la nouvelle durée.
5. Répéter la procédure pour les autres programmes.

Programmes (1 à 6) :

Pour changer le programme, appuyer sur et maintenir enfoncé le bouton désiré (1 à 6) pendant une (1) seconde.

Minuterie :

1. Pour actionner la minuterie, appuyer sur le bouton «Start/Stop». La valeur de la durée va décroître jusqu'à «0.00».
2. Lorsque la minuterie arrive à «0», l'alarme se mettra à sonner.
3. Appuyer sur le bouton «Start/Stop» pour arrêter l'alarme.

CÂBLE ÉLECTRIQUE AVEC FICHE DE 20 AMP

Sur la partie inférieure de l'appareil il y a deux crochets de réception de câble. Ces crochets seront utilisés pour y enrouler l'excès de câble lorsque la fiche de branchement est située près de l'appareil. Ces crochets empêchent l'endommagement accidentel du câble électrique ainsi que son embrouillement dans le mécanisme d'action de l'appareil.

LUBRIFICATION / INSPECTION MENSUELLE

1. Appliquer deux (2) gouttes d'huile minérale non toxique sur le boulon à embase équilibré et sur la rondelle en Nylon.
2. Vérifier tous les boulons/vis et les serrer si nécessaire.

NETTOYAGE

Toutes les surface à l'exception des grilles de cuisson sont en acier inoxydable et on peut les nettoyer avec un torchon trempé dans de l'eau chaude et du détergent.



ATTENTION

NE PAS PLONGER NI NE LAISSER L'APPAREIL DANS L'EAU.

NE PAS LE NETTOYER AU JET D'EAU.

LE TENIR À L'ABRI DE L'EAU COULANTE.

Pour enlever la graisse brûlée ou les résidus alimentaires, utiliser le mélange suivant :

- 1 grande cuillerée de détergent liquide pour vaisselle
- 1 tasse d'eau chaude



ATTENTION

Pour tous modèles avec le programme n° 6 du mode nettoyage:

1. Appuyer sur le bouton n° 6.
2. Ouvrir le toasteur pour permettre un refroidissement plus rapide.
3. L'alarme sonnera quand le toasteur aura atteint la température de 177° C.
4. Eteindre l'appareil en mettant sur la position OFF.
5. Débrancher l'appareil.
6. Demarrer la procédure de nettoyage de l'appareil, selon la procédure décrite dans le Manuel N°5, placé sous l'unité.

AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, S'ASSURER QUE LE COURANT EST COUPÉ ET QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ.

Tout en maintenant le couvercle supérieur d'une main, appliquer ce mélange sur la surface de cuisson froide ou chaude à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en plastique. Essuyer à l'aide d'une éponge ou d'un torchon propre, jusqu'à ce que l'appareil soit propre.

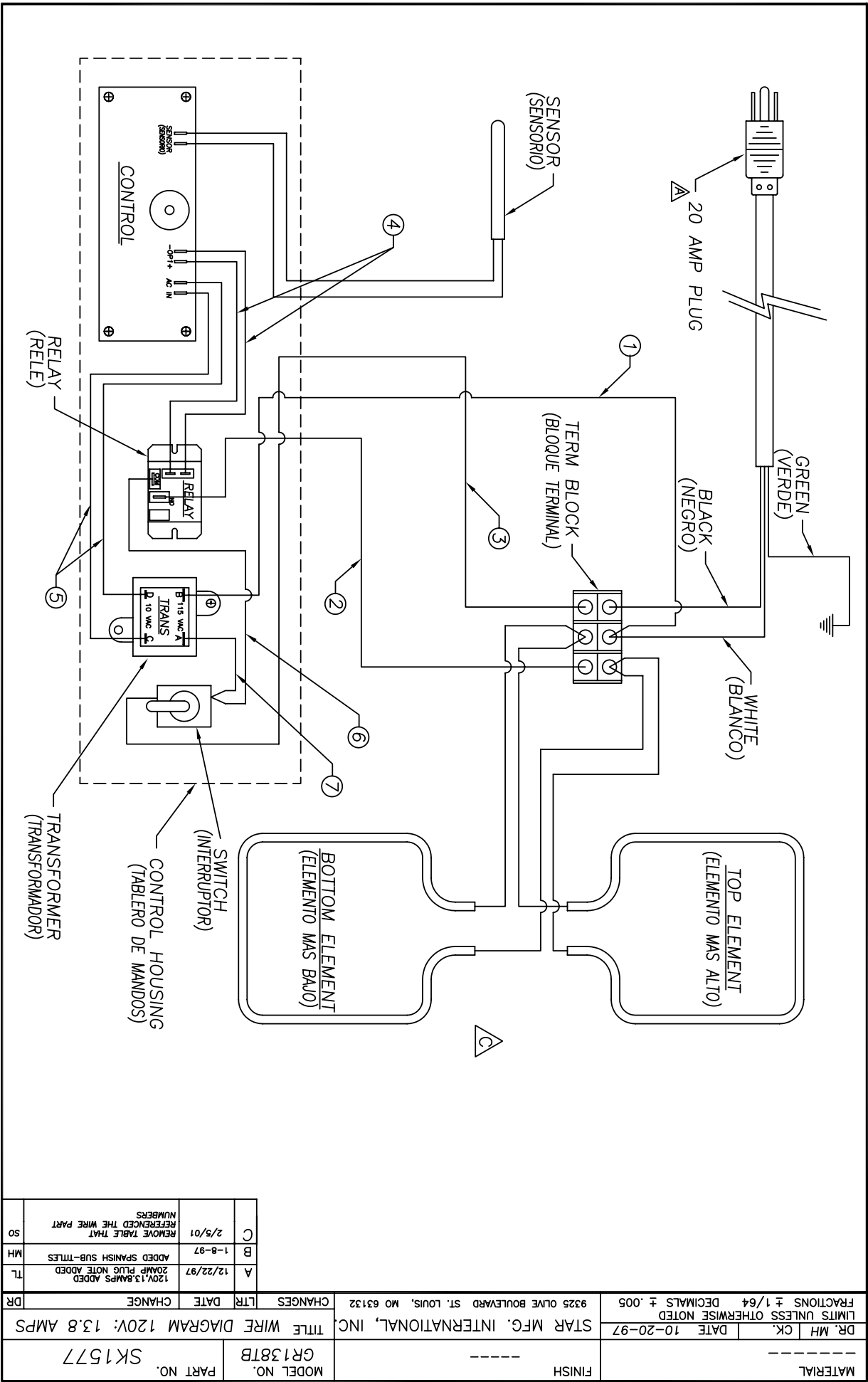
NE PAS ÉCLABOUSSER LE BÂTI DE COMMANDE !

Ne pas éclabousser le conduit métallique reliant le haut au bas de l'appareil.

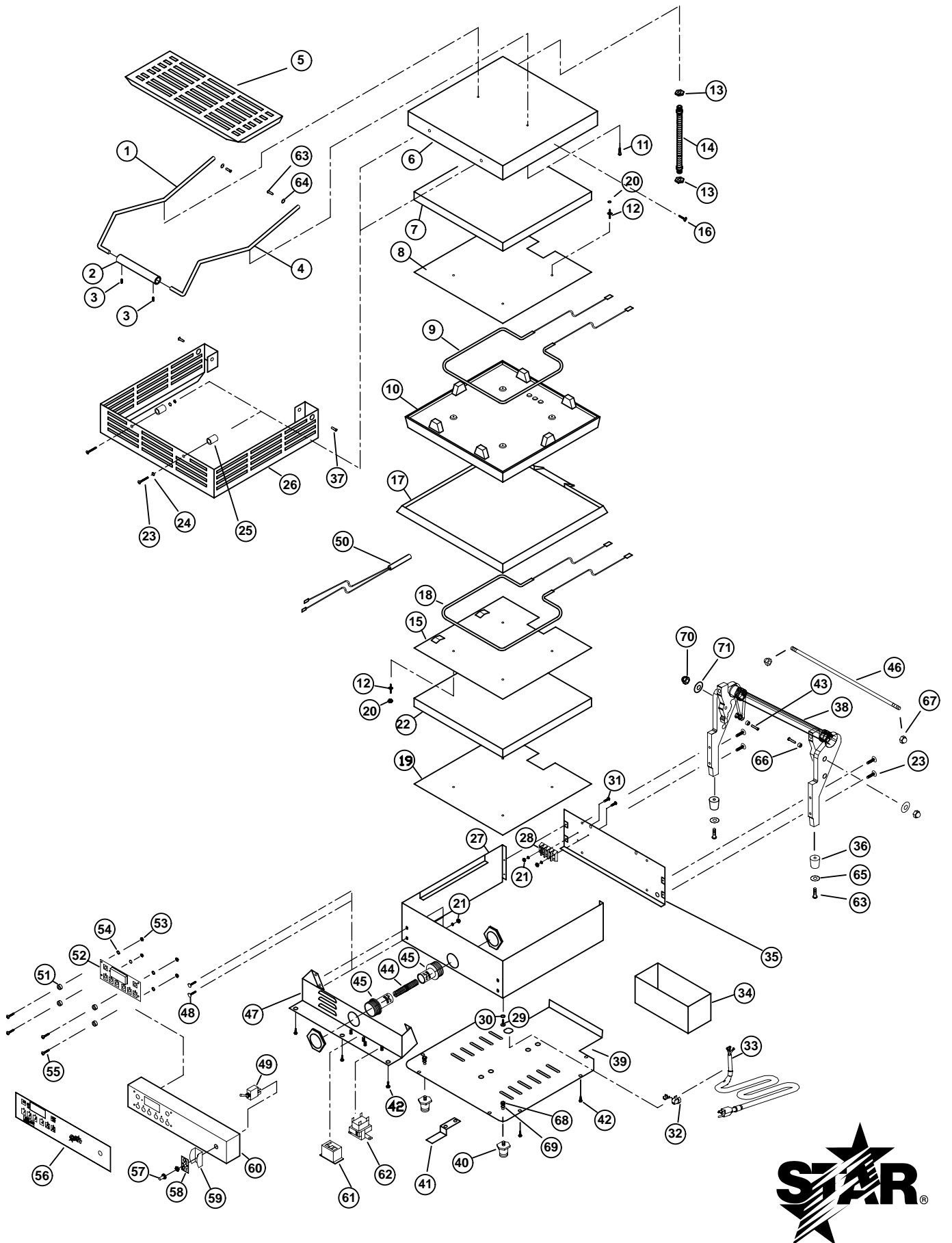
Après avoir enlevé la cuvette du collecteur à graisse de l'appareil, la vider et la nettoyer tel que requis avec de l'eau et du détergent.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Prière de contacter un représentant du service de réparations de l'usine ou une société locale de réparations pour des réparations ou l'entretien requis.



MATERIAL		FINISH		PART NO.		MODEL NO.	
---		---		SK1577		GR138TB	
STAR MFG. INTERNATIONAL, INC.		STAR MFG. INTERNATIONAL, INC.		TITLE WIRE DIAGRAM 120V: 13.8 AMPS		9325 OLIVE BOULEVARD ST. LOUIS, MO 63132	
DR. MH	CK.	DATE	10-20-97	LTR	DATE	CHANGE	DR
LIMITS UNLESS OTHERWISE NOTED		FRACTIONS ± 1/64		CHANGES		LTR	
DECIMALS ± .005		A		12/22/97		20AMP PLUG NOTE ADDED	
TL		MH		1-8-97		ADDED SPANISH SUB-TITLES	
SO		C		2/5/01		REMOVE TABLE THAT REFERENCED THE WIRE PART NUMBERS	



MODEL GR138TB
120V/240V

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL, INC.

SK1576

12-01-97



PARTS LIST

May 28, 2008

MODEL GR138TB 120V TABLE TOP CLAM SHELL TOASTER

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description
1	2B-Z1481	1	ARM LEFT-PLATED
2	2Y-Z1480	1	HANDLE PAINTED
3	2C-08-07-0112	2	SET SCREW
4	2B-Z1482	1	ARM RIGHT-PLATED
5	D9-138107	1	BURN GUARD TOP ASSY.
	D9-GR0198-PS	1	BURN GUARD TOP ASSY w/SPATULA HOLDER
6	D9-138108	1	TOP HOUSING ASSY.
7	Z1-06-07-0026	1	INSULATION
8	D9-50-GR-0266	1	ELEMENT PLATE ASSY.
9	2N-05-GR-0165	1	ELEMENT 700 WATT (20.58 OHMS, 5.83AMPS)
10	2F-01-GR-0002	1	CASTING-TOP
11	2C-08-07-0001	2	SCREW 10-32 x 5/8
12	2C-08-07-0285	8	STUD
13	D9-Z1529	2	3/8 CONNECTOR WITH NUT
14	D9-05-GR-0029	1	CONDUIT
15	D9-04-GR-0165	1	ELEMENT PLATE
16	2C-08-07-0230	3	SCREW 8-32
17	2F-Z1491	1	CASTING BOTTOM
18	2N-05-GR-0166	1	ELEMENT 950 WATT (15.17 OHMS, 7.91 AMPS)
19	D9-04-GR-0030	1	RETAINER, INSULATION
20	2C-08-07-0207	12	HEX NUT 10-24
21	2C-2556	7	HEX NUT 8-32
22	Z1-06-07-0031	1	INSULATION
23	2C-1557	6	SCREW 10-24 x 1 1/2
24	2C-6260	4	WASHER
25	D9-Z1479	2	SLEEVE-BURN GUARD
26	D9-Z1476	1	BURN GUARD
27	D9-Z1475	1	BODY
28	2E-05-07-0250	1	TERMINAL BLOCK
29	2C-08-07-0117	4	SCREW 10-24 x 3/4
30	2C-1827	4	WASHER #10
31	2C-3033	2	SCREW 8-32 x 3/4
32	2K-Y3240	1	BUSHING 90 SR
33	2E-Z1484	1	POWER CORD
34	2D-Z1493	1	GREASE CUP
35	D9-138113	1	BACK ASSY.
36	2A-Y3405	2	BUMPER-FOOT
	2P-Y3404	2	RUBBER-PLUG
37	2C-1513	2	SCREW 10-24 x 1/2
38	2R-Z1487	1	COUNTER BALANCE, 1 1/2" OPENING, ORIGINAL
	9Y-CB138TB	1	COUNTER BALANCE, 3" OPENING, ACCESSORY
39	D9-Z1473	1	BOTTOM
40	2A-Z1485	2	FOOT
41	D9-Z1471	2	CORD BRACKET
42	2C-6349	11	SCREW #8 x 3/8
43	2C-Z1489	2	SCREW SHOULDER

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

PAGE 1
OF 2

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



Star Manufacturing International, Inc.

PARTS LIST

May 28, 2008

MODEL GR138TB 120V TABLE TOP CLAM SHELL TOASTER

Key Number	Part Number	Number Per Unit	Description
45	2E-Z1517	2	CONNECTOR WITH NUT
46	D9-Z1524	1	ROD
47	D9-138111	1	BRACKET ASSY.
48	2C-08-07-0272	4	STUD 8-32 x 1/2
49	2E-Z3808	1	TOGGLE SWITCH, 30 AMP (RING TERMINALS)
50	2E-Z1470	1	RTD SENSOR
51	2K-Z1530	4	SPACER
52	2J-Z1486	1	CONTROL
53	2C-2553	8	HEX NUT 6-32
54	2C-H8669	8	LOCKWASHER #6
55	2C-08-07-0208	4	SCREW 6-32 x 3/4
56	2M-Z1731	1	OVERLAY (10.55" LONG)
57	2I-05-07-0013	1	BOOT SWITCH
58	2M-12-07-0038	1	LABEL ON & OFF
59	Z1-70-07-0343	1	SWITCH GUARD
60	D9-Z1513	1	CONTROL HOUSING
61	2E-05-07-0352	1	RELAY 30 AMP
62	2E-05-07-0351	1	TRANSFORMER 115/10V 6VA
63	2C-1493	4	SCREW #8-32 x 3/8
64	2C-08-07-0017	2	WASHER #8
65	2C-Y2430	2	WASHER #8
66	2C-Z1490	2	SPACER
67	2C-2559	2	ACORN NUT #10-24
68	2C-2582	2	NUT 1/4-20
69	2C-1823	2	WASHER 1/4
70	2C-2565	2	ACORN NUT #10-32
71	2C-1810	2	WASHER, FLAT #10

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

PAGE 2
OF 2

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



Star Manufacturing International, Inc.

STAR MANUFACTURING

10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.

(800) 807-9054 (314) 781-2777

Parts & Service (800) 807-9054

www.star-mfg.com