



Register Online!  
(see page 2)

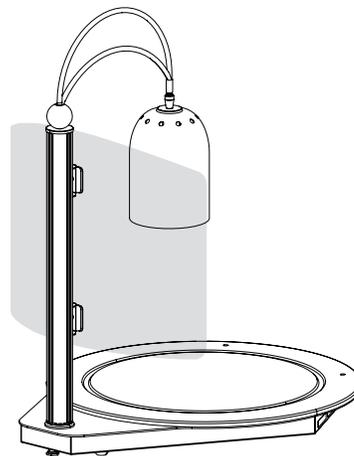
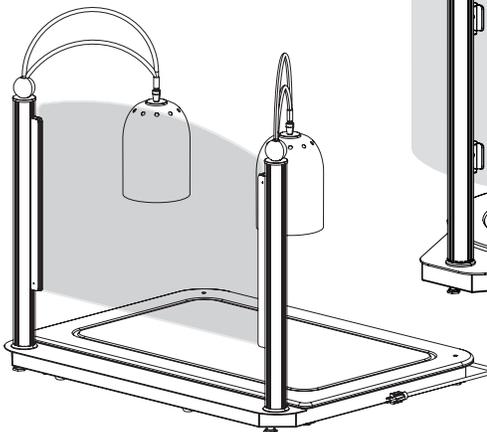
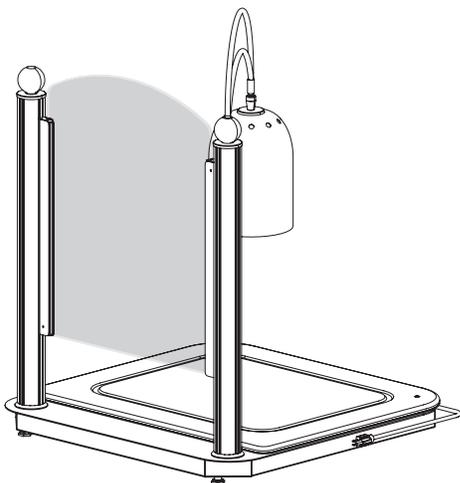
S'inscrire en ligne !  
(voir page 12)



# Decorative Carving Stations Stations de découpage décoratives

## DCSB2 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 12

<b>Important Owner Information</b> .....	2	<b>Operation</b> .....	8
<b>Introduction</b> .....	2	General.....	8
<b>Important Safety Information</b> .....	3	<b>Maintenance</b> .....	9
<b>Model Description</b> .....	4	General.....	9
<b>Model Designation</b> .....	5	Daily Cleaning.....	9
<b>Specifications</b> .....	5	Cleaning the Stone Surface.....	9
Plug Configurations.....	5	Replacing a Heat Bulb.....	9
Electrical Rating Chart.....	5	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	10
Dimensions.....	6	<b>Limited Warranty</b> .....	11
<b>Installation</b> .....	7	<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	Back Cover
General.....	7		

## 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 bottom of the unit), voltage and purchase date of your Water Heater in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

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

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

Voltage \_\_\_\_\_

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

### Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

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



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

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

## INTRODUCTION

Hatco Decorative Carving Stations create an attractive and functional carving display for restaurants, hotels, country clubs, casinos, and caterers to hold and serve carving meats at proper food-safe temperatures. Adjustable and stylish overhead heat lamps combined with a heated base and stone cutting board give chefs flexibility and control for a variety of products. Decorative Carving Stations are quality built to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance.

Hatco Decorative Carving Stations 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 the installation, safety, and operating instructions for Decorative Carving Stations. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation operation of a unit.

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



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



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



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



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

**WARNING**

**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF unit, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Never overload extension cord. Use heavy duty, threewire extension cord only. Make sure current carrying capacity of extension cord complies with electrical rating of unit.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

**FIRE HAZARD:**

- Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Never overload extension cord. If extension cord feels hot, turn off unit immediately and replace with cord that has larger current carrying capacity.

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

**WARNING**

Use only heat lamps that meet or exceed NSF standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of heat lamps not specially protected could result in personal injury and/or food contamination.

Hatco Corporation is not responsible for the actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that the food product is held and served at a safe temperature.

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.

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

**CAUTION**

**BURN HAZARD:** Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

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

**NOTICE**

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

Use non-abrasive cleaners on glass and metal surfaces. Abrasive cleaners could scratch the finish of the unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

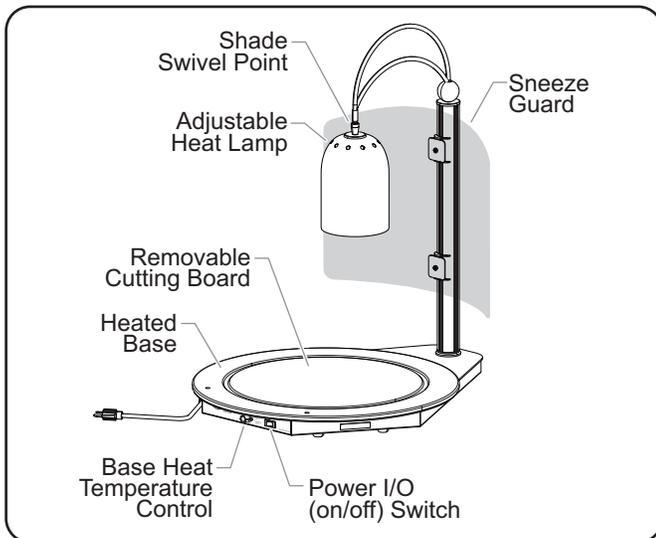
## All Models

All Hatco® Decorative Carving Stations are constructed of aluminum and steel. Each has an adjustable, pivoting overhead heat lamp(s). A heat lamp consists of a vented shade and a clear, coated 250 W heat bulb. The shade and post on all models are available in several plated finish colors. Models include a thermostatically-controlled heated base along with a removable stone cutting board. Each Decorative Carving Station is equipped with a 6' (1829 mm) power cord with plug.

*NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.*

### Model DCSB2-R24-1

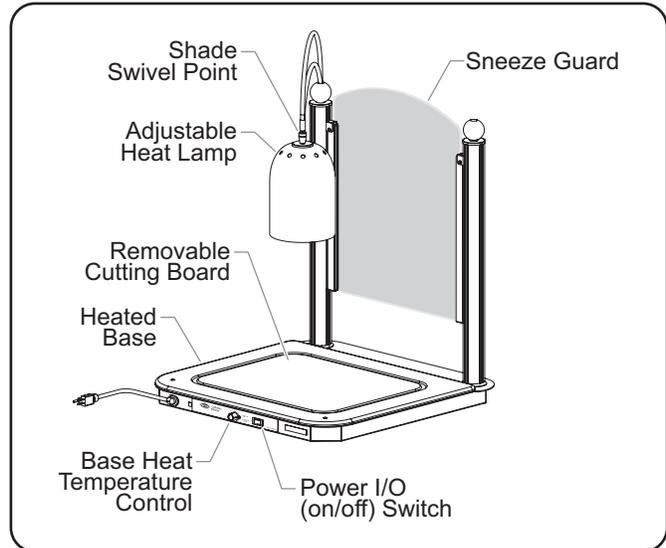
Model DCSB2-R24-1 consists of an overhead heat lamp supported by a round heated base. The height of the heat lamp is adjustable from 14"-26" (356-660 mm), measured from the bottom of the lamp shade to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached to the lamp post provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a Power I/O (on/off) switch and a Base Heat temperature control located on the heated base.



Model DCSB2-R24-1

### Model DCSB2-2420-1

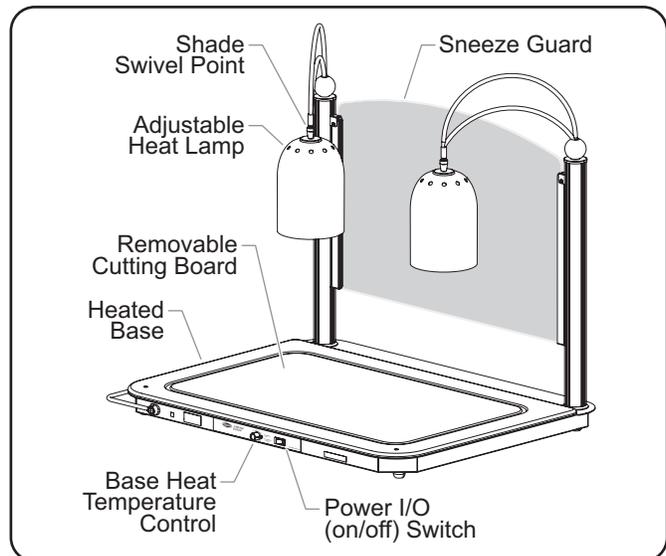
Model DCSB2-2420-1 consists of an overhead heat lamp supported by a rectangular heated base. The height of the heat lamp is adjustable from 14" to 26" (356 to 660 mm), measured from the bottom of the lamp shade to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached between the lamp posts provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a Power I/O (on/off) switch and a Base Heat temperature control located on the heated base.



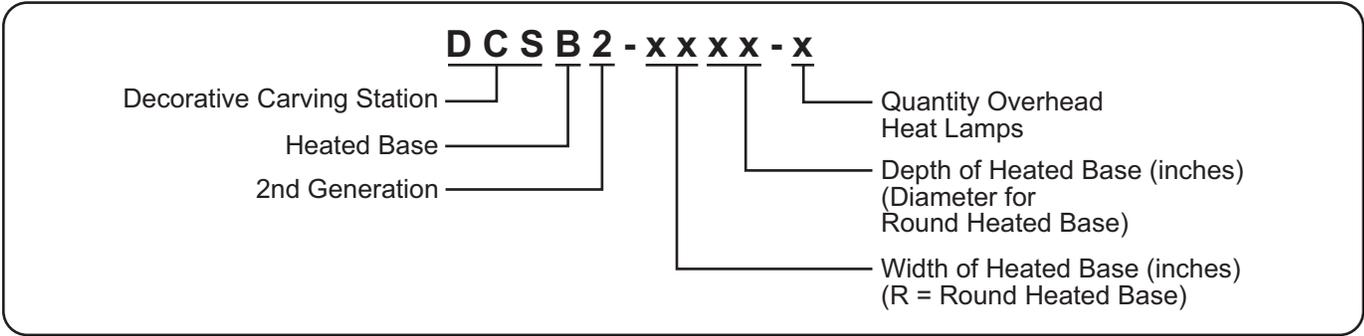
Model DCSB2-2420-1

### Model DCSB2-3624-2

Model DCSB2-3624-2 consists of an overhead heat lamp supported by a rectangular heated base. The height of the heat lamp is adjustable from 14" to 26" (356 to 660 mm), measured from the bottom of the lamp shade to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached between the lamp posts provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a Power I/O (on/off) switch and a Base Heat temperature control located on the heated base.



Model DCSB2-3624-2



**SPECIFICATIONS**

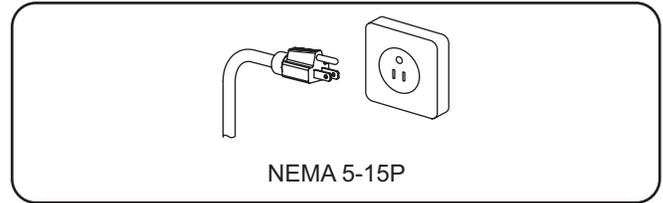
**Plug Configurations**

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



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

*NOTE: The specification label is located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.*



Plug Configurations

*NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.*

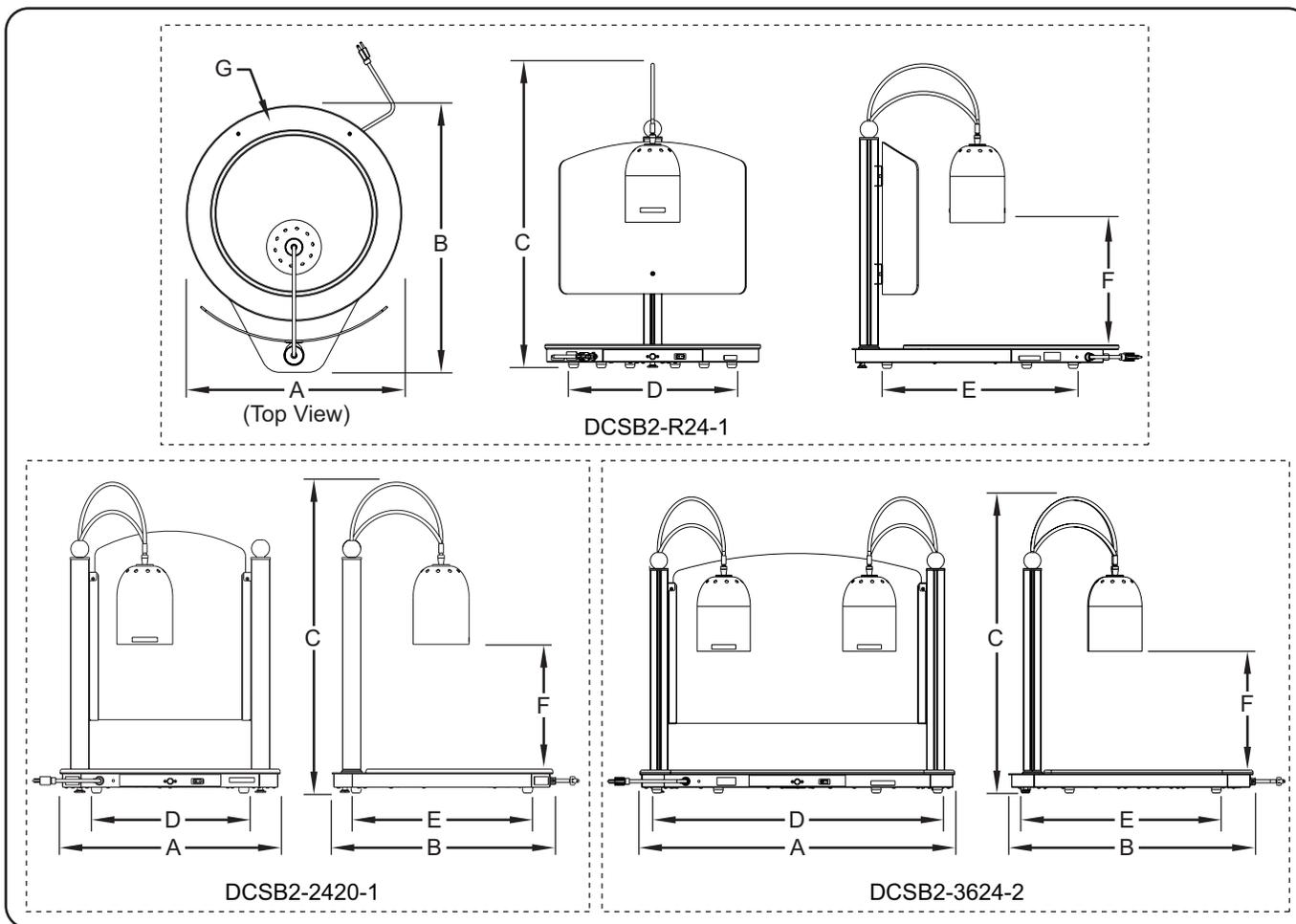
**Electrical Rating Chart**

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
DCSB2-R24-1	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	75 lbs. (34 kg)
DCSB2-2420-1	120 V	750 W	6.3 A	NEMA 5-15P	106 lbs. (48 kg)
DCSB2-3624-2	120 V	1300 W	10.8 A	NEMA 5-15P	154 lbs. (70 kg)

*NOTE: Shipping weight includes packaging.*

## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shade Height (F)	Diameter (G)
DCSB2-R24-1	23-7/8" (606 mm)	29-5/8" (751 mm)	34-46" (864-1168 mm)	18-5/8" (473 mm)	21-3/4" (552 mm)	14-26" (356-660 mm)	23-7/8" (606 mm)
DCSB2-2420-1	23-7/8" (606 mm)	24-3/8" (616 mm)	34-46" (864-1168 mm)	17-1/8" (434 mm)	19-3/4" (500 mm)	14-26" (356-660 mm)	---
DCSB2-3624-2	35-7/8" (911 mm)	28-3/16" (715 mm)	34-46" (864-1168 mm)	33-1/8" (841 mm)	22-7/8" (580 mm)	14-26" (356-660 mm)	---



## General

Use the following information and procedures to assemble and install a Decorative Carving Station.

### **⚠ WARNING**

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

**FIRE HAZARD:** Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

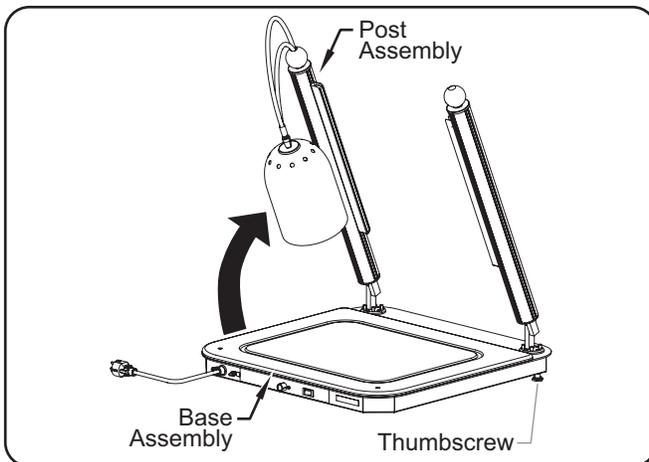
### **⚠ CAUTION**

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

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

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

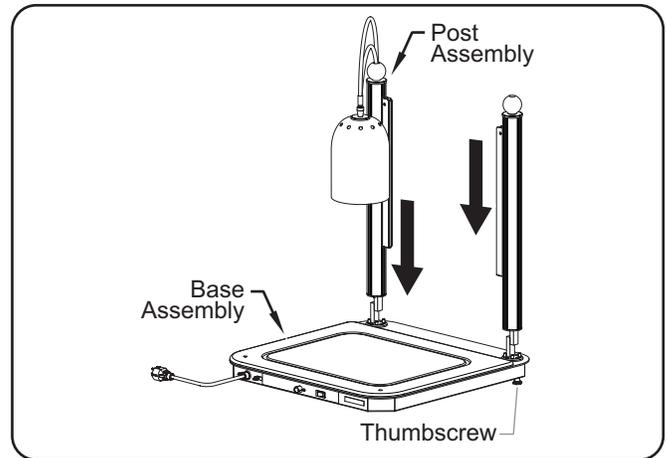
3. Tilt each post assembly upright.



Tilting the Post Assembly

4. Push the posts down onto the base.
5. Secure each post assembly to the base using the thumbscrew(s) under the unit.

**NOTE:** A 1" socket or wrench may be used to tighten the thumbscrew if necessary. Do not overtighten the screw.



Securing the Post Assembly to the Base

6. Place the unit in the desired location.

- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exterior doors, exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, etc...).
- 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.

### **NOTICE**

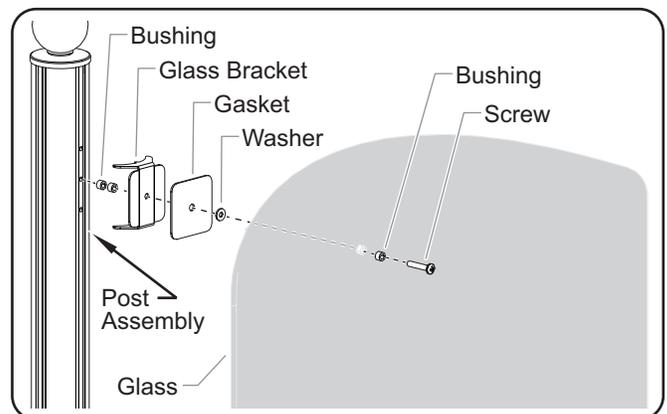
Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco® equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact the manufacturer of the countertop material for application information.

#### Installing the Glass Panel—Model DCSB2-R24-1

To avoid glass breakage this procedure requires two people.

1. Secure the glass to the post assembly using the parts shown below.

**NOTE:** Attach the upper glass bracket assembly before the lower glass bracket assembly.

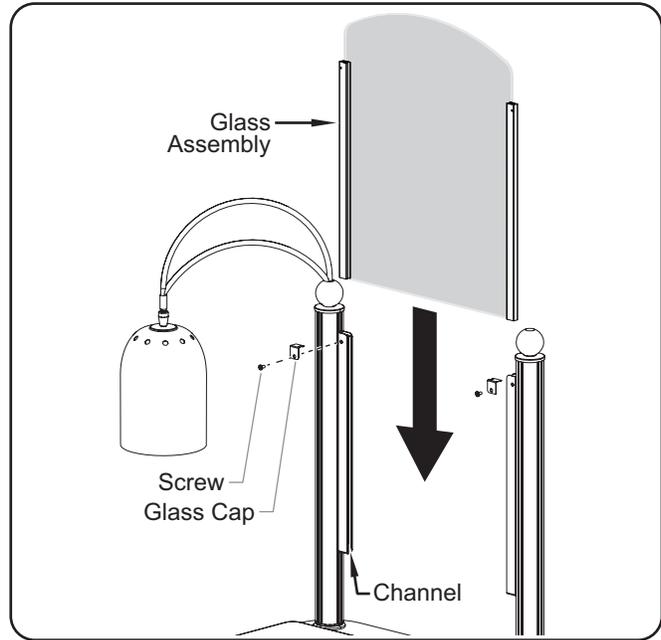


Model DCSB2-R24-1 Glass Installation

## Installing the Glass Panel— Models DCSB2-2420-1 and DCSB2-3624-2

To avoid glass breakage, this procedure requires two people.

1. Slide the glass assembly into the channels on each post assembly.
2. On each post assembly:
  - a. Position the included glass cap at the top of the post assembly.
  - b. Use the included screw to secure the glass assembly.



Models DCSB2-2420-1 and DCSB2-3624-2 Glass Installation

## OPERATION

### General

Use the following information and procedures to operate a Decorative Carving Station.



**WARNING**

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

Hatco® Corporation is not responsible for the actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that the food product is held and served at a safe temperature.

### Startup

1. Clean and sanitize the removable cutting board using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
3. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
  - The heat lamp will illuminate.
  - The heated base will begin heating.



**CAUTION**

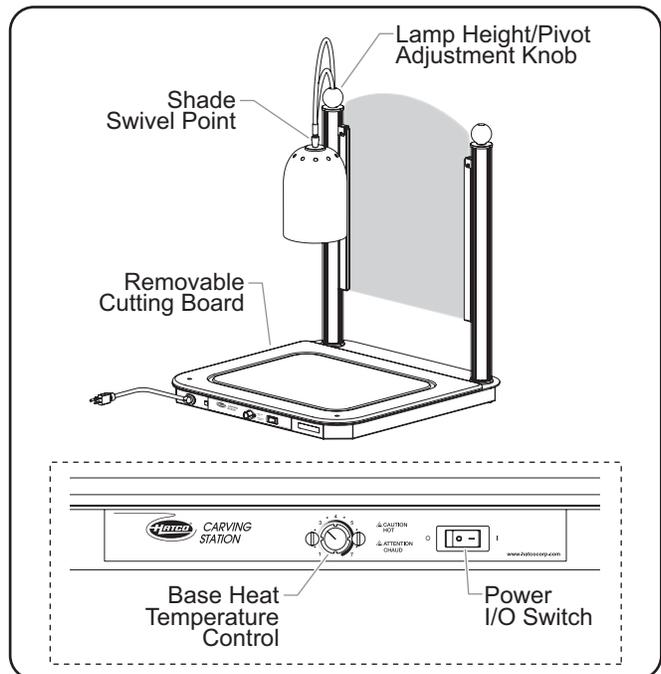
**BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**

4. Turn the Base Heat temperature control to the desired setting.
5. Adjust the heat lamp to the desired height, pivot, and swivel position. To adjust the height and pivot:
  - a. Loosen the lamp height adjustment knob.
  - b. Raise or lower the lamp to the desired height, and pivot the lamp to the desired location.
  - c. Tighten the lamp height adjustment knob.

6. Allow the unit approximately 30 minutes to reach operating temperature before holding food product.

### Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position.
  - The heat lamp will shut off.
  - The heated base will shut off.



Controls on DCSB Models

## General

Hatco Decorative Carving Stations are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

### WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Do not allow liquids to spill into unit. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

### NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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.

## Daily Cleaning

For sanitary operation as well as to preserve the condition of the unit and maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

*NOTE: Before turning on the unit each day, clean and sanitize the stone surfaces using a sanitizer approved for food contact surfaces.*

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Clean the glass sneeze guard using paper towel and standard glass cleaner.
3. Wipe down the lamp shade and all other metal parts with a clean, soft, damp cloth. Stubborn stains can be removed with a mild, non-abrasive cleanser.
4. Clean and sanitize the stone surfaces using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the “Cleaning the Stone Surface” information in this section.

*NOTE: To correct inconsistent staining and discoloration, refer to the “Cleaning the Stone Surface” information in this section.*

## Cleaning the Stone Surface

Proper use of the products listed below will not damage the stone surface (follow the directions on the product labels).

*NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.*

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.

### CAUTION

**Make sure to clean and sanitize the stone surface properly after deep cleaning the surface using abrasives and before placing food product on unit.**

#### Hard to Remove Stains

For hard-to-remove stains, use the supplied abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax, Comet, Bon Ami, or Bar Keeper’s Friend. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00). **NOTICE: Use supplied abrasive pad on stone surface only.**

*NOTE: Do not use steel wool or metal scouring pads.*

#### Mineral Based Stains

For a mineral-based stain, cleaners designed to remove iron or rust are recommended and should not harm the stone surface.

#### Scratches

For scratches, use sandpaper starting with the coarsest grit and going to finest grit until the scratch disappears. Blend area in with the supplied abrasive pad.

## Replacing a Heat Bulb

The heat lamps on the Decorative Carving Stations come standard with a clear, coated infrared heat bulb rated at 250 W.

### WARNING

**Use only heat lamps that meet or exceed NSF standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of heat lamps not specially protected could result in personal injury and/or food contamination.**

To replace a bulb:

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Unscrew the heat bulb from the unit and replace with a new bulb (bulbs have a threaded base).

The following replacement bulbs are available from the factory or a Hatco Authorized Parts Distributor:

**02.30.069.00** = 250 W, 120 V, Clear Coated

**02.30.068.00** = 250 W, 120 V, Red Coated



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



**ELECTRIC SHOCK HAZARD:** Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is not working at all.	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Power I/O (on/off) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is turned on but there is no overhead heat and/or base heat.	No power to unit.	Make sure unit is plugged in and/or check circuit breaker and reset as necessary.
	Heat bulb has burned out.	Replace heat bulb.
	Power I/O (on/off) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base Heat temperature control is defective.	
	Base heating element burned out.	
Overhead heat too low.	Heat lamp positioned too high above target.	Lower heat lamp, putting effective heat closer to target.
	Excessive air movement around unit target area.	Restrict or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	Voltage supply too low.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
Overhead heat too high.	Heat lamp positioned too close to target area.	Raise heat lamp to decrease heat at target.
	Voltage supply too high.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on unit. If power supply is incorrect, change to match rating.
Base heat too high.	Base Heat temperature control set too high.	Turn Base Heat temperature control to a lower setting.
	Voltage supply too high.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on unit. If power supply is incorrect, change to match rating.
	Base Heat temperature control is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Base heat too low.	Base Heat temperature control set too low.	Turn Base Heat temperature control to a higher setting.
	Excessive air movement around unit target area.	Restrict or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	Base Heat temperature control is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base heating element burned out.	
Stone surface material is stained, discolored, or has inconsistent staining/discoloration.	Stone surface not being cleaned properly.	Clean surface using the "Cleaning the Stone Surface" information in the MAINTENANCE section of this manual. If these methods fail to produce acceptable results, contact 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: 414-671-6350

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

**WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:**

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

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

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

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

- Induction Ranges
- Induction Warmers

**One (1) Year Replacement Warranty:**

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

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

- Replacement Parts

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

**WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:**

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

**LIMITATION OF LIABILITY:**

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

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

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire.....</b>	<b>12</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>19</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>12</b>	Généralités .....	19
<b>Consignes de Sécurité Importantes.....</b>	<b>13</b>	<b>Maintenance.....</b>	<b>20</b>
<b>Description du Modèle.....</b>	<b>14</b>	Généralités .....	20
<b>Désignation du Modèle.....</b>	<b>15</b>	Nettoyage Quotidien.....	20
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>15</b>	Nettoyer la surface en pierre.....	20
Configuration des Fiches.....	15	Remplacer une lampe chauffante .....	21
Tableau des valeurs nominales électriques .....	15	<b>Guide de Dépannage.....</b>	<b>22</b>
Dimensions.....	16	<b>Garantie Limitée .....</b>	<b>23</b>
<b>Installation.....</b>	<b>17</b>	<b>Autorisés Distributeurs de Pièces.....</b>	<b>Couverture Arrière</b>
Généralités .....	17		

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (plaque signalétique située sous 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: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

## INTRODUCTION

Les stations de découpage décoratives de Hatco proposent une vitrine de découpage pour les restaurants, les hôtels, les country clubs, les casinos et les traiteurs afin de conserver et de servir des viandes découpées à des températures sans danger pour les aliments. Des lampes chauffant par le dessus, ajustables et élégantes, combinées avec une base chauffante en pierre et une planche à découper en pierre fournissent aux chefs la flexibilité et le contrôle nécessaires pour une large variété de produits.

Les stations de découpage décoratives sont d'une qualité leur permettant de répondre aux exigences du secteur de la restauration, et pour fournir des années de fonctionnement sans incident.

Les stations de découpage décoratives Hatco sont issues d'une recherche poussée et ont été testées sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximum, une apparence séduisante et des performances optimum. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des stations de découpage décoratives. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **ATTENTION**

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

### **AVIS**

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



Lisez les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- 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.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- 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 tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

#### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne pas surcharger la rallonge électrique. Si la rallonge semble chaude, éteindre immédiatement l'unité et la remplacer par un cordon électrique ayant de plus importantes capacités de transport de courant.

### AVERTISSEMENT

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

N'utiliser que des lampes chauffantes qui correspondent ou dépassent les standards de la NSF, et qui sont spécifiquement conçues pour des zones de conservation alimentaire. La casse de lampes chauffantes non spécifiquement protégées pourrait engendrer des lésions corporelles et/ou une contamination de la nourriture.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température sans danger.

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.

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

### ATTENTION

**DANGER DE BRÛLURE :** Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

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

### AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté. Utilisation de matériaux abrasifs annulera la garantie.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

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

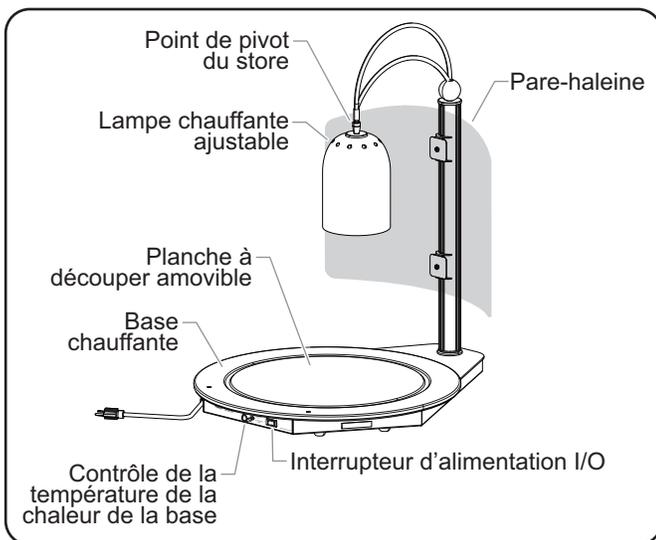
## All Models

Tous les postes de découpage décoratifs de Hatco® sont fabriqués en aluminium et en acier. Chacun dispose d'une ou plusieurs lampes chauffantes sur le dessus, réglables et pouvant pivoter. Une lampe chauffante est constituée d'un store ventilé et d'une ampoule chauffante enduite incolore de 250 W. Le store et le pied sont disponibles dans plusieurs coloris de finition plaquée pour tous les modèles. Les modèles comportent une base chauffante au thermostat contrôlé ainsi qu'une planche de découpage en pierre amovible. Chaque poste de découpage décoratif est équipé d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') avec une prise.

NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

## Modèle DCSB2-R24-1

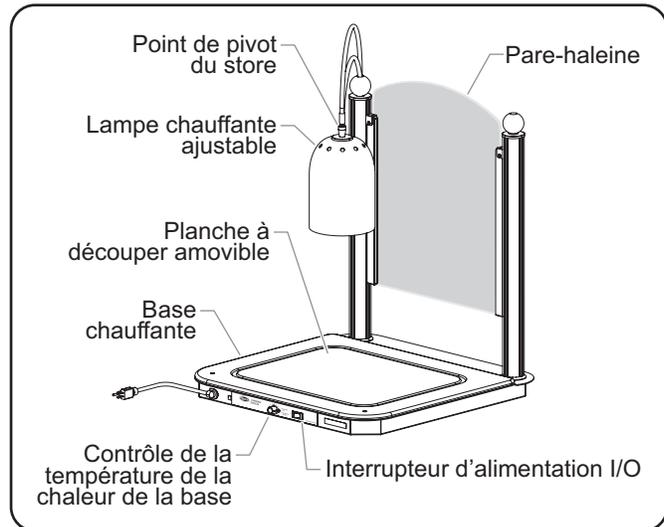
Le modèle DCSB2-R24-1 consiste en une lampe chauffante sur pied supportée par une base chauffante ronde en pierre. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas du store de la lampe jusque sur le dessus de la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure en verre, fixée sur le pied de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur Power I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température chaleur de la base situé sur la base chauffante.



Modèle DCSB2-R24-1

## Modèle DCSB2-2420-1

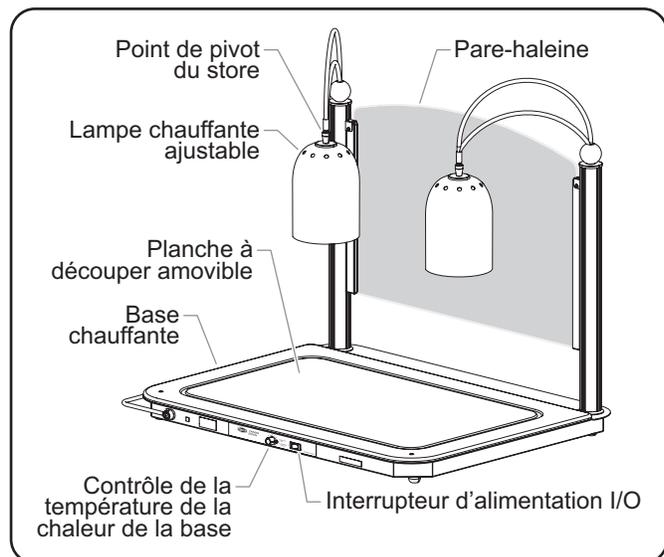
Le modèle DCSB2-2420-1 consiste en une lampe chauffante sur pied supportée par une base chauffante rectangulaire en pierre. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas du store de la lampe jusque sur le dessus de la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure fixée entre les pieds de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur Power I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température chaleur de la base situé sur la base chauffante.



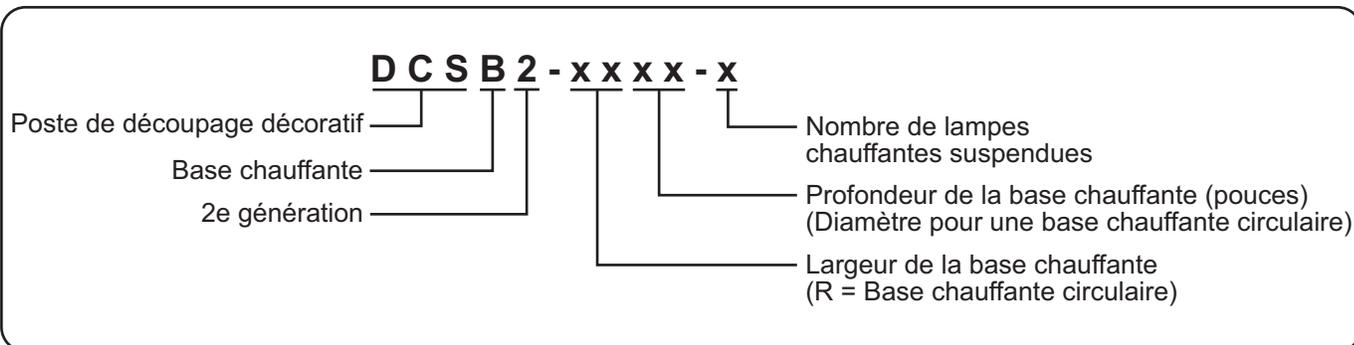
Modèle DCSB2-2420-1

## Modèle DCSB2-3624-2

Le modèle DCSB2-3624-2 consiste en deux lampes chauffantes sur pied supportées par une base chauffante rectangulaire en pierre. La hauteur des lampes chauffantes est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas des stores de la lampe jusque sur le dessus de la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure fixée entre les pieds de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur Power I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température chaleur de la base situé sur la base chauffante.



Modèle DCSB2-3624-2



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

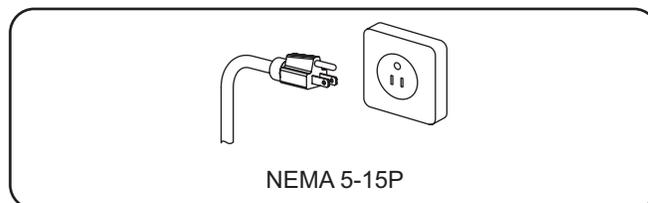
### Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.



**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:** Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, adressez-vous à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de taille et de tension correctes.

*NOTA:* Étiquette des caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

*NOTA:* La prise murale n'est pas fournie par Hatco. L'appareil doit être connecté à un circuit dédié.

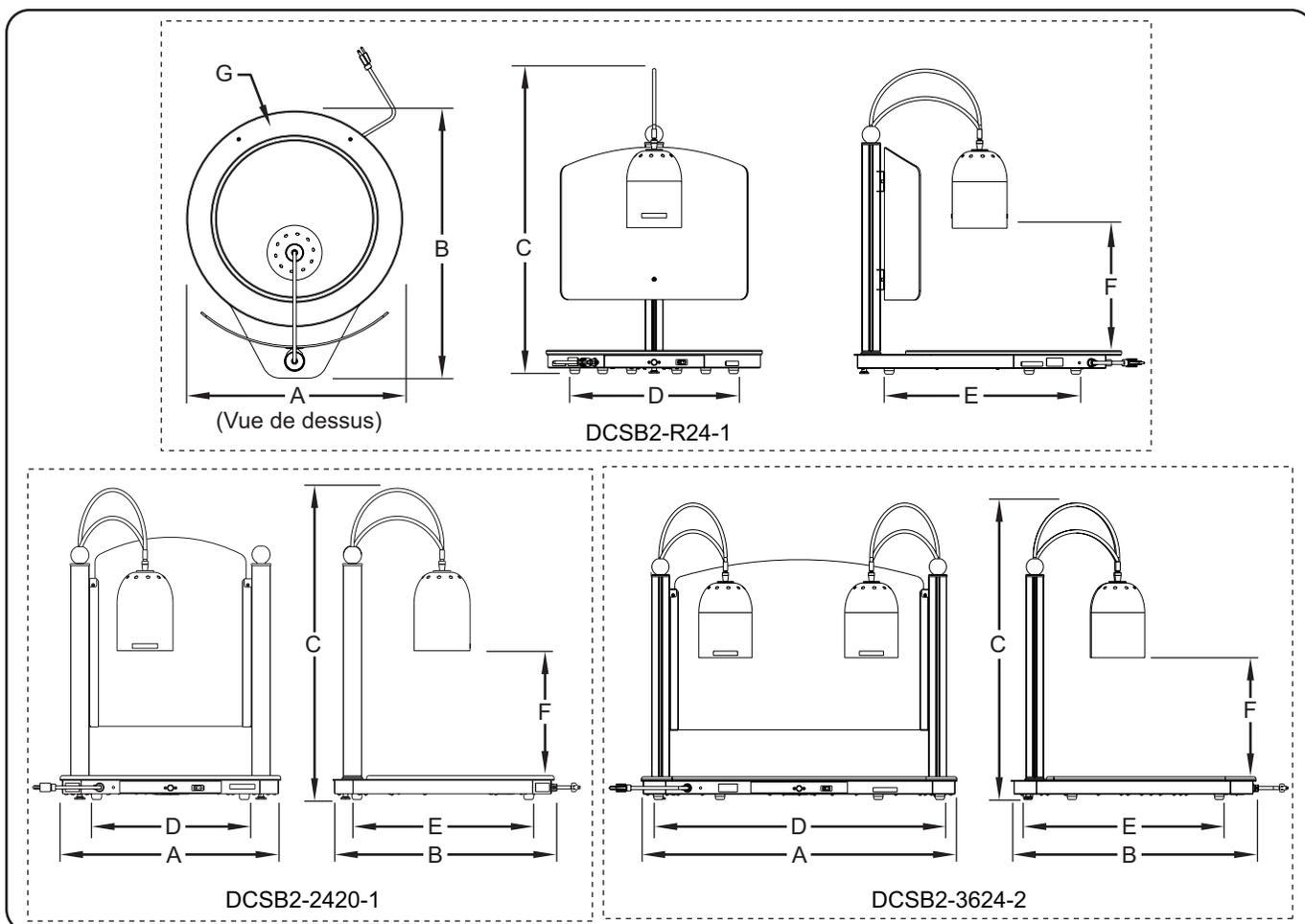
### Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
DCSB2-R24-1	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	34 kg (75 lbs.)
DCSB2-2420-1	120 V	750 W	6.3 A	NEMA 5-15P	48 kg (106 lbs.)
DCSB2-3624-2	120 V	1300 W	10.8 A	NEMA 5-15P	70 kg (154 lbs.)

*NOTA:* Le poids d'expédition comprend le matériel d'emballage.

## Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Hauteur du store (F)	Diamètre (G)
DCSB2-R24-1	606 mm (23-7/8")	711 mm (28")	864-1168 mm (34-46")	465 mm (18-1/4")	469 mm (18-1/2")	356-660 mm (14-26")	606 mm (23-7/8")
DCSB2-2420-1	616 mm (24-1/4")	608 mm (24")	864-1168 mm (34-46")	485 mm (19-1/8")	545 mm (21-1/2")	356-660 mm (14-26")	---
DCSB2-3624-2	911 mm (36")	699 mm (27-1/2")	864-1168 mm (34-46")	841 mm (33-1/8")	650 mm (25-5/8")	356-660 mm (14-26")	---



## Généralités

Suivez les recommandations et procédures décrites ci-dessous pour installer un poste de découpage décoratif.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

**DANGER D'INCENDIE :** Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

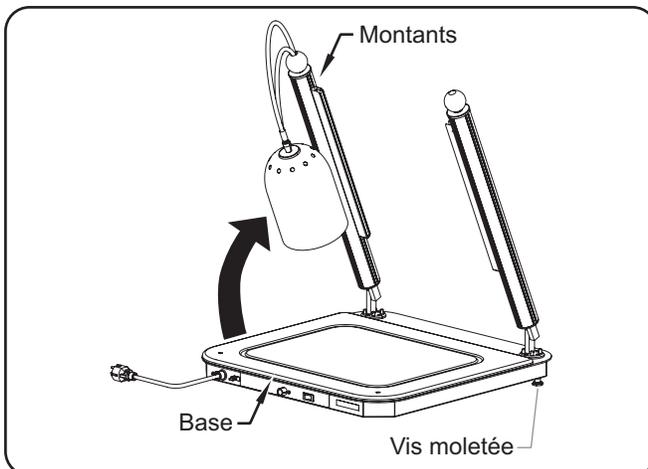
### ⚠ ATTENTION

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

1. Retirez l'appareil du carton.
2. Retirez l'adhésif et l'emballage de protection sur toutes les surfaces de l'appareil.

*NOTA: Pour éviter tout retard dans l'obtention de la couverture de la garantie, veuillez effectuer l'enregistrement en ligne de votre garantie. Consultez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour obtenir plus de détails.*

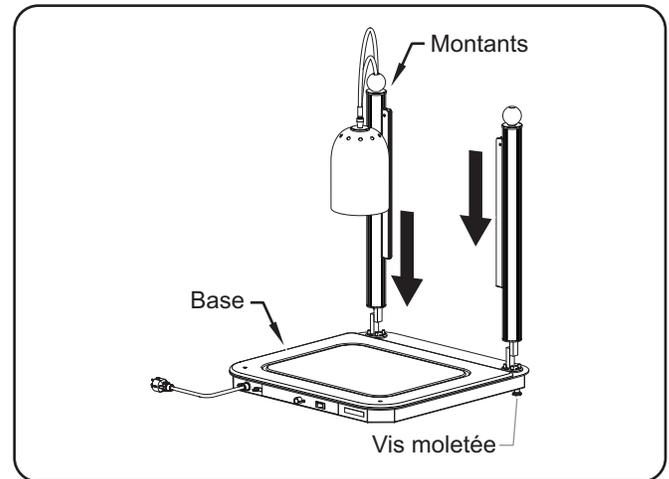
3. Inclinez chaque montant à la verticale.



Inclinaison des montants

4. Enfoncez les montants à l'intérieur de la base.
5. Fixez chaque montant sur la base en serrant la ou les vis moletées situées sous l'appareil.

*NOTA: Une douille ou une clé de 25,4mm (1") peuvent être utilisées pour serrer la vis moletée si nécessaire. Ne serrez pas trop la vis.*



Fixation des montants sur la base

6. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.

- Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- Veillez à ce que le comptoir soit plan et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
- Veillez à ce que tous les pieds situés sous l'unité soient bien positionnés sur le comptoir.

### AVIS

**Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco®. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.**

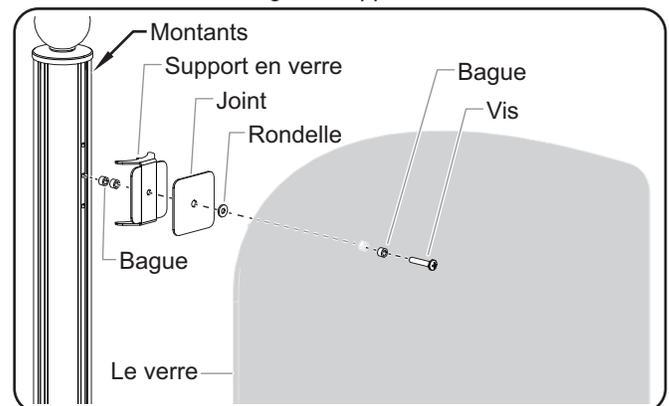
#### Installation du panneau en verre—

##### Modèle DCSB2-R24-1

Pour éviter de briser le verre, cette procédure nécessite deux personnes.

1. Fixez le verre aux montants à l'aide des pièces incluses figurant ci-dessous.

*NOTA: Procédez à l'assemblage du support en verre du haut avant l'assemblage du support en verre du bas.*

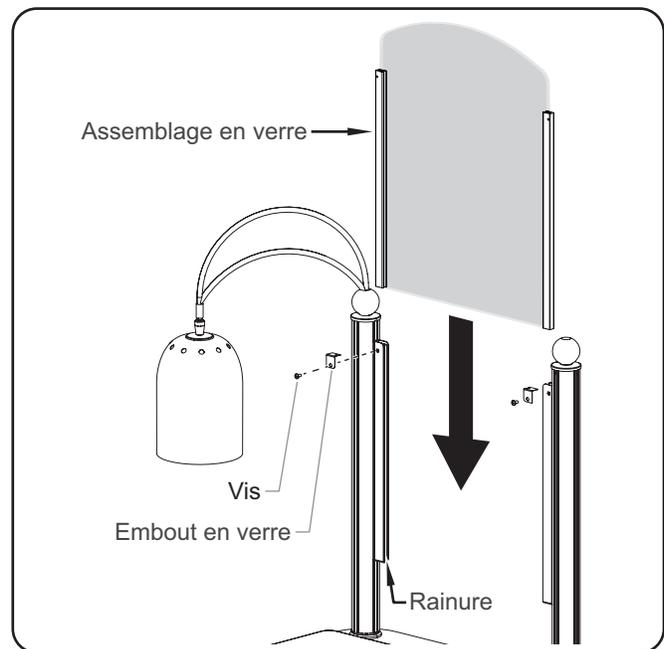


Installation du verre du modèle DCSB2-R24-1

## Installation du panneau en verre— Modèles DCSB2-2420-1 et DCSB2-3624-2

Pour éviter de briser le verre, cette procédure nécessite deux personnes.

1. Faites glisser l'assemblage en verre dans les rainures sur chaque montant.
2. Sur chaque montant:
  - a. Positionnez l'embout en verre inclus au-dessus du montant.
  - b. Utilisez la vis incluse pour fixer l'assemblage en verre.



Installation du verre des modèles DCSB2-2420-1 et DCSB2-3624-2

## Généralités

Utilisez les procédures suivantes pour utiliser la station de découpage décorative.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

Hatco® Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les produits alimentaires sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température appropriée.

## Démarrage

1. Nettoyer et désinfecter la planche à découper amovible en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
2. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** pour obtenir plus de détails.
3. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
  - La lampe chauffante s'allumera.
  - La lampe chauffante commencera à chauffer.

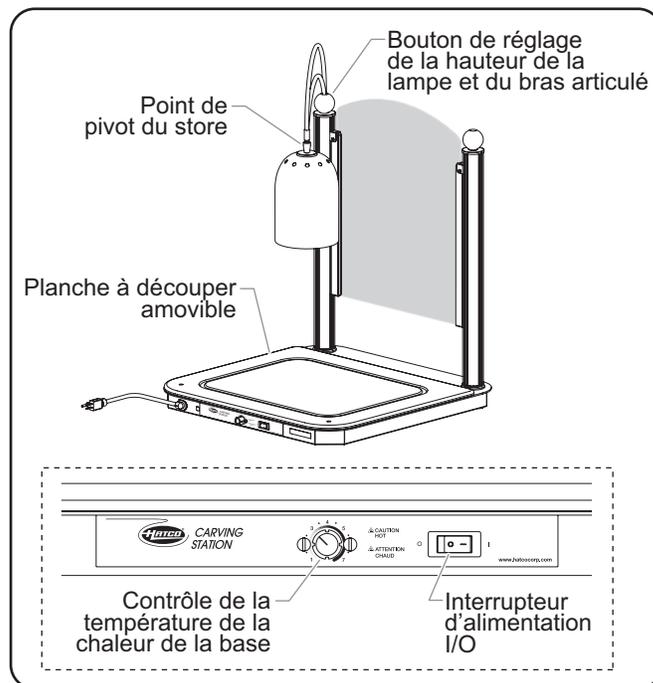
### ⚠ ATTENTION

**DANGER DE BRÛLURE: Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**

4. Tourner le contrôle de la température chaleur de la base à la position désirée.
5. Ajuster la lampe à la hauteur désirée ainsi que le pivot, et la faire tourner. Pour régler la hauteur et le pivot :
  - a. Desserrer le bouton de réglage de la hauteur de la lampe.
  - b. Monter ou baisser la lampe à la hauteur désirée, et la faire pivoter jusqu'à l'emplacement désiré.
  - c. Resserrer le bouton de réglage de la hauteur de la lampe.
6. Accorder environ 30 minutes à l'unité pour qu'elle atteigne sa température de fonctionnement avant d'y conserver des aliments.

## Arrêt

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « O » (arrêt).
  - La lampe chauffante s'éteindra.
  - La base chauffante s'éteindra.



Commandes des modèles DCSB2

## Généralités

Les puits secs à induction Hatco® ont été conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.



### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.

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

## AVIS

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

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

## Nettoyage quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

*NOTA: Tous les jours, avant d'allumer l'unité, nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.*

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.
2. Nettoyer la protection anti-éclaboussure en verre en utilisant un essuie-tout et un nettoyeur à vitre standard.
3. Essuyer le volet de la lampe et toutes les autres parties en métal avec un tissu propre, doux et humide. Les taches tenaces peuvent être effacées avec un détergent doux et non abrasif.
4. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, référez-vous aux informations "Nettoyer la surface en pierre" de cette section.

*NOTA: Pour corriger les taches inégales et les décolorations, référez-vous aux informations "Nettoyer la surface en pierre" de cette section.*

## Nettoyer la surface en pierre

Une utilisation appropriée du produit telle que mentionnée cidessous n'endommagera pas la surface en pierre (suivez les instructions sur les étiquettes du produit).

*NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.*

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.



**S'assurer de nettoyer et de désinfecter correctement la surface en pierre après avoir nettoyé la surface en profondeur avec des abrasifs; et avant de placer des aliments sur l'unité.**

### Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utilisez le tampon abrasif fourni ainsi qu'un nettoyeur abrasif comme Ajax, Comet, Bon Ami ou Bar Keeper's Friend. Des tampons abrasifs supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (réf. 04.39.049.00). **AVIS: Utilisez uniquement le tampon abrasif fourni sur la surface en pierre.**

*NOTA: N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon de décapage en métal.*

### Taches minérales

Pour les taches minérales, il est recommandé d'utiliser des nettoyeurs conçus pour nettoyer le fer ou la rouille, qui n'endommageront pas la surface en pierre.

### Rayures

Pour éliminer les rayures, utilisez d'abord du papier de verre à gros grain, puis à grain de plus en plus fin jusqu'à ce que les rayures disparaissent. Passez le tampon abrasif fourni sur toute la surface.

## Remplacer une ampoule chauffante

Les lampes chauffantes sur les postes de découpage décoratifs sont fournies avec une ampoule chauffante à infrarouge incolore et enduite de 250 W.

### AVERTISSEMENT

**N'utiliser que des lampes chauffantes qui correspondent ou dépassent les standards de la NSF, et qui sont spécifiquement conçues pour les zones de conservation de la nourriture. La casse de lampes chauffantes non spécifiquement protégées pourrait engendrer des lésions corporelles et/ou une contamination de la nourriture.**

Pour remplacer une ampoule:

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « O » (arrêt) et laissez l'ampoule refroidir totalement.
2. Dévisser l'ampoule de l'unité et la remplacer par une nouvelle ampoule (les ampoules ont une base filetée).

Les ampoules de remplacement suivantes sont disponibles auprès de l'usine ou auprès d'un distributeur agréé de pièces détachées.

**02.30.069.00** = 250 W, 120 V, Enduite et incolore

**02.30.068.00** = 250 W, 120 V, Enduite et rouge

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:** Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Unité n'est pas du tout.	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
	Appareil non branché.	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialiser le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher; contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'assistance.
	Interrupteur I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour assistance.
L'unité est en marche, mais il n'y a pas de chaleur par le dessus et/ou au niveau de la base.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Assurez-vous que l'unité est branchée et/ou vérifiez le disjoncteur, réinitialisez-le si nécessaire.
	L'ampoule chauffante a grillé.	Remplacer l'ampoule chauffante.
	Interrupteur I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	
Chaleur du dessus trop faible.	Élément chauffant de la base brûlé.	
	La lampe chauffante est trop haute par rapport à la cible.	Baisser la lampe chauffante, en rapprochant la chaleur de la cible.
	Déplacement d'air excessif autour de la zone cible de l'unité.	Restreindre ou rediriger le déplacement d'air (ex : la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'unité.
Chaleur du dessus trop élevée.	Voltage électrique trop faible.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
	La lampe chauffante est trop proche de la cible.	Élever la lampe chauffante pour diminuer la chaleur vers la cible.
Chaleur de la base trop faible.	La tension est trop élevée.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est réglé dans une position trop basse.	Régler le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) sur une position élevée.
	Déplacement d'air excessif autour de la zone cible de l'unité.	Restreindre ou rediriger le déplacement d'air (ex: la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'unité.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Chaleur de la base trop élevée.	Élément chauffant de la base brûlé.	
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est réglé sur une position trop élevée.	Régler le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) sur une position plus basse.
	La tension est trop élevée.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
La matière de la surface en pierre est tachée, décolorée ou est maculée/décolorée par endroits.	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La surface en pierre n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyer la surface en utilisant les informations pour "Nettoyer la surface en pierre" de la section MAINTENANCE de ce manuel. Si ces méthodes ne parviennent pas à fournir des résultats acceptables, contactez Hatco pour obtenir une assistance.

### **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: **+1-414-671-6350**

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

**GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :**

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

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

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

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

- Gammes à induction
- Réchauds à induction

**Garantie de remplacement d'un (1) an :**

- Grille-pain à éjection TPT

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

- Cuves 3CS et FR

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

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

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

- Pièces de rechange

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

**INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:**

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

**CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :**

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

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

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

**MASSACHUSETTS**  
Ace Service Co., Inc.  
Needham 781-449-4220

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313



**Register your unit online!**  
See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**S'inscrire en ligne!**  
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES  
POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de informations.