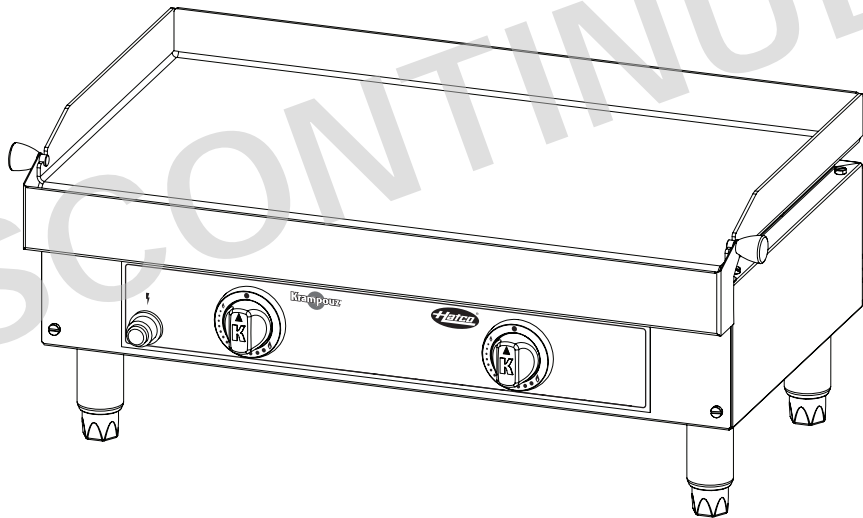




# Gas Griddle Plancha Gaz

## KGRDG Series/Série

### 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 concerniente 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 15

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>8</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	8
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Control Panel.....	8
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Lighting the Burners.....	8
<b>Model Designation</b> .....	<b>4</b>	Operating the Unit.....	9
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>10</b>
Rating Charts.....	5	General.....	10
Dimensions.....	5	Daily Cleaning.....	10
<b>Installation</b> .....	<b>6</b>	Converting Between Fuels.....	11
General.....	6	Changing the Ignition Battery.....	12
Connecting the Gas Supply.....	7	Safety Thermocouple.....	12
		Ignition Spark Plug.....	12
		<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>13</b>
		<b>Limited Warranty</b> .....	<b>14</b>
		<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	<b>Back Cover</b>

## 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 the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

**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: 800-558-0607; 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 800-558-0607.

### Register your unit!

Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on "Warranty".

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Gas Griddles cook a wide variety of food product in a small footprint for commercial kitchens. Two cooking zones with dedicated controls enable operators to cook food product with different temperature requirements on the same griddle surface. Two U-shaped burners provide exceptional heat distribution over the entire griddle for even and fast cooking.

Gas Griddles 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 Gas Griddles. 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****FIRE OR EXPLOSION HAZARD:**

- This unit is designed to be used with propane or natural gas. Contact a qualified installer to determine and perform proper gas connections.
- Unit must be installed by qualified, trained gas equipment installers. Installation must conform to all local plumbing and gasfitting codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to fire or explosion causing property damage, personal injury, or death. Check with local plumbing inspectors for proper procedures and codes.
- In the absence of local plumbing and gasfitting codes, installation must conform with National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or National Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, as applicable.
- The gas used with this unit must be the type specified on the specification plate on this unit. To avoid personal injury or damage to the unit, never use any other than the specified gas.
- Unit must be connected to gas supply using a moveable gas connector that complies with current and local standards and codes.
- Inspect moveable gas connector regularly. Replace immediately if any signs of wear are present.
- Verify moveable gas connector has not exceeded its expiration date. Replace immediately if expired.
- Do not twist moveable gas connector.
- Keep moveable gas connector away from hot appliances and surfaces.
- The unit and its gas connections must be leak tested before placing unit in operation. Use soapy water or commercially available fluid for leak test. DO NOT use open flame to test for leaks.
- The unit and its individual gas shut-off valve must be disconnected and isolated from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- This unit must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual gas shut-off valve during any pressure testing of gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Locate unit a minimum of 39" (100 cm) from combustible surfaces. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not install unit above or around combustible surfaces. Discoloration or combustion could occur. Unit must be installed in non-combustible surroundings only.
- Do not obstruct air ventilation openings on unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

**WARNING****FIRE OR EXPLOSION HAZARD:**

- If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion 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 conditions. 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.

Unit must be installed in location with sufficient ventilation to prevent buildup of unsafe levels of noxious fumes.

Unit must be installed on a fixed worktop. Do not install on a moveable cart.

Turn Temperature Controls to OFF position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Unit is not weatherproof.

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 submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.

Do not allow liquids to spill into unit.

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.

Never leave unit unattended during use.

Always turn off individual gas shut-off valve when unit is not in use.

Do not make any modifications to unit. Personal injury and damage to unit may occur.

Do not use unit for any purpose other than for which it is designed.

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 800-558-0607 or 414-671-6350.

**CAUTION**

**BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with griddle during operation. Griddle is very hot.
- Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Do not operate unit without installing supplied legs.

Never operate unit without drip tray installed.

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.

**NOTICE**

Allow adequate ventilation around base of unit for proper air supply to gas burner.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

**NOTICE**

Damage to any countertop material caused by heat generated from this equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

For frame of unit, 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.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.

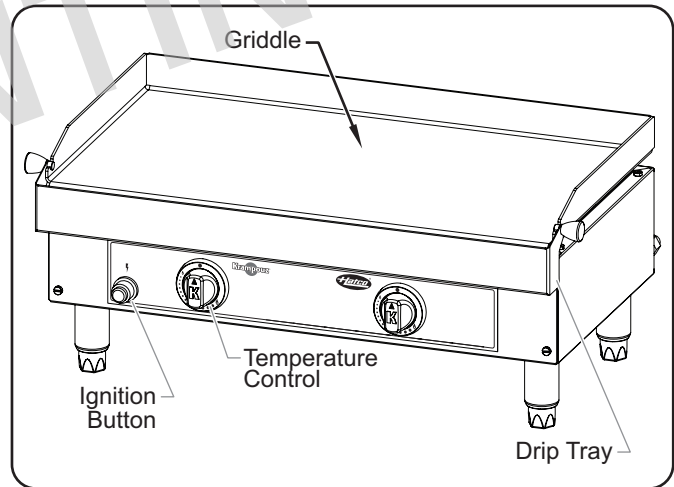
This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

## MODEL DESCRIPTION

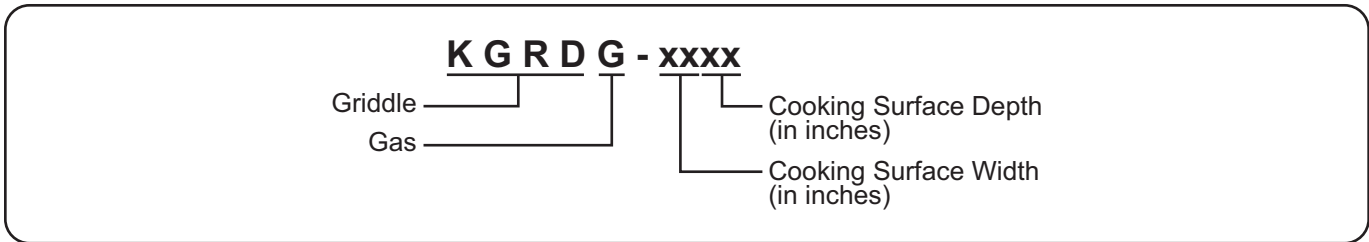
The Gas Griddle consists of an easy-to-clean, stainless steel frame and a rectangular, stainless steel griddle. The griddle is divided into two, individually-controlled cooking zones. The controls include an adjustable Temperature Control for each zone and an electronic ignition button.

All Gas Griddles come from the factory setup for use with natural gas. Conversion components are included to convert the units for use with propane. Refer to the MAINTENANCE section of this manual, and contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.



Model KGRDG-2513

## MODEL DESIGNATION



## Ratings Chart—Propane

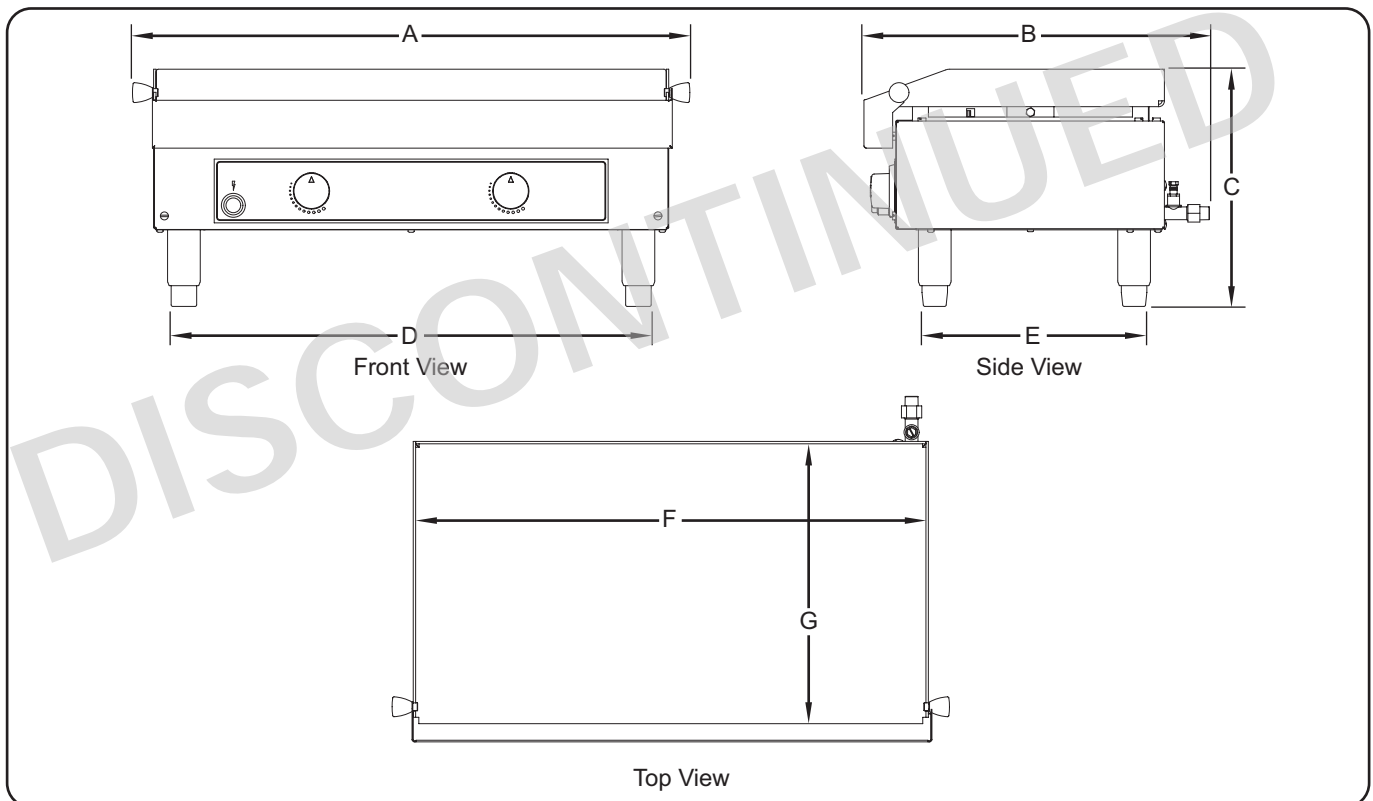
Model	Burner Power (BTU/Hour)	Burner Power (Kilowatts)	Manifold Pressure	Pressure Regulator Factory Setpoint	Burner Orifice Size	Unit Weight
KGRDG-2513	13648	4	10.9 In WC	10.9 In WC	85 $\mu$ m	49 lbs. (22 kg)

## Ratings Chart—Natural Gas

Model	Burner Power (BTU/Hour)	Burner Power (Kilowatts)	Manifold Pressure	Pressure Regulator Factory Setpoint	Burner Orifice Size	Unit Weight
KGRDG-2513	13648	4	7 In WC	7 In WC	120 $\mu$ m	49 lbs. (22 kg)

## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
KGRDG-2513	27-9/16" (699 mm)	17-1/16" (433 mm)	11-3/4" (298 mm)	24-1/16" (611 mm)	11-1/2" (291 mm)	25-7/16" (646 mm)	13-15/16" (354 mm)



## General

Gas Griddles are shipped with most components installed and ready for operation. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit. The following installation procedure must be performed before operating the unit.



**WARNING**

### FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- This unit is designed to be used with propane or natural gas. Contact a qualified installer to determine and perform proper gas connections.
- Unit must be installed by qualified, trained gas equipment installers. Installation must conform to all local plumbing and gasfitting codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to fire or explosion causing property damage, personal injury, or death. Check with local plumbing inspectors for proper procedures and codes.
- In the absence of local plumbing and gasfitting codes, installation must conform with National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or National Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, as applicable.
- The gas used with this unit must be the type specified on the specification plate on this unit. To avoid personal injury or damage to the unit, never use any other than the specified gas.
- Unit must be connected to gas supply using a moveable gas connector that complies with current and local standards and codes.
- Do not twist moveable gas connector.
- Keep moveable gas connector away from hot appliances and surfaces.
- The unit and its gas connections must be leak tested before placing unit in operation. Use soapy water or commercially available fluid for leak test. DO NOT use open flame to test for leaks.
- Locate unit a minimum of 39" (100 cm) from combustible surfaces. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not install unit above or around combustible surfaces. Discoloration or combustion could occur. Unit must be installed in non-combustible surroundings only.
- Do not obstruct air ventilation openings on unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death

Unit must be installed in location with sufficient ventilation to prevent buildup of unsafe levels of noxious fumes.

Unit must be installed on a fixed worktop. Do not install on a moveable cart.

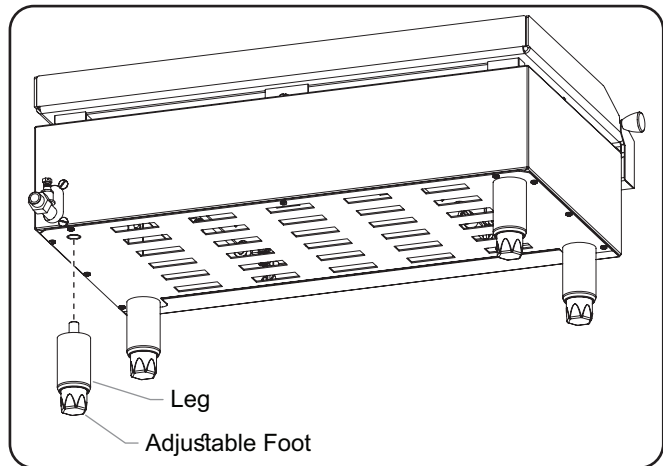
Unit is not weatherproof.

1. Inspect the shipping carton for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included in every Gas Griddle:
  - Legs
  - Drip Tray
  - Propane Conversion Components
  - Pressure Regulator
  - Gas Shut-Off Valve

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
  - Make sure to remove all protective film from the stainless steel surfaces.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing or broken knobs. If damaged, inform the freight company immediately.
5. Install the included legs.
  - a. Carefully tip the unit backwards and rest it on top of cardboard on a flat surface.
  - b. At each corner, thread a leg into the bottom of the unit. Hand-tighten until snug. Do not over-tighten.
  - c. Return the unit to the upright position.

*NOTE: The feet on the legs are adjustable for leveling the unit. Make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.*



Installing the Legs



**CAUTION**

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.

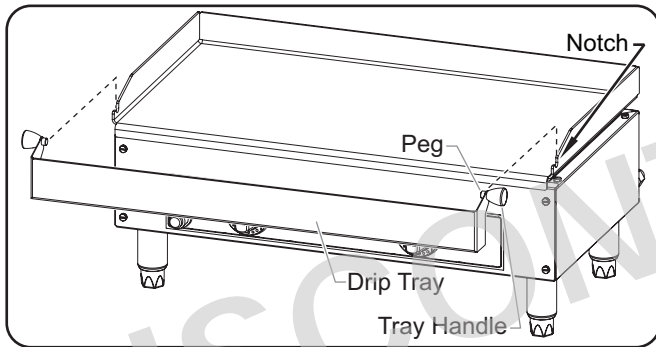
**NOTICE**

Allow adequate ventilation around base of unit for proper air supply to gas burner.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

Damage to any countertop material caused by heat generated from this equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

6. Place the unit in the desired location.
  - 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.
7. Make sure the drip tray is installed on the front edge of the unit. Make sure the peg on each tray handle is seated securely in the notches on the griddle frame.



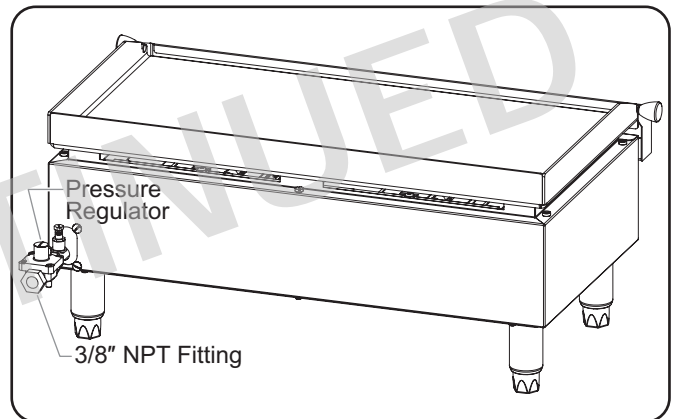
Installing the Drip Tray

8. Contact an authorized gas equipment installer to connect the gas supply line to the unit. Review "Connecting the Gas Supply" in this section with the installer.

**Connecting the Gas Supply**

Gas Griddles must be connected to an approved gas supply line by an authorized and certified gas equipment installer. Understanding the following information is required for proper and safe installation.

- Verify that the unit is configured properly for the gas supply—natural gas or propane. The specification label indicating the gas configuration of the unit is located on the back of the unit.
- Install the unit in a location with sufficient ventilation to prevent the buildup of unsafe levels of noxious fumes.
- Make sure there is proper air flow around the unit for combustion air. Do not obstruct the air ventilation openings around the griddle or frame of the unit.
- Connect the unit to the gas supply piping using a moveable gas connector that complies with ANSI Z21.69 / CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with ANSI Z21.41 / CSA 6.9.
- Make sure unit is installed with the included pressure regulator and gas shut-off valve.



Rear View, Gas Connection

**IMPORTANT NOTE**

After shutting down a Gas Griddle, a five minute waiting period is required before relighting. This allows potential gas buildup to clear.

## General

Gas Griddles are designed for ease of operation. Use the following information and procedures to operate a Gas Griddle.



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

**Improper installation, operation, or maintenance of this equipment may result in property damage, serious injury, or death. Do not operate or service this equipment before reading and understanding the contents of this manual!**

## Control Panel

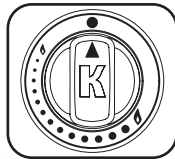
The following are descriptions of the controls used to operate a Gas Griddle. All controls are located on the control panel at the front of the unit. Each of the two cooking zones on the griddle has dedicated, identical controls.

### Ignition Button

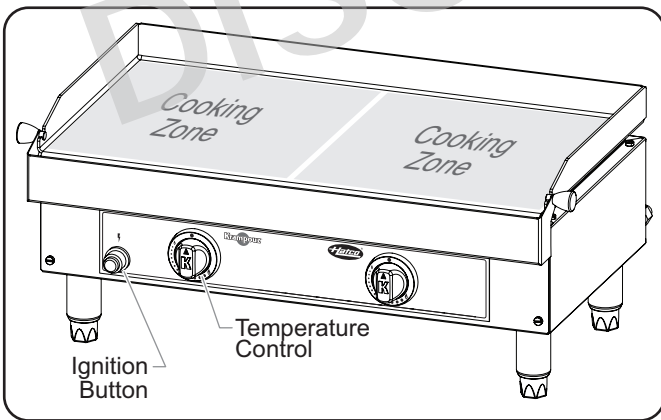
The battery powered, electronic Ignition Button ignites the two U-shaped gas burners below the griddle. Pushing the button creates a spark that ignites the burners.

### Temperature Control

The Temperature Control controls the gas flow/temperature setting of its corresponding cooking zone. Turn the Temperature Control counterclockwise to increase the temperature setting. Turn the Temperature Control clockwise to decrease the temperature setting. The temperature settings are indicated on the control as a small flame icon followed by a series of dots increasing in size up to a large flame icon. The temperature range is up to 570°F (300°C).





*NOTE: Gas griddles are equipped with a heat-activated safety thermocouple that will cut off gas supply to the unit if the burner flame(s) goes out accidentally.*



Operating the Griddle

## Lighting the Burners

Use the following procedure to light the burners on a Gas Griddle.

1. Make sure the unit is connected properly to the gas supply and the gas shutoff valve is open. See the INSTALLATION section for details.
2. Wipe the griddle surface using a clean, damp cloth.
3. When lighting the unit for the first time after gas hook-up:
  - a. Push in and turn the Temperature Controls counterclockwise to their maximum setting. 
  - b. Hold in the Temperature Controls for five seconds to flush air from the gas tubing through the burners.
  - c. Release the Temperature Controls, and turn them fully clockwise to the "Off" position.
4. Light the burners.
  - a. Push in and turn the left Temperature Control counterclockwise to its maximum setting.
  - b. Hold in the Temperature Control; then push the Ignition Button.
    - Verify that the left burner has ignited. If not, push the Ignition Button again.
    - Continue holding in the Temperature Control for ten seconds to activate the safety thermocouple, then release the Temperature Control.
  - c. Push in and turn the right Temperature Control counterclockwise to its maximum setting.
    - Verify that the right burner has ignited. It will ignite off of the flame from the left burner.
    - Continue holding in the Temperature Control for ten seconds to activate the safety thermocouple, then release the Temperature Control.
5. Allow the unit to heat for approximately five minutes. **CAUTION: BURN HAZARD— Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
6. Turn each Temperature Control clockwise to its minimum setting. The unit is now ready for use. 

*NOTE: Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.*

## Operating the Unit

### Startup

1. Perform the "Lighting a Burner" procedure in this section, if necessary. **WARNING! Never leave unit unattended during use.**



### BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with griddle during operation. Griddle is very hot.

**Do not operate unit without installing supplied legs.**

**Never operate unit without drip tray installed.**

2. Turn each Temperature Control to the desired temperature setting, and allow the unit to preheat fully.

*NOTE: Each zone on the griddle can be set to a different temperature setting. This allows the cooking of different food product at the same time.*

3. Apply a light coating of cooking oil onto the surface of the griddle using a heat resistant, food-safe pad or brush.
4. Place food on the griddle, and cook as desired.
  - Never cut food directly on the griddle surface. This will cause deep scratches on the griddle.
  - Do not leave utensils sitting on the grill surface.

### Shutdown

1. Turn both Temperature Controls fully clockwise to the "Off" position, and close the gas shut-off valve. **WARNING! Always close gas shut-off valve when unit is not in use.**



### IMPORTANT NOTE

After shutting down a Gas Griddle, a five minute waiting period is required before relighting. This allows potential gas buildup to clear.

2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the Maintenance section of this manual.

DISCONTINUED

## General

Gas Griddles are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

### WARNING

Improper installation, operation, or maintenance of this equipment may result in property damage, serious injury, or death. Do not operate or service this equipment before reading and understanding the contents of this manual!

Turn Temperature Controls to OFF position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

#### FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Inspect moveable gas connector regularly. Replace immediately if any signs of wear are present.
- Verify moveable gas connector has not exceeded its expiration date. Replace immediately if expired.
- Do not twist moveable gas connector.
- The unit and its individual gas shut-off valve must be disconnected and isolated from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa.).
- This unit must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual gas shut-off valve during any pressure testing of gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion 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 conditions. 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.

**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** submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.

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 800-558-0607 or 414-671-6350.

### CAUTION

**BURN HAZARD:** Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

### NOTICE

**For frame of unit, 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.**

**Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.**

**Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.**

## Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

1. Perform the “Shutdown” procedure in the OPERATION section of this manual.
2. Allow the unit to cool until it is slightly warm.

### CAUTION

**Use caution and wear protection when cleaning warm griddle. Drip tray, water, and steam will be hot.**

3. Using a rigid spatula, scrape the surface of the griddle to remove all residual food and liquid, pushing it into the drip tray.
4. Carefully, empty the drip tray into an appropriate waste bin.
5. Reinstall the drip tray. Refer to the INSTALLATION section for details.
6. Put cool water or a few ice cubes onto the griddle, and allow to soak for a few minutes. This will help release cooked-on residue.

*NOTE: Make sure the amount of water or ice cubes used will not overflow out of the drip tray.*

7. Using a rigid spatula, push all liquid into the drip tray.
8. Using the rigid spatula to push an abrasive pad, scrub all remaining food residue from the griddle.
9. Wipe the griddle using a clean, damp cloth.
10. Apply a small amount of vinegar to the griddle to remove residual flavors and odors.
11. Empty the drip tray into an appropriate waste bin. Clean the drip tray, and reinstall onto the unit.

*NOTE: Clean the griddle surface as soon as possible after cooking salty foods. Salt left on the griddle will cause corrosion.*

12. Wipe the frame of the unit thoroughly using a non-abrasive cloth dampened in warm water only.
13. Dry the frame of the unit using a clean, dry, non-abrasive cloth.

*NOTE: The new, stainless steel griddle surface will have a shiny appearance. Scratches will appear on the surface after time, which is normal. Eventually, these scratches will blend together to give the griddle a brushed, weathered appearance.*

## Converting Between Fuels

Conversion of a unit between natural gas and propane requires replacement of the orifice. This procedure must be performed by an authorized and certified gas equipment installer.

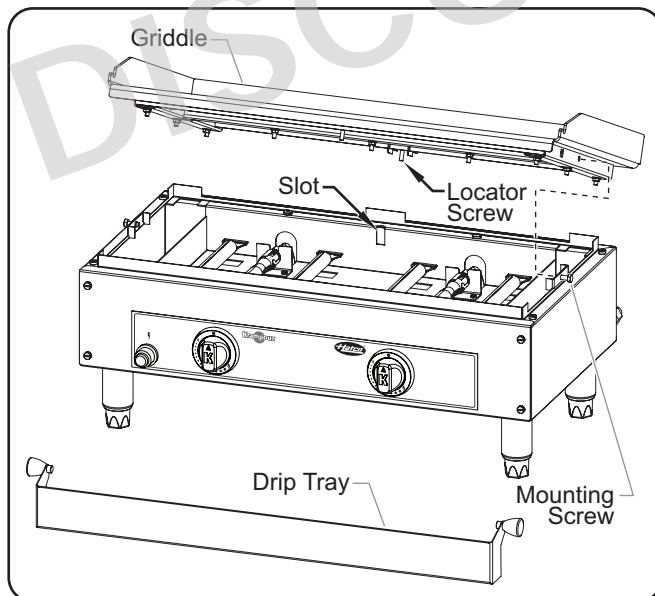
**NOTE:** After converting from one type of fuel to another, the spring in the pressure regulator must be changed to correspond with the gas pressure. A Spring Kit is included with the unit that contains a spring, installation instructions, and a spring identification label.



Turn Temperature Controls to OFF position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

**FIRE OR EXPLOSION HAZARD:** This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion or burn.

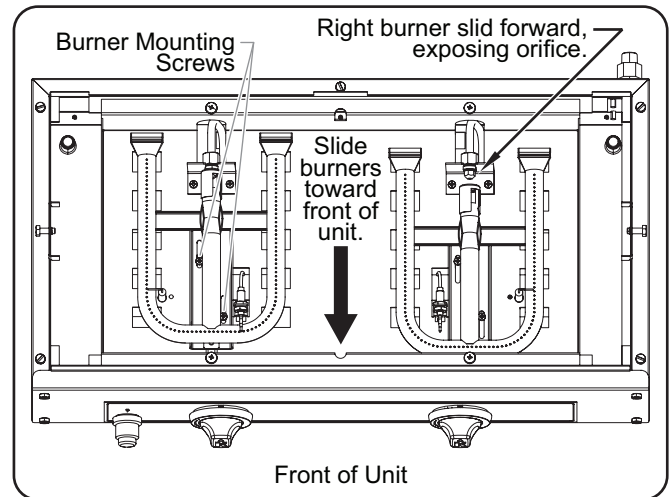
- If the unit already has been installed, turn both Temperature Controls fully clockwise to the "Off" position, and close the gas shut-off valve. **WARNING! Always close gas shut-off valve when unit is not in use.**
- Remove the drip tray.
- Remove the griddle from the frame of the unit.
  - Using a 10 mm socket wrench, loosen, but don't remove, the two hex head mounting screws that secure the griddle to the frame. One is located directly underneath each side of the griddle, near the center.
  - Carefully lift the griddle up and off of the frame, and lean it against the back of the frame. Make sure the attached thermocouple wires on each side of the griddle do not get pinched or broken.



Removing the Griddle

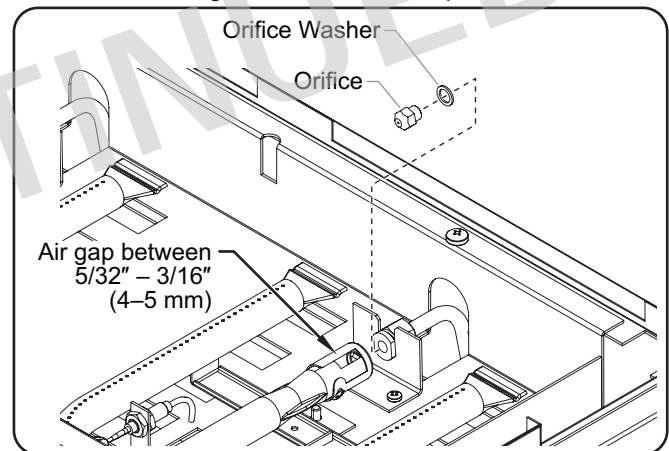
- On each burner, loosen but don't remove, the two burner mounting screws.

- Slide each burner assembly toward the front of the unit to expose the installed orifices.



Sliding the Burners

- Using a 10 mm wrench, remove both installed orifices and their corresponding washers.
  - The propane orifice size is 85  $\mu\text{m}$ .
  - The natural gas orifice size is 120  $\mu\text{m}$ .



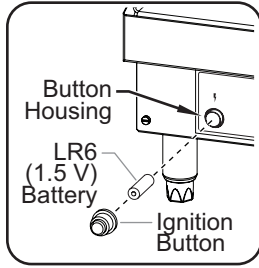
Replacing an Orifice

- Install the new orifices and washers that were included in the conversion pack.
  - Place the removed orifices and washers into the conversion pack for potential future use.
- Slide each burner back to its original position. Tighten the burner mounting screws securely.
- Reinstall the griddle onto the frame of the unit.
  - Align the long, locator screws underneath the middle front and rear of the griddle with the front and rear slots on the frame of the unit.
  - Lower the griddle into position onto the frame of the unit. Make sure the screw holes underneath each side of the griddle are aligned with their corresponding mounting screws on the frame.
  - Tighten the mounting screws to secure the griddle in position.
- Change the specification label to indicate the new fuel configuration.

## Changing the Ignition Battery

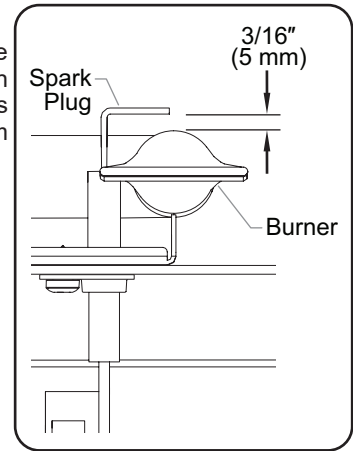
The electronic ignition button is powered by a replaceable LR6 (1.5 V) battery. To replace the battery:

1. Unscrew and remove the ignition button.
2. Remove the old battery from the button housing.
3. Place the new battery into the battery housing.
4. Thread the ignition button onto the button housing.



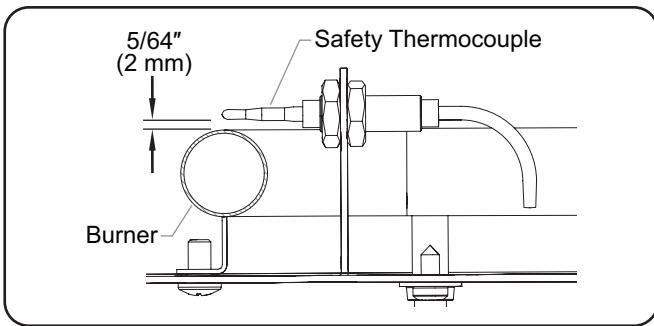
## Ignition Spark Plug

For proper ignition of the burners, make sure each ignition spark plug is positioned 3/16" (5 mm) from its corresponding burner.



## Safety Thermocouple

To ensure safe operation of the gas griddle, the end of the safety thermocouple on each burner must be positioned in the flame and 5/64" (2 mm) above the burner.



DISCONTINUED



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



Turn Temperature Controls to OFF position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned "On", but no heat.	Safety thermostat shut down unit after flame went out.	Refer to the OPERATION section of this manual: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perform "Shutdown" procedure.</li> <li>• Wait five minutes for gas buildup to clear.</li> <li>• Perform "Lighting the Burners" procedure.</li> </ul> If unit still does not heat, perform "Shutdown" procedure and contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control, burner system, pressure regulator, or safety thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Temperature Control setting too low.	Turn Temperature Control counterclockwise to increase the temperature setting.
	Temperature Control not calibrated properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit too hot.	Temperature Control setting too high.	Turn Temperature Control clockwise to decrease the temperature setting.
	Temperature Control not calibrated properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Review the "Lighting the Burners" and "Operating the Unit" procedures in the OPERATION section of this manual.
	Gas shutoff valve in closed position.	Open the gas shutoff valve, and perform the "Lighting the Burners" and "Operating the Unit" procedures in the OPERATION section of this manual.
	Temperature Control, burner system, pressure regulator, or safety thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

### 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](http://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: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## 1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

**a) 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  
Strip Heater Elements (metal sheathed)  
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)  
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)  
Heated Well Elements — HW and HWB Series  
(metal sheathed)

**b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:**

Induction Ranges  
Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks  
Gas Booster Heater Tanks

**e) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: 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; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

## 2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire.....</b>	<b>15</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>21</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>15</b>	Généralités .....	21
<b>Consignes de Sécurité Importantes .....</b>	<b>16</b>	Panneau de commande .....	21
<b>Description du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Allumer le brûleur .....	21
<b>Désignation du Modèle .....</b>	<b>17</b>	Fonctionnement de l'appareil .....	22
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>18</b>	<b>Maintenance.....</b>	<b>23</b>
Tableaux de classification.....	18	Généralités .....	23
Dimensions.....	18	Nettoyage quotidien.....	23
<b>Installation.....</b>	<b>19</b>	Changer de combustible .....	24
Généralités .....	19	Remplacement de la batterie d'allumage.....	25
Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz .....	20	Thermocouple de sécurité.....	25
		Bougie d'allumage.....	25
		<b>Guide de Dépannage.....</b>	<b>26</b>
		<b>Garantie Limitée .....</b>	<b>27</b>
		<b>Autorisés Distributeurs de Pièces.....</b>	<b>Couverture Arrière</b>

## 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 techniques située au dos 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](http://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: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto: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 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Les planchas gaz permettent de cuire une grande variété d'aliments dans un espace restreint pour les cuisines commerciales. Les deux zones de cuisson avec commandes dédiées permettent aux utilisateurs de cuire des aliments avec des exigences de température différentes sur la même plaque. Deux brûleurs en forme de U assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la plaque pour une cuisson rapide et uniforme.

Les planchas gaz sont issues de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des planchas gaz. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies 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 les consignes 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

### RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du propane ou du gaz naturel. Contactez un installateur qualifié pour déterminer et effectuer les raccordements de gaz appropriés.
- L'appareil doit être installé par un installateur d'appareils à gaz qualifié et formé. L'installation doit être conforme à tous les codes locaux de plomberie et d'installation au gaz. Toute installation effectuée par une personne non qualifiée annulera la garantie de l'appareil et peut causer un incendie ou une explosion, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner des blessures graves, voire mortelles. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie.
- En l'absence de codes locaux de plomberie et d'installation du gaz, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane Installation Code (Code national d'installation du gaz et du propane) CSA B149.1, selon le cas.
- Le gaz utilisé avec cet appareil doit correspondre au type indiqué sur la plaque signalétique. Pour éviter toute blessure corporelle ou d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais d'autre gaz que celui indiqué.
- L'appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme aux normes locales et aux codes locaux en vigueur.
- Vérifiez régulièrement le raccord de gaz mobile. Remplacez-le immédiatement en cas de signes d'usure.
- Vérifiez que la date de validité du connecteur de gaz flexible n'est pas dépassée. Remplacez-le immédiatement si la date n'est plus valide.
- Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.
- Tenez le connecteur de gaz mobile éloigné des appareils et des surfaces chaudes.
- L'appareil et les raccords de gaz doivent faire l'objet d'un test d'étanchéité avant leur mise en service. Utilisez de l'eau savonneuse ou un liquide en vente dans le commerce pour vérifier l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez PAS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
- L'appareil et le robinet d'arrêt du gaz individuelle doivent être débranchés et isolés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel pour isoler l'appareil du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Placez l'appareil à au moins 100 cm (39") des surfaces combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- N'installez pas l'appareil au-dessus de surfaces combustibles ou à leur proximité. Une décoloration ou une combustion pourraient survenir. L'appareil doit uniquement être installé dans un environnement non combustible.

## ⚠️ AVERTISSEMENT

### RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- 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.
- Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce de rechange entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des situations dangereuses. Les pièces de rechange d'origine Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.

L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.

L'appareil doit être installé sur un plan de travail fixe. Ne pas installer sur un chariot mobile.

Positionnez les thermostats sur la position (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

L'appareil n'est pas résistant aux intempéries.

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 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 renversez pas de liquides dans l'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.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz individuel lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

N'apportez aucune modification à l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil pour des fins autres que celles qui ont été prévues.

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.

**ATTENTION**

**DANGER DE BRÛLURE :**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.
- N'entrez pas en contact avec la plaque chauffante pendant le fonctionnement de l'appareil, elle est très chaude.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir installé les pieds fournis.

N'utilisez jamais l'appareil avant d'avoir installé le plateau d'écoulement.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

**AVIS**

Assurez-vous d'avoir assez de ventilation autour de la base de l'appareil pour pouvoir alimenter correctement le brûleur à gaz en air.

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par cet équipement ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

Pour le châssis de l'appareil, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

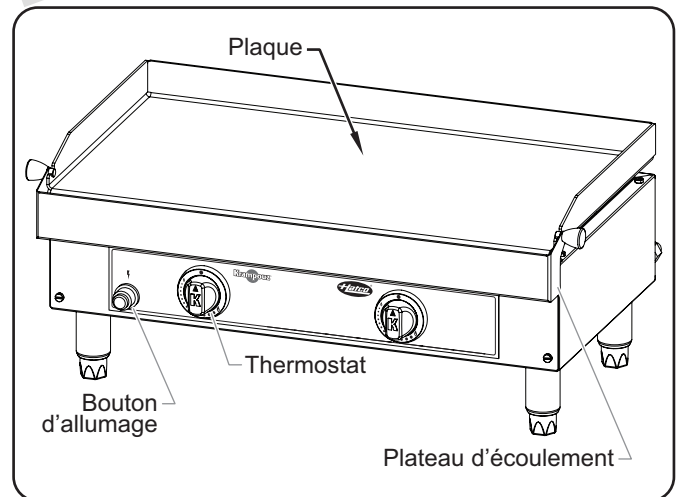
Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement — il ne convient PAS à un usage personnel.

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

**DESCRIPTION DU MODÈLE**

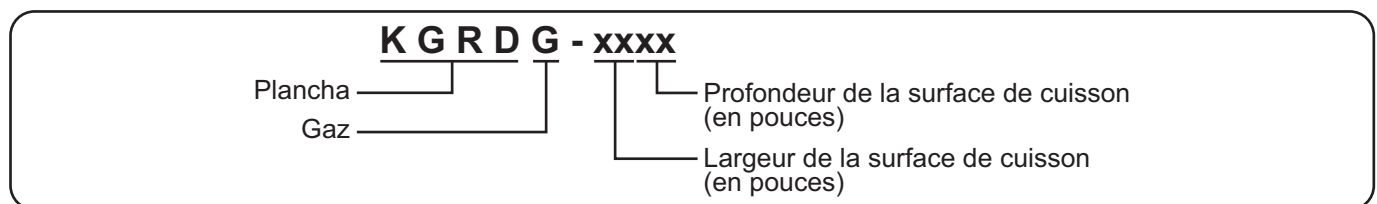
La plaque de cuisson à gaz comprend un cadre en acier inoxydable facile à nettoyer et une plaque rectangulaire en acier inoxydable. La plaque de cuisson est divisée en deux zones de cuisson à commande individuelle. Les commandes comprennent un thermostat réglable pour chaque zone et un bouton d'allumage électronique.

Toutes les plaques de cuisson à gaz sont fabriquées en usine pour être utilisées avec du gaz naturel. Des composants de conversion sont inclus pour permettre de convertir les appareils afin qu'ils puissent être utilisés avec du propane. Consultez la section ENTRETIEN de ce manuel et contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.



Modèle KGRDG-2513

**DÉSIGNATION DU MODÈLE**



## Tableaux de classification—Propane

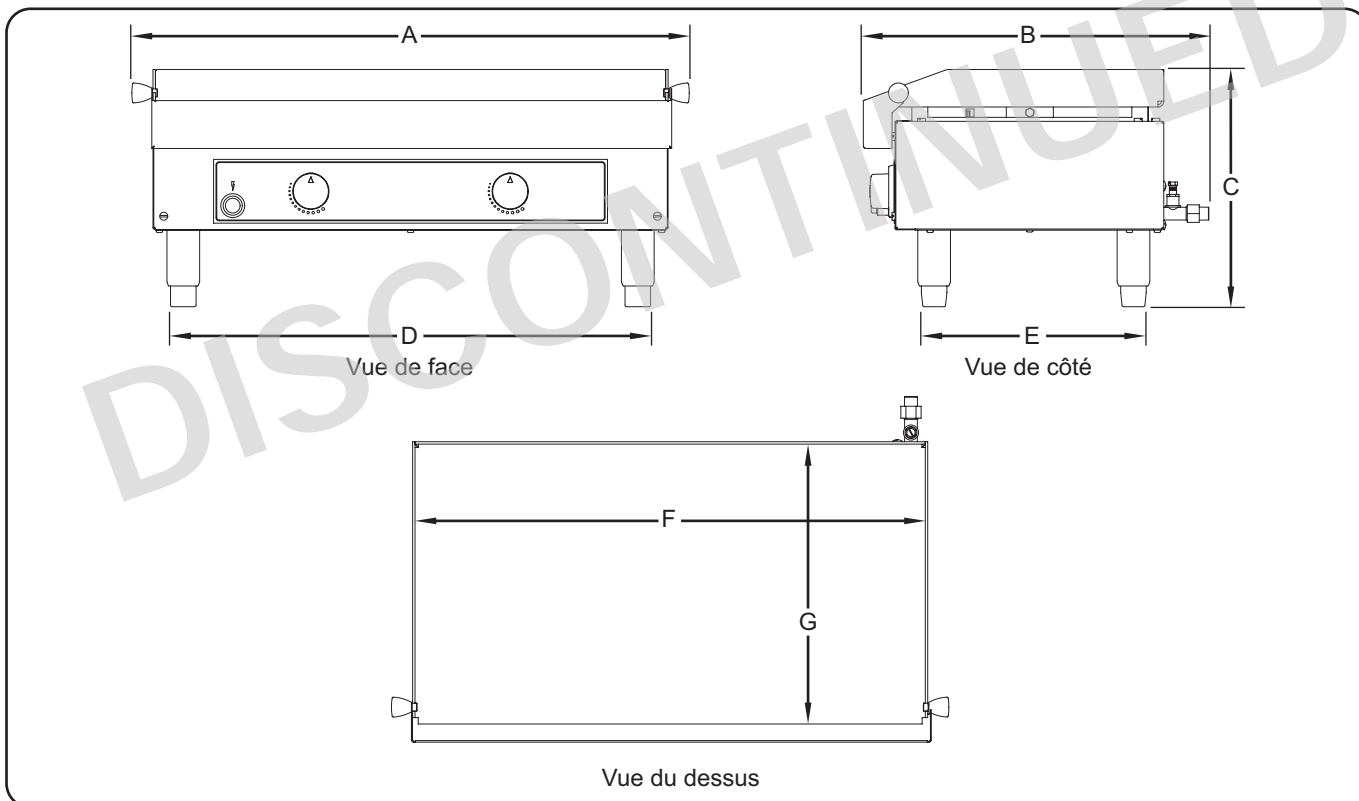
Modèle	Puissance du brûleur BTU/heure	Puissance du brûleur (kilowatts)	Pression du collecteur	Régulateur de pression Réglages d'usine	Orifice du brûleur Taille	Poids de l'appareil
KGRDG-2513	13648	4	10.9 In WC	10.9 In WC	85 µm	22 kg (49 lbs.)

## Tableaux de classification—Gaz naturel

Modèle	Puissance du brûleur BTU/heure	Puissance du brûleur (kilowatts)	Pression du collecteur	Régulateur de pression Réglages d'usine	Orifice du brûleur Taille	Poids de l'appareil
KGRDG-2513	13648	4	7 In WC	7 In WC	120 µm	22 kg (49 lbs.)

## Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encombrement Largeur (D)	Encombrement Profondeur (E)	Largeur de la surface de cuisson (F)	Profondeur de la surface de cuisson (G)
KGRDG-2513	699 mm (27-9/16")	433 mm (17-1/16")	298 mm (11-3/4")	611 mm (24-1/16")	291 mm (11-1/2")	646 mm (25-7/16")	354 mm (13-15/16")



## Généralités

Lorsque les planchas gaz sont expédiées, la plupart des éléments sont installés et prêts à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation suivante doit être suivie avant d'utiliser l'appareil.

### **AVERTISSEMENT**

#### RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du propane ou du gaz naturel. Contactez un installateur qualifié pour déterminer et effectuer les raccordements de gaz appropriés.
- L'appareil doit être installé par un installateur d'appareils à gaz qualifié et formé. L'installation doit être conforme à tous les codes locaux de plomberie et d'installation au gaz. Toute installation effectuée par une personne non qualifiée annulera la garantie de l'appareil et peut causer un incendie ou une explosion, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner des blessures graves, voire mortelles. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie.
- En l'absence de codes locaux de plomberie et d'installation du gaz, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane Installation Code (Code national d'installation du gaz et du propane) CSA B149.1, selon le cas.
- Le gaz utilisé avec cet appareil doit correspondre au type indiqué sur la plaque signalétique. Pour éviter toute blessure corporelle ou d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais d'autre gaz que celui indiqué.
- L'appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme aux normes locales et aux codes locaux en vigueur.
- Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.
- Tenez le connecteur de gaz mobile éloigné des appareils et des surfaces chaudes.
- L'appareil et les raccords de gaz doivent faire l'objet d'un test d'étanchéité avant leur mise en service. Utilisez de l'eau savonneuse ou un liquide en vente dans le commerce pour vérifier l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez PAS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
- Placez l'appareil à au moins 100 cm (39") des surfaces combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- N'installez pas l'appareil au-dessus de surfaces combustibles ou à leur proximité. Une décoloration ou une combustion pourraient survenir. L'appareil doit uniquement être installé dans un environnement non combustible.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.

L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.

### **AVERTISSEMENT**

**L'appareil doit être installé sur un plan de travail fixe. Ne pas installer sur un chariot mobile.**

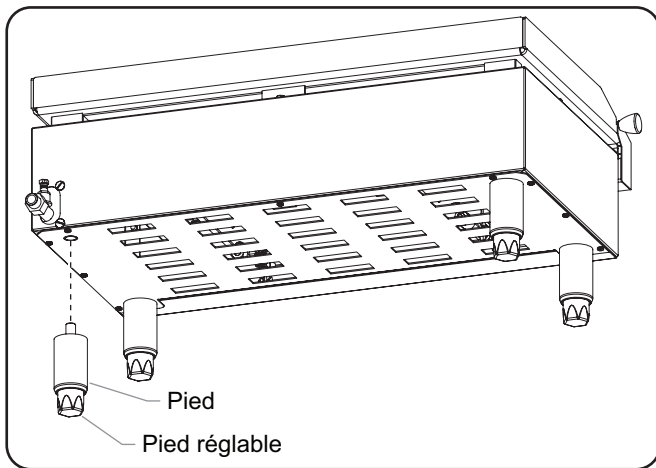
**L'appareil n'est pas résistant aux intempéries.**

1. Vérifiez que le carton d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu dus au transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Arrêtez! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
2. Retirez l'appareil et tous les composants/accessoires indépendants du carton d'expédition. Les composants indépendants suivants sont inclus avec chaque plancha gaz :
  - Pieds
  - Plateau d'écoulement
  - Composants de conversion du propane
  - Régulateur de pression
  - Vanne d'arrêt de gaz

*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.*

3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
  - Assurez-vous de retirer l'ensemble des films protecteurs recouvrant les surfaces en acier inoxydable.
4. Vérifiez la présence ou non de dommages dus au transport, tels que des bosses sur le boîtier ou des boutons cassés. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.
5. Installez les pieds inclus.
  - a. Basculez doucement l'appareil vers l'arrière et placez-le sur un carton posé sur une surface plane.
  - b. Vissez un pied dans chaque angle, sur le bas de l'appareil. Serrez à la main jusqu'à ce qu'ils soient bien en place. Ne serrez pas trop.
  - c. Remettez l'appareil à l'endroit.

*NOTA: Les pieds sont réglables pour mettre à niveau l'appareil. Effectuez les réglages de mise à niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.*



Installation du plateau d'écoulement

### ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

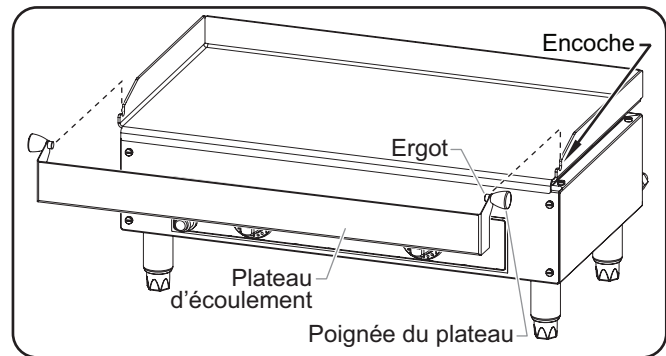
### AVIS

Assurez-vous d'avoir assez de ventilation autour de la base de l'appareil pour pouvoir alimenter correctement le brûleur à gaz en air.

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grills, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par cet équipement ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

6. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
  - 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.
7. Assurez-vous que le plateau d'écoulement est installé sur le bord avant de l'appareil. Assurez-vous que l'ergot de la poignée de chaque plateau est bien en place dans les encoches du cadre de la plaque.



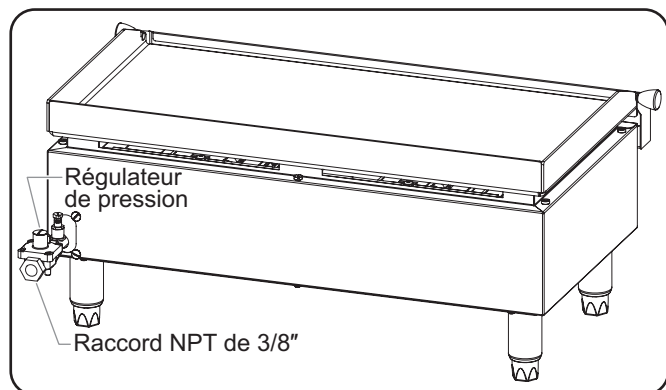
Installation du plateau d'écoulement

8. Contactez un installateur d'appareils à gaz pour raccorder la conduite d'alimentation en gaz à l'appareil. Consultez la section « Raccordement de l'alimentation en gaz » avec l'installateur.

### Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz

Les plaques de cuisson à gaz doivent être raccordées à une conduite d'alimentation en gaz approuvée par un installateur d'équipement à gaz autorisé et certifié. Il est nécessaire de bien comprendre les informations suivantes pour installer l'appareil correctement et en toute sécurité.

- Vérifiez que l'appareil est configuré correctement pour l'alimentation en gaz, qu'il s'agisse de gaz naturel ou de propane. L'étiquette des caractéristiques du produit indiquant la configuration du gaz est située à l'arrière de l'appareil.
- Installez l'appareil dans un endroit avec assez de ventilation pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.
- Veillez à ce que l'air de combustion circule correctement autour de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de la plaque chauffante ou du châssis de l'appareil.
- Raccordez l'appareil à la tuyauterie d'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme à la norme ANSI Z21.69/CSA 6.16 et d'un dispositif à déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Assurez-vous que l'appareil est installé avec le régulateur de pression et la vanne d'arrêt de gaz inclus.



Vue arrière, raccord de gaz

### REMARQUE IMPORTANTE

Si vous avez besoin de rallumer la plaque de cuisson à gaz après l'avoir éteinte, veuillez attendre cinq minutes. Cela permet à l'accumulation potentielle de gaz de se dissiper.

## Généralités

Les planchas gaz sont conçues pour une utilisation facile. Suivez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner la plancha gaz.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** avant d'utiliser ce matériel.

**Si vous ne respectez pas les consignes d'installation, d'utilisation ou d'entretien de l'appareil, vous risquez de l'endommager et de subir des blessures graves, voire mortelles. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le contenu de ce manuel avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil !**

## Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner la plancha gaz. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'avant de l'unité. Les deux zones de cuisson de la plancha sont équipées de commandes dédiées identiques.

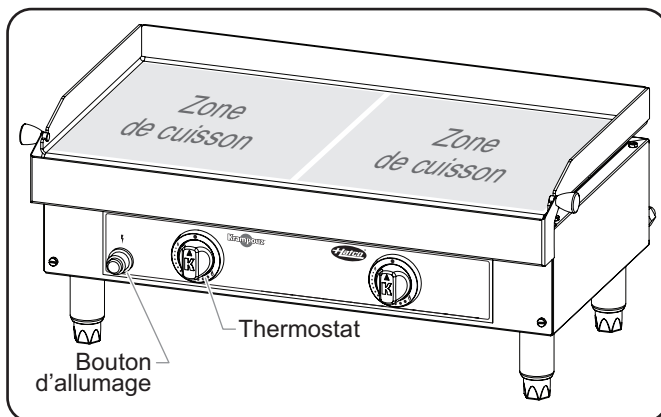
### Bouton d'allumage

Le bouton d'allumage électronique, alimenté par batterie, allume les deux brûleurs à gaz en forme de U sous la plaque de cuisson. En poussant le bouton, vous créez une étincelle qui allume les brûleurs à gaz.

### Thermostat

Le thermostat contrôle le réglage du débit de gaz et de la température de la zone de cuisson correspondante. Tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de la température. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage de la température. Les réglages de température sont indiqués sur le thermostat par une petite icône de flamme suivie d'une série de points dont la taille augmente jusqu'à une grande icône de flamme. La plage de température va jusqu'à 300°C (570°F).



*NOTA: Les plaques de cuisson à gaz sont équipées d'un thermocouple de sécurité activé par la chaleur qui permet de couper l'alimentation en gaz de l'appareil si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement.*



Fonctionnement de la plancha

## Allumer le brûleur

Utilisez la procédure suivante pour allumer les brûleurs d'une plaque de cuisson à gaz.

- Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz et que la vanne d'arrêt du gaz est ouverte. Consultez la section **INSTALLATION** pour plus d'informations.
- Essuyez la surface de la plaque en utilisant un chiffon propre et humide.
- Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois après avoir branché le gaz :
  - Enfoncez et tournez les thermostats dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à leur réglage maximum. 
  - Maintenez les thermostats enfoncés pendant cinq secondes pour évacuer l'air du tuyau de gaz à travers le brûleur.
  - Relâchez les thermostats et tournez-les à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».
- Allumez les brûleurs.
  - Enfoncez et tournez le thermostat de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son réglage maximum.
  - Maintenez le thermostat enfoncé ; puis appuyez sur le bouton d'allumage.
    - Vérifiez que le brûleur gauche est bien allumé. Si ce n'est pas le cas, appuyez une nouvelle fois sur le bouton d'allumage.
    - Maintenez le thermostat enfoncé pendant encore dix secondes pour activer le thermocouple de sécurité, puis relâchez le thermostat.
  - Enfoncez et tournez le thermostat de droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son réglage maximum.
    - Vérifiez que le brûleur droit est bien allumé. Il s'enflammera au moyen de la flamme du brûleur gauche.
    - Maintenez le thermostat enfoncé pendant encore dix secondes pour activer le thermocouple de sécurité, puis relâchez le thermostat.
- Laissez l'appareil chauffer pendant environ cinq minutes. **ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURES : certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- Tournez chaque thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son réglage minimum. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil. 

*NOTA: Les graisses standard et approuvées utilisées lors de la fabrication peuvent provoquer des fumées au cours du démarrage initial pendant 30 minutes. Il s'agit d'un état temporaire. Utilisez l'appareil sans produit alimentaire jusqu'à ce que la fumée disparaisse.*

## Fonctionnement de l'appareil

### Allumage

1. Suivez la procédure « Allumer le brûleur » décrite dans cette section, si besoin. **AVERTISSEMENT ! Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.**



### DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.
- N'entrez pas en contact avec la plaque chauffante pendant le fonctionnement de l'appareil, elle est très chaude.

**Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir installé les pieds fournis.**

**N'utilisez jamais l'appareil avant d'avoir installé le plateau d'écoulement.**

2. Tournez chaque thermostat au réglage de température désiré et laissez l'appareil préchauffer complètement.

*NOTA : Chaque zone de la plaque peut être réglée sur une température différente. Cela vous permet de cuire plusieurs aliments en même temps.*

3. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de la plaque à l'aide d'un tampon ou d'une brosse résistante à la chaleur à usage alimentaire.
4. Placez les aliments sur la plaque et faites-les cuire selon la cuisson désirée.
  - Ne coupez jamais les aliments directement sur la surface de la plaque, car vous risqueriez de la rayer profondément.
  - Ne laissez pas d'ustensiles sur la surface de la plaque.

### Arrêt

1. Tournez les deux thermostats à fond dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « 0 » et fermez la vanne d'arrêt du gaz. **AVERTISSEMENT ! Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.**



### REMARQUE IMPORTANTE

Si vous avez besoin de rallumer la plaque de cuisson à gaz après l'avoir éteinte, veuillez attendre cinq minutes. Cela permet à l'accumulation potentielle de gaz de se dissiper.

2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

## Généralités

Les planchas gaz sont conçues pour une durabilité et une performance maximales avec un minimum d'entretien.

### AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas les consignes d'installation, d'utilisation ou d'entretien de l'appareil, vous risquez de l'endommager et de subir des blessures graves, voire mortelles. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le contenu de ce manuel avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil !

Positionnez les thermostats sur la position (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

#### RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Vérifiez régulièrement le raccord de gaz mobile. Remplacez-le immédiatement en cas de signes d'usure.
- Vérifier que la date de validité du tuyau de gaz flexible n'est pas dépassée. Remplacez-le immédiatement si la date n'est plus valide.
- Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.
- L'appareil et le robinet d'arrêt du gaz individuelle doivent être débranchés et isolés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel pour isoler l'appareil du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce de rechange entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des situations dangereuses. Les pièces de rechange d'origine Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.

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 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.**

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.

### ATTENTION

**DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**

### AVIS

Pour le châssis de l'appareil, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

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

### Nettoyage quotidien

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

1. Effectuez la procédure « Arrêt » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.
2. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il soit légèrement chaud.

### ATTENTION

Manipulez l'appareil avec précaution et protégez-vous lorsque vous nettoyez la plaque lorsqu'elle est encore chaude. Le plateau d'écoulement, l'eau et la vapeur seront chauds.

3. À l'aide d'une spatule rigide, grattez la surface de la plaque pour éliminer tous les résidus d'aliments et de liquide, en les poussant dans le plateau d'écoulement.
4. Videz avec précaution le plateau d'écoulement dans la poubelle appropriée.
5. Installez à nouveau le plateau d'écoulement. Reportez-vous à la section INSTALLATION pour obtenir plus de détails.
6. Mettez de l'eau froide ou quelques glaçons sur la plaque, et laissez tremper pendant quelques minutes. Cela permettra aux résidus de cuisson de se détacher.

*NOTA: Assurez-vous que la quantité d'eau ou de glaçons utilisée ne déborde pas du plateau d'écoulement.*

7. À l'aide d'une spatule rigide, poussez tout le liquide dans le plateau d'écoulement.
8. Éliminez tous les résidus d'aliments restants sur la plaque à l'aide d'une éponge à récurer, que vous pousserez avec la spatule rigide.
9. Essuyez la plaque en utilisant un chiffon propre et humide.
10. Appliquez une petite quantité de vinaigre sur la plaque pour éliminer les odeurs résiduelles.
11. Videz le plateau d'écoulement dans la poubelle appropriée. Nettoyez le plateau d'écoulement, et réinstallez-le sur l'appareil.

suite...

NOTA: Nettoyez la surface de la plaque dès que possible, une fois la cuisson des aliments salés terminée. Les résidus de sel peuvent corroder la plaque.

12. Essuyez entièrement le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié uniquement avec de l'eau chaude.
13. Séchez le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, propre et non abrasif.

NOTA: La surface de votre nouvelle plancha en acier inoxydable aura un aspect brillant. Des rayures apparaîtront à la surface au fil du temps, ce qui est normal. Ces rayures finiront par se fondre les unes dans les autres pour donner à la plaque un aspect brossé et patiné.

## Changer de combustible

La conversion de l'appareil d'un gaz naturel au propane nécessite de remplacer l'orifice. Cette procédure doit être effectuée par un installateur d'appareils à gaz agréé et certifié.

NOTA: Après la conversion d'un type de carburant à un autre, le ressort du régulateur de pression doit être changé pour correspondre à la pression du gaz. Un kit de ressort est inclus avec l'appareil ; ce kit contient un ressort, des instructions d'installation et une étiquette d'identification du ressort.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

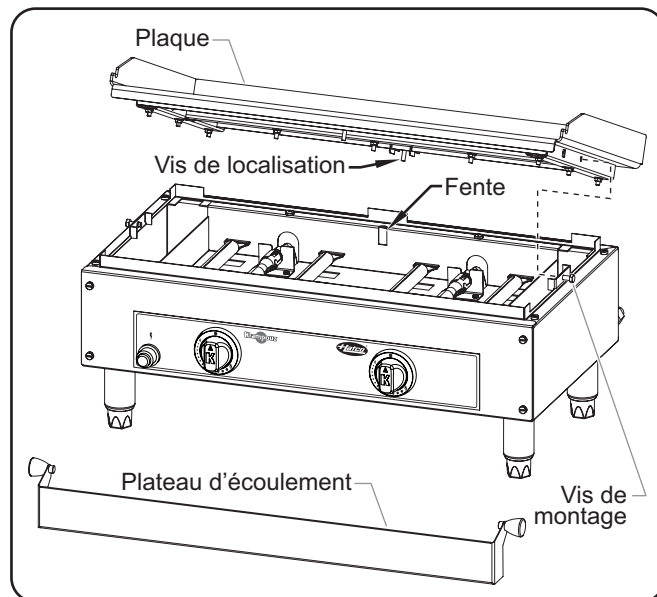
Positionnez les thermostats sur la position (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

**RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :** Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.

1. Si l'appareil est déjà installé, tournez les deux thermostats à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 » et fermez le robinet d'arrêt du gaz. **AVERTISSEMENT ! Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.**

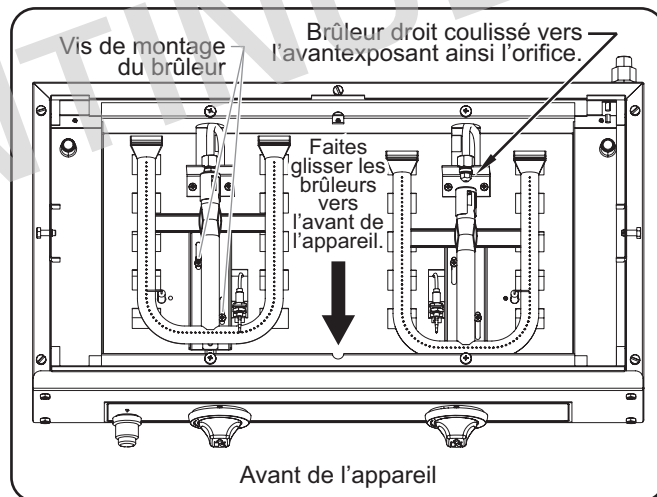


2. Retirez le bac d'égouttage.
3. Retirez la grille du cadre de l'appareil.
  - a. Au moyen d'une clé à douille de 10 mm, desserrez, sans les enlever, les deux vis de montage à tête hexagonale qui fixent la grille au cadre. L'une d'elles est située directement sous chaque côté de la grille, près du centre.
  - b. Soulevez délicatement la plaque de cuisson et retirez-la du cadre, puis appuyez-la contre l'arrière du cadre. Assurez-vous que les fils de thermocouple attachés de chaque côté de la grille ne sont pas pincés ou cassés.



Retrait de la grille

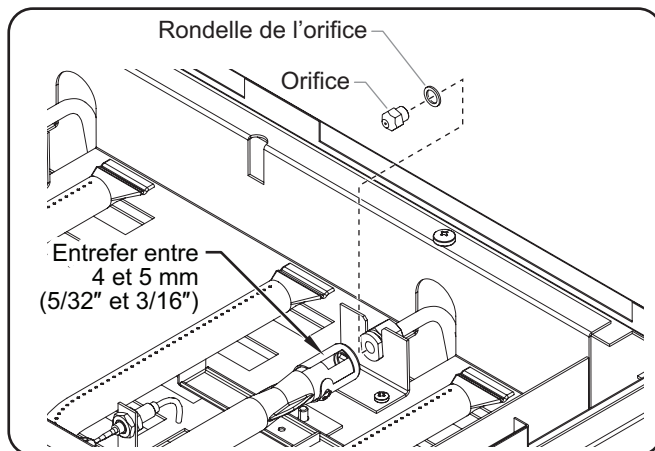
4. Sur chaque brûleur, desserrez, mais ne retirez pas les deux vis de fixation du brûleur.
5. Faites glisser chaque ensemble de brûleur vers l'avant de l'appareil pour exposer les orifices installés.



Avant de l'appareil

Faire glisser les brûleurs

6. A l'aide d'une clé de 10 mm, retirez les deux orifices installés et leurs rondelles correspondantes.
  - La taille de l'orifice de propane est 85 µm.
  - La taille de l'orifice de gaz naturel est 120 µm.



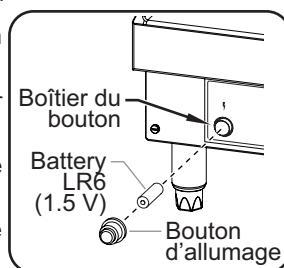
Remplacement d'un orifice

7. Installez les nouveaux orifices et les rondelles inclus dans le kit de conversion.
  - Placez l'orifice et la rondelle que vous avez enlevés dans le kit de conversion pour pouvoir les utiliser ultérieurement.
8. Faites glisser chaque brûleur pour le remettre à sa position initiale. Serrez bien les vis de fixation du brûleur.
9. Réinstallez la grille sur le cadre de l'appareil.
  - a. Alignez les longues vis de repérage sous le milieu avant et arrière de la plaque de cuisson avec les fentes avant et arrière du cadre de l'appareil.
  - b. Abaissez la grille pour la mettre en position sur le cadre de l'appareil. Assurez-vous que les trous de vis sous chaque côté de la grille sont alignés avec les vis de montage correspondantes sur le cadre.
  - c. Serrez les vis de montage pour fixer la grille en position.
10. Changez l'étiquette de spécification pour indiquer la nouvelle configuration de carburant.

### Remplacement de la batterie d'allumage

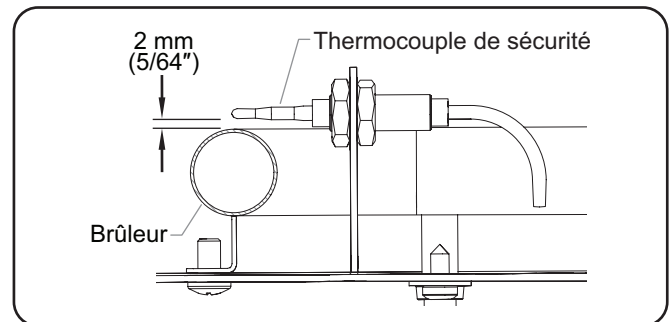
Le bouton d'allumage électronique est alimenté par une pile LR6 (1,5 V) remplaçable. Pour remplacer la batterie :

1. Dévissez et retirez le bouton d'allumage.
2. Retirez la pile usagée du boîtier du bouton.
3. Placez la nouvelle pile dans le logement de la pile.
4. Vissez le bouton d'allumage sur le boîtier du bouton.



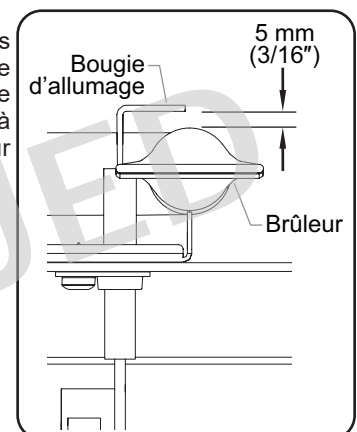
### Thermocouple de sécurité

Pour assurer un fonctionnement sûr de la grille à gaz, l'extrémité du thermocouple de sécurité de chaque brûleur doit être positionnée dans la flamme et à 2 mm (5/64") au-dessus du brûleur.



### Bougie d'allumage

Pour allumer correctement les brûleurs, assurez-vous que chaque bougie d'allumage est bien positionnée à 5 mm (3/16") de son brûleur correspondant.



## ⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Positionnez les thermostats sur la position (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est allumé mais ne produit pas de chaleur.	Le thermostat de sécurité éteint l'appareil après l'extinction de la flamme.	Consultez la section MODE D'EMPLOI de ce manuel : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuez la procédure « Arrêter ».</li> <li>• Attendez cinq minutes que l'accumulation de gaz se dissipe.</li> <li>• Effectuez la procédure « Allumer le brûleur ».</li> </ul> Si l'appareil ne chauffe toujours pas, effectuez la procédure « Arrêter » et contactez l'agent de service autorisé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le thermostat, le brûleur, le régulateur de pression ou le thermostat de sécurité est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	La commande de température est réglée à un niveau trop faible.	Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles pour augmenter le réglage de température.
	Le thermostat n'est pas calibré correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil est trop chaud.	Le thermostat est réglé à un niveau trop élevé.	Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la température.
	Le thermostat n'est pas calibré correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez les procédures « Allumer le brûleur » et « Utiliser l'appareil » décrites dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel.
	Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.	Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz et effectuez les procédures « Allumer le brûleur » et « Utiliser l'appareil » écrites dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel.
	Le thermostat, le brûleur, le régulateur de pression ou le thermostat de sécurité est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

### **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](http://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: 800-558-0607 ou 414-671-6350  
 Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

**1. GARANTIE DU PRODUIT**

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement de ce dernier auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

- a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS 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 des rampes chauffantes (enveloppe métallique)  
 Éléments des vitrines chauffantes  
 (enveloppe métallique, air chauffant)  
 Éléments des armoires de stockage  
 (enveloppe métallique, air chauffant)  
 Éléments des compartiments chauffants —  
 série HW et HWB (enveloppe métallique)
- b) **Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :**  
 Gammes à induction  
 Réchauds à induction
- c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**  
 Cuves 3CS et FR
- d) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**  
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques  
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz
- e) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**  
 Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, À TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

**2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES**

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, AUX COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

## 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.  
800-558-0607 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.