

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 17)

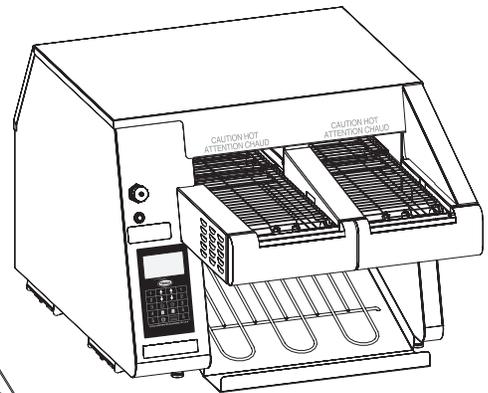
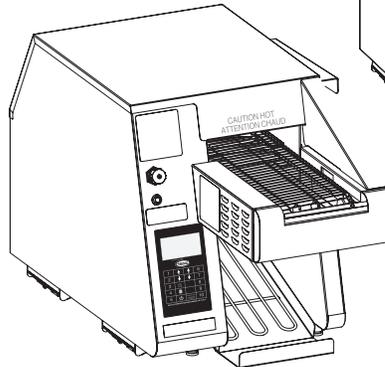
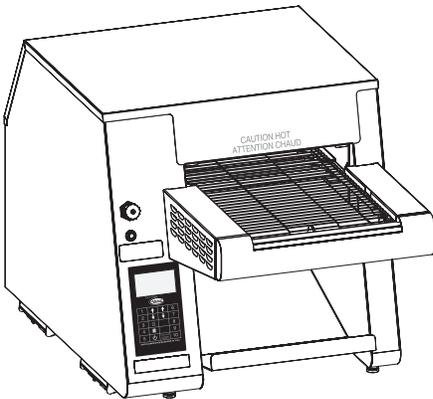


Spot•ON®
Technology

Intelligent Toast-Qwik®

Conveyor Toaster • Grille-pain à convoyeur ITQ Series • Série ITQ

Installation and Operating Manual Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concierne al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 17

Important Owner Information	2	Power Save Mode	9
Introduction	2	Programming Menu Items	10
Important Safety Information	3	Using the Systems Menu	11
Model Description	4	Maintenance	12
Model Designation	5	General	12
Specifications	5	Daily Cleaning	12
Plug Configurations	5	Cleaning the Fan Filters	13
Electrical Rating Charts	5	Cleaning the Bottom Element Reflector	13
Dimensions	6	Cleaning the Touchpad Control	13
Installation	7	Troubleshooting Guide	14
General	7	ITQ Error Message Guide	14
Operation	8	Options and Accessories	15
General	8	Limited Warranty	16
Touchpad Control	8	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Operating the Toaster	9		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the back of the unit). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

• Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at www.hatcocorp.com, select the Support pull-down menu, and click on "Warranty".

Business

Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)
 (Summer Hours — June to September:
 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Thursday
 7:00 AM to 4:00 PM Friday)

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 414-671-6350.

Additional information can be found by visiting our web site at www.hatcocorp.com

INTRODUCTION

Hatco Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toasters with Spot-On® technology are specially-designed to automate, accelerate, and enhance the toasting operation. Spot-On technology senses when product is placed on the conveyor and activates the unit. Product then passes through a heating chamber for rapid and thorough toasting. Pre-programmed conveyor speed and chamber temperature produce the desired toasting color for the product being toasted.

Hatco toasters are built with quality to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance. The metal-sheathed, tubular heating elements are guaranteed against breakage and burnout for two years.

Hatco Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toasters are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides installation, safety, and operating instructions for Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toasters. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:



WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



NOTICE is used to address practices not related to personal injury.



Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Put unit in standby, allow to cool, turn OFF power switch, and unplug power cord before performing cleaning, adjustments, maintenance, or attempting to clear a jam.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 100°F (38°C).
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Never insert a knife, fork, or similar object into toasting chamber.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

If toaster overheats or cooling fans inside unit stop working, the safety high-limit switch will shut off toaster. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

WARNING

FIRE HAZARD:

- Allow a minimum clearance of 1” (25 mm) along the sides and rear of unit. Allow a minimum clearance of 12” (305 mm) in the front, measured from chamber opening on toaster body. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not locate toaster under shelving or closer than 12” (305 mm) from the ceiling.
- Do not place anything on top of toaster. Do not place toaster near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or on top of toaster could catch fire causing injury and/or damage to the toaster.
- In case of fire, disconnect toaster from power source immediately. This allows unit to cool, making it easier and safer to put out fire.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350.

CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Do not remove crumb trays, toast chute, or toast chute slide for cleaning until toaster is cool.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

Always operate toaster with crumb tray(s) and toast chute installed.

If Warning light comes on, unit is malfunctioning due to fan failure. Turn off unit, disconnect from power supply, and have unit serviced by a qualified technician.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to temperatures above 100°F (38°C) or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

Do not locate toaster in an area that restricts air flow around front or rear of unit.

Do not block air flow to cooling fans. Operating issues and/or damage to unit may occur.

Do not turn off unit while cooling fans are running. Damage to unit may occur. Put unit in standby and allow to cool for 20 minutes before turning off.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

NOTICE

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toasters are fast, reliable, and extremely versatile. Individually-controlled top and bottom heating elements, multi-speed two-directional conveyor belts, and optical product sensors provide the ability to produce a wide variety of menu items. Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toasters include a programmable touchpad control with display, a USB port, a removable toast chute, a removable crumb tray(s), removable fan filters, 1" (25 mm) adjustable legs, and a factory attached 6' (1829 mm) power cord and plug.

Power Save Mode

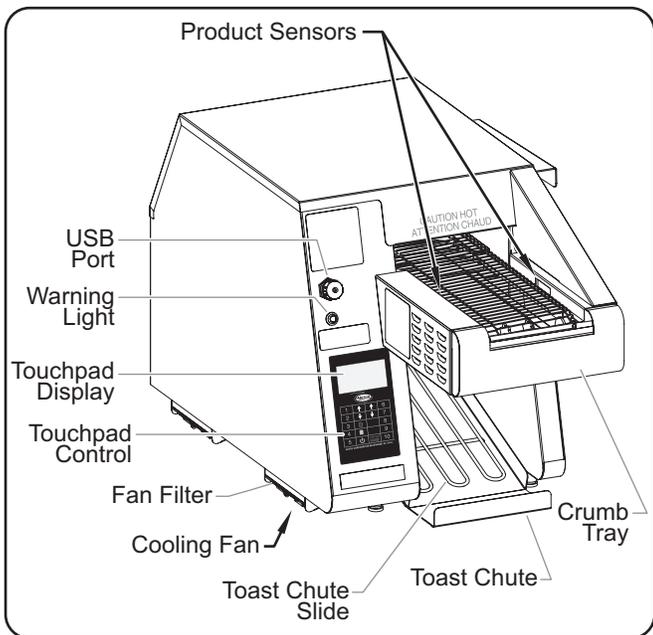
Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toasters feature an energy-saving Power Save mode that reduces heat levels to a specified percentage of full power. The toaster enters Power Save mode automatically after a specified period of inactivity or when the POWER SAVE key on the touchpad control is touched. Full power can be restored within 1–2 minutes by placing food product between the product sensors on the conveyor belt or by touching any of the program keys (keys 1–5).

ColorGuard System

Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toasters use a patented ColorGuard Sensing System. This system monitors and automatically adjusts conveyor speed and chamber temperature during high usage periods to ensure toast color uniformity.

Model ITQ-875-1C

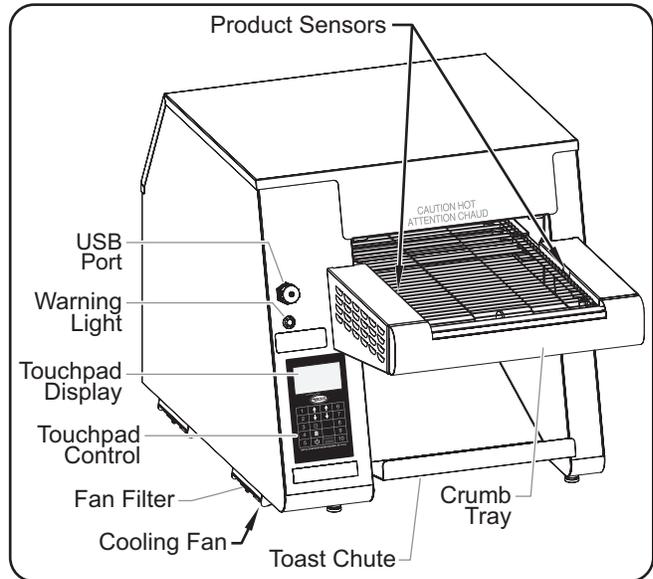
Model ITQ-875-1C is a narrow, single conveyor toaster capable of toasting bread products up to 2-1/8" (54 mm) thick. The conveyor width is 5-5/8" (143 mm).



Model ITQ-875-1C

Model ITQ-1000-1C

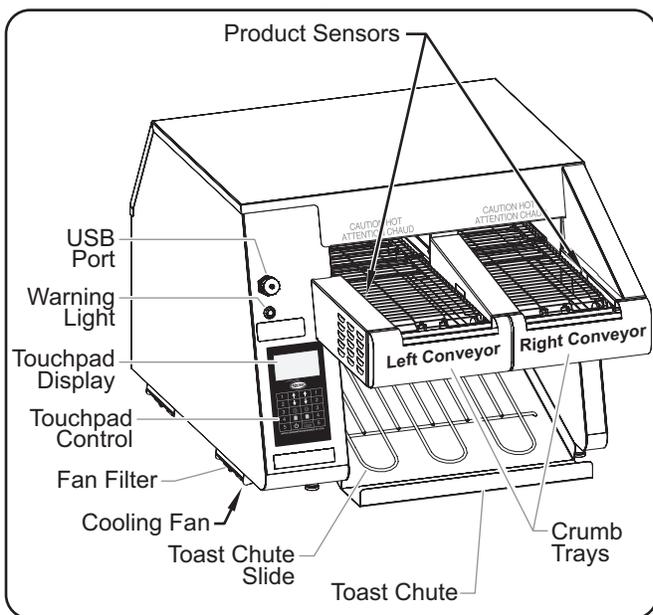
Model ITQ-1000-1C is a single conveyor toaster capable of toasting bread products up to 1-3/4" (44 mm) thick. The conveyor width is 9-7/16" (240 mm).



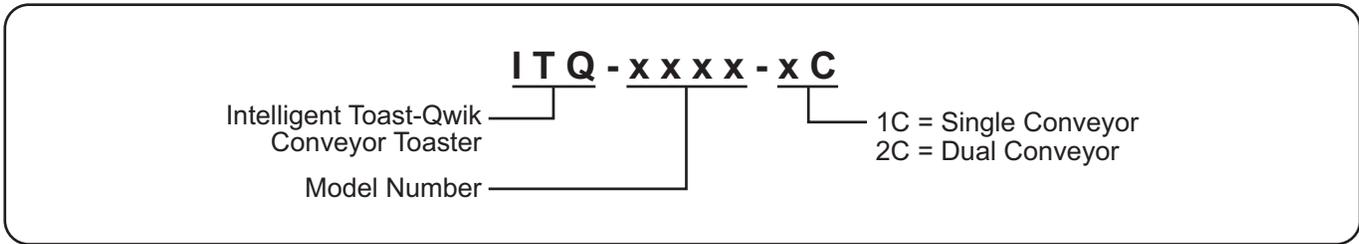
Model ITQ-1000-1C

Model ITQ-1750-2C

Model ITQ-1750-2C is a dual conveyor toaster capable of toasting bread products up to 2-1/8" (54 mm) thick. Each conveyor on this model has a width of 5-5/8" (143 mm) and can be operated independently.



Model ITQ-1750-2C



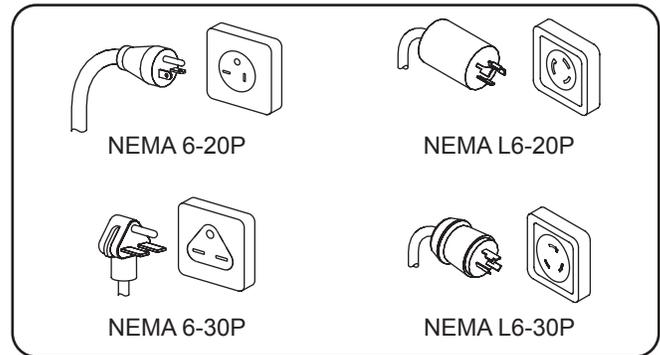
SPECIFICATIONS

Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

Electrical Rating Chart

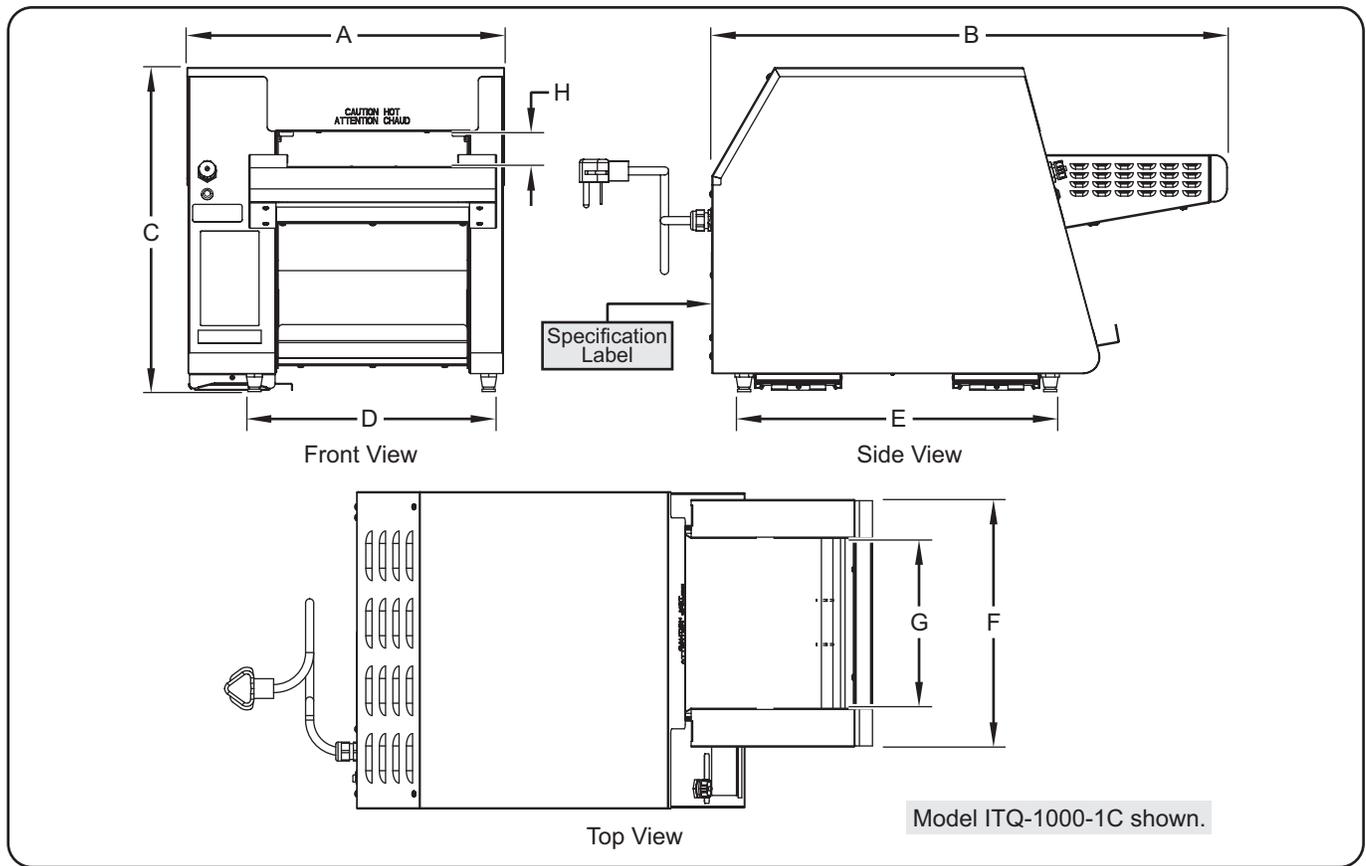
Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight*
ITQ-875-1C	208 V	60 Hz	2700 W	13.0 A	NEMA 6-20P, NEMA L6-20P	59 lbs. (27 kg)
	240 V			11.3 A		
ITQ-1000-1C	208-240 V †	60 Hz	3230-4300 W	15.5-17.9 A	NEMA 6-30P, NEMA L6-30P	89 lbs. (40 kg)
ITQ-1750-2C	208 V	60 Hz	4960 W	23.8 A	NEMA 6-30P, NEMA L6-30P	106 lbs. (48 kg)
	240 V			20.7 A		

* Shipping weight includes packaging.

† Unit is designed to operate on supply voltages between 208 V and 240 V.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Platform Width (F)	Conveyor Width (G)	Opening Height (H)
ITQ-875-1C	14-5/8" (370 mm)	28-11/16" (728 mm)	16-9/16" (420 mm)	9-1/4" (235 mm)	17-3/4" (450 mm)	9-1/4" (235 mm)	5-5/8" (143 mm)	2-3/16" (56 mm)
ITQ-1000-1C	17-5/8" (448 mm)	28-5/8" (727 mm)	18" (457 mm)	13-3/4" (349 mm)	17-3/4" (450 mm)	13-3/4" (349 mm)	9-7/16" (240 mm)	2" (51 mm)
ITQ-1750-2C	20" (508 mm)	28-11/16" (728 mm)	16-9/16" (420 mm)	16-1/4" (412 mm)	17-3/4" (450 mm)	16-1/8" (410 mm)	5-5/8" (143 mm)	2-3/16" (56 mm)



General

The Hatco® Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toaster is shipped with all components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and the components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 100°F (38°C).

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FIRE HAZARD:

- Allow a minimum clearance of 1" (25 mm) along the sides and rear of unit. Allow a minimum clearance of 12" (305 mm) in the front, measured from chamber opening on toaster body. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not locate toaster under shelving or closer than 12" (305 mm) from the ceiling.
- Do not place anything on top of toaster. Do not place toaster near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or on top of toaster could catch fire causing injury and/or damage to the toaster.

1. Remove the unit from the carton.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

⚠ CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

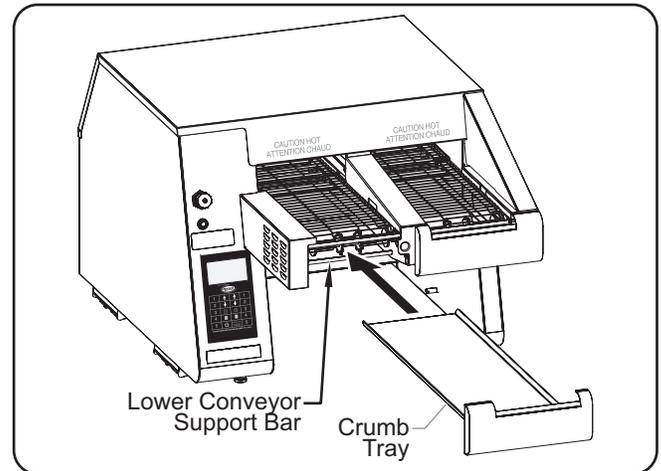
NOTICE

Do not locate unit in an area subject to temperatures above 100°F (38°C) or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

Do not block air flow to cooling fans. Operating issues and damage to unit may occur.

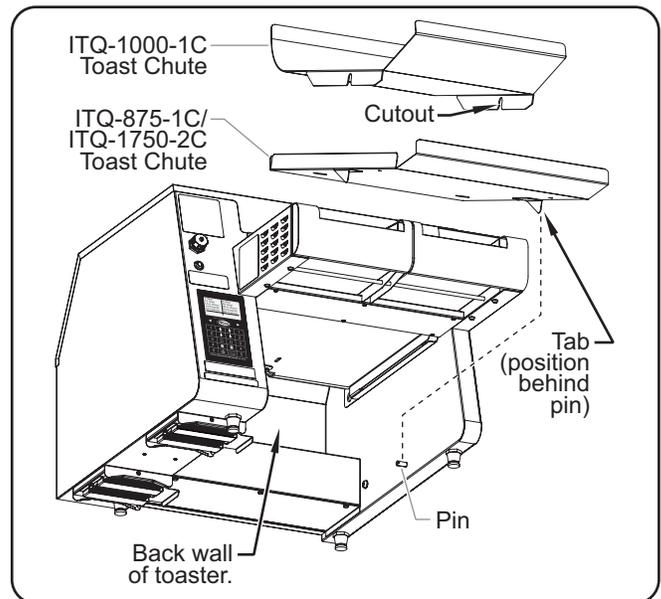
3. Place the unit in the desired location.
 - Make sure the unit is installed where the ambient air temperature will not rise above 100°F (38°C) and where it will not be exposed to excessive moisture or grease-laden air. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
 - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
 - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
 - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

4. Level the unit by turning the leveling feet on each leg, if necessary.
5. Install the crumb tray(s), if necessary.
 - a. Position the crumb tray directly under the conveyor belt and above the lower conveyor support bar at the front of the toaster.
 - b. Slide the crumb tray into the toaster until it stops.



Installing a Crumb Tray (ITQ-1750-2C shown)

6. Install the toast chute, if necessary. There are two styles of toast chutes (see illustration for details).
 - a. Slide the long/angled section of the toast chute into the toaster from the front.
 - b. As the toast chute nears the rear of the toaster, align the cutouts/tabs on each side of the chute with the pins inside the toaster. Make sure the long/angled section of the chute is resting against the back wall of the toaster.



Installing the Toast Chute

7. For ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C models, install the toast chute slide onto the toast chute.
8. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

The Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toaster is designed for ease of operation and versatility. Use the following information and procedures to operate the toaster.



Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.



BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Do not remove crumb trays, toast chute, or toast chute slide for cleaning until toaster is cool.

Always operate toaster with crumb tray(s) and toast chute installed.

Touchpad Control

The following are descriptions of the controls used to operate the Intelligent Toast-Qwik Conveyor Toaster. All controls are located on the touchpad control at the front of the unit.

Program Keys (Keys 1–5)

Each program key stores the toast settings for a custom menu item. Touching one of the program keys starts the corresponding menu item toast sequence. On dual conveyor toasters, the program keys on the left side of the touchpad are for the left conveyor, and the program keys on the right side of the touchpad are for the right conveyor.

NOTE: On single conveyor toasters, only keys 1–5 are used for custom menu items. Keys 6–10 are used for programming functions.



Standby Key

The Standby (power button) key toggles the toaster between operation and standby. In standby, the conveyor and elements are off and the touchpad display is dark, but the toaster remains energized.

- From standby, touch and hold the power button key for three seconds to activate the toaster. The toaster will be ready for operation in approximately five minutes.
- From operation, touch and hold the power button key for three seconds to shut down operation and put the toaster into standby.



POWER SAVE Key

The POWER SAVE key puts the toaster into Power Save mode. In Power Save mode, the toaster remains activated but the heat level drops to a reduced percentage of the current heat settings. When restarting from Power Save mode, the unit will be ready to toast in approximately two minutes or less.



Darker Key

The Darker (hatched square) key allows a single item to be toasted to a darker shade than the current menu item setting.

To use the Darker key:

- Place the item on the conveyor, and touch the desired program key.
- Touch the Darker key. This key may be touched up to five times to produce a shade five times darker than the current menu setting.



Lighter Key

The Lighter (hatched square) key allows a single item to be toasted to a lighter shade than the current menu item setting.

To use the Lighter key:

- Place the item on the conveyor, and touch the desired program key.
- Touch the Lighter key. This key may be touched up to five times to produce a shade five times lighter than the current menu setting.

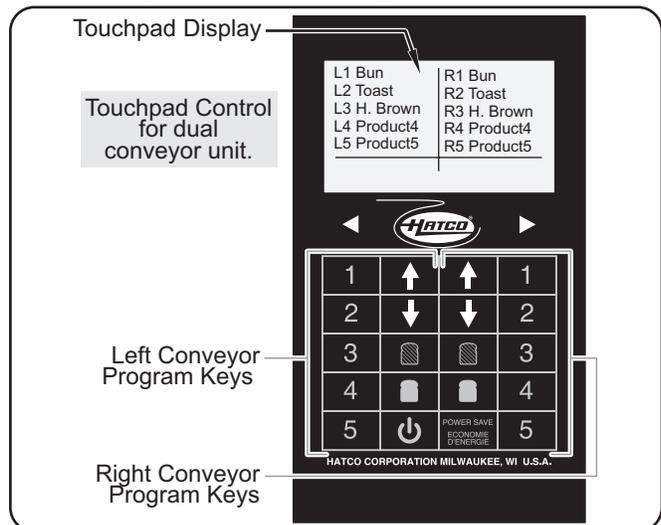


Up/Down Arrow Keys

The Up/Down Arrow (up/down arrows) keys scroll through additional menu items, if available. The display will show each menu item next to its corresponding program key (1–5).

Touchpad Display

The touchpad display shows the current status of the toaster as well as operational information related to the program keys, chamber temperature, error messages, etc...

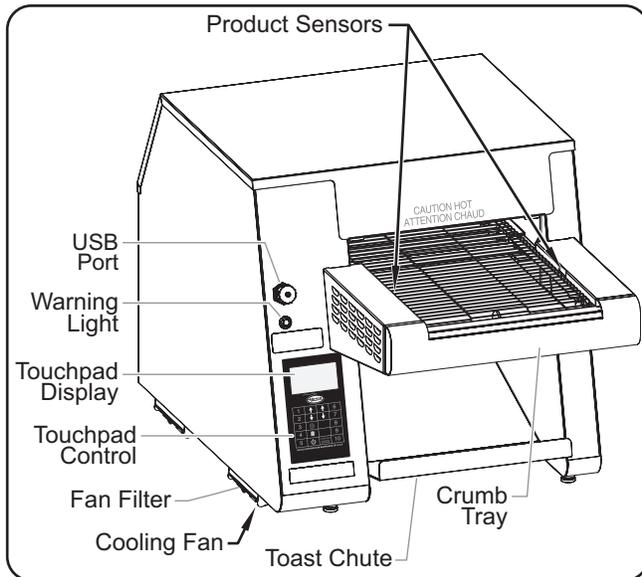
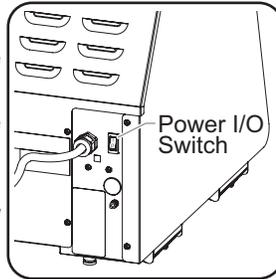


Touchpad Control and Display (ITQ-1750-2C)

Operating the Toaster

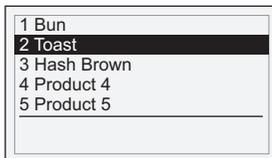
Startup

1. Make sure the toaster is plugged into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the power I/O switch located on the back of the toaster to the "I" (on) position.
 - Graphics and software version information will appear on the display.
3. Wait 10 seconds to allow the toaster to run internal diagnostics.



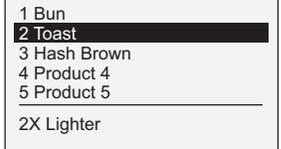
Model ITQ-1000-1C

4. Touch and hold the  key on the touchpad control for three seconds to activate the toaster.
 - "Preheating" will show on the touchpad display, and the heating elements inside the toaster will energize.
 - The preheating cycle lasts approximately 10 minutes. When the preheating cycle is complete, the available menu items will appear on the touchpad display.
5. Touch the appropriate program key (keys 1–5) on the touchpad control for the desired conveyor and menu item.
 - The elements and conveyor belt will adjust settings to the selected menu item.



6. Place food product between the product sensors on the conveyor belt.
 - The product sensors detect the presence of the food product.
 - For menu items that include two-directional or custom conveyor belt movement, the sensors signal the toaster to begin the toasting sequence.

- Change the toasting shade of the food product any time by touching either the  or  keys up to five times.



7. Change the selected menu item at any time by touching the desired program key on the touchpad control.

NOTE: If the Warning light comes on, the unit may be overheating due to fan failure/blockage. Turn off and unplug the unit. Refer to the "Cleaning the Fan Filters" procedure in the MAINTENANCE section of this manual. If the unit does not function properly after cleaning the fan filters, contact an Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.

Standby Shutdown

Use standby shutdown to put the toaster in standby during extended periods of non-use.

1. Touch and hold the  key on the touchpad control for three seconds to shut down operation and put the toaster into standby.
 - The heating elements and conveyor(s) will shut down.
 - The cooling fans will run for 20 minutes to cool the unit.

Cooling fans on.
Leave plugged in.

Shutdown

1. Touch and hold the  key on the touchpad control for three seconds to shut down operation and put the toaster into standby.
2. After the cooling fans stop, move the power I/O switch located on the back of the unit to the "O" (off) position to turn off the toaster. **NOTICE: Do not turn off unit while cooling fans are running. Damage to unit may occur.**

Power Save Mode

All ITQ series toasters have a built-in Power Save mode. This feature significantly reduces heat levels and energy consumption when the toaster has not been used for a specified period of time or when activated by the operator.

To start Power Save mode manually during operation:

1. Touch the  key.
 - The conveyor belt will speed up temporarily to clear product from toaster.
 - "Power Save" will show on the touchpad display.

Power Save
Caution Hot

To exit Power Save mode:

1. Touch any of the program keys (keys 1–5) or place food product between the product sensors on the conveyor belt. The unit will be ready to toast in approximately two minutes or less (a countdown will appear on the touchpad display).

Programming Menu Items

Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toasters offer several programmable parameters to create toasting sequences for custom menu items. Use the following information and procedure to program menu items.

Programmable Parameters

Top Heat Heat output level from top elements. Setting range is 1–100. 1 = lowest heat/lightest toast. 100 = highest heat/darkest toast.

Bot Heat Heat output level from bottom elements. Setting range is 1–100. 1 = lowest heat/lightest toast. 100 = highest heat/darkest toast.

Belt Time ... Total time product is in toasting chamber. Increasing belt time will slow down conveyor and create darker toast. Decreasing belt time will speed up conveyor and create lighter toast.

Belt Dir. *Forward*—Conveyor belt moves forward continuously (standard toaster operation).

In and Out—Conveyor belt moves product into toasting chamber, pauses for programmed Belt Time, then reverses and moves product out of the toasting chamber back onto the feed platform.

In and In—Conveyor belt moves product into toasting chamber, pauses for programmed Belt Time, then continues forward and moves product out of the toasting chamber to the discharge toast chute.

Length Length of the product to be toasted (measured parallel to the conveyor).

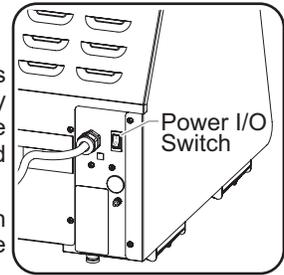
Name Edit product names.

For single conveyor units: While editing product name, use the “1” program key to move cursor left and the “6” program key to move cursor right. Touch the “8” program key to return name to factory default name.

For dual conveyor units: While editing product name, use the left-side “1” program key to move cursor left and the right side “1” program key to move cursor right. Touch the right-side “3” program key to return name to factory default name.

Programming a Parameter

1. Make sure the toaster is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration.
2. Move the power I/O switch located on the back of the toaster to the “1” (on) position.



- Graphics and software version information will appear on the display.

3. Touch and hold the  key on the touchpad control for three seconds to activate the toaster.



- The preheating cycle lasts approximately 10 minutes. When the preheating cycle is complete, the available menu items will appear on the touchpad display.

4. Touch and hold the desired program key for three seconds.

- A password prompt will appear:

For single conveyor units, touch the “6” program key for the password, and touch the “5” program key to accept.

For dual conveyor units, touch the right-side “1” program key for the password, and touch the left-side “5” program key to accept.

- The Programming menu will appear on the display showing a list of programmable parameters.

5. Use the left-side  keys to scroll through and highlight/select the desired parameter. Refer to “Programmable Parameters” in this section for a description of each available parameter.

6. With the parameter highlighted, use the right-side  keys to change the parameter.

7. Continue to use the left side  keys to scroll through and highlight/select other desired parameters, followed by the right-side  keys to change the setting of the selected parameter.

8. When all desired parameters have been programmed:

- For single conveyor units: Touch the “5” program key to save the changes; Touch the “10” program key to cancel all changes.

- For dual conveyor units: Touch the left-side “5” program key to save the changes; Touch the right-side “5” program key to cancel all changes.

NOTE: After programming a menu item on a dual conveyor toaster, the menu item will be the same program key number with the same parameters for both conveyors.

Using the Systems Menu

The Systems menu consists of a list of toaster configuration and service functions. Most of these functions are for service technician or factory use only.

Systems Menu Functions

Toaster options..... *Standby heat*—Heat output level (percentage) of the elements during Power Save mode.

Standby time—Length of time (minutes) the toaster can be idle before Power Save mode starts automatically.

Staging mode—YES = Toaster performs a single toasting sequence, then stops until a new toasting sequence is started manually. NO = Conveyor moves forward continuously. **Operator use, see procedure.**

Service info Displays all errors codes that have occurred. *Service technician use only.*

Operation statistics..... Displays operational information about toaster such as “on” time, element use, motor use, etc. *Service technician use only.*

LCD options Adjusts screen resolution. *Service technician use only.*

Software Update Updates toaster software/custom menu items in conjunction with a USB flash drive. **Operator use, see procedure.**

Factory calibration ..Used for factory adjustments. *Factory/Service technician use only.*

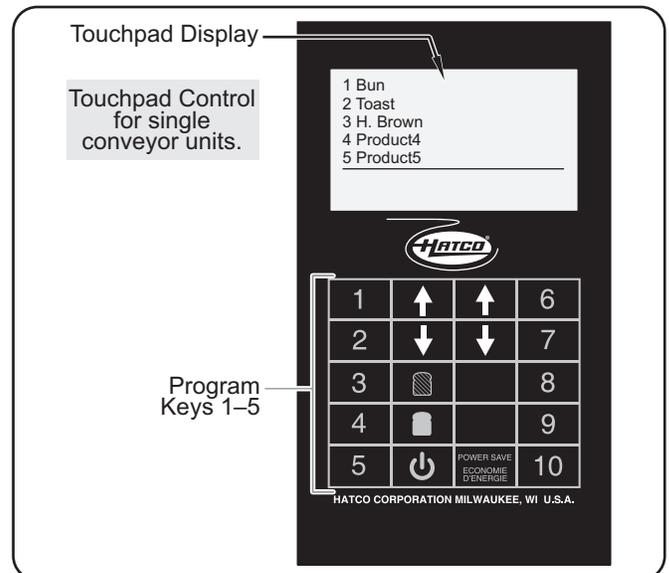
Test mode.....Used for troubleshooting. *Service technician use only.*

Changing Toaster Options

- Perform steps 1–4 of the “Startup” procedure listed previously in this section.
- Touch and hold the POWER SAVE key for three seconds (this can be done during the preheating cycle).
 - The Systems menu will appear on the display.
- Use the left-side  keys to scroll to *Toaster options*, and touch the left-side “5” program key to select.
 - A password prompt will appear:
 - For single conveyor units, touch the “6” program key for the password, and touch the “5” program key to accept.
 - For dual conveyor units, touch the right-side “1” program key for the password, and touch the left-side “5” program key to accept.
 - The toaster options “Standby heat”, “Standby time”, and “Staging mode” will appear on the display.

NOTE: *Dual conveyor units will show toaster options for each conveyor designated by “L” (left) and “R” (right).*

- Use the left-side  keys to scroll through and highlight/select the desired toaster option.
- With the option highlighted, use the right-side  keys to change the parameter.
- Continue to use the left side  keys to scroll through and highlight/select other desired options, followed by the right-side  keys to change the parameter.



Touchpad Control and Display (ITQ-875-1C and ITQ-1000-1C)

- When all desired options have been updated:
 - For single conveyor units: Touch the “5” program key to save the changes; Touch the “10” program key to cancel all changes.
 - For dual conveyor units: Touch the left-side “5” program key to save the changes; Touch the right-side “5” program key to cancel all changes.

Updating Software

- Perform steps 1–4 of the “Startup” procedure listed previously in this section.
- Touch and hold the POWER SAVE key for three seconds (this can be done during the preheating cycle).
 - The Systems menu will appear on the display.
- Use the left-side  keys to scroll to *Software Update*, and touch the left-side “5” program key to select.
 - A password prompt will appear:
 - For single conveyor units, touch the “6” program key for the password, and touch the “5” program key to accept.
 - For dual conveyor units, touch the right-side “1” program key for the password, and touch the left-side “5” program key to accept.
- Remove the cover from the USB port located near the touchpad control.
- Insert the designated USB flash drive into the USB port.
- Touch the left-side “5” program key to start the software update.
 - The software update will begin and last approximately 20 seconds. **NOTICE: Do not remove the flash drive or turn off the toaster during a software update.**
 - When the display returns to the main startup screen showing the company logo and software version information, the update is complete. It is now safe to remove the flash drive.
- Replace the cover on the USB port.

General

Hatco® Intelligent Toast-Qwik® Conveyor Toasters are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Put unit in standby, allow to cool, turn OFF power switch, and unplug power cord before performing cleaning, adjustments, maintenance, or attempting to clear a jam.
- **DO NOT** submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the toaster, it is recommended that the metal surfaces be cleaned daily.



Submerging or saturating unit with water will damage the unit and void unit warranty.



Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

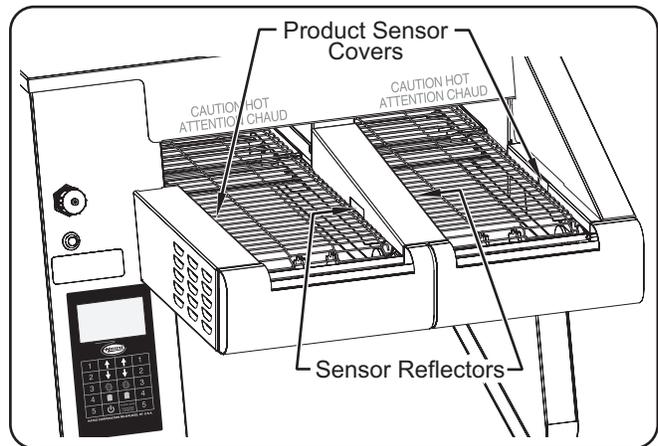
1. Perform the “Daily Shutdown” procedure in the OPERATION section, and unplug the power cord.



BURN HAZARD: Do not remove crumb trays, toast chute, or toast chute slide for cleaning until toaster is cool.

2. Remove and empty the crumb tray(s), toast chute slide (ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C), and the toast chute.
 - a. Wash the crumb tray(s), toast chute slide, and toast chute with warm water and a mild detergent. Rinse with water.
 - b. Allow the crumb tray(s), toast chute slide, and toast chute to air dry.
3. Wipe the exterior surfaces of the toaster with a non-abrasive, damp cloth.
 - Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
4. Clean/polish the product sensor covers and sensor reflectors using a mild degreaser and a soft, non-abrasive cloth. **NOTICE: Do not clean sensor covers or reflectors with abrasive pads or cleaners.**

NOTE: Sensor reflectors are present on dual conveyor units only.



Product Sensors and Sensor Reflectors (ITQ-1750-2C shown)

5. Reinstall the crumb tray(s) and toast chute. Refer to the INSTALLATION section for details.
6. For ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C models, install the toast chute slide onto the toast chute.

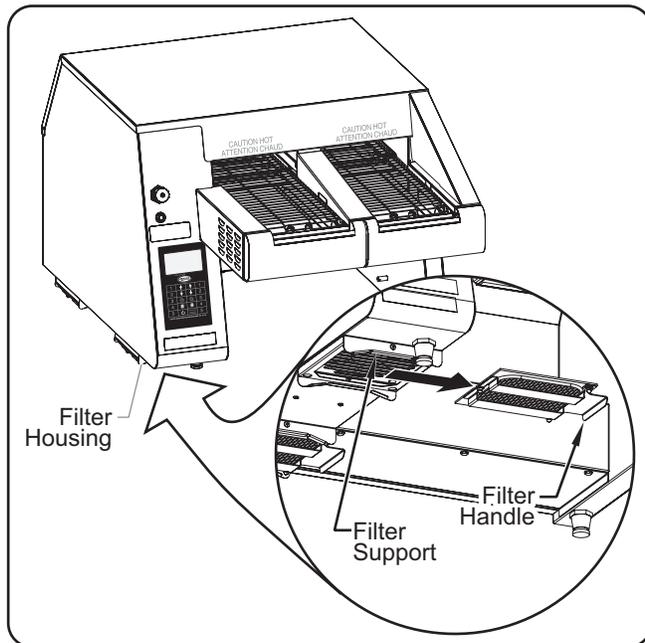
Cleaning the Fan Filters

Two cooling fan filters are located on the bottom of the unit. These filters should be checked/cleaned monthly and anytime “Clean Fan Filters” appears on the touchpad control display. Use the following procedure to clean the filters.

1. Perform the “Shutdown” procedure in the OPERATION section, and unplug the power cord.
2. Remove the toast chute and toast chute slide (ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C models).
3. Using the filter handle, slide the filter out of each filter housing toward the inside of the unit.

NOTE: The filter can be slid out of the filter housing toward the inside of the toaster only.

4. Rinse the filters using hot water. Allow the filters to dry completely.
5. Slide the filters back into the filter housings. Make sure each filter slides above the filter supports on each side of the housings.
6. Reinstall the toast chute and toast chute slide (ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C models).

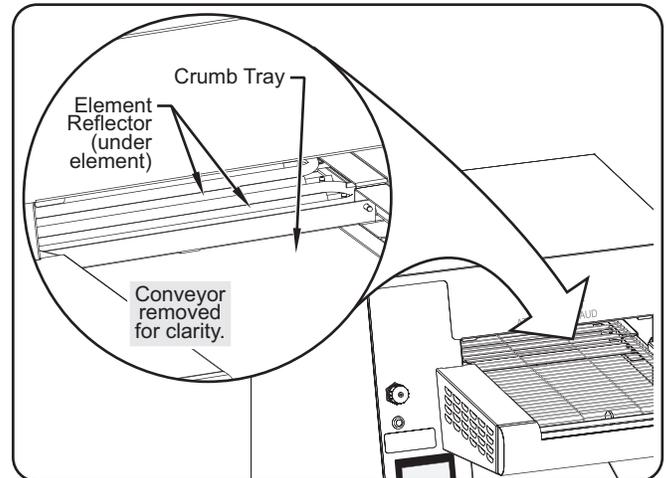


Removing/Installing the Filters

Cleaning the Bottom Element Reflector

The bottom element reflector inside the toasting chamber has slots that allow bread crumbs to drop through to the crumb tray. Over an extended period of use, bread crumbs may build up on the reflector and not drop through onto the tray.

1. Perform the “Shutdown” procedure in the OPERATION section, and unplug the power cord.
2. Wipe the crumbs onto the crumb tray using a bristle brush.
 - To wipe the reflector, place the bristle brush through the conveyor belt and wipe to each side.
3. Perform the “Daily Cleaning” procedure in this section.



Cleaning the Bottom Element Reflector

Cleaning the Touchpad Control

Dirt and grease will build up on the touchpad control over an extended period of use. Use the following procedure to clean the touchpad and maintain performance.

1. Perform the “Shutdown” procedure in the OPERATION section, and unplug the power cord.
2. Spray a mild degreaser onto a soft, damp non-abrasive cloth, and wipe the entire touchpad until clean. Repeat, if necessary.
3. Allow the touchpad to dry completely.
4. Wipe away any hazy residue that remains on the touchpad using a clean, dry non-abrasive cloth.



WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Put unit in standby, allow to cool, turn OFF power switch, and unplug power cord before performing cleaning, adjustments, maintenance, or attempting to clear a jam.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Toast too light.	Wrong program key/menu item selected on touchpad control.	Select the correct program key/menu item for desired toasting results.
Toast too dark.	Wrong program key/menu item selected on touchpad control.	Select the correct program key/menu item for desired toasting results.
Unit toasts on one side only.	Wrong program key/menu item selected on touchpad control.	Select the correct program key/menu item for desired toasting results.
	Heating element defective.	Visually check the heating element inside the toaster during operation. The heating element should glow red. If the element does not glow, Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Toaster trips the circuit breaker or GFCI.	Circuit breaker is not sized properly for the toaster.	Check circuit breaker for proper sizing.
	Wiring fault inside toaster.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Conveyor doesn't move.	Bread slices or buns jammed in conveyor track.	Shut down unit, wait for unit to cool, unplug power cord, and remove bread product that is jamming the conveyor.

ITQ Error Message Guide

Error Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
Single Conveyor Units: Top Element Is Out * Bottom Element Is Out * Dual Conveyor Units: Top Right Element Is Out * Bottom Right Element Is Out * Top Left Element Is Out * Bottom Left Element Is Out *	Verify all wire connections on relay and element. Check resistance across failing heating element.	Replace heating element.
Fan Is Stopped	Check fan for physical blockage that would prevent fan from turning. Verify voltage to fan and proper wiring to control board.	Replace cooling fan.
Clean Fan Filters	Check for fan filter blockage—make sure unit is on legs and filter area is clear. Perform “Cleaning the Fan Filters” procedure.	Replace fan filters.
Low AC *	Check incoming voltage (should be 208 or 240 VAC). Check transformer connection to board. Verify element wiring.	Replace electronic touchpad control, current sensor, and transformer (Electronic Touchpad Control Kit).
Current Sensor Stuck *	Verify elements are not energized and heating when unit is off. If elements are energized, verify the operation and wiring of the solid state relay.	Replace electronic touchpad control, current sensor, and transformer (Electronic Touchpad Control Kit).
No Current Sensor *	Verify proper wiring. Check current sensor connection to board.	Replace electronic touchpad control, current sensor, and transformer (Electronic Touchpad Control Kit).
Touch Panel Error	Update software—download from Hatco website to USB drive. Follow procedure in OPERATION section of manual.	Replace electronic touchpad control, current sensor, and transformer (Electronic Touchpad Control Kit).
Stuck Key	Check touchpad for grease and dirt buildup. Perform “Cleaning the Touchpad Control” procedure.	Replace electronic touchpad control, current sensor, and transformer (Electronic Touchpad Control Kit).
Clean Right Product Sensor Clean Left Product Sensor Clean Both Product Sensors	Verify sensors and reflectors are clean. Verify proper wiring to control board.	Replace product sensors, sensor covers, and sensor blocks (Product Sensor Kit).

* Troubleshooting and Corrective Action must be performed by an Authorized Service Agency.

Troubleshooting Questions?

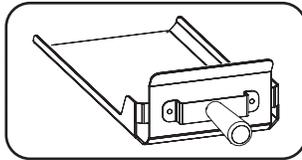
If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at www.hatcocorp.com, select the Support pull-down menu, and click on "Find A Service Agent"; or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES**Food Paddle**

A food paddle is available for use when toasting/cooking food product during "In and Out" mode.



ITQ1C-PAD(1) Food Paddle, 9" Wide (229 mm),
ITQ-1000-1C Models

ITQ2C-PAD(1) Food Paddle, 5" Wide (127 mm),
ITQ-875-1C and ITQ-1750-2C Models

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

Hatco® Corporation (Seller) warrants that the products it manufactures (Products) will be free from defects in materials and workmanship under normal use and service and when stored, maintained, and installed in strict accordance with factory recommendations. Seller's sole obligation to the person or entity buying the Products directly from Seller (Customer) under this warranty is the repair or replacement by Seller or a Seller-authorized service agency, at Seller's option, of any Product or any part thereof deemed defective upon Seller's examination, for a period of: (i) the Warranty Duration from the date of shipment by Seller or (ii) the Warranty Duration from the date of Product registration in accordance with Seller's written instructions, whichever is later. The "Warranty Duration" shall mean the specific periods set forth below for specific Product components, or, to the extent not listed below, eighteen (18) months. Credit for Products or parts returned with the prior written permission of Seller will be subject to the terms shown on Seller's material return authorization form. PRODUCTS OR PARTS RETURNED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION OF SELLER WILL NOT BE ACCEPTED FOR CREDIT. Expenses incurred by Customer in returning, replacing, or removing the Products will not be reimbursed by Seller. If the defect comes under the terms of the limited warranty, the Products will be repaired or replaced and returned to the Customer and the cost of return freight will be paid by Seller. The remedy of repair or replacement provided for herein is Customer's exclusive remedy. Any improper use, alteration, repairs, tampering, misapplication, improper installation, application of improper voltage, or any other action or inaction by Customer or others (including the use of any unauthorized service agency) that in Seller's sole judgment adversely affects the Product shall void this warranty. The warranty expressly provided herein may only be asserted by Customer and may not be asserted by Customer's customers or other users of the Products; provided, however, that if Customer is an authorized equipment dealer of Seller, Customer may assign the warranty herein to Customer's customers, subject to all of the limitations of these Terms, and in such case, the warranty shall be exclusively controlled by Seller in accordance with these Terms. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.

One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:

- Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
- Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
- Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
- Food Warmer Elements (metal sheathed)
- Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
- Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
- Heated Well Elements — HW, HWB, and HWBI Series (metal sheathed)

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:

- 3CS and FR Tanks

One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty:

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

Notwithstanding anything herein to the contrary, the limited warranty herein will not cover components in Seller's sole discretion such as, but not limited to, the following: coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing.

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **800-558-0607** or **414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

SELLER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, EXEMPLARY, OR SPECIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY LOST PROFITS, COSTS OF SUBSTITUTE PRODUCTS, OR LABOR COSTS ARISING FROM THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED INTO OR BECOMING A COMPONENT OF ANOTHER PRODUCT, OR FROM ANY OTHER CAUSE WHATSOEVER, WHETHER BASED ON WARRANTY (EXPRESSED OR IMPLIED) OR OTHERWISE BASED ON CONTRACT, TORT, OR ANY OTHER THEORY OF LIABILITY, AND REGARDLESS OF ANY ADVICE OR REPRESENTATIONS THAT MAY HAVE BEEN RENDERED BY SELLER CONCERNING THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, EVEN IF SELLER IS AWARE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. IN NO EVENT WILL SELLER'S AGGREGATE LIABILITY ARISING OUT OF OR RELATED TO THIS AGREEMENT EXCEED THE TOTAL AMOUNTS PAID TO SELLER BY CUSTOMER FOR THE PRODUCTS WITHIN THE THREE (3) MONTH PERIOD IMMEDIATELY PRECEDING THE EVENT GIVING RISE TO CUSTOMER'S CLAIM. THE LIMITATIONS SET FORTH HEREIN REGARDING SELLER'S LIABILITY SHALL BE VALID AND ENFORCEABLE NOTWITHSTANDING A FAILURE OF ESSENTIAL PURPOSE OF THE LIMITED REMEDY SPECIFIED IN THESE TERMS.

Seller reserves the right to update these Terms at any time, at its sole discretion, which become binding upon the date of publishing. For the most current version of our full Terms of Sale, see our website at: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Informations Importantes pour le Propriétaire	17	Mode économie d'énergie	25
Introduction	17	Programmation des rubriques de men	25
Consignes de Sécurité Importantes	18	Utilisation du menu Systèmes	27
Description du Modèle	19	Maintenance	28
Désignation du Modèle	20	Généralités	28
Caractéristiques Techniques	20	Nettoyage quotidien.....	28
Configuration des fiches	20	Nettoyage du réflecteur d'élément inférieur	29
Tableau des valeurs nominales électriques	20	Nettoyage des filtres du ventilateur	29
Dimensions	21	Nettoyage du pavé tactile.....	29
Installation	22	Guide de Dépannage	30
Généralités	22	Guide des messages d'erreur de l'ITQ	31
Mode d'emploi	23	Options et Accessoires	32
Généralités	23	Garantie Limitée	33
Commande à pavé tactile.....	23	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière
Fonctionnement du grille-pain	24		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques du produit située à l'arrière de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

Horaires

ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi
Heure du Centre (CT)

(Horaires d'été—juin à septembre:

7h00 à 17h00 du lundi au jeudi

7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le +1-414-671-6350.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à www.hatcocorp.com.

INTRODUCTION

Les grille-pain intelligents à convoyeur Toast-Qwik® de Hatco avec la technologie Spot-On® ont été spécialement conçus pour automatiser, accélérer et améliorer le processus de cuisson du pain. La technologie Spot-On sent quand le produit est placé sur le convoyeur et active l'appareil. Le produit traverse ensuite une chambre chauffée et est grillé rapidement et minutieusement. Une vitesse du convoyeur et une température de chambre préprogrammés produisent la couleur de cuisson souhaitée pour le produit grillé.

Les grille-pain de Hatco répondent à des normes de qualité conformes aux exigences du secteur de la restauration et offrent des performances optimales pendant des années. Les éléments métalliques chauffants tubulaires sont garantis deux ans contre toute rupture et panne électrique.

Les grille-pain intelligents Toast-Qwik de Hatco sont issus d'une recherche étendue et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des grille-pain intelligents à convoyeur Toast-Qwik. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.



Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'appareil en veille, laissez-le refroidir, mettez l'interrupteur marche-arrêt en position OFF et débranchez la prise électrique avant de procéder au nettoyage, aux réglages, à l'entretien ou avant de tenter d'enlever le pain coincé dans l'appareil.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70 °F) et 38°C (100°F).
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco®, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- N'insérez jamais un couteau, une fourchette ou un objet similaire dans la chambre de grillage.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

RISQUE D'EXPLOSION: Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Si le grille-pain surchauffe ou si les ventilateurs de refroidissement à l'intérieur de l'appareil arrêtent de fonctionner, l'interrupteur de sécurité haute température arrêtera le grille-pain. Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1-414-671-6350.

DANGER D'INCENDIE :

- Laissez un jeu d'au moins 25 mm (1") sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Laissez un espace minimum de 305 mm (12") à l'avant, mesuré à partir de l'ouverture de la chambre dans le corps du grille-pain. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Ne placez pas le grille-pain sur une étagère ou à moins de 305 mm (12") du plafond.
- Ne posez rien sur le grille-pain. Ne placez pas le grille-pain à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité du grille-pain ou sur celui-ci peuvent prendre feu et entraîner des blessures et/ou endommager le grille-pain.
- En cas d'incendie, débranchez immédiatement le grille-pain. L'appareil pourra alors refroidir et il sera alors plus facile et plus sûr d'éteindre l'incendie.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Retirez le bac à miettes, la glissière des pains grillés, et la lame de la glissière des pains grillés pour le laver uniquement lorsque le grille-pain est froid.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

Utilisez toujours le grille-pain lorsque le bac à miettes et une glissière pour récupérer le pain grillé est installé dans l'appareil.

Si le témoin d'avertissement s'allume, l'appareil connaît un dysfonctionnement dû à une défaillance de ventilateur. Arrêtez l'appareil, débranchez-le de sa source d'alimentation et demandez à un technicien qualifié d'effectuer une opération d'entretien.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone exposée à des températures supérieures à 38°C (100°F) ou soumise à la graisse des grils, des friteuses, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/ de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Ne placez pas le grille-pain dans une zone qui réduit le flux d'air autour de l'avant et de l'arrière de l'appareil.

Ne bloquez pas le débit d'air vers les ventilateurs de refroidissement. Cela peut provoquer des problèmes de fonctionnement et/ou des dégâts à l'appareil.

AVIS

N'arrêtez pas l'appareil lorsque les ventilateurs de refroidissement fonctionnent. L'appareil risque alors de s'endommager. Mettez l'appareil en veille et laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de l'arrêter.

Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement — il ne convient PAS à un usage personnel.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les grille-pain intelligents à convoyeur Toast-Qwik® sont rapides, fiables et très polyvalents. Les éléments de chauffage inférieurs et supérieurs commandés individuellement, les courroies de convoyeur à deux directions et plusieurs vitesses, et les capteurs de produit optiques permettent de produire une grande variété d'éléments de menu. Les grille-pain à convoyeur Intelligent Toast-Qwik comprennent une commande à pavé tactile programmable avec un affichage, un port USB, une glissière pour récupérer le pain grillé, un bac à miettes amovible, filtres du ventilateur amovibles, des pieds réglables de 25 mm (1") et un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') avec prise monté en usine.

Mode économie d'énergie

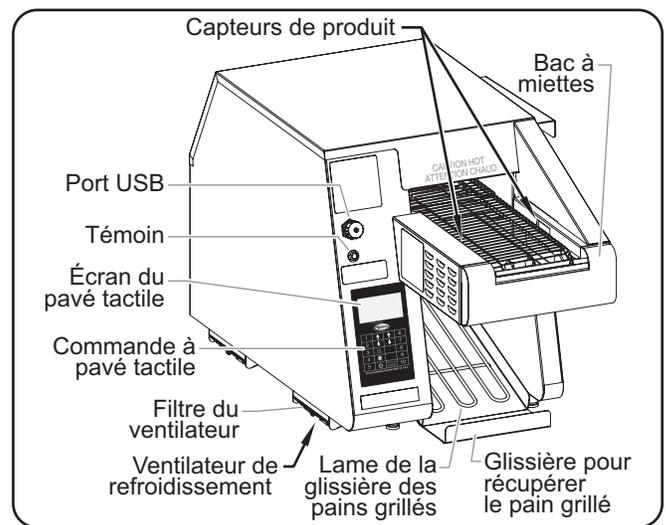
Les grille-pain intelligents à convoyeur Toast-Qwik sont équipés d'un mode économie d'énergie qui permet de réduire les niveaux de chaleur à un pourcentage spécifié de la puissance totale. Le grille-pain passe automatiquement en mode économie énergie après une période spécifiée d'inactivité ou lorsque la touche POWER SAVE (économie d'énergie) de la commande à pavé tactile est enfoncée. La puissance totale peut être restaurée dans un délai de 1 à 2 minutes en plaçant un produit de panification entre les capteurs de produit sur la courroie du convoyeur ou en touchant n'importe quelle touche de programmation (touches 1 à 5).

Système ColorGuard

Le grille-pain intelligent à convoyeur Toast-Qwik utilise un système de détection ColorGuard breveté. Ce système surveille et règle automatiquement la vitesse du convoyeur et la température de la chambre pendant des périodes de grande utilisation pour préserver l'uniformité de la couleur du pain grillé.

Modèle ITQ-875-1C

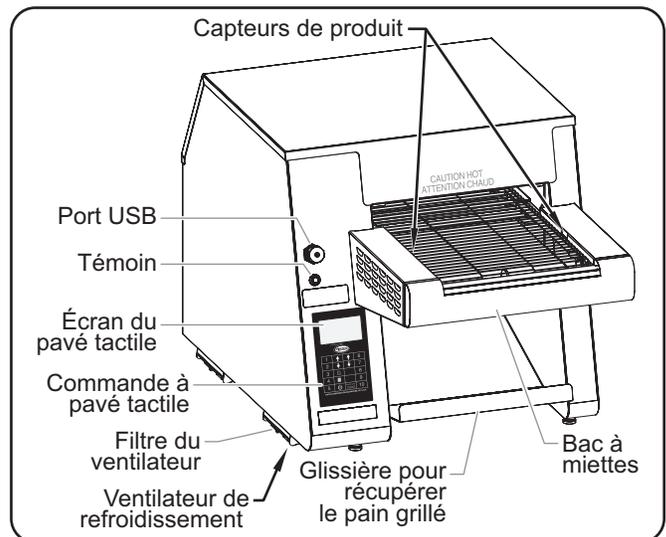
Le modèle ITQ-875-1C est un étroit grille-pain à convoyeur capable de griller du pain jusqu'à une épaisseur de 54 mm (2-1/8"). La largeur du convoyeur est de 143 mm (5-5/8").



Modèle ITQ-875-1C

Modèle ITQ-1000-1C

Le modèle ITQ-1000-1C est un grille-pain à convoyeur capable de griller du pain jusqu'à une épaisseur de 44 mm (1-3/4"). La largeur du convoyeur est de 240 mm (9-7/16").



Modèle ITQ-1000-1C

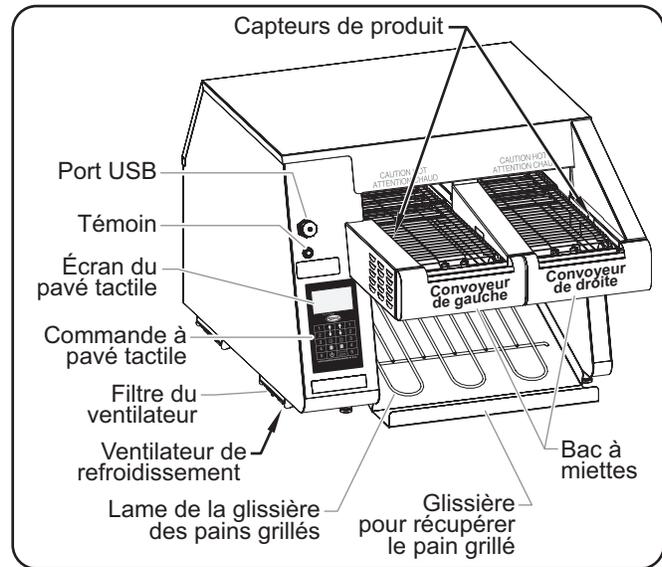
continué...

DESCRIPTION DU MODÈLE

Français

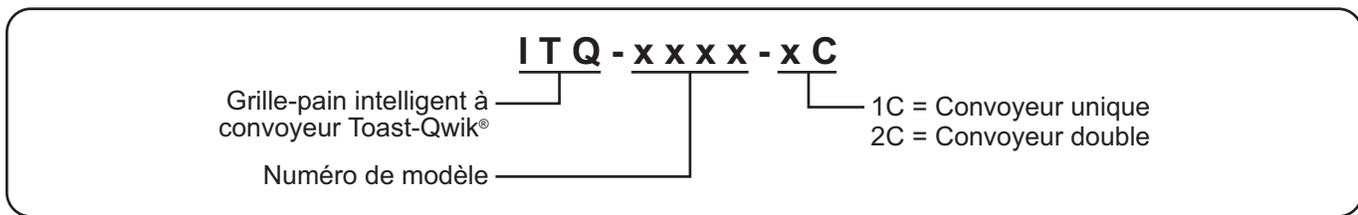
Modèle ITQ-1750-2C

Le modèle ITQ-1750-2C est un grille-pain à deux convoyeurs capable de griller du pain jusqu'à une épaisseur de 54 mm (2-1/8"). Sur ce modèle, chaque convoyeur a une largeur de 143 mm (5-5/8") et peut fonctionner séparément.



Modèle ITQ-1750-2C

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

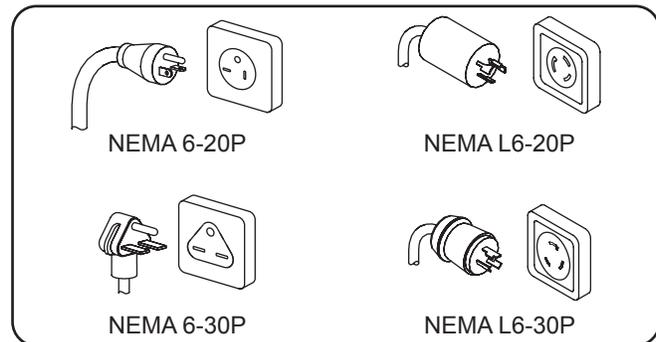
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une prise électriques. Les fiches fournies correspondent à leur application.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

Tableau des valeurs nominales électriques

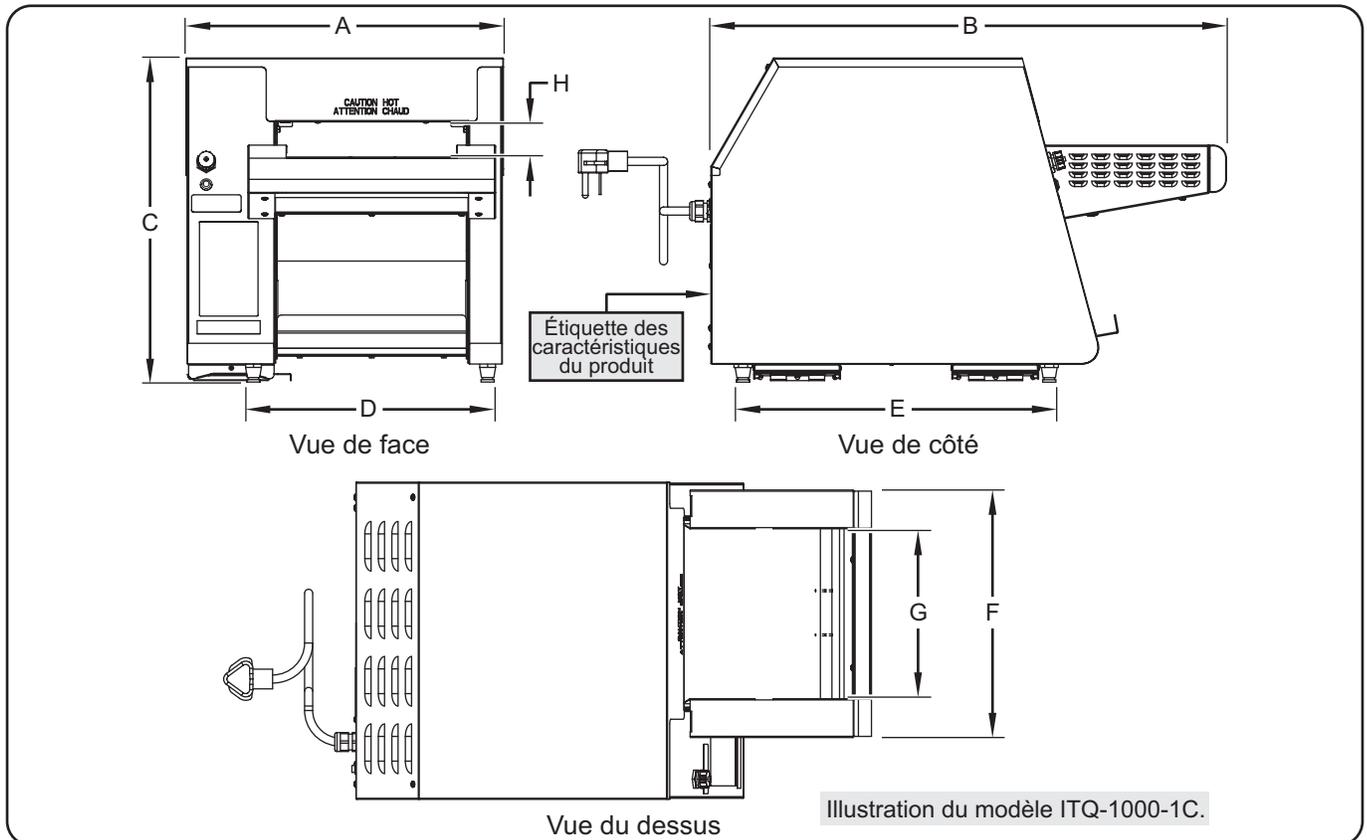
Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil*
ITQ-875-1C	208 V	60 Hz	2700 W	13.0 A	NEMA 6-20P, NEMA L6-20P	27 kg (59 lbs.)
	240 V			11.3 A		
ITQ-1000-1C	208–240 V †	60 Hz	3230–4300 W	15.5–17.9 A	NEMA 6-30P, NEMA L6-30P	40 kg (89 lbs.)
ITQ-1750-2C	208 V	60 Hz	4960 W	23.8 A	NEMA 6-30P, NEMA L6-30P	48 kg (106 lbs.)
	240 V			20.7 A		

* Le poids d'embarquement comprend le matériel d'emballage.

† L'appareil est conçu pour fonctionner à des tensions d'alimentation comprises entre 208 et 240 volts.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de la plateforme (F)	Largeur du convoyeur (G)	Hauteur d'ouverture (H)
ITQ-875-1C	370 mm (14-5/8")	728 mm (28-11/16")	420 mm (16-9/16")	235 mm (9-1/4")	450 mm (17-3/4")	235 mm (9-1/4")	143 mm (5-5/8")	56 mm (2-3/16")
ITQ-1000-1C	448 mm (17-5/8")	727 mm (28-5/8")	457 mm (18")	349 mm (13-3/4")	450 mm (17-3/4")	349 mm (13-3/4")	240 mm (9-7/16")	51 mm (2")
ITQ-1750-2C	508 mm (20")	728 mm (28-11/16")	420 mm (16-9/16")	412 mm (16-1/4")	450 mm (17-3/4")	410 mm (16-1/8")	143 mm (5-5/8")	56 mm (2-3/16")



Généralités

Le grille-pain intelligent à convoyeur Toast-Qwik® de Hatco® est expédié avec tous les composants pré-assemblés. Veuillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 38°C (100°F).

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

DANGER D'INCENDIE :

- Laissez un jeu d'au moins 25 mm (1") sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Laissez un espace minimum de 305 mm (12") à l'avant, mesuré à partir de l'ouverture de la chambre dans le corps du grille-pain. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Ne placez pas le grille-pain sur une étagère ou à moins de 305 mm (12") du plafond.
- Ne posez rien sur le grille-pain. Ne placez pas le grille-pain à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité du grille-pain ou sur celui-ci peuvent prendre feu et entraîner des blessures et/ou endommager le grille-pain.

1. Sortir l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

ATTENTION

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

NOTICE

Ne placez pas l'appareil dans une zone exposée à des températures supérieures à 38°C (100°F) ou soumise à la graisse des grils, des friteuses, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Ne bloquez pas le débit d'air vers les ventilateurs de refroidissement. Cela peut provoquer des problèmes de fonctionnement et/ou des dégâts à l'appareil.

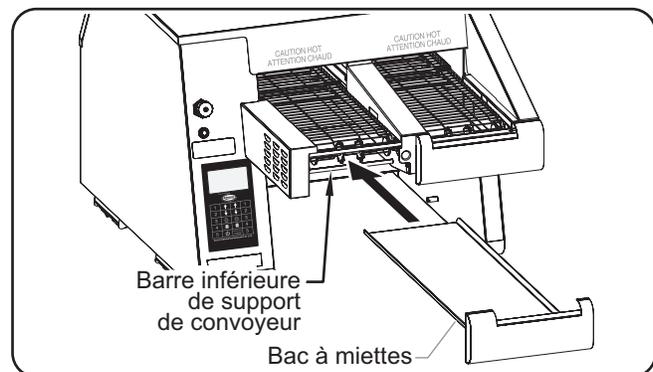
3. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.

- Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit dont la température de l'air ambiant ne dépassera pas les 38°C (100°F) et où il ne sera pas exposé à une humidité excessive ou à un air chargé en graisse. Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds en-dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.

4. Si nécessaire, mettez l'unité à niveau en tournant les pieds de mise à niveau sur chaque patte.

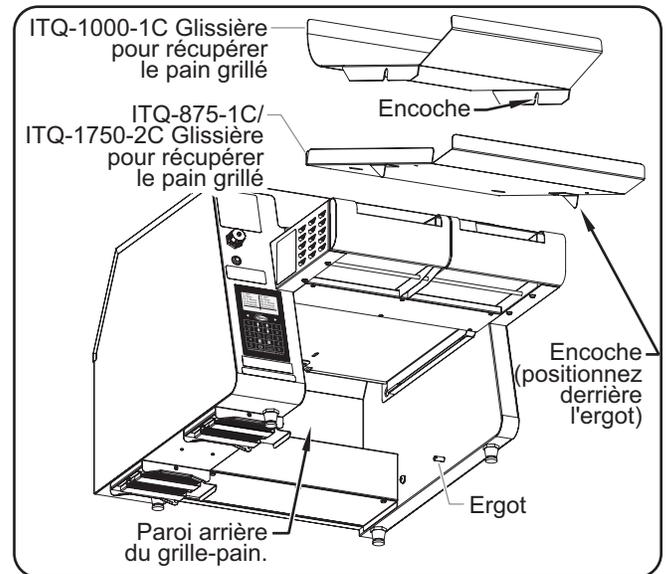
5. Installez le ou les tiroirs ramasse-miettes, si nécessaire.

- a. Positionnez le bac à miettes directement sous la courroie du convoyeur et au-dessus de la barre inférieure de support de convoyeur à l'avant du grille-pain.
- b. Faites coulisser le bac à miettes dans le grille-pain jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Installation d'un bac à miettes (illustration de l'ITQ-1750-2C)

6. Installez la glissière pour récupérer le pain grillé si nécessaire. Il y a deux styles de glissière pour récupérer le pain grillé (consultez les illustrations pour plus de détails).
 - a. Faites coulisser le côté long/incliné de la glissière pour récupérer le pain grillé à partir de l'avant de l'appareil.
 - b. Lorsque la glissière pour récupérer le pain grillé approche de l'arrière du grille-pain, alignez les encoches de chaque côté de la glissière avec les ergots situés à l'intérieur du grille-pain. Veillez à ce que le côté long/incliné de la glissière pour récupérer le pain grillé repose contre la paroi arrière du grille-pain.
7. Pour les modèles ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C, installez la lame de la glissière des pains grillés par-dessus la glissière.
8. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects . Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.



Installation de la glissière pour récupérer le pain grillé

MODE D'EMPLOI

Généralités

Le grille-pain intelligent à convoyeur Toast-Qwik® est conçu pour offrir facilité d'utilisation et polyvalence. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le grille-pain.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Retirez le bac à miettes, la glissière des pains grillés, et la lame de la glissière des pains grillés pour le laver uniquement lorsque le grille-pain est froid.

Utilisez toujours le grille-pain lorsque le bac à miettes et une glissière pour récupérer le pain grillé est installé dans l'appareil.

Commande à pavé tactile

Les descriptions suivantes concernent les commandes utilisées pour faire fonctionner le grille-pain intelligent à convoyeur Toast-Qwik. Toutes les commandes se trouvent sur la commande à pavé tactile située à l'avant de l'appareil.

Touches de programmation (touches 1 à 5)

Chaque touche de programmation enregistre les paramètres de grillage pour un élément personnalisé du menu. Le fait d'effleurer l'une des touches de programmation permet de démarrer la séquence de grillage de l'élément du menu correspondant. Pour les grille-pain à deux convoyeurs, les touches de programmation sur le côté gauche du pavé tactile correspondent au convoyeur de gauche tandis que celles qui se situent sur le côté droit du pavé tactile correspondent au convoyeur de droite.

NOTA: La commande à pavé tactile sur les modèles convoyeurs simples ITQ-875-1C et ITQ-1000-1C comportent des touches de programmation marquées de 1 à 10. Seules les touches 1 à 5 sont utilisées pour les éléments de menu personnalisés. Les touches 6 à 10 servent à la programmation des fonctions.



Commande à pavé tactile et écran (illustration de l'ITQ-1750-2C)

Écran du pavé tactile

L'écran affiche l'état actuel du grille-pain ainsi que des informations complémentaires concernant les touches de programmation, la température de la chambre, les messages d'erreur, etc.

continué...

Touche de mise en veille

La touche de mise en veille () permet d'alterner entre le fonctionnement et la mise en veille du grille-pain. En mode veille, le convoyeur et les éléments sont arrêtés et l'écran du pavé tactile est sombre, mais le grille-pain reste alimenté.

- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer le grille-pain. Le grille-pain sera prêt à fonctionner environ cinq minutes plus tard.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour arrêter le fonctionnement et mettre le grille-pain en veille.

POWER SAVE
ECONOMIE
D'ÉNERGIE

Touche POWER SAVE (Économie d'énergie)

La touche POWER SAVE (Économie d'énergie) permet de mettre le grille-pain en mode économie d'énergie. En mode économie d'énergie, le grille-pain reste activé mais le niveau de chaleur baisse pour atteindre un pourcentage réduit des paramètres de chaleur actuels. Lorsque l'appareil est en mode économie d'énergie et qu'il est redémarré, il convient d'attendre 2 minutes maximum avant que celui-ci ne soit opérationnel.

Touche plus sombre

La touche plus sombre () permet à un élément unique d'être davantage grillé que ce que le réglage de l'élément du menu actuel propose.

Pour utiliser la touche  :

- Placez l'élément sur le convoyeur et appuyez sur la touche de programmation souhaitée.
- Appuyez sur la touche . Vous pouvez appuyer cinq fois maximum sur cette touche pour obtenir une coloration cinq fois plus sombre que celle du réglage de menu actuel.

Touche plus claire

La touche plus claire () permet de griller un seul élément selon une coloration plus claire que celle du réglage de l'élément de menu actuel.

Pour utiliser la touche  :

- Placez l'élément sur le convoyeur et appuyez sur la touche de programmation souhaitée.
- Appuyez sur la touche . Vous pouvez appuyer cinq fois maximum sur cette touche pour obtenir une coloration cinq fois plus claire que celle du réglage de menu actuel.

Touche flèche vers le haut/bas

Les touches flèche vers le haut/bas () permettent de naviguer dans les éléments de menu supplémentaires, le cas échéant. L'écran affichera chaque élément de menu à côté de sa touche de programmation correspondantes (1 à 5).

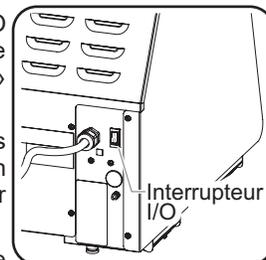
Fonctionnement du grille-pain

Allumage

1. Veillez à ce que le grille-pain soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la masse ayant une tension, une taille et une configuration de prise correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour obtenir plus de détails.

2. Mettez l'interrupteur I/O (marche-arrêt) situé à l'arrière du grille-pain en position « I » (marche).

- Des informations relatives aux graphiques et à la version du logiciel apparaîtront sur l'écran.



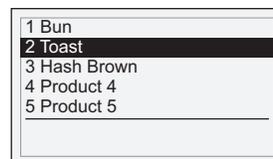
3. Attendez 10 secondes afin que le grille-pain puisse exécuter les diagnostics internes.

4. Appuyez sur la touche  de la commande à pavé tactile et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer le grille-pain.



- «Preheat» (préchauffage) s'affichera sur l'écran du pavé tactile et les éléments de chauffage du grille-pain seront alors alimentés.
- Le cycle de préchauffage dure environ 10 minutes. Lorsque le cycle de préchauffage est terminé, les éléments du menu disponibles apparaissent sur l'écran du pavé tactile.

5. Appuyez sur la touche de programmation (touches 1 à 5) appropriée de la commande à pavé tactile pour choisir l'élément de menu et le convoyeur souhaités.

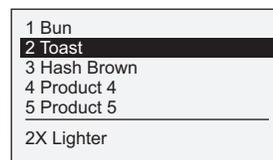


- Les éléments et la courroie du convoyeur régleront les paramètres en fonction de l'élément du menu sélectionné.

6. Placez le produit alimentaire entre les capteurs de produit sur la courroie du convoyeur.

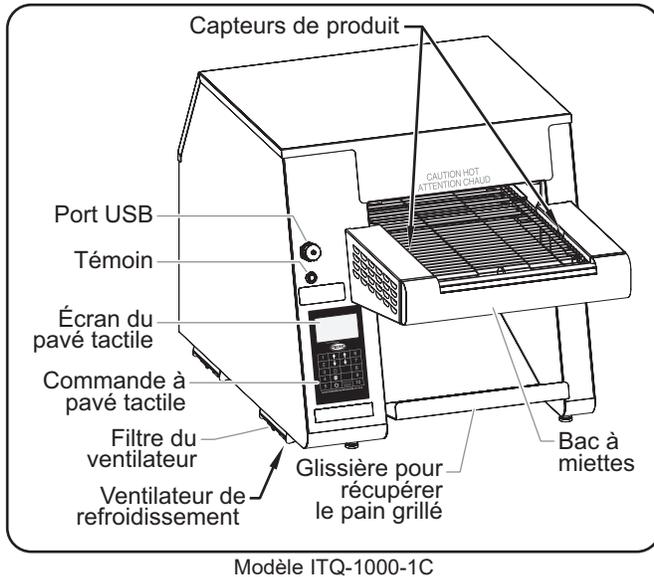
- Les capteurs de produit détectent la présence d'un aliment.
- Pour les éléments du menu qui incluent un mouvement de la courroie du convoyeur bidirectionnel ou personnalisé, les capteurs envoient un signal au grille-pain pour que celui-ci démarre la séquence de grillage.

- Modifiez le niveau de coloration de l'aliment à tout moment en appuyant sur la touche  ou  cinq fois maximum.



7. Modifiez l'élément du menu sélectionné à tout moment en appuyant sur la touche de programmation souhaitée de la commande à pavé tactile.

NOTA: Si le témoin d'avertissement s'allume, l'appareil est peut-être en surchauffe en raison d'une défaillance de ventilateur. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage des filtres de ventilateur » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir nettoyé les filtres de ventilateur, contactez un agent d'entretien agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.



Modèle ITQ-1000-1C

Mise en veille

Utilisez la mise en veille pour mettre le grille-pain en mode veille lorsqu'il n'est pas utilisé de manière prolongée.

1. Appuyez sur la touche  de la commande à pavé tactile et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour arrêter le fonctionnement et mettre le grille-pain en veille.

- Les éléments de chauffage et le convoyeur s'arrêteront.
- Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront pendant 20 minutes pour refroidir l'appareil.



Arrêt

1. Appuyez sur la touche  de la commande à pavé tactile et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour arrêter le fonctionnement et mettre le grille-pain en veille.
2. Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés, mettez l'interrupteur I/O (marche-arrêt) situé à l'arrière de l'appareil en position « O » (arrêt) pour arrêter le grille-pain. **AVIS: N'arrêtez pas l'appareil lorsque les ventilateurs de refroidissement fonctionnent. L'appareil risque d'être endommagé.**

Mode économie d'énergie

Tous les grille-pains de la série ITQ sont équipés d'un mode économie d'énergie intégré. Cette fonction permet de réduire considérablement les niveaux de chaleur et la consommation d'énergie lorsque le grille-pain n'est pas utilisé pendant un certain temps ou lorsqu'elle est activée par l'opérateur.

Pour lancer manuellement le mode économie d'énergie pendant que l'appareil fonctionne :

1. Appuyez sur la touche



- La courroie du convoyeur ira provisoirement plus vite afin d'enlever le produit du grille-pain.
- « Power Save » (économie d'énergie) s'affichera sur l'écran du pavé tactile.

Pour quitter le mode économie d'énergie :

1. Appuyez sur l'une des touches de programmation (touches 1 à 5) ou placez l'aliment sur la courroie du convoyeur. L'appareil sera alors prêt à fonctionner dans les deux minutes qui suivent (un décompte apparaîtra sur l'écran du pavé tactile).



Commande à pavé tactile et écran (illustration de l'ITQ-1750-2C)

Programmation des rubriques de menu

Les grille-pain à convoyeur ITQ proposent différents paramètres programmables qui permettent de créer des séquences de grillage pour des éléments de menu personnalisés. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour programmer les rubriques du menu.

Paramètres programmables

Top Heat Niveau de sortie de chaleur provenant des éléments supérieurs. Plage de réglage de 1 à 100. 1 = niveau de chaleur le plus bas/couleur du pain peu foncée. 100 = niveau de chaleur le plus élevé/couleur du pain grillé très foncée.

continué...

Bot Heat (chaleur inférieure) Niveau de sortie de chaleur provenant des éléments inférieurs. Plage de réglage de 1 à 100. 1 = niveau de chaleur le plus bas/couleur du pain peu foncée. 100 = niveau de chaleur le plus élevé/couleur du pain grillé très foncée.

Belt Time (temps de courroie) Durée totale durant laquelle le produit est dans la chambre de grillage. L'augmentation du temps de courroie ralentit le convoyeur et produit un pain grillé de couleur très foncée. La réduction du temps de courroie accélère le convoyeur et produit un pain grillé de couleur peu foncée.

Belt Dir. (direction de la courroie) *Forward (avant)*—la courroie du convoyeur se continuellement vers l'avant (fonctionnement standard du grille-pain).
In and Out (entre puis revient)—la courroie du convoyeur fait entrer le produit dans la chambre de grillage, s'arrête pendant le temps de courroie (Belt Time) programmé, puis prend la direction inverse et sort le produit de la chambre de grillage pour le faire revenir sur la plate-forme d'alimentation.

In and In (entre puis continue)—la courroie du convoyeur fait entrer le produit dans la chambre de grillage, s'arrête pendant le temps de courroie (Belt Time) programmé, puis continue vers l'avant et sort le produit de la chambre de grillage pour le déverser sur la glissière qui récupère le pain grillé.

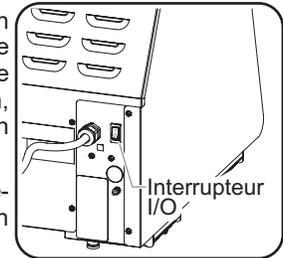
Length (longueur) .. Longueur du produit à griller (Mesuré parallèlement au convoyeur).

Name (nom) Modifier les noms des produits.
Pour les convoyeurs simples : Lorsque vous modifiez le nom du produit, utilisez la touche de programmation « 1 » pour déplacer le curseur vers la gauche et la touche de programmation « 6 » pour déplacer le curseur vers la droite. Touchez la touche de programmation « 8 » pour revenir au nom d'usine par défaut.

Pour les convoyeurs doubles : Lorsque vous modifiez le nom du produit, utilisez la touche de programmation du côté gauche « 1 » pour déplacer le curseur vers la gauche et la touche de programmation du côté droit « 1 » pour déplacer le curseur vers la droite. Touchez la touche de programmation du côté droit « 3 » pour revenir au nom d'usine par défaut.

Programmation d'un paramètre

1. Veillez à ce que le grille-pain soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et ayant une tension, une taille et une configuration de prise correctes.
2. Mettez l'interrupteur I/O (marche-arrêt) situé à l'arrière du grille-pain en position « I » (marche).



- Des informations relatives aux symboles et à la version du logiciel apparaîtront sur l'écran.

3. Maintenez enfoncée pendant trois secondes la touche de la commande à pavé tactile pour activer le grille-pain.



- Le cycle de préchauffage dure environ 10 minutes. Lorsque le cycle de préchauffage est terminé, les éléments du menu disponibles apparaissent sur l'écran du pavé tactile.

4. Maintenez enfoncée pendant trois secondes la touche de programmation souhaitée.

- Vous êtes invité à saisir un mot de passe :
Pour les convoyeurs simples, appuyez sur la touche de programmation « 6 » pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » pour valider.
Pour les convoyeurs doubles, appuyez sur la touche de programmation « 1 » de droite pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour valider.
- Le menu de programmation apparaîtra sur l'écran avec une liste des paramètres programmables.

5. Utilisez les touches de gauche pour parcourir et surligner/sélectionner le paramètre souhaité. Pour obtenir une description des paramètres disponibles, reportez-vous à cette section « Programmation d'un paramètre ».

6. Lorsque le paramètre est surligné, utilisez les touches de droite pour modifier le paramètre.

7. Continuez à utiliser les touches de gauche pour parcourir et surligner/sélectionner d'autres paramètres souhaités. Puis, utilisez les touches de droite pour modifier les paramètres sélectionnés.

8. Une fois que tous les paramètres souhaités ont été programmés :

- Pour les convoyeurs simples : Appuyez sur la touche de programmation « 5 » pour enregistrer les modifications. Appuyez sur la touche de programmation « 10 » pour annuler toutes les modifications.
- Pour les convoyeurs doubles : Appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour enregistrer les modifications. Appuyez sur la touche « 5 » de droite pour annuler toutes les modifications.

NOTA: Lorsqu'un élément du menu a été programmé sur un grille-pain à deux convoyeurs, il correspond au même numéro de touche de programmation avec les mêmes paramètres pour les deux convoyeurs.

Utilisation du menu Systèmes

Le menu Systèmes consiste en une liste de fonctions de configuration et de maintenance du grille-pain. La plupart de ces fonctions sont réservées au technicien de maintenance ou à l'usage en usine.

Fonctions du menu Systèmes

Toaster options *Standby heat* (Chaleur de veille)—Niveau de production de chaleur (en pourcentage) des éléments en mode Économie.

Standby time (Temps de veille)—Période de temps (en minutes) pendant laquelle le grille-pain peut être inactif avant que le mode Économie ne se lance automatiquement.

Staging mode (Mode d'arrêt)—OUI = Le grille-pain effectue une seule séquence de cuisson, puis s'arrête jusqu'à ce qu'une nouvelle séquence de cuisson soit démarrée manuellement. NON = Le convoyeur tourne en continu. **Pour l'opérateur, consultez la procédure.**

Service info Affiche tous les codes d'erreurs qui ont eu lieu. *Pour le technicien de maintenance uniquement.*

Operation statistics Affiche les informations de fonctionnement du grille-pain comme le temps de mise en marche, l'utilisation des éléments, l'utilisation du moteur, etc. *Pour le technicien de maintenance uniquement.*

LCD options Ajuste la résolution de l'écran. *Pour le technicien de maintenance uniquement.*

Software Update Met à jour le logiciel et les éléments du menu personnalisé du grille-pain, via une clé USB. **Pour l'opérateur, consultez la procédure.**

Factory calibration ..Utilisé pour les ajustements en usine. *Pour le technicien de maintenance/l'usine uniquement.*

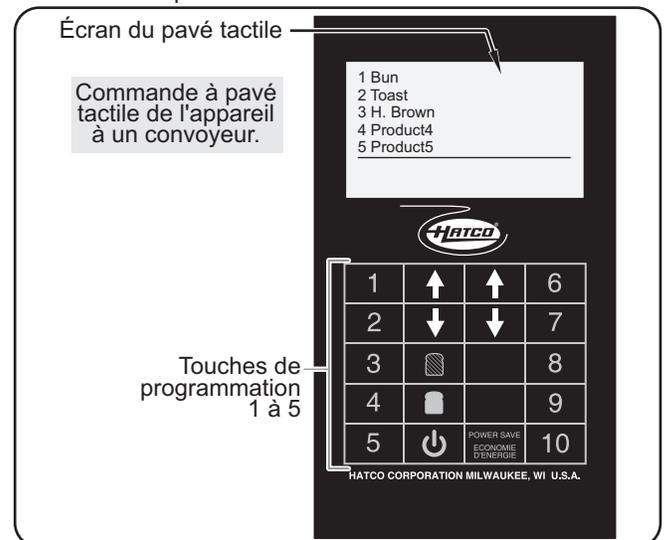
Test modeUtilisé pour le dépannage. *Pour le technicien de maintenance uniquement.*

Changer les options du grille-pain

- Effectuez les étapes 1 à 4 de la procédure de démarrage listées ci-dessus dans cette section.
- Maintenez enfoncée la touche POWER SAVE (économie d'énergie) pendant trois secondes (cette action peut être effectuée pendant le cycle de préchauffage).
 - Le menu Systems (Systèmes) apparaîtra sur l'affichage.
- Utilisez les touches  de gauche pour parvenir à Toaster options (options du grille-pain) et appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour sélectionner.
 - Vous êtes invité à saisir un mot de passe :
 Pour les convoyeurs simples, appuyez sur la touche de programmation « 6 » pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » pour valider.
 Pour les convoyeurs doubles, appuyez sur la touche de programmation « 1 » de droite pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour valider.
 - Les options du grille-pain « Standby heat », « Standby time » et « Staging mode » apparaîtront sur l'affichage.

NOTA: Les appareils à deux convoyeurs montreront les options du grille-pain pour chaque convoyeur sous la désignation « L » (gauche) et « R » (droite).

- Utilisez les touches  de gauche pour parcourir et surligner/sélectionner l'option de grille-pain souhaitée.
- Lorsque l'option est surlignée, utilisez les touches  de droite pour modifier l'option.
- Continuez à utiliser les touches  de gauche pour parcourir et surligner/sélectionner d'autres options souhaitées. Puis, utilisez les touches  de droite pour modifier le paramètre.



Commande à pavé tactile et écran (illustration de l'ITQ-875-1C et l'ITQ-1000-1C)

- Quand toutes les options souhaitées ont été mises à jour :
 - Pour les convoyeurs simples : Appuyez sur la touche de programmation « 5 » pour enregistrer les modifications. Appuyez sur la touche de programmation « 10 » pour annuler toutes les modifications.
 - Pour les convoyeurs doubles : Appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour enregistrer les modifications. Appuyez sur la touche « 5 » de droite pour annuler toutes les modifications.

Mise à jour du logiciel

- Effectuez les étapes 1 à 4 de la procédure de démarrage listées ci-dessus dans cette section.
- Maintenez enfoncée la touche POWER SAVE (économie d'énergie) pendant trois secondes (cette action peut être effectuée pendant le cycle de préchauffage).
 - Le menu Systems (Systèmes) apparaîtra sur l'affichage.
- Utilisez les touches  de gauche pour parvenir à Software Update (mise à jour du logiciel) et appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour sélectionner.
 - Vous êtes invité à saisir un mot de passe :
 Pour les convoyeurs simples, appuyez sur la touche de programmation « 6 » pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » pour valider.
 Pour les convoyeurs doubles, appuyez sur la touche de programmation « 1 » de droite pour le mot de passe et appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour valider.

continué...

4. Retirez le cache du port USB situé au-dessus de la commande à pavé tactile.
5. Insérez la clé USB concernée dans le port USB.
6. Appuyez sur la touche de programmation « 5 » de gauche pour démarrer la mise à jour du logiciel.
 - La mise à jour du logiciel commence et dure environ 20 secondes. **AVIS: Ne retirez pas la clé et n'éteignez pas le grille-pain pendant une mise à jour de logiciel.**
- Lorsque l'affichage revient à l'écran de démarrage principal qui montre le logo de la société et les informations relatives à la version du logiciel, la mise à jour est finie. Vous pouvez alors retirer en toute sécurité la clé.
7. Remplacez le cache du port USB.

MAINTENANCE

Généralités

Les grille-pain intelligents Toast-Qwik® de Hatco sont conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec le minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'appareil en veille, laissez-le refroidir, mettez l'interrupteur marche-arrêt en position OFF et débranchez la prise électrique avant de procéder au nettoyage, aux réglages, à l'entretien ou avant de tenter d'enlever le pain coincé dans l'appareil.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350.

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

AVERTISSEMENT

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'équipement et entraîne l'annulation de sa garantie.

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeurs abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

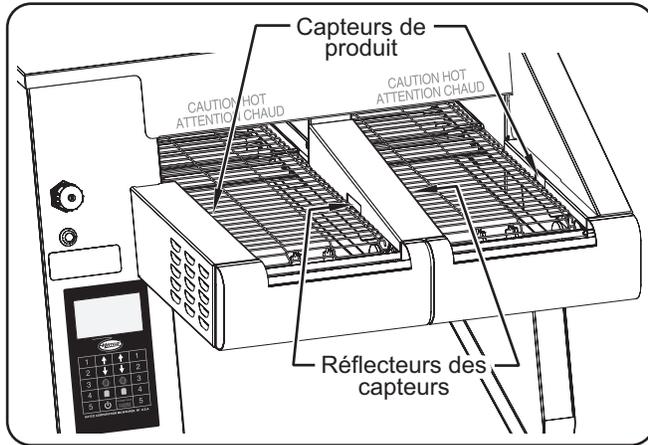
1. Effectuez la procédure d'« arrêt quotidien » décrite dans la section MODE D'EMPLOI et débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Retirez le bac à miettes, la glissière des pains grillés, et la lame de la glissière des pains grillés pour le laver uniquement lorsque le grille-pain est froid.

NOTA: La lame de la glissière des pains grillés et la glissière des pains grillés doivent être enlevés tous les jours pour un bon nettoyage sous le grille-pain.

2. Retirez et videz le(s) bac(s) à miettes, la lame de la glissière des pains grillés (ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C uniquement) et la glissière des pains grillés.
 - a. Nettoyez le(s) bac(s) à miettes, la lame de la glissière des pains grillés et la glissière des pains grillés avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez ensuite à l'eau.
 - b. Laissez le(s) bac(s) à miettes, la lame de la glissière des pains grillés et la glissière des pains grillés sécher à l'air.
3. Essuyez les surfaces extérieures du grille-pain avec un chiffon humide, non abrasif.
 - Les taches tenaces peuvent être enlevées avec un nettoyeur pour acier inoxydable ou un nettoyeur non abrasif. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyez/astiquez les couvercles des capteurs de produit et les réflecteurs des capteurs à l'aide d'un dégraissant doux et d'un chiffon doux non abrasif. **AVIS: Ne nettoyez pas les couvercles ou réflecteurs des capteurs avec des nettoyeurs ou serviettes abrasifs.**



Capteurs de produit et réflecteurs des capteurs
(illustration de l'ITQ-1750-2C)

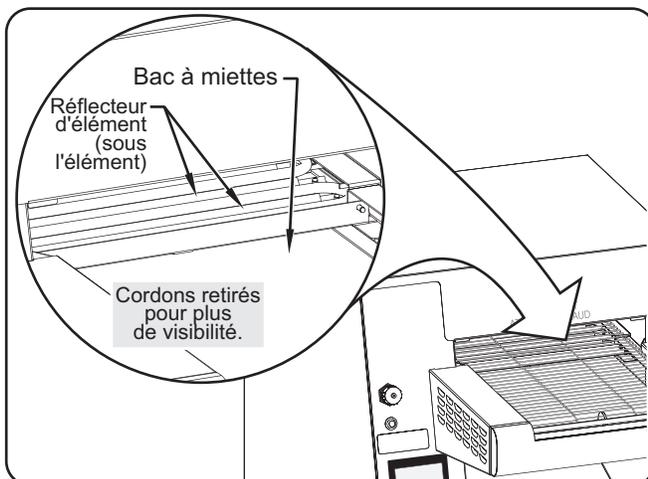
NOTA: Les réflecteurs de capteur ne sont présents que sur les appareils à deux convoyeurs uniquement

5. Installez à nouveau les tiroirs ramasse-miettes et la glissière pour récupérer le pain grillé. Reportez-vous à la section INSTALLATION pour connaître les instructions.
6. Pour les modèles ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C, installez la lame de la glissière des pains grillés par-dessus la glissière.

Nettoyage du réflecteur d'élément inférieur

Le réflecteur d'élément inférieur situé dans la chambre de grillage dispose de fentes qui permettent aux miettes de pain de tomber dans le tiroir ramasse-miettes. Après une longue période d'utilisation, il est possible que les miettes de pain s'accumulent sur le réflecteur et qu'elles ne tombent pas dans le tiroir.

1. Effectuez la procédure d'« arrêt » décrite dans la section MODE D'EMPLOI et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Essuyez les miettes qui se trouvent sur le tiroir ramasse-miettes à l'aide d'un pinceau-brosse.
 - Pour essuyer le réflecteur, placez le pinceau-brosse dans la courroie du convoyeur et essuyez chaque côté.
3. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans cette section.



Nettoyage du réflecteur d'élément inférieur

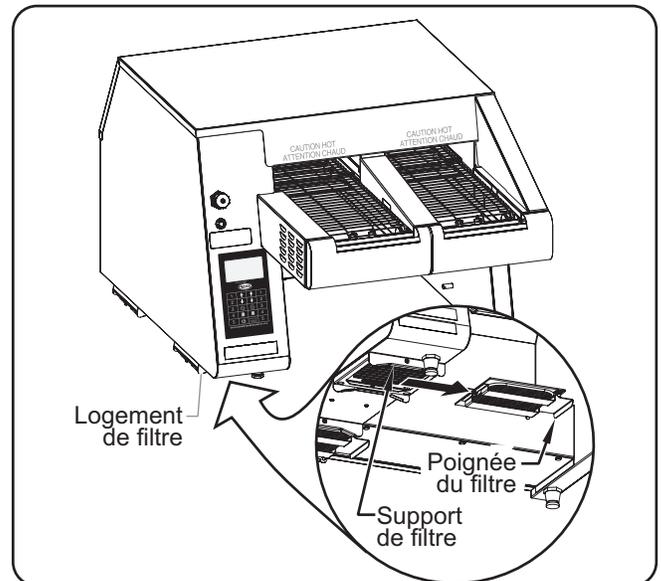
Nettoyage des filtres du ventilateur

Deux filtres de ventilateur de refroidissement sont situés sur la partie inférieure de l'appareil. Ces filtres doivent être contrôlés/nettoyés une fois par mois et dès que le message « Clean Fan Filters » s'affiche sur l'écran du pavé tactile. Procédez de la manière suivante pour nettoyer les filtres.

1. Effectuez la procédure d'« arrêt » décrite dans la section MODE D'EMPLOI et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez la glissière pour récupérer le pain grillé et le lame de la glissière des pains grillés (modèles ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C).
3. En utilisant la poignée du filtre, faites glisser le filtre en-dehors de chaque boîtier de filtre au bas de l'appareil.

NOTA: Le filtre peut être glissé hors de son boîtier vers l'intérieur ou l'extérieur du grille-pain.

4. Rincez les filtres avec de l'eau chaude. Laissez sécher complètement les filtres.
5. Remettez les filtres dans leur logement en les faisant glisser. Assurez-vous que chaque filtre glisse au-dessus de ses supports de chaque côté de son logement.
6. Remplacez la glissière pour récupérer le pain grillé et le lame de la glissière des pains grillés (modèles ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C).



Retrait/mise en place des filtres

Nettoyage du pavé tactile

Au fil du temps, de la poussière et de la graisse s'accumulent sur le pavé tactile. Procédez de la manière suivante pour le nettoyer, de manière à garantir ses performances.

1. Réalisez la procédure d'« arrêt » décrite dans la section MODE D'EMPLOI et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Pulvérisez un dégraissant non agressif sur un chiffon doux et non abrasif, puis essuyez le pavé tactile. Répétez l'opération si nécessaire.
3. Laissez le pavé tactile sécher complètement.
4. Essuyez toute trace sur le pavé tactile à l'aide d'un chiffon propre, sec et non abrasif.

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'appareil en veille, laissez-le refroidir, mettez l'interrupteur marche-arrêt en position OFF et débranchez la prise électrique avant de procéder au nettoyage, aux réglages, à l'entretien ou avant de tenter d'enlever le pain coincé dans l'appareil.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Pain grillé trop clair.	Mauvaise touche de programmation/ mauvais élément de menu sélectionné(e) sur la commande à pavé tactile.	Sélectionnez la bonne touche de programmation/le bon élément du menu pour obtenir les résultats de grillage souhaités.
Pain grillé trop foncé.	Mauvaise touche de programmation/ mauvais élément de menu sélectionné(e) sur la commande à pavé tactile.	Sélectionnez la bonne touche de programmation/le bon élément du menu pour obtenir les résultats de grillage souhaités.
L'appareil grille le pain d'un seul côté uniquement.	Mauvaise touche de programmation/ mauvais élément de menu sélectionné(e) sur la commande à pavé tactile.	Sélectionnez la bonne touche de programmation/le bon élément du menu pour obtenir les résultats de grillage souhaités.
	Élément chauffant défectueux	Vérifiez visuellement l'élément de chauffage dans le grille-pain pendant le fonctionnement de l'appareil. L'élément de chauffage doit devenir rouge. Si l'élément ne devient pas rouge, contactez un agent d'entretien agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
Le grille-pain déclenche le disjoncteur ou le disjoncteur différentiel.	Le disjoncteur n'est pas correctement dimensionné pour le grille-pain.	Vérifiez la taille du disjoncteur.
	Défaut de câblage dans le grille-pain.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
Le convoyeur ne bouge pas.	Tranches de pain ou petits pains coincés dans le circuit du convoyeur.	Arrêtez l'appareil, laissez-le refroidir, débranchez le cordon d'alimentation et enlevez le pain qui bloque le convoyeur.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (www.hatcocorp.com) et sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien); ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco:

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

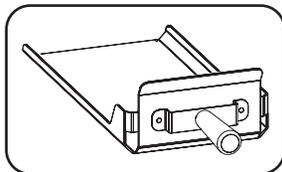
Guide des messages d'erreur de l'ITQ

Message d'erreur	Dépannage	Action Correctrice (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
<p>Les convoyeurs simples: Top Element Is Out (L'élément supérieur ne fonctionne pas) *</p> <p>Bottom Element Is Out (L'élément inférieur ne fonctionne pas) *</p> <p>Les convoyeurs doubles: Top Right Element Is Out (L'élément supérieur droit ne fonctionne pas) *</p> <p>Bottom Right Element Is Out (L'élément inférieur droit ne fonctionne pas) *</p> <p>Top Left Element Is Out L'élément supérieur gauche ne fonctionne pas *</p> <p>Bottom Left Element Is Out L'élément inférieur gauche ne fonctionne pas *</p>	Vérifiez toutes les connexions des câbles du relais. Vérifiez les résistances de l'ensemble des éléments de chauffage.	Remplacez l'élément de chauffage.
Fan is Stopped (Le ventilateur est arrêté)	Vérifiez la présence d'obstructions physiques pouvant empêcher le ventilateur de tourner. Vérifiez l'alimentation du ventilateur et assurez-vous que le câblage du panneau de commande est approprié.	Remplacez le ventilateur de refroidissement.
Clean fan Filters (Nettoyez les filtres du ventilateur)	Vérifiez que le filtre du ventilateur n'est pas obstrué. Assurez-vous que l'unité est placée sur ses pieds et que la zone entourant le filtre est dégagée. Suivez les instructions de la procédure « Nettoyage des filtres de ventilateur ».	Remplacez les filtres du ventilateur.
Low AC (Tension basse) *	Vérifiez la tension d'arrivée (celle-ci devrait être de 208 ou 240 VCA). Vérifiez la connexion du transformateur au panneau. Vérifiez le câblage des éléments.	Remplacez la commande à pavé tactile électronique, le capteur de courant et les transformateurs (kit de commande à pavé tactile électronique).
Current Sensor Stuck (Capteur de courant bloqué) *	Vérifiez que les éléments ne sont pas sous tension et ne chauffent pas lorsque l'appareil est à l'arrêt. Si les éléments sont sous tension, vérifiez le câblage du capteur de courant.	Remplacez la commande à pavé tactile électronique, le capteur de courant et les transformateurs (kit de commande à pavé tactile électronique).
No Current Sensor (Pas de capteur de courant) *	Vérifiez que le câblage est approprié. Vérifiez la connexion du capteur de courant au panneau.	Remplacez la commande à pavé tactile électronique, le capteur de courant et les transformateurs (kit de commande à pavé tactile électronique).
Touch Panel Error (Erreur du panneau de commande)	Mettez le logiciel à jour en téléchargeant sur une clé USB depuis le site Web d'Hatco. Suivez la procédure décrite dans la section MODE D'EMPLOI du manuel.	Remplacez la commande à pavé tactile électronique, le capteur de courant et les transformateurs (kit de commande à pavé tactile électronique).
Stuck Key (Touche bloquée)	Vérifiez que le pavé tactile ne présente pas de graisse ni de saletés accumulées. Suivez la procédure « Nettoyer le pavé tactile ».	Remplacez la commande à pavé tactile électronique, le capteur de courant et les transformateurs (kit de commande à pavé tactile électronique).
Clean Right Product Sensor (Nettoyer le capteur du produit droit)	Vérifiez que les capteurs et les réflecteurs sont propres. Vérifiez que le câblage du panneau de commande est approprié.	Remplacez les capteurs du produit, les couvercles des capteurs et les blocs des capteurs (Kit de capteur du produit).
Clean Left Product Sensor (Nettoyer le capteur du produit gauche)		
Clean Both Product Sensors (Nettoyer les deux capteurs de produits)		

* *Dépannage* et *Action Correctrice* doivent être effectuées par un agent de maintenance agréé.

Pelle pour aliments

Une pelle pour aliments est disponible pour une utilisation lorsque vous grillez/cuisez des aliments en mode « In and Out » (entre puis revient).



ITQ1C-PAD

(1) Rame alimentaire, 229 mm de large (9"), pour modèles ITQ-1000-1C

ITQ2C-PAD

(1) Rame alimentaire, 127 mm de large (5"), pour modèles ITQ-875-1C et ITQ-1750-2C

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

Hatco® Corporation (le Vendeur) garantit que les produits qu'elle fabrique (les Produits) seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation et de service normales et lorsqu'ils sont stockés, entretenus et installés en stricte conformité avec les recommandations de l'usine. La seule obligation du vendeur envers la personne ou l'entité qui achète les Produits directement auprès du Vendeur (le Client) dans le cadre de cette garantie est la réparation ou le remplacement par le Vendeur ou un organisme de service autorisé par le Vendeur, à la discrétion du Vendeur, de tout Produit ou de toute pièce de celui-ci jugés défectueux par le Vendeur après examen, pendant : (i) la Durée de la garantie à compter de la date d'expédition par le Vendeur ou (ii) la Durée de la garantie à compter de la date d'enregistrement du Produit conformément aux instructions écrites du Vendeur ; la durée la plus longue s'appliquant. La « Durée de la garantie » désigne les périodes spécifiques énoncées ci-dessous pour des composants spécifiques du Produit ou, si ceux-ci ne sont pas énoncés ci-dessous, une période de dix-huit (18) mois. Le crédit pour les Produits ou les pièces retournés avec l'autorisation écrite préalable du Vendeur sera soumis aux conditions indiquées sur le formulaire d'autorisation de retour de matériel du Vendeur. AUCUN CRÉDIT NE SERA ACCORDÉ POUR LES PRODUITS OU LES PIÈCES RETOURNÉS SANS AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE DU VENDEUR. Les frais engagés par le Client pour retourner, remplacer ou retirer les Produits ne seront pas remboursés par le Vendeur. Si le défaut est couvert par la garantie limitée, les Produits seront réparés ou remplacés et retournés au Client, et les frais de retour seront payés par le Vendeur. La réparation ou le remplacement prévus dans les présentes est le recours exclusif du client. Toute utilisation inappropriée, modification, réparation, altération, mauvaise application, installation incorrecte, application d'une tension inappropriée, ou toute autre action ou inaction par le Client ou d'autres personnes (y compris l'utilisation de tout organisme de service non autorisé) qui, selon le seul jugement du Vendeur, affecte négativement le Produit annule cette garantie. La garantie expressément prévue dans les présentes ne peut être réclamée que par le Client et non par les clients du Client ou d'autres utilisateurs des Produits ; cependant, si le Client est un revendeur d'équipement autorisé par le Vendeur, le Client peut attribuer la garantie aux clients du Client, sous réserve de toutes les limitations des présentes Conditions, et dans ce cas, la garantie sera exclusivement contrôlée par le Vendeur conformément aux présentes Conditions. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ABSENCE DE CONTREFAÇON, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, QUI EST EXPRESSÉMENT DÉCLINÉE.

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie d'un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments du réchaud (enveloppe métallique)
Éléments de présentation du réchaud (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)

Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

Nonobstant toute disposition contraire des présentes, la garantie limitée des présentes ne couvrira pas, à la seule discrétion du vendeur, les éléments suivants, mais sans s'y limiter : ampoules à incandescence enduites, éclairages fluorescents, ampoules de lampe chauffante, ampoules halogènes enduites, ampoules de lampe chauffante halogène, ampoules au xénon, tubes de lumière DEL, composants en verre et fusibles ; défaillance du Produit au niveau de la cuve d'appoint, de l'échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou de tout autre équipement de chauffage de l'eau causée par la formation de calcaire, l'accumulation de sédiments, une attaque chimique ou le gel.

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 800 558 0607** ou **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

LE VENDEUR NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU DÉTERMINÉS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES MANQUES À GAGNER, LES COÛTS DES PRODUITS DE SUBSTITUTION OU LES FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE RÉSULTANT DE LA VENTE, DE L'UTILISATION OU DE L'INSTALLATION DES PRODUITS, QUE LES PRODUITS SOIENT INCORPORÉS DANS D'AUTRES PRODUITS OU EN DEVIENNENT DES COMPOSANTS, OU DE TOUTE AUTRE CAUSE QUE CE SOIT, FONDÉE SUR UNE GARANTIE (EXPRESSE OU IMPLICITE) OU AUTREMENT FONDÉE SUR UN CONTRAT, UN TORT OU TOUTE AUTRE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ, ET INDÉPENDAMMENT DE TOUT CONSEIL OU REPRÉSENTATION QUI AURAIENT PU ÊTRE DONNÉS PAR LE VENDEUR CONCERNANT LA VENTE, L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS, MÊME SI LE VENDEUR EST CONSCIENT DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN AUCUN CAS, LA RESPONSABILITÉ GÉNÉRALE DU VENDEUR DÉCOULANT DE CE CONTRAT OU LIÉE À CELUI-CI NE DÉPASSERA LES MONTANTS TOTAUX PAYÉS AU VENDEUR PAR LE CLIENT POUR LES PRODUITS DANS LA PÉRIODE DE TROIS (3) MOIS PRÉCÉDANT IMMÉDIATEMENT L'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.

Le vendeur se réserve le droit de mettre à jour ces conditions à tout moment, à sa seule discrétion, qui deviennent obligatoires à la date de publication. Pour la version la plus récente de nos conditions de vente complètes, consultez notre site Web à l'adresse : <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

B.G.S.I./Heritage
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

Ace Service Co. Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6634

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA

Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH

La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC

Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.