

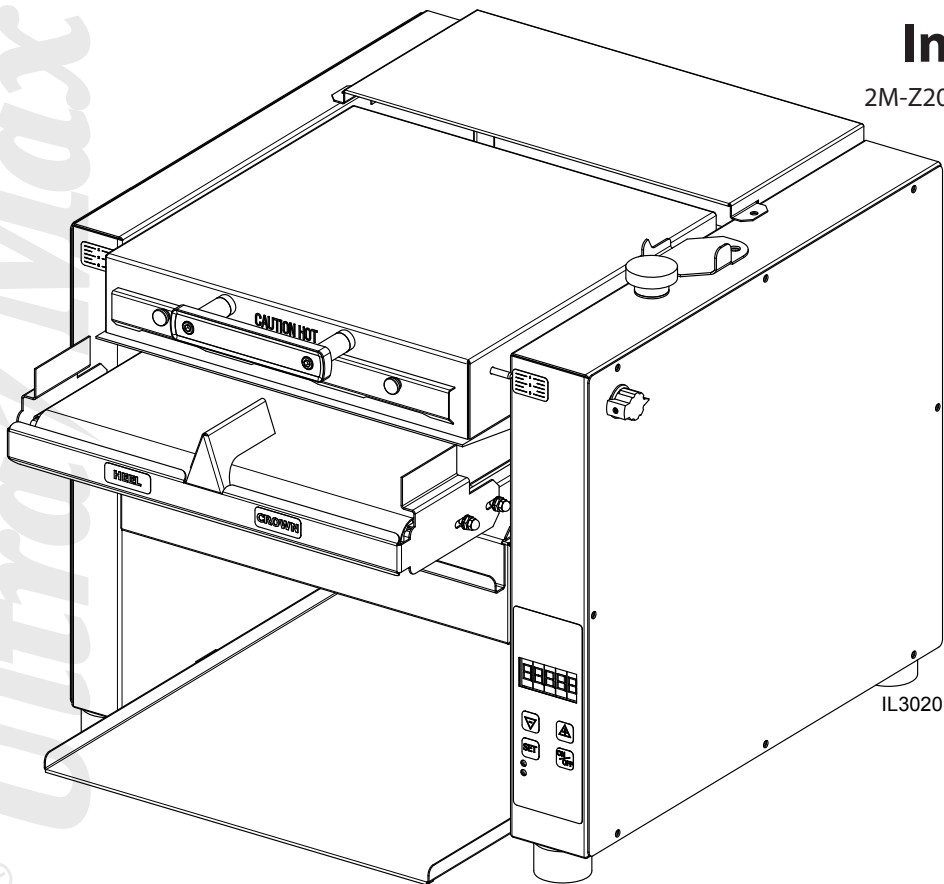
# Ultra Max<sup>®</sup>

## CONTACT TOASTER

MODEL  
HCTE13SW

### Installation and Operation Instructions

2M-Z20691 Rev. A 9/21/2015



## 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](http://www.star-mfg.com)  
**E-mail** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

### Service Help Desk

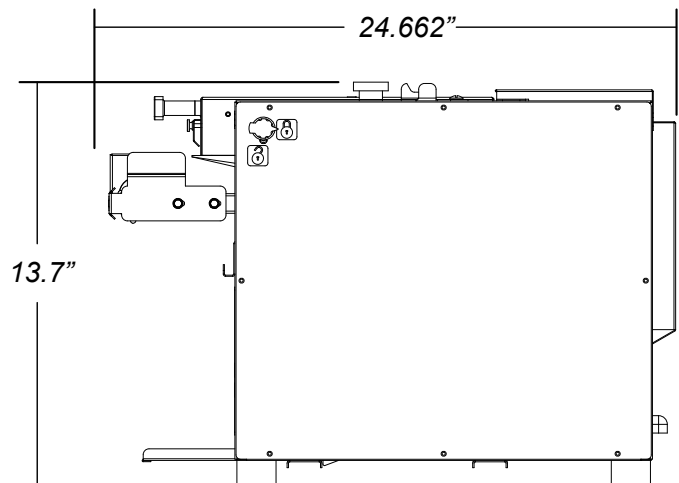
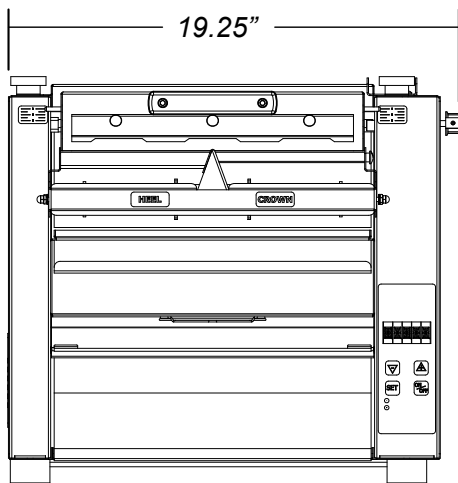
**Business Hours:** 8:00 am to 4:30 p.m. Central Standard Time  
**Telephone:** (314) 678-6303  
**Fax:** (314) 781-2714  
**E-mail** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)  
**Website:** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)

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

# TABLE OF CONTENTS

Specifications . . . . .	1
Features & Benefits . . . . .	2
General Information . . . . .	3
Uncrating & Inspecting . . . . .	3
Electrical Connection . . . . .	3
Assembly & Inspection . . . . .	4
Toaster Settings . . . . .	4
Daily Operation. . . . .	5 & 6
Cleaning . . . . .	7
Troubleshooting . . . . .	8
Maintenance . . . . .	9-10
Warranty . . . . .	11
Wiring Diagram. . . . .	12
Exploded View . . . . .	14-17

## SPECIFICATIONS



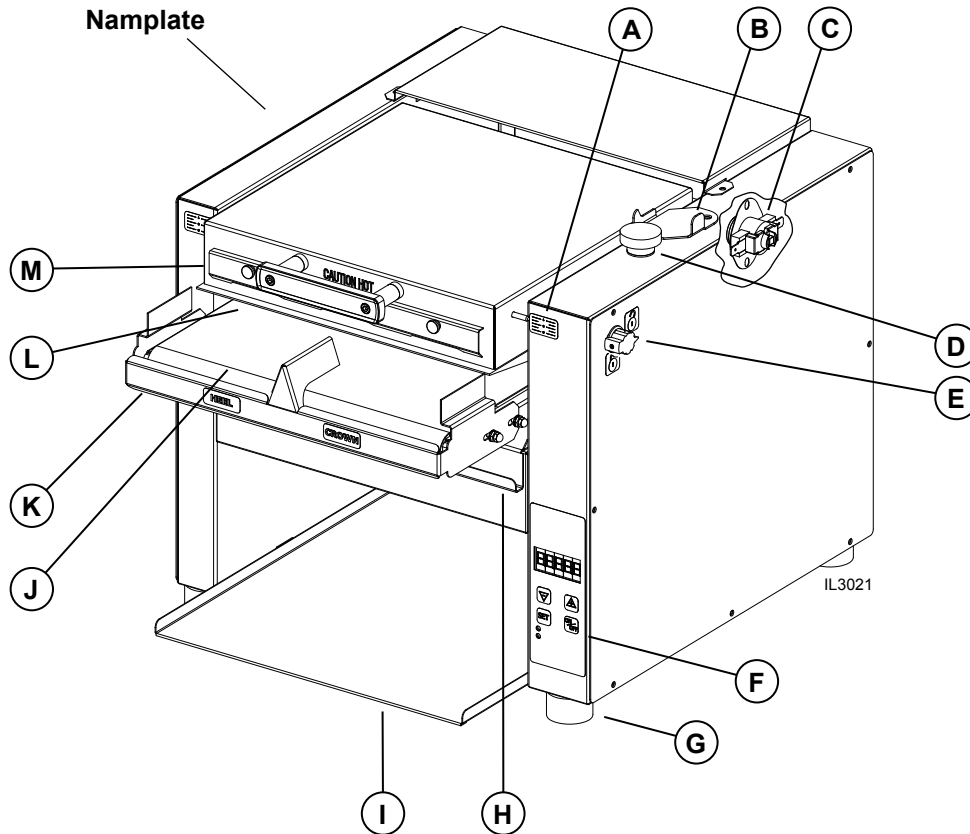
IL3019

### Electrical Specifications

Model	Voltage	Hz	Ph	Amps	Watts	Powercord
HCTE13SW	208V	60	1	12.25	2550	6-20P
	230V	50		10.5	2450	CEE7/VII
	240V	60		11	2650	6-20P

2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster

## FEATURES & BENEFITS



A	Platen Height Indicator	Indicates the height of the upper platen
B	Platen Support Bracket	Keeps the upper platen in the up position, useful while cleaning
C	High Limit	Interrupts the heater tube connections if the air temperature in the control box exceeds 190°F (88°C). This limit switch can be reset manually by pushing the button in the center of the switch.
D	Platen Height Knob	Controls the height of the upper platen
E	Locking Platen Latch	Keeps the upper platen in the down position.
F	Control Board	Controls the conveyor speeds, turns unit on & off, & temperature settings.
G	Foot	Silicone foot keeps unit firmly in place.
H	Crumb Tray	Slide out crumb tray used to catch particles from falling
I	Toaster Chute	Removable Chute returns product for easy access.
J	Conveyor	Takes the heel and crown separately through their toasting process
K	Burn Guard	Protects users from touching the conveyor belt
L	Durable Non-Stick Coated Sheet	Non-Stick surface between the upper platen and the product, allowing the product to slide easily through the toasting process.
M	Upper Platen Assy	Heating surface designed to toast the product as it slides across the surface

## GENERAL INFORMATION



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.

### INSPECTION

#### UN-CRATING AND INSPECTING

Unpack the unit and components from the shipping container. Remove all visible packing material and those from inside the cooking chamber. If damage is discovered, file a claim immediately with the carrier that handled the shipment. Do not operate the unit if it was damaged during shipping. 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.

### ELECTRICAL CONNECTION

Disconnect the unit from the power source before installing or removing any parts.

Be absolutely sure that the ground connection for the receptacle is properly wired. Do not connect equipment to power without proper ground connections. Improper grounding may result in personal injury or death.



#### CAUTION

Allow enough space around the toaster for adequate ventilation. Do not operate the unit without the crumb tray properly positioned. Overheating and poor toasting may occur. Read all labels on the unit and follow their instructions.



#### WARNING

**Before making any electrical connection to this unit, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage and requirements stated on the rating plate. A wiring diagram is included.**



#### WARNING

**DO NOT CUT OR REMOVE THIS PLUG OR THE GROUNDING PRONG FROM THE PLUG. FAILURE TO COMPLY MAY RESULT IN DEATH OR SERIOUS INJURY.**



#### WARNING

**CONNECT/PLUG UNIT INTO DEDICATED A. C. LINE ONLY SPECIFIED ON THE DATA PLATE OF THE UNIT.**



#### CAUTION

**SOME SURFACES ARE EXTREMELY HOT DURING OPERATION AND CARE SHOULD BE TAKEN WHILE USING THIS UNIT.**

## ASSEMBLY AND INSTALLATION

The unit was shipped fully assembled and ready to plug into a standard outlet specified for its voltage and amp draw. If improper electrical supply is determined, contact a qualified electrician prior to using the unit. Removal and replacement of the power cord and plug voids the warranty. For assistance, contact your local authorized service agent for service or required maintenance.

1. Place the unit in its operating location.
2. Wipe down the exterior with a damp cloth.
3. Place the Toaster Chute & Crumb Tray into position.
4. Unlock the Platen Latch and raise the platen, move the Platen Support Bracket to hold the platen in the up position.
5. Loosen the Sheet Retainer and install the non-stick sheet into position, and secure.
6. Lower the Platen and latch in place.

### CAUTION

Failure to use non-stick sheets can lead to damaging the unit and a loss of warranty. The durable non-stick coated sheets are not a warranty item.

### TOASTER SETTINGS

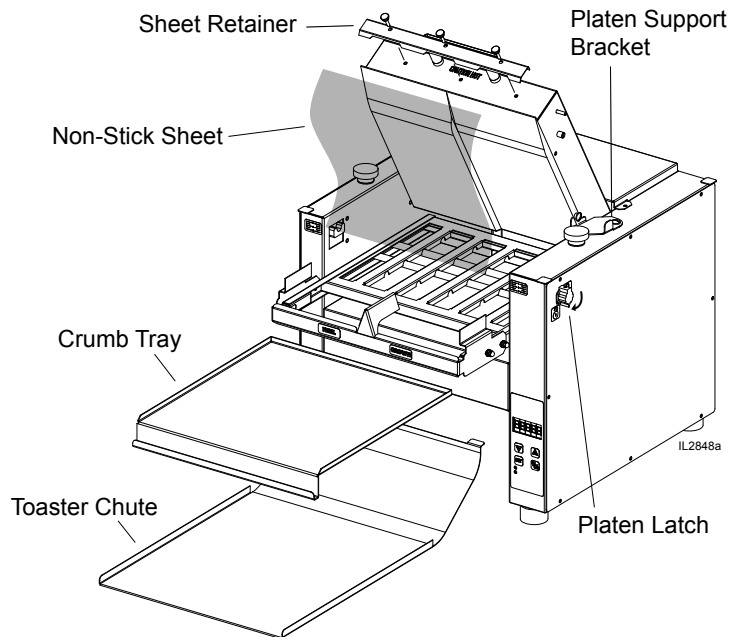
Before using the unit for the first time, test the pass time of the conveyor belt.

The pass time through the toaster should be between 16 to 20 seconds for standard setting.

1. Turn unit ON and wait for it to complete the PRE-HEAT process.
2. Set the Platen height by adjusting the two (2) Platen Height Knobs on top of the unit.
3. Make sure the platen lock is on.
4. Place a bun on the conveyor belt, cut side up, "HEEL" on one side and "CROWN" on the other.

**IF TO DARK: Decrease TEMP.**

**IF TO LIGHT: Increase TEMP. or lower platen**



## DAILY OPERATION ELECTRONIC CONTROL

### CHANGING TEMPERATURE

1. Push and hold the "SET TEMP" button for three seconds.
2. The display will flash the current top temperature setting.
3. Using the ↑ and ↓ adjust the top heat to desired temperature (increments of 10°)
4. Press the "SET TEMP" button again to change the bottom heat setting.
5. Using the ↑ and ↓ adjust the bottom heating setting (0 – 10).
6. Press the "SET TEMP" button again to save the settings and exit program mode.

### CHANGING CONVEYOR SPEED

1. Push and hold the ↑ and ↓ for three seconds
2. Using the ↑ and ↓ adjust the motor speed to the desired setting (1 through 99)
3. Press the "SET TEMP" button to exit the program

### CHECK TEMPERATURE SETTING

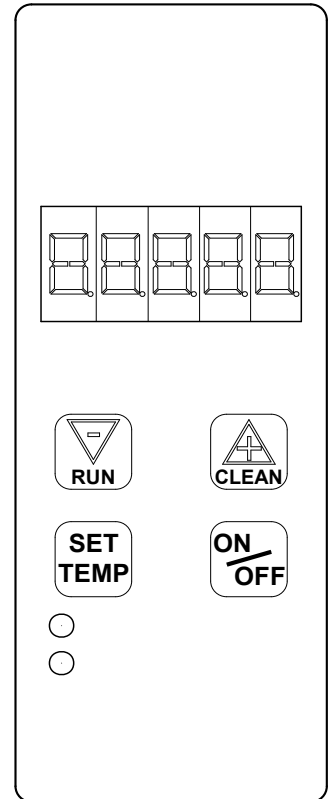
1. Press the "SET TEMP" button to check the platen temperature.

### CLEAN MODE

1. Press the "CLEAN" button to enter the clean mode
  - a. Elements will be turned OFF and the belt will continue to run
  - b. The screen will flash CLEAN and WAIT.
  - c. When the platen has lowered to a safe temperature the screen will flash CLEAN and READY.
2. Press the "ON/OFF" button to exit the clean mode.

### CHANGING BUN THICKNESS SETTING

1. Set the "Height Adjustment Knobs" to their desired settings.
2. Turn unit ON, allow to warm-up before proceeding.
3. Place buns on the conveyor, cut side up.
4. Toasted buns will drop down the toaster chute.
5. Turn the "Height Adjustment Knobs" to lower the platen for darker buns, raise for lighter buns.



IL2856

2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster



**CAUTION**

**CERTAIN SURFACES ARE EXTREMELY HOT DURING OPERATION AND CARE SHOULD BE TAKEN WHILE USING THIS UNIT.**

## CLEANING

Preventive maintenance for your Ultra-Max Contact Toaster consists of the following recommended cleaning procedures. To keep your toaster in top operating condition, these steps should be performed daily or weekly as indicated.

### Daily Cleaning

1. Turn the temperature knob to the "OFF" position, and keep the power switch in the "ON" position.  
**IMPORTANT:** Allow the unit to cool before attempting to clean it.
2. Wipe down moving belt with mild detergent and damp cloth.  
(an abrasive pad can be used on metal belt).
3. Wipe down exterior of toaster with mild detergent and damp cloth.
4. Remove non-stick sheet and clean with mild detergent and damp cloth. (If excess buildup is unable to be removed and causing buns to stick to the sheet, a new sheet may need to be installed.)
5. Remove crumb tray and toast slide and wash in a sink with mild detergent.
6. Dry and return crumb tray, toast slide, and non-stick sheet back into position.
7. Turn the power switch to the "OFF" position, until you need



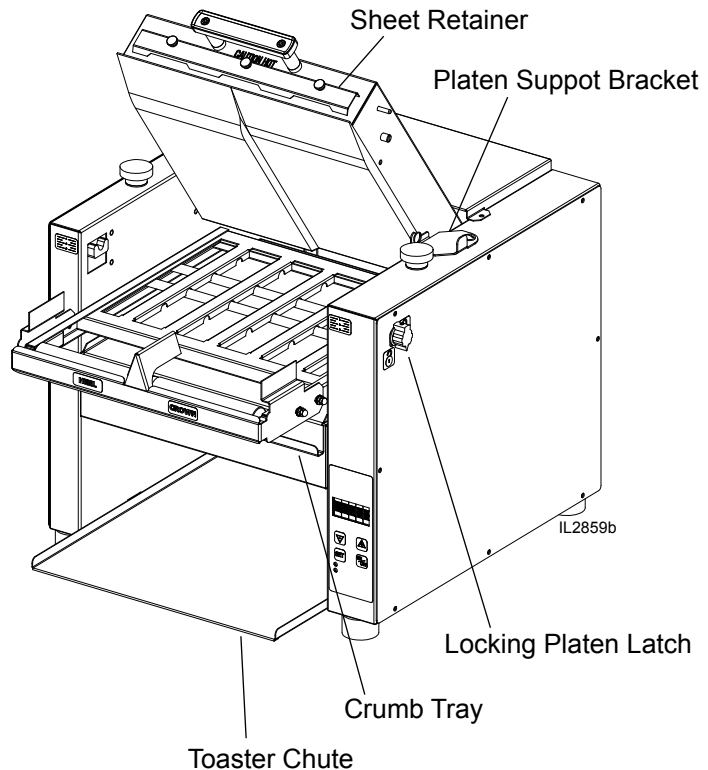
**WARNING**

**DO NOT IMMERSE OR LET THE UNIT STAND IN WATER.  
DO NOT HOSE DOWN THE UNIT OR THE TABLE/COUNTER IF THE  
UNIT IS ON THE TABLE/COUNTER.  
KEEP AWAY FROM RUNNING WATER.**



**CAUTION**

**DO NOT use caustic cleaners on any surface of the unit, conveyor belt or  
Durable Non-Stick Coated Sheets**



2M-Z20691: Ultra-Max Contact Toaster

## CLEANING: Upper Platen

### Supplies

Kay No-Scratch Pad and Holder  
Quarter Sheet Pan 9 1/2" x 13" x 1"  
Heat Resistant Gloves  
Clean, Sanitized-Soaked Cloth



- Press and hold CLEAN for 3 seconds to enter clean mode.
- Display will flash CLEAN WAIT until platen reaches cleaning temperature, approximately 275°F.
- Wait for display to show CLEAN READY, approximately 15 minutes.



- Use the pad to scrub one side of the platen

**NOTE:** Add another portion of Heat-Activated Cleaner to the pad before cleaning the other side of the platen.



- Using a clean, sanitizer-soaked cloth from a bucket of sanitizer solution, wipe the platen to remove Heat-Activated Cleaner.

**NOTE:** Use damp cloth only as too much water will damage the toaster.



- Prop open platen, remove non-stick sheet, and place quarter sheet under platen on belt to contain drippings.

**NOTE:** If quarter sheet is unavailable rags can be used to contain drippings.



- Rinse the cloth in the RINSE sink before dipping into the bucket of Sanitizer Solution, regularly throughout the cleaning process. Do not contaminate the sanitizer Solution with Heat-Activated Cleaner.

**WARNING:** Wear heat resistant gloves to clean toaster. Attach grill cleaning pad to holder.



- Portion Heat-Activated Grill and Toaster Cleaner (1 oz.) onto cleaning pad and never onto toaster platen.

- Remove drip pan and wipe down belt with sanitizer soaked cloth.
- Turn unit ON and wipe the rest of the belt as it turns with sanitizer soaked cloth.
- Turn the unit OFF and wipe down external surfaces of the unit.

**NOTE:** Use damp cloth only as too much liquid will damage the toaster.

- Remove crumb tray and toast slide and clean in sink with soap and water.
- Clean non-stick sheet with soap and water.
- Dry and return all pieces to their original positions.
- Close and latch platen

**NOTE:** Operation of unit without non-stick sheet installed will damage the unit.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### A. Unit Will Not Heat, Conveyor Belt Will Not Move.

- 1) Be sure the main circuit breaker is switched to the ON
- 2) Check to see if the toaster is plugged in and all controls are turned to the ON position.

### B. Unit Has Heat Only On One Side, Conveyor Belt Turns Freely.

- 1) Contact your local service agent,, as heating element may need replacing.

### C. Conveyor Will Not Turn, Unit Heats Properly.

To check for mechanical binding:

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Remove 4 screws on the back of the toaster and remove back panel.
- 3) Remove the right side panel.
- 4) Loosen the four screws that hold the drive motor in place.
- 5) Slide the motor up allowing the drive chain to be removed from the sprockets.
- 6) Move the conveyor belt by hand to check for mechanical binding. If conveyor moves freely, contact your local service agent,, as the drive motor and/or speed control may need replacing.
- 7) Re-install the rear and side panels.

### D. Heat Limit Switch (Reset)

Your Ultra-Max contact toaster is equipped with an automatically activated heat limit switch that interrupts the heater tube connections if the ambient temperature in the control box exceeds 190°F (88°C). This switch can be reset manually by pushing the red button located behind the right side panel as shown in the Components Illustration on Page 2.

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Check to see if air intake area in the bottom center of the control box cover is free of dust, grease or other obstructions.
- 3) Check if crumb tray is in place. .
- 4) If no obstructions to the airflow can be found contact your local service agent, for assistance.

### E. Conveyor Turns At One Speed Regardless Of Speed Control Setting

*(HCTE models only).*

- 1) Contact your local service agent,, as speed control should be replaced.

### F. Product Sticking To Conveyor Or Slide

Your Ultra-Max Contact Toaster is designed to toast product that is current room temperature.

**DO NOT** attempt to put frozen, refrigerated material in the toaster.

Doing so may cause it to come out doughy or very moist, as well as possibly sticking to parts of the unit. Follow the cleaning procedures.

## MAINTENANCE PROCEDURES

### A. Replacing the Bottom Element

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Remove the side panels and bottom panel.
- 3) Remove element wire from terminal block connection, keeping top and bottom wires separate.
- 4) Lift element retainers by loosening retaining screws and removing the retainer plate up.
- 5) Gently, pull defective element out of unit.
- 6) Gently, put new element into unit.
- 7) Slide the retainer back into place. Tighten the screw to secure the retainer in place over the ends of the elements.

### B. Replacing the Fan Motor

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Remove the toaster slide.
- 3) Remove screws from the bottom panel.
- 4) Unplug power supply cord from fan motor.
- 5) Remove (4) screws, which hold fan motor and grill to bottom of unit and remove fan.
- 6) Put replacement motor and grill in place and secure to the bottom of unit with screws.
- 7) Reconnect power supply cord to fan motor.
- 8) Replace bottom panel. Fasten with screws removed in step 2.

### C. Replacing the Belt Drive Motor

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Remove the right side and bottom panels.
- 3) Remove sprocket from motor shaft, using an Allen wrench and loosening the set-screw.
- 4) Remove the wire from terminal block connecting the drive motor to internal wiring.  
On units rated 208 or 240 volts, note which color leads are being used for these connections and which lead is capped with white tape. The new motor should use the same arrangement.
- 5) Remove screws holding motor in place and remove motor from unit.
- 6) Put new motor in place and attach loosely with mounting screws.
- 7) Replace sprocket on motor shaft.

**NOTE** The two sprockets should line up parallel with each other, so the chain does not twist any during operation. Also the hub gets installed closets to the motor.

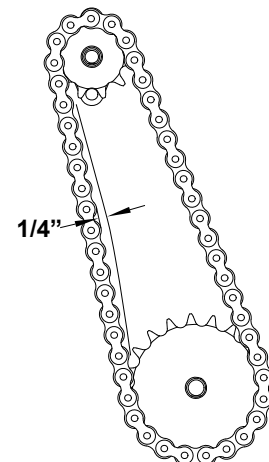
- 8) Slide motor until the drive chain has about 1/4" slack when lightly pushed at the center of its top open run. *See chain tensioning illustration.*
- 9) Tighten screws to secure motor.
- 10) Rewire leads same as removed in step 4.
- 11) Replace previously removed panels.

### D. Clean the Air Intake (Once A Week)

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Place unit on its backside.
- 3) Use a vacuum cleaner and or a damp cloth to clean the air intake.

### E. Lubricate the Chain & Sprockets (Every 6 Months)

- 1) **DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE.**
- 2) Remove enclosure exposing chain drive.
- 3) While wearing rubber gloves and using an extreme pressure, synthetic chain lubricant with a temperature range up to 400°F (204°C) lubricate chain and sprockets. Apply liberally. This grease is available as part no. **1L-Z12397**.
- 4) Replace enclosure, Reconnect power source and test unit.

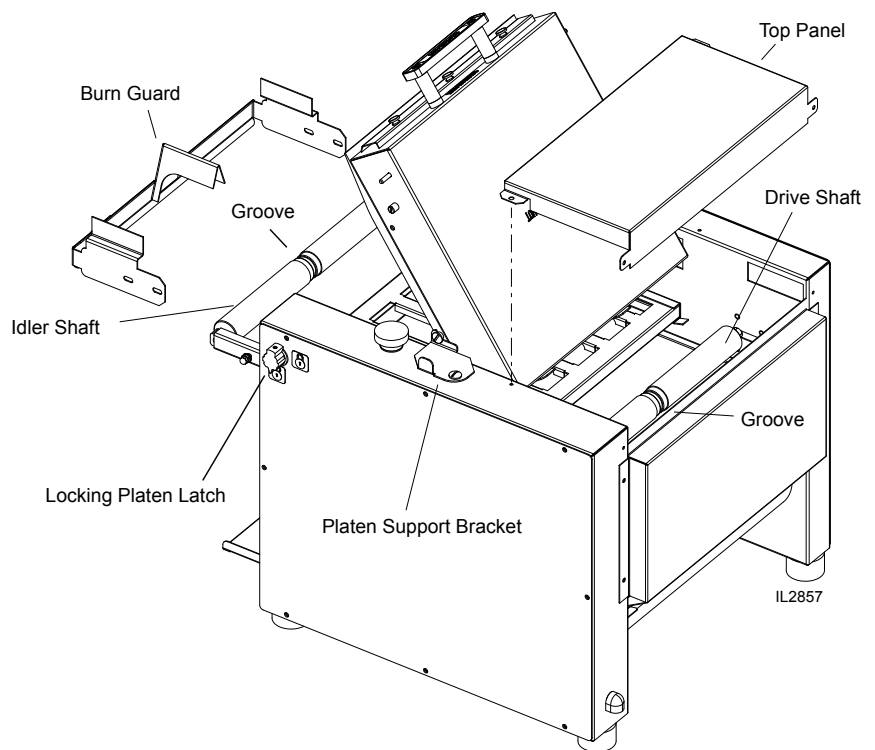


Chain Tension

## MAINTENANCE continued

### REMOVING & REPLACING SILICONE BELT

1. Disconnect unit from power allow to cool before beginning process.
2. Remove guard from in front of the belt.
3. Rotate belt by hand until belt seam is visible.
4. The Idler Shaft is spring loaded. Press on the front idler shaft to remove tension from the belt. (*Continuous pressure is required*).
5. Pull splicing rod from belt.
6. Carefully release pressure from idler shaft so the roller is not propelled from the unit by the springs.
7. Installation is similar to removal. Feed the belt around the drive shaft and idler shaft rollers making sure the tracking guide on the backside of the belt is seated in the roller grooves.
8. Press the front roller to create slack in the belt.
9. Feed the splicing rod through the two ends of the belt.
10. Remove pressure from roller and install belt guard.
11. Plug unit back into outlet and test for proper operation.



Above: Removing and Installing Silicone Belt



**DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE SERVICING OR CLEANING THIS OVEN. SAFEGUARD THE POWER SO IT CANNOT BE ACCIDENTALLY RESTORED. FAILURE TO DO SO COULD RESULT IN DISMEMBERMENT, ELECTROCUTION, OR FATAL INJURY.**

Visit our Website at: [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)

Email: [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

#### THOROUGHLY INSPECT YOUR UNIT ON ARRIVAL

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

#### LIMITED EQUIPMENT WARRANTY

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

- > Star will not assume any responsibility for loss of revenue.
- > On all shipments outside the United States and Canada, see International Warranty.
- \* The warranty period for the Ultra-Max, Hot Plates, Griddles, Charbroilers is (3) years parts & labor.
- \* The warranty period for the Star-Max, Charbroilers, Griddles, Hot Plates, Fryers & Finishing Oven is (2) years parts & labor.
- \* The warranty period for the JetStar six (6) ounce & Super JetStar eight (8) ounce series popcorn machines is two (2) years.
- \* The warranty period for the Chrome-Max Griddles is five (5) years on the griddle surface. See detailed warranty provided with unit.
- \* The warranty period for Dura-Tec coatings is one year under normal use and reasonable care. This warranty does not apply if damage occurs to Dura-Tec coatings from improper cleaning, maintenance, use of metallic utensils, or abrasive cleaners, abrasive pads, product identifiers and point-of-sale attachments, or any other non-food object that comes in continuous contact with the roller coating. This warranty does not apply to the "non-stick" properties of such materials.
- > This warranty does not apply to "Special Products" but to regular catalog items only. Star's warranty on "Special Products" is six (6) months on parts and ninety (90) days on labor.
- > This warranty does not apply to any item that is disassembled or tampered with for any purpose other than repair by a Star Authorized Service Center or the Service Center's sub-agency.
- > This warranty does not apply if damage occurs from improper installation, misuse, wrong voltage, wrong gas or operated contrary to the Installation and Operating instructions.
- > This warranty is not valid on Conveyor Ovens *unless* a "start-up/check-out" has been performed by a Factory Authorized Technician.

#### PARTS WARRANTY

Parts that are sold to repair out of warranty equipment are warranted for ninety (90) days. The part only is warranted, the labor to replace the part is **NOT** warranted.

#### SERVICES NOT COVERED BY WARRANTY

- |  |   |
|--|---|
| 1. Travel time and mileage rendered beyond the 50 mile radius limit  | 10. Voltage conversions   |
| 2. Mileage and travel time on portable equipment ( <i>see below</i> )  | 11. Gas conversions   |
| 3. Labor to replace such items that can be replaced easily during a daily cleaning routine, ie; removable kettles on fryers, knobs, grease drawers on griddles, etc. | 12. Pilot light adjustment  |
| 4. Installation of equipment   | 13. Miscellaneous adjustments   |
| 5. Damages due to improper installation  | 14. Thermostat calibration and by-pass adjustment   |
| 6. Damages from abuse or misuse  | 15. Resetting of circuit breakers or safety controls or reset buttons                           |
| 7. Operated contrary to the Operating and Installation Instructions  | 16. Replacement of bulbs  |
| 8. Cleaning of equipment   | 17. Replacement of fuses  |
| 9. Seasoning of griddle plates   | 18. Repair of damage created during transit, delivery, & installation OR created by acts of God |

#### PORTABLE EQUIPMENT

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

- \* The Model 510FD, 510FF Fryer.
- \* The Model 526TOA Toaster Oven.
- \* The Model J4R, 4 oz. Popcorn Machine.
- \* The Model 518CMA & 526CMA Cheese Melter.
- \* The Model 12MC & 15MC & 18MCP Hot Food Merchandisers.
- \* The Model 12NCPW & 15NCPW Nacho Chip/Popcorn Warmer.
- \* All Hot Dog Equipment **except Roller Grills & Drawer Bun Warmers.**
- \* All Nacho Cheese Warmers **except Model 11WLA Series Nacho Cheese Warmer.**
- \* All Condiment Dispensers **except the Model HPD & SPD Series Dispenser.**
- \* All Specialty Food Warmers **except Model 130R, 11RW Series, and 11WSA Series.**
- \* All QCS/RCS Series Toasters **except Model QCS3 & RCS3 Series.**
- \* All Fast Steamer Models **except Direct Connect Series.**


#### ALL:

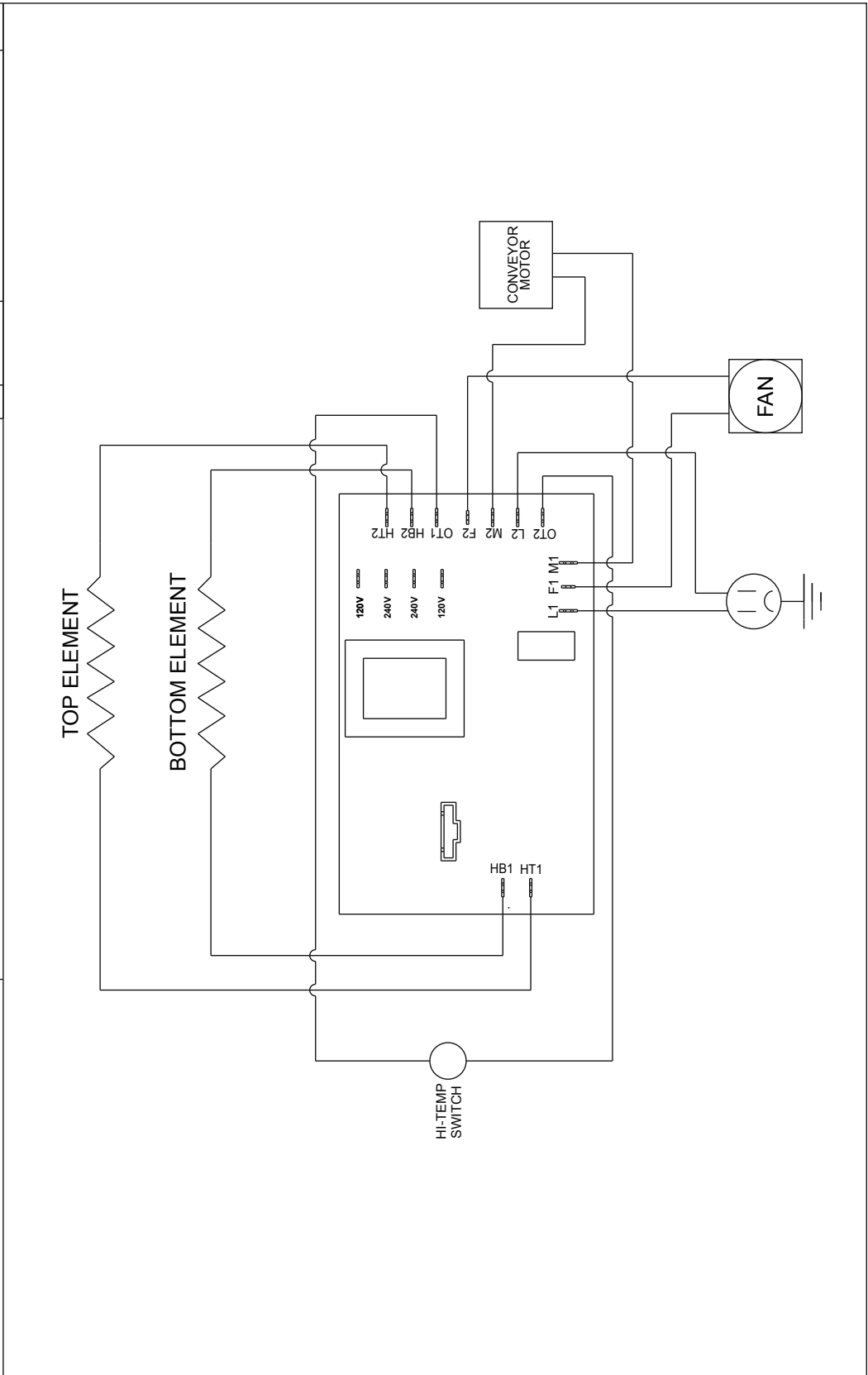
- \* Pop-Up Toasters
- \* Butter Dispensers
- \* Pretzel Merchandisers  
(Model 16PD-A Only)
- \* Pastry Display Cabinets
- \* Nacho Chip Merchandisers
- \* Accessories of any kind
- \* Sneeze Guards
- \* Pizza Ovens  
(Model PO12 Only)
- \* Heat Lamps
- \* Pumps-Manual

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

#### FOR ASSISTANCE

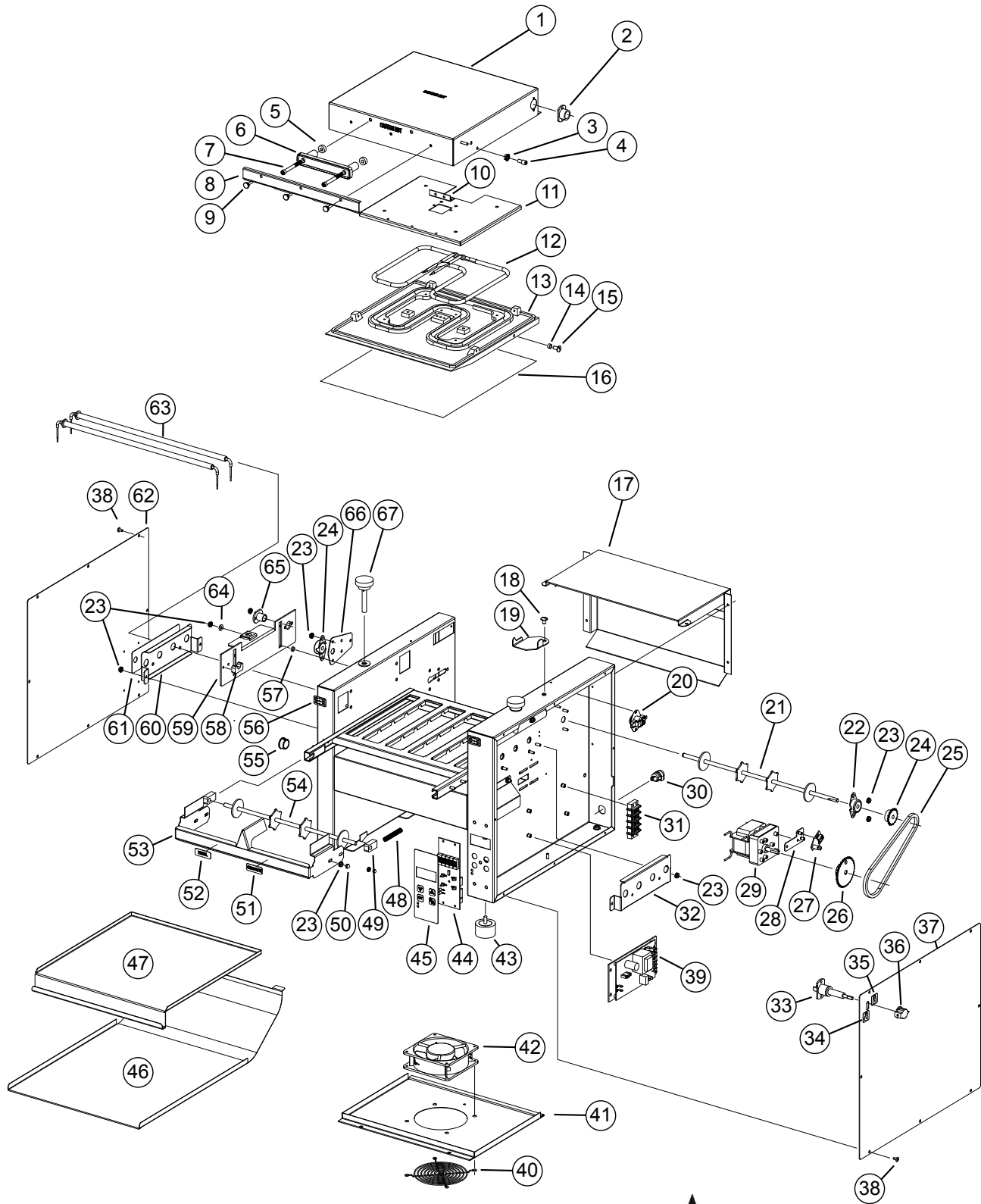
Should you need any assistance regarding the Operation or Maintenance of any Star equipment; write, phone, fax or email our Service Department. In all correspondence mention the Model number and the Serial number of your unit, and the voltage or type of gas you are using.

 STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL INC. #10 SUNNEN DRIVE, ST. LOUIS, MO. 63143, USA		MATERIAL		MODEL NO.		PART NO.	
DR. MRC CK. MH DATE 7/11/14		FINISH		HC TE		SK-2799	
TOLERANCES UNLESS OTHERWISE NOTED FRACTIONS ±1/64 DECIMALS ±.015 ANGLES ±1°		THIS DRAWING CONTAINS INFORMATION CONFIDENTIAL TO STAR MFG. INT'L. INC. NO REPRODUCTION OR DISCLOSURE OF ITS CONTENTS IS PERMITTED.		TITLE WIRING DIAGRAM, SINGLE BOTTOM		REVISIONS LTR DATE DESCRIPTION OF CHANGE DR	



2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster





2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster

**Model: HCTE13SW Contact Toasters  
w/electronic controls**



# PARTS LIST

September 21, 2015, Rev. A

Model: HCTE13SW Contact Toaster				
Fig No	Part No	Quantity	Description	Application
1	HC-CT0005	1	PLATEN COVER ASY	
2	2K-Z17714	2	BUSHING, OUTER	
3	2C-6517	6	NUT 1/4-20 HEX STL NP	
4	2A-Z17716	2	SUPPORT, 1/4-20 X 11/32	
5	2A-Z17727	2	SPACER, 5/8"OD X 0.266"ID	
6	2R-Y2830	1	HANDLE HARRY DAVIES 4560	
7	2C-Z18503	2	SCREW, SOCKET CAP 1/4-20	
8	HC-Z17713	1	RETAINER, PTFE SHEET	
9	2A-Z17712	3	THUMBSCREW 8-32 X .375	
10	HC-Z17724	1	THERMOPROBE BRKT	
11	HC-Z17711	1	ELEMENT COVER	
12	2N-Z17710	1	ELEMENT, METAL 2300W 240V	240V, 230V
	2N-Z17749		ELEMENT, METAL 2300W 208V	208V
13	2F-Z17708	1	13" TOP CASTING	
14	2A-Z18504	1	SPACER, 3/8IN X 1/4IN	
15	2C-Y7595	1	BOLT 1/4-20X1/2 THS STL	
16	2H-Z18588	7	TEFLON SHEET, 0.003 TK	
17	HC-CT0006	1	BACK PANEL ASY	
18	2C-Z10075	1	SCREW-1/4-20X3/8 SS THS	
19	HC-Z17737	1	PLATEN SUPPORT BRKT	
20	2E-200566	1	SWTCH,RSET,0796-190F TRPS	
21	2A-CT0015SB	1	BELT DRIVE SHAFT ASSEMBLY	
22	HA-112261	2	BEARING ASSY PTFE/BRONZE	
23	2C-Z6929	34	NUT, 10-24 KEPS SS	
24	2P-200646	1	SPROCKET, 25B20 X 5/16	
25	2P-150013	1	DRIVE CHAIN #25 ROLLER	
26	2P-200648	1	SPROCKET, 25B32 X 5/16	
27	2E-Z17514	1	SENSOR, SPEED	
28	HC-CT0008	1	SPEED CONTROL BRKT ASY	
29	2U-Z9657	1	MOTOR,11RPM-CW,NEW STYLE	
30	2K-Y3240	1	BUSHING HEYCO SR 17-2	
31	2E-Z14254	1	TERMINAL BLOCK 6-POLE	
32	HC-CT0013	1	RIGHT ADJUSTMENT BRKT ASY	
33	HC-CT0014	1	PLATEN LATCH ASY	
34	2M-Z18513	1	LABEL, UNLOCK SYMBOL	
35	2M-Z18512	1	LABEL, LOCK SYMBOL	
36	2R-Z17729	1	KNOB, 1-1/4 X 5/8 X 1/2	

2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster

# PARTS LIST

September 21, 2015, Rev. A

Model: HCTE13SW Contact Toaster				
Fig No	Part No	Quantity	Description	Application
37	HC-Z17742	1	PANEL, RIGHT COVER	
38	2C-6349	24	SCREW #8X3/8 B THP STL NP	
39	2U-200592	1	QCSE PWRBRD,W/RIBBONCABLE	
40	2R-200562	1	FAN GUARD	
41	HC-Z17740	1	MOTOR HOUSING COVER	
42	2U-200561	1	MOTOR, FAN 240V 23BTM	
43	2R-Z18201	4	FOOT 1.69X1 SIL 1/4 20	
44	HC-Z20692	1	ELECTRONIC CONTROL SPEC, PROGRAMMED	
45	2M-Z18207	1	LABEL, HCTE	
46	HC-Z17723	1	TOAST SLIDE	
47	HC-Z17736	1	CRUMB TRAY	
48	2P-Z18587	2	BEARING SPRING 2IN	
49	2P-200700	2	BRG SPRING LOADED	
50	2C-2559	4	NUT 10-24 ACHD BR NP	
51	2M-Z17750	1	LABEL, CROWN	
52	2M-Z17735	1	LABEL, HEEL	
53	HC-CT0009	1	BELT GUARD ASM	
54	2A-CT0016SB	1	BELT IDLER SHAFT ASSEMBLY	
55	2K-200464	2	BUSHING, WIRE RING 7/8"	
56	2M-Z18258	2	LABEL, SCALE	
57	2A-Z17720	8	SPACER-.375"OD X .192"ID	
58	2V-Z17744	1	PLATEN SUPPORT	
59	HC-CT0012	1	LEFT ADJUSTMENT BRKT ASY	
60	HC-CT0007	2	ELEMENT SUPPORT ASY	
61	HC-Z17731	1	ELEMENT RETAINER	
62	HC-Z17741	1	PANEL, LEFT COVER	
63	2N-Z17718	1	ELEMENT, METAL 350W 240V	
64	2C-1810	16	WASHER 3/16 BURR STL NP	
65	2K-Z17715	2	BUSHING, INNER	
66	HC-Z16924	1	SHAFT ACCESS COVER PLATE	
67	2A-CT0011	2	ADJUSTMENT KNOB ASY	
NI	HA-120244	1	CORDSET ASSY QCS1-230C	230V
NI	HA-120245	1	CORDSET ASSY NEMA 6-20P	208V, 240V
NI	PS-CT0034	2	SILICONE BLET, 13" X 41.04	

2M-Z20691; Ultra-Max Contact Toaster





**CÓMO RETIRAR Y REEMPLAZAR LA CINTA DE SILICONA**

1. Desconecte la unidad de la alimentación y deje que se enfríe antes de comenzar el proceso.

2. Retire la protección que se encuentra frente a la cinta.

3. Haga rotar la cinta manualmente hasta que se vea la costura de la cinta.

4. El eje loco está cargado por resorte. Presione el eje loco frontal para liberar tensión de la cinta. (Se requiere presión continua).

5. Saque la varilla de empalme de la cinta.

6. Libere la presión del eje loco con cuidado, a fin de que el rodillo no sea impulsado por los resortes hacia afuera de la unidad.

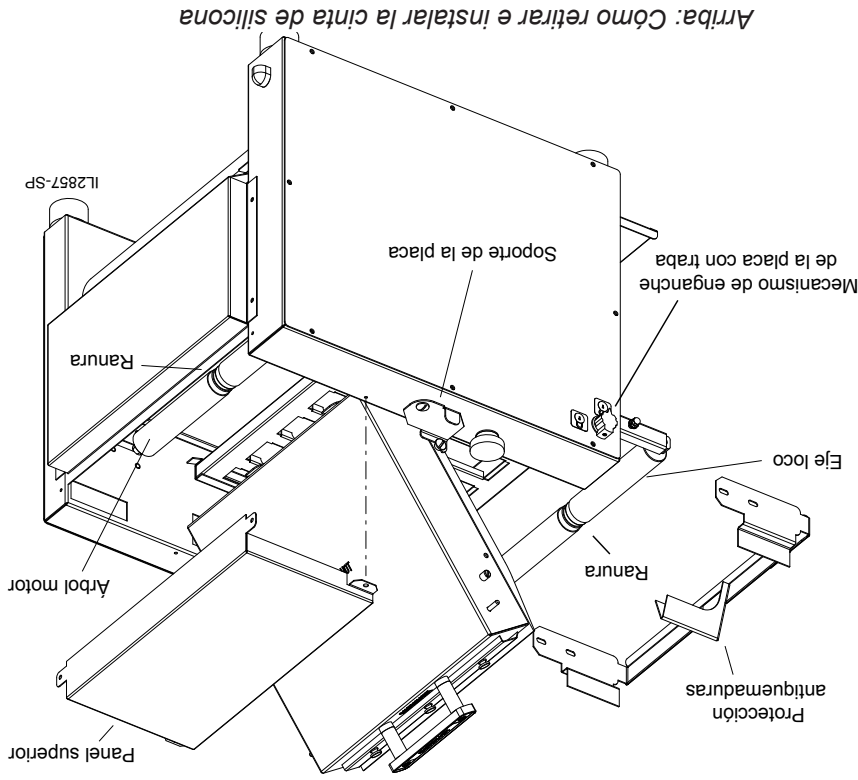
7. Las instrucciones de instalación son similares a las instrucciones para retirar la cinta. Pase la cinta alrededor del árbol motor y los rodillos del eje loco, y asegúrese de que la guía, que se encuentra en la parte trasera de la cinta, esté asentada en las ranuras de los rodillos.

8. Presione el rodillo frontal para aflojar la cinta.

9. Pase la varilla de empalme a través de los dos extremos de la cinta.

10. Libere la presión del rodillo e instale la protección de la cinta.

11. Enchufe la unidad nuevamente en el tomacorriente y pruébela para verificar su correcto funcionamiento.



*Arriba: Como retirar e instalar la cinta de silicona*

**DESCONECTE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE**

**LLEVAR A CABO EL SERVICIO TÉCNICO O LA LIMPIEZA DE ESTE**

**HORNO. PROTEJA LA ALIMENTACIÓN DE MANERA QUE NO**

**PUEDA RESTAURARSE ACCIDENTALMENTE. SI NO LO HACE, LA**

**CONSECUENCIA PODRÍA SER LA PÉRDIDA DE UNA EXTREMIDAD, LA**

**ELECTROCUCIÓN O UNA LESIÓN MORTAL.**



**PRECAUCIÓN**

**A. Como reemplazar el elemento calefactor inferior.**

1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACION.

2) Retire los paneles laterales y el panel inferior.

3) Retire el cable del elemento calefactor de la conexión del bloque terminal, manteniendo los cables superior e inferior separados.

4) Levante los mecanismos de retención del elemento calefactor aflojando los tornillos de retención y retirando la placa de retención hacia arriba.

5) Saque con cuidado el elemento calefactor defectuoso de la unidad.

6) Coloque con cuidado el nuevo elemento calefactor en la unidad.

7) Deslice el mecanismo de retención nuevamente en su lugar. Ajuste el tornillo para asegurar el mecanismo de retención en su lugar sobre los extremos de los elementos calefactores.

**B. Como reemplazar el motor del ventilador.**

1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACION.

2) Retire la deslizador de la tostadora.

3) Retire los tornillos del panel inferior.

4) Desenchufe el cable de alimentación del motor del ventilador.

5) Retire los 4 tornillos que sujetan el motor del ventilador y la parrilla a la parte inferior de la unidad, y retire el ventilador.

6) Coloque el motor de reemplazo y la parrilla en su lugar, y asegure la parte inferior de la unidad con tornillos.

7) Vuelva a conectar el cable de alimentación al motor del ventilador.

8) Vuelva a colocar el panel inferior. Ajustelo con los tornillos retirados en el paso 2.

**C. Como reemplazar el motor de accionamiento de la cinta.**

1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACION.

2) Retire el panel lateral derecho y el panel inferior.

3) Retire la rueda dentada del eje del motor utilizando una llave Allen para aflojar el tornillo de fijación.

4) Retire el cable del bloque terminal que conecta el motor de accionamiento al cableado interno. En las unidades de 208 o 240 voltios, preste atención a los cables de colores que se utilizan para estas conexiones y al cable que está tapado con cinta blanca. El nuevo motor debe tener el mismo orden de cables.

5) Retire los tornillos que sostienen el motor en su lugar y quite el motor de la unidad.

6) Coloque el nuevo motor en su lugar y conéctelo con los tornillos de montaje sin ajustar demasiado.

7) Vuelva a colocar la rueda dentada en el eje del motor.

**NOTA: Las dos ruedas dentadas deben quedar alineadas en forma paralela para que la cadena no se doble durante el funcionamiento. Además, el centro debe instalarse más cerca del motor.**

8) Deslice el motor hasta que la cadena de distribución tenga una tensión de 1/4 in cuando se ejerce presión suavemente en el centro de su recorrido superior abierto. Consulte la ilustración sobre cómo tensar la cadena.

9) Ajuste los tornillos para asegurar el motor.

10) Vuelva a conectar los cables de la misma manera en la que estaban conectados antes de retirarlos en el paso 4.

11) Vuelva a colocar los paneles retirados anteriormente.

**D. Como limpiar la entrada de aire (una vez por semana).**

1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACION.

2) Coloque la unidad sobre su parte trasera.

3) Utilice una aspiradora y/o un paño húmedo para limpiar la entrada de aire.

**E. Como lubricar la cadena y las ruedas dentadas**

(cada 6 meses).

1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACION.

2) Retire la carcasa para que la cadena de distribución quede expuesta.

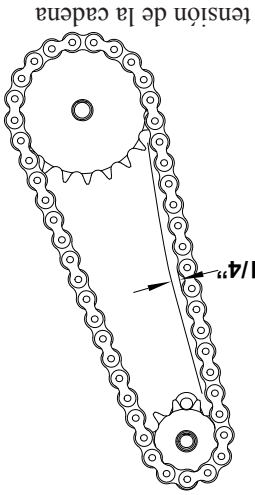
3) Usando guantes de goma y un lubricante sintético para cadenas de presión extrema que tenga un rango de temperaturas de hasta

400°F (204 °C), lubrique la cadena y las ruedas dentadas. Aplique una buena cantidad. Esta grasa está disponible como n.º de

pieza 1L-Z12397.

4) Vuelva a colocar la carcasa, conecte la fuente de alimentación nueva

mente y pruebe la unidad.



**A. La unidad no calienta; la cinta transportadora no se mueve.**

- 1) Asegúrese de que el disyuntor principal esté en la posición "ON" (Encendido).
- 2) Verifique que la tostadora esté enchufada y que todos los controles estén en la posición "ON" (Encendido).

**B. La unidad emite calor de un solo lado; la cinta transportadora se mueve sin interrupciones.**

- 1) Comuníquese con su agente de servicio técnico local, ya que es posible que sea necesario reemplazar el elemento calefactor.

**C. La cinta transportadora no gira; la unidad calienta en forma adecuada.**

Para controlar la unión mecánica:

- 1) **DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN.**
- 2) Retire 4 tornillos de la parte trasera de la tostadora y retire el panel trasero.
- 3) Retire el panel lateral derecho.
- 4) Afloje los cuatro tornillos que sostienen el motor de accionamiento en su lugar.
- 5) Deslice el motor hacia arriba para que la cadena de distribución salga de las ruedas dentadas.

- 6) Mueva la cinta transportadora manualmente para verificar la unión mecánica. Si la cinta transportadora se mueve sin interrupciones, comuníquese con su agente de servicio técnico local, ya que es posible que sea necesario reemplazar el motor de accionamiento y/o el control de velocidad.
- 7) Reinstale los paneles trasero y lateral.

**D. Interruptor de límite de calor (reinicio).**

Su tostadora por contacto Ultra-Max cuenta con un interruptor automático de límite de calor que interrumpe las conexiones de los tubos de los calentadores si la temperatura ambiente en la caja de control excede los 190 ° F (88 ° C). Este interruptor puede reiniciarse manualmente apretando el botón rojo ubicado detrás del panel lateral derecho, como se muestra en la ilustración de componentes en la página 25.

**1) DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN.**

- 2) Controle si el área de entrada de aire en la parte inferior central de la cubierta de la caja de control tiene polvo, grasa u otras obstrucciones.
- 3) Controle que la bandeja para migas esté en su lugar.
- 4) Si no se encuentran obstrucciones al flujo de aire, comuníquese con su agente de servicio técnico local para obtener ayuda.

**E. La cinta transportadora gira a una velocidad que no es la de la configuración del control de velocidad.**

*(Solo modelos HCTE).*

- 1) Comuníquese con su agente de servicio técnico local, ya que es posible que sea necesario reemplazar el control de velocidad.

**F. Los productos se pegan a la cinta transportadora o a la deslizador.**

Su tostadora por contacto Ultra-Max está diseñada para tostar productos que se encuentran a temperatura ambiente.

**NO** intente colocar material congelado ni refrigerado en la tostadora.

Esto podría hacer que el producto salga pastoso o muy húmedo. También puede pegarse a las piezas de la unidad. Siga las instrucciones de limpieza.

## LIMPIEZA: Placa superior

### Suministros

Espuma antirraspaduras de Kay y mango.  
Bandeja de horno "de un cuarto" de 9 1/2 in x 13 in x 1 in.  
Guantes resistentes al calor.  
Paño limpio empapado en desinfectante.



- Presione y mantenga "CLEAN" (Limpieza) durante 3 segundos para ingresar en el modo limpieza.
- La pantalla mostrará en forma intermitente "CLEAN WAIT" (Limpieza, espere) hasta que la placa alcance la temperatura de limpieza de, aproximadamente, 275 °F.
- Espere a que la pantalla muestre "CLEAN READY" (Limpieza, listo), aproximadamente, a los 15 minutos.



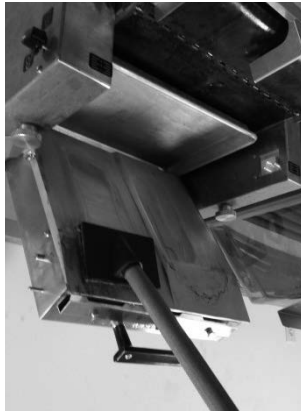
- Abra la placa, retire la lámina antiadherente y coloque la bandeja de horno "de un cuarto" sobre la cinta debajo de la placa para contener el goteo.
- NOTA:** Si no hay una bandeja de horno "de un cuarto" disponible, puede utilizar trapos para contener el goteo.

- Coloque un poco de producto de limpieza para parrillas y tostadoras activado por calor (1 oz) sobre la esponja de limpieza, pero nunca sobre la placa de la tostadora.



**ADVERTENCIA:** Use guantes resistentes al calor para limpiar la tostadora. Conecte la esponja limpiadora de la parrilla con el mango.

- Use la esponja para fregar un lado de la placa.
- NOTA:** Agregue otro poco de producto de limpieza activado por calor sobre la esponja antes de limpiar el otro lado de la placa.



- Utilice un paño limpio empapado en desinfectante de un cubo de solución desinfectante, limpie la placa para retirar el producto de limpieza activado por calor.



**NOTA:** Use solo el paño húmedo, ya que, si usa mucha agua, dañará la tostadora.

- Enjuague el paño en el fregadero de ENJUAGUE antes de sumergirlo en el cubo de solución desinfectante en forma regular durante el proceso de limpieza. No contamine la solución desinfectante con el producto de limpieza activado por calor.



- Retire la bandeja para goteo y limpie la cinta con el paño empapado en desinfectante.
- Encienda la unidad con "ON" (Encendido) y, a medida que gira la cinta, límpiela con el paño empapado en desinfectante.
- Apague la unidad con "OFF" (Apagado) y limpie las superficies externas de la unidad.
- NOTA:** Use solo el paño húmedo, ya que, si usa mucho líquido, dañará la tostadora.

- Retire la bandeja para migas y la deslizador para el pan tostado, y lávelas con agua y jabón.
  - Limpie la lámina antiadherente con agua y jabón.
  - Seque todas las piezas y regreśelas a sus posiciones originales.
  - Cierre y trabe la placa.
- NOTA:** La unidad se dañará si la hace funcionar sin la lámina antiadherente instalada.

El mantenimiento preventivo de su tostadora por contacto Ultra-Max consta de los siguientes procedimientos de limpieza recomendados. Para mantener su tostadora en las mejores condiciones de funcionamiento, deben llevarse a cabo estos pasos en forma diaria o semanal según lo indicado.

**Limpieza diaria**

1. Gire la perilla de temperatura a la posición "OFF" (Apagado) y mantenga el interruptor de alimentación en la posición "ON" (Encendido).

**IMPORTANTE:** Deje que la unidad se enfríe antes de comenzar a limpiarla.

2. Limpie la cinta en movimiento con detergente suave y un paño húmedo.

*(Puede utilizarse una esponja abrasiva en la cinta de metal).*

3. Limpie el exterior de la tostadora con detergente suave y un paño húmedo.

4. Retire la lámina antiadherente y limpie la con detergente suave y un paño húmedo. (Si no puede retirar la acumulación excesiva de restos y esto hace que los panes se peguen a la lámina, quizá sea necesario colocar una nueva lámina).

5. Retire la bandeja para migas y la deslizador para el pan tostado, y lávelas con detergente suave en un fregadero.

6. Seque la bandeja para migas, la deslizador para el pan tostado y la lámina antiadherente, y vuelva a colocarlas en posición.

7. Gire la perilla de alimentación a la posición "OFF" (Apagado) hasta que sea necesario.

**NO SUMERJA NI DEJE LA UNIDAD EN EL AGUA.**

**NO LAVE CON MANGUERA LA UNIDAD, LA MESA O EL**

**WARNING MOSTRADOR SI LA UNIDAD SE ENCUENTRA EN LA MESA O EN EL MOSTRADOR.**

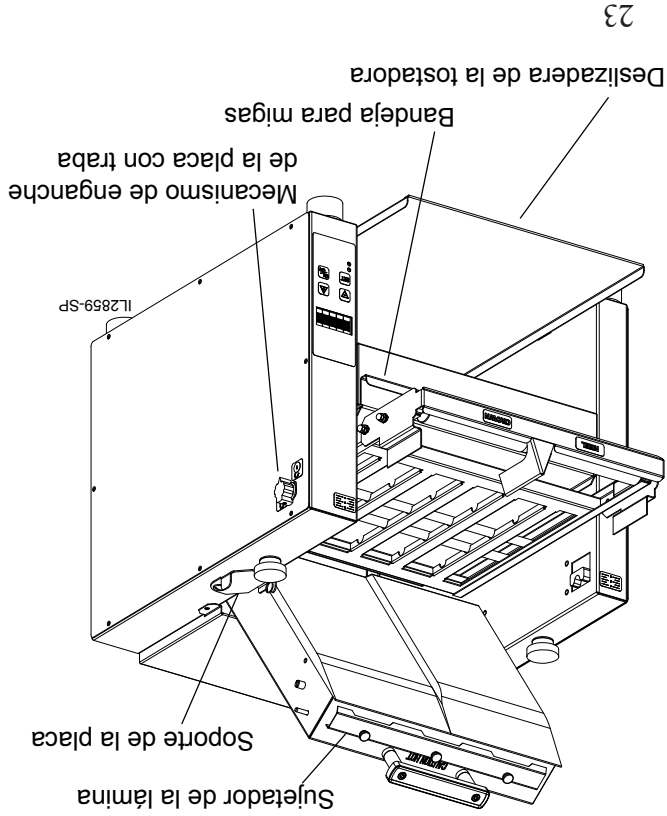
**MANTÉNGALA ALEJADA DEL AGUA.**



**CAUTION**



**NO use productos de limpieza cáusticos en ninguna de las superficies de la unidad, la cinta transportadora ni las láminas con recubrimiento antiadherente duraderas.**



**CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA**

1. Apriete y mantenga el botón "SET TEMP" (Establecer temperatura) durante tres segundos.
2. La pantalla mostrará en forma intermitente la configuración actual de temperatura superior.
3. Con los botones ↑ y ↓, ajuste el calentamiento superior a la temperatura deseada (aumentos de a 10°).
4. Presione el botón "SET TEMP" (Establecer temperatura) nuevamente para cambiar la configuración de calentamiento inferior.
5. Con los botones ↓ y ↑, ajuste la configuración de calentamiento inferior (de 0 a 10°).
6. Presione el botón "SET TEMP" (Establecer temperatura) nuevamente para guardar las configuraciones y salir del modo programación.

**CÓMO CAMBIAR LA VELOCIDAD DE LA CINTA TRANSPORTADORA**

1. Apriete y mantenga ↓ y ↑ durante tres segundos.
2. Con ↓ y ↑, ajuste la velocidad del motor a la configuración deseada (de 1 a 99).
3. Presione el botón "SET TEMP" (Establecer temperatura) para salir de la programación.

**CÓMO VERIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA**

1. Presione el botón "SET TEMP" (Establecer temperatura) para verificar la temperatura de la placa.

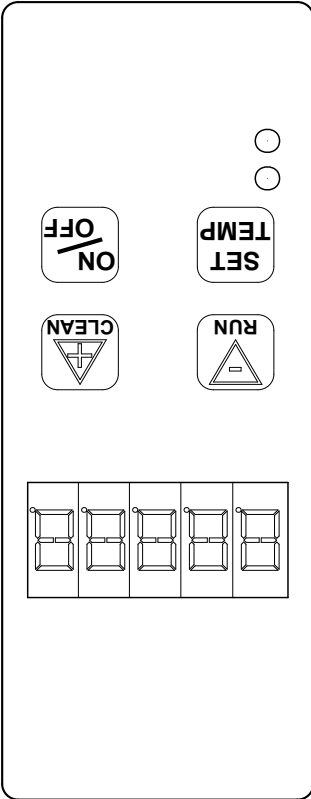
**MODO LIMPIEZA**

1. Presione el botón "CLEAN" (Limpieza) para ingresar en el modo limpieza.
- a. Los elementos calefactores quedarán en "OFF" (Apagado) y la cinta continuará moviéndose.
- b. La pantalla mostrará en forma intermitente "CLEAN" (Limpieza) y "WAIT" (Espere).
- c. Cuando la temperatura de la placa haya disminuido hasta un valor seguro, la pantalla mostrará en forma intermitente "CLEAN" (Limpieza) y "READY" (Listo).
2. Presione el botón "ON/OFF" (Encendido/Apagado) para salir del modo limpieza.

**CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN DE GROSOR DE PAN**

1. Ajuste las "perillas de ajuste de altura" a las configuraciones deseadas.
2. Encienda la unidad con "ON" (Encendido) y deje que se caliente antes de continuar.
3. Coloque los panes en la cinta transportadora con el lado cortado hacia arriba.
4. Los panes tostados caerán por la deslizador de la tostadora.
5. Gire las "perillas de ajuste de altura" para bajar la placa si desea panes más tostados o para levantarla si desea panes menos tostados.

1L2856



**PRECAUCIÓN**  
**ALGUNAS SUPERFICIES ESTÁN EXTREMADAMENTE CALIENTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, POR LO QUE DEBE TENERSE CUIDADO AL USAR LA UNIDAD**

## MONTAJE E INSTALACIÓN

La unidad se envía totalmente ensamblada y lista para enchufar en un tomacorriente estándar especificado para su consumo de voltaje y amperaje. Si se determina que la alimentación eléctrica es inadecuada, comuníquese con un electricista calificado antes de usar la unidad. La garantía quedará invalidada si retira y reemplaza el cable de alimentación y el enchufe. Para obtener ayuda, comuníquese con su agente de servicio técnico local autorizado para obtener servicio técnico o el mantenimiento requerido.

1. Coloque la unidad en su ubicación de operación.

2. Limpie el exterior con un paño húmedo.

3. Coloque la deslizadera de la

tostadora y la bandeja para migas

en posición.

4. Destabe el mecanismo de

enganche de la placa y levante

la placa; mueva el soporte de la

placa para sostener la placa en la

posición superior.

5. Arroje el sujetador de la lámina e

instale la lámina antiaadhente en

posición y asegúrela.

6. Baje la placa y trabela en su lugar.

### PRECAUCIÓN

El incumplimiento en el uso de láminas antiaadhentes puede producir daños en la unidad y la pérdida de la garantía. Las láminas con recubrimiento antiaadhente duraderas no son un artículo en garantía.

### CONFIGURACIONES DE LA TOSTADORA

Antes de usar la unidad por primera vez, pruebe el tiempo de paso de la cinta transportadora. La configuración estándar del tiempo de paso por la tostadora debe ser de 16 a 20 segundos.

1. Encienda la unidad con "ON" (Encendido) y espere a que complete el proceso de "PRE-HEAT" (Precalentamiento).

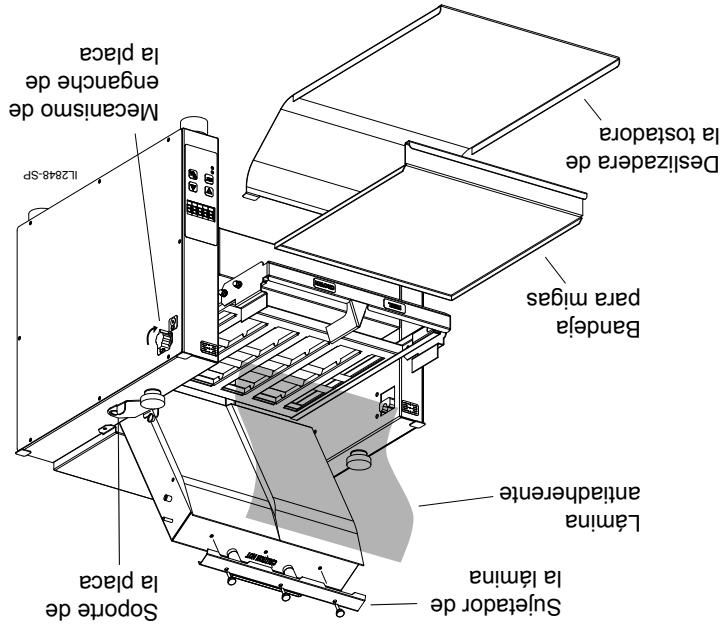
2. Establezca la altura de la placa ajustando las dos (2) perillas de altura de la placa en la parte superior de la unidad.

3. Asegúrese de que la traba de la placa esté colocada.

4. Coloque un pan en la cinta transportadora con el lado cortado hacia arriba, "HEEL" (Base) de un lado y "CROWN" (Parte superior) del otro.

**SI ESTÁ MUY TOSTADO: Disminuya la "TEMP" (Temperatura).**

**SI ESTÁ POCO TOSTADO: Aumente la "TEMP" (Temperatura) o baje la placa.**



Este equipo está diseñado y se vende únicamente para uso comercial por parte del personal capacitado y experimentado en su funcionamiento. No se vende para uso del cliente en el hogar, ni para el uso del público en general en locales de servicio de comidas.

Antes de usar el nuevo equipo, lea y comprenda todas las instrucciones y etiquetas relacionadas con la unidad antes de ponerla en funcionamiento. Asegúrese de que todas las personas asociadas con el uso del equipo comprendan el funcionamiento y las indicaciones de seguridad de las unidades antes de usarlas.

## **INSPECCIÓN**

### **DESEMBALAJE E INSPECCIÓN**

Desembale la unidad y sus componentes del contenedor para envío. Retire todo el material de embalaje visible y el material que se encuentra dentro de la cámara de cocción. Si detecta algún daño, presente un reclamo de inmediato a la empresa de transporte que se encargó del envío. No haga funcionar la unidad si sufrió daños durante el envío. Todos los contenedores para envío deben ser controlados para saber si están dañados de manera evidente u oculta. Esta unidad ha sido probada y embalada cuidadosamente para asegurar la entrega en perfectas condiciones. Si recibe el equipo dañado, de manera evidente u oculta, debe hacer un reclamo a la empresa de transporte. Pérdidas o daños ocultos: si las pérdidas o los daños no son evidentes hasta después de quitar el embalaje, se debe solicitar a la empresa de transporte la inspección de los daños ocultos dentro de los 15 días. Asegúrese de conservar todo el contenido, además de los materiales de embalaje externo e interno para la inspección. La empresa de transporte realizará la inspección y le proporcionará los formularios de reclamo que sean necesarios.

### **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de instalar o retirar cualquier pieza..

Asegúrese por completo de que la conexión a tierra del receptáculo esté cableada en forma adecuada. No conecte el equipo a la alimentación sin las conexiones a tierra adecuadas. Una conexión a tierra inadecuada puede provocar lesiones físicas o la muerte.

Deje suficiente espacio alrededor de la tostadora para una ventilación adecuada. No haga funcionar la unidad si la bandeja para migas no está en la posición adecuada. Podría producirse un sobrecalentamiento o el proceso de tostado podría no ser satisfactorio. Lea todas las etiquetas de la unidad y siga sus instrucciones.

**ADVERTENCIA** Antes de realizar cualquier conexión eléctrica con esta unidad, controle que la fuente de alimentación sea adecuada para el voltaje, el amperaje y los requisitos indicados en la placa de calificaciones. Se incluye un diagrama de cableado.

**ADVERTENCIA** NO CORTE NI RETIRE ESTE ENCHUFE NI LA PATA DE TIERRA DEL ENCHUFE. SI NO CUMPLE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍAN PRODUCIRSE LA MUERTE O LESIONES GRAVES.

**ADVERTENCIA** CONECTE/ENCHUFE LA UNIDAD A UNA LÍNEA EXCLUSIVA DE CA SOLO SEGÚN LO ESPECIFICADO EN LA PLACA DE DATOS DE LA UNIDAD.

**PRECAUCIÓN** ALGUNAS SUPERFICIES ESTÁN EXTREMADAMENTE CALIENTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, POR LO QUE DEBE TENERSE CUIDADO AL USAR LA UNIDAD.



**PRECAUCIÓN**



**ADVERTENCIA**



**ADVERTENCIA**

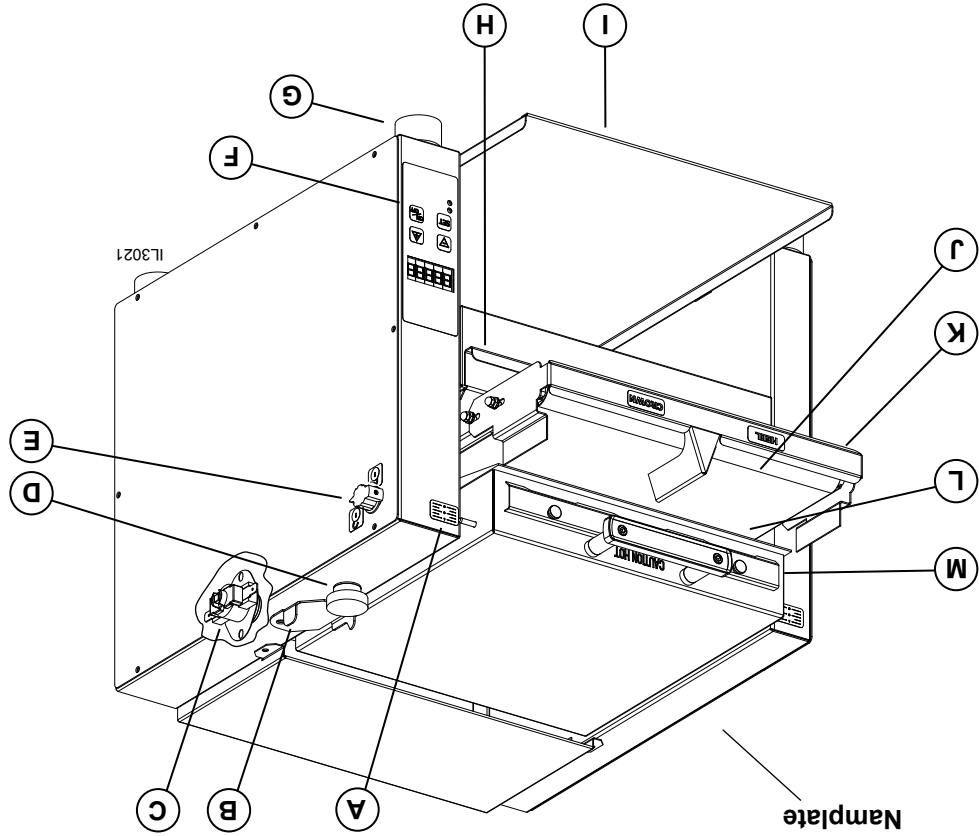


**ADVERTENCIA**



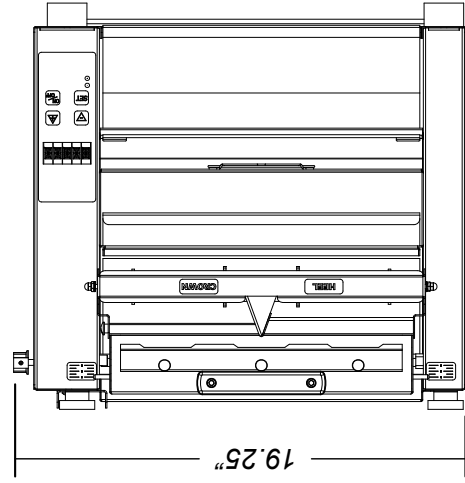
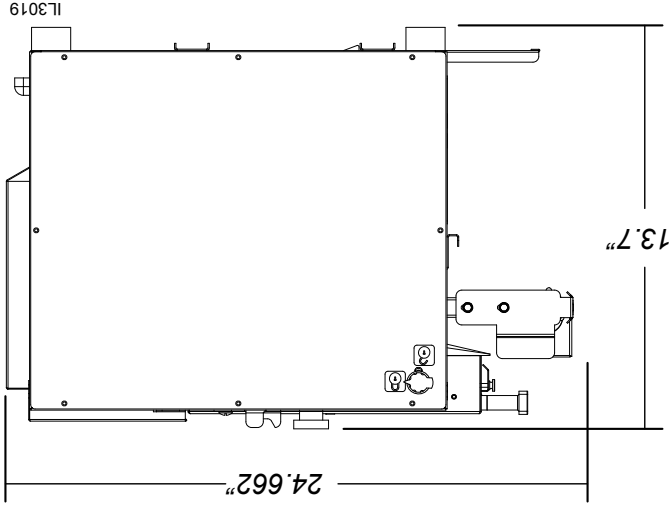
**PRECAUCIÓN**

## CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS



A	Indicador de altura de la placa	Indica la altura de la placa superior.
B	Traba de la placa	Mantiene la placa superior en la posición hacia arriba: útil para la limpieza.
C	Límite alto	Interrumpe las conexiones de tubos de los calentadores si la temperatura del aire en la caja de control excede los 190 °F (88 °C). Este interruptor de límite puede reiniciarse manualmente apretando el botón que se encuentra en el centro del interruptor.
D	Perilla de altura de la placa	Controla la altura de la placa superior.
E	Mecanismo de enganche de la placa con traba	Mantiene la placa superior en la posición hacia abajo.
F	Tablero de control	Sirve para controlar las velocidades de la cinta transportadora, y encender y apagar la unidad.
G	Pata	Pata de silicona que mantiene la unidad firmemente en su lugar.
H	Bandeja para migas	Bandeja para migas deslizable que se utiliza para evitar que caigan migas.
I	Deslizadera de la tostadora	Deslizadera extraíble que devuelve los productos para un fácil acceso.
J	Cinta transportadora	Traslada la parte superior y la base del pan por separado a través del proceso de tostado.
K	Protección antiquemaduras	Protege a los usuarios para que no toquen la cinta transportadora.
L	Lámina antiadherente	Superficie antiadherente entre la placa superior y el producto, que permite que el producto se deslice fácilmente a través del proceso de tostado.
M	Superficie calefactora diseñada para tostar el producto a medida que se desliza a través de la superficie.	
N	Rueda opcional para untar mantequilla	Ahorra tiempo en la preparación de los panes para el tostado.

Especificaciones eléctricas						
Modelo	Voltaje	Hz	Fase	Amperios	Vatios	Cable de alimentación
HCTE13SW	208 V	60	1	12.25	2550	6-20P
	230 V	50		10.5	2450	CEE7/II
	240 V	60		11	2650	6-20P



**ESPECIFICACIONES**

Especificaciones . . . . . 28  
 Características y beneficios . . . . . 27  
 Información general . . . . . 26  
 Desembalaje e inspección . . . . . 26  
 Conexión eléctrica . . . . . 26  
 Ensamblado e inspección . . . . . 25  
 Configuraciones de la tostadora . . . . . 25  
 Funcionamiento diario . . . . . 24 & 23  
 Limpieza . . . . . 22  
 Resolución de problemas . . . . . 21  
 Mantenimiento . . . . . 20-19  
 Garantía . . . . . 18  
 Diagrama de cableado . . . . . 12  
 Vista detallada . . . . . 14-17

**ÍNDICE**

## SÍMBOLO DE SEGURIDAD



Estos símbolos están previstos para alertar al usuario sobre la presencia de instrucciones importantes sobre el funcionamiento y mantenimiento en el manual que acompaña al electrodoméstico.

## CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO ATENCIÓN

El uso de cualquier pieza distinta de las genuinas fabricadas por Star libera al fabricante de toda responsabilidad.

Star se reserva el derecho de cambiar el diseño del producto y las especificaciones sin previo aviso. Tales cambios no autorizan al comprador a obtener las modificaciones, mejoras, incorporaciones o repuestos correspondientes para los equipos adquiridos previamente.

A causa de los cambios regulares en los diseños, métodos, procedimientos, políticas y reglamentaciones, las especificaciones que se encuentran en esta hoja están sujetas a cambios sin previo aviso. Aunque Star International Holdings Inc. actúa de buena fe para proporcionar información precisa, no es responsable de errores u omisiones en la información proporcionada ni de las conclusiones a las que se haya llegado como consecuencia de la utilización de las especificaciones. Al utilizar la información proporcionada, el usuario asume todos los riesgos relacionados con su utilización.

## MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Comuníquese con su agente de servicio técnico local autorizado para obtener servicio técnico o el mantenimiento requerido. Registre el número de modelo, el número de serie, el voltaje y la fecha de compra a continuación, y tenga a mano esta hoja cuando realice la llamada para garantizar un servicio técnico más rápido.

## Lista de agentes de servicio técnico autorizados

Consulte la lista que se proporciona con la unidad

o,

para obtener una lista actualizada, diríjase a:

**Página web:** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)  
**Correo electrónico:** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

Fecha de compra

Voltaje

N.º de serie

N.º de modelo

## Mesa de Ayuda del Servicio Técnico

**Horario de atención:** 8:00 am to 4:30 p.m. Central Standard Time

**Teléfono:** (314) 678-6303

**Fax:** (314) 781-2714

**Correo electrónico:** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

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

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

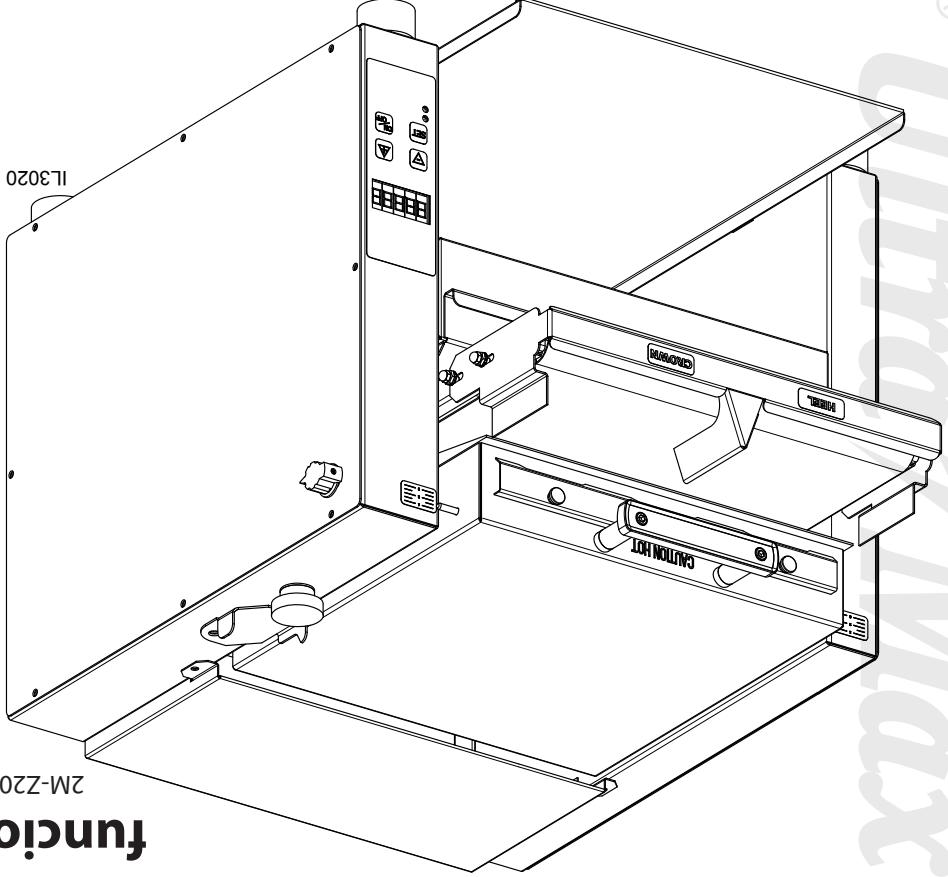
**Ultra Max<sup>®</sup>**

**TOSTADORA  
POR CONTACTO**

MODELO  
HCTE13SW

**Instrucciones  
de instalación y  
funcionamiento**

2M-Z20691 Rev. A 9/21/2015



Ultra Max<sup>®</sup> Ultra Max<sup>®</sup> Ultra Max<sup>®</sup> Ultra Max<sup>®</sup>