

hatcocorp.com

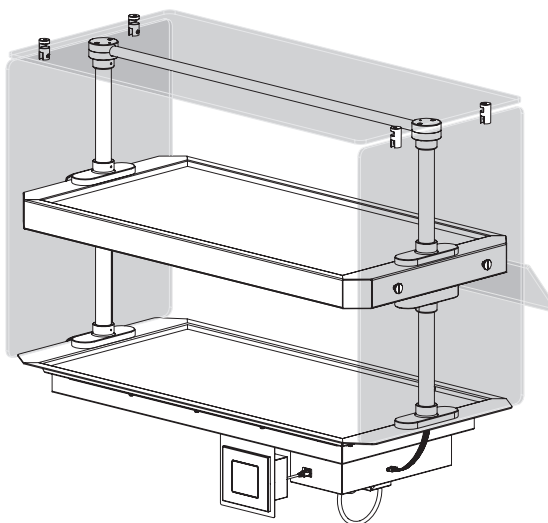
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 15)



Hot Tiered Shelf System Système de plateaux à plusieurs étages chauffants TSS2H 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

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Changing the Temperature Setting.....	9
Model Description	4	Changing Shelf to Hot or Off Mode.....	10
Model Designation	4	Changing the Lights Color Temperature.....	10
Specifications	5	Locking/Unlocking the Controller.....	10
General.....	5	Changing the Password.....	10
Plug Configuration.....	5	Updating the Touchscreen Firmware.....	10
Electrical Rating Charts.....	5	Maintenance	11
Dimensions.....	5	General.....	11
Installation	6	Daily Cleaning—Glass Shelf Surface.....	11
General.....	6	Daily Cleaning—Simulated Stone Surface.....	12
Countertop Cutout Dimensions.....	6	Daily Cleaning—Hardcoat Shelf Surface.....	12
Installing the Unit.....	7	Troubleshooting Guide	13
Installing the Remote Control Panel.....	8	Options and Accessories	13
		Limited Warranty	14
		Authorized Parts Distributors	Back Cover

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Hatco Hot Tiered Shelf System is specially designed for quick-turnaround heated foods. The insulated, countertop-mounted units are available in multiple lengths and depths. Heating elements are built into each shelf for warming food product. The tiered shelves and LED lighting provide clear viewing and easy access to the food contents.

Hatco Hot Tiered Shelves 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 Hot Tiered Shelves. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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 power, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.
- 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 is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD: Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in the unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

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

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

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical codes. Check with local electrical inspectors for proper procedures and codes.

Maintain proper cleanliness of the unit. Proper cleanliness and sanitation is critical for food-safe operation. Refer to the MAINTENANCE section for cleaning procedures.

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 unit.

**WARNING**

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. Avoid unnecessary contact with unit.

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

This unit is designed for the display of foods that do not require temperature control for safety. Do not use this unit to store or display foods that require hot holding for safety.

NOTICE

Units are voltage and phase-specific. Refer to specification label for electrical requirements before beginning installation. Connecting unit to incorrect power supply will void product warranty and may damage unit.

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

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

Do not place anything on top of top glass sneeze guard. It is not designed to be a weight-bearing component.

Do not attempt to install glass sneeze guards alone. Installation of glass sneeze guard is a two-person job.

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

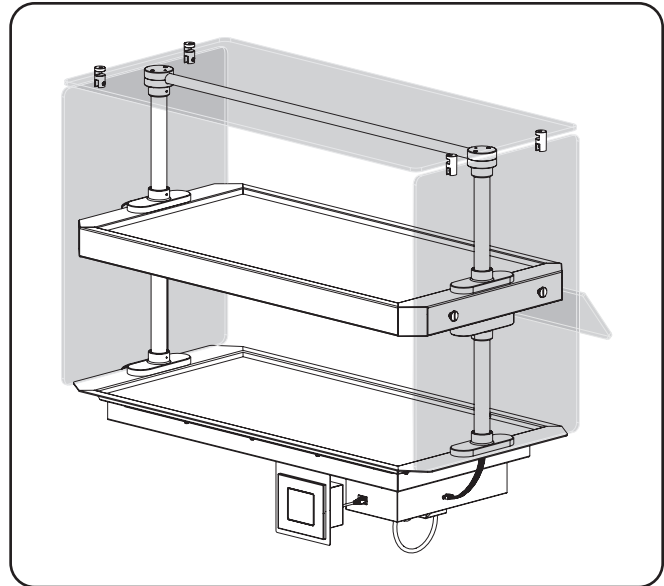
All Models

Hatco® Hot Tiered Shelf Systems are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing with two glass surface shelves. The heating elements are designed to provide even heating.

Controls for the shelves are housed in a single, remote control panel. The control panel is connected to the main unit with a 5' (1524 mm) control cable. A 6' (1829 mm) power cord and plug provides power to the entire unit.

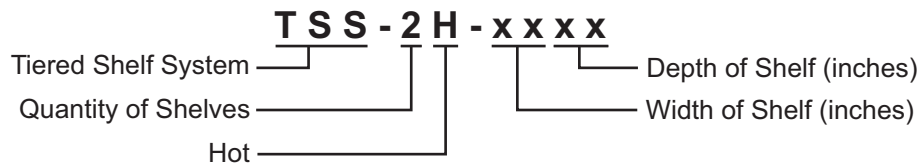
All Hot Tiered Shelves are designed for installation into a countertop cutout and are compatible with countertop materials including stainless steel, wood, Corian®, and Swanstone®.

Hardcoat steel and simulated stone surface shelves are available as factory installed options. Additional sneeze guards are available as accessories. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.



TSS-2H Series

MODEL DESIGNATION



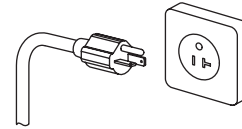
Plug Configuration

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

⚠ 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.

NOTE: The specification labels are located on the bottom of the unit and the back of the control panel. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.



NEMA 5-20P

Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

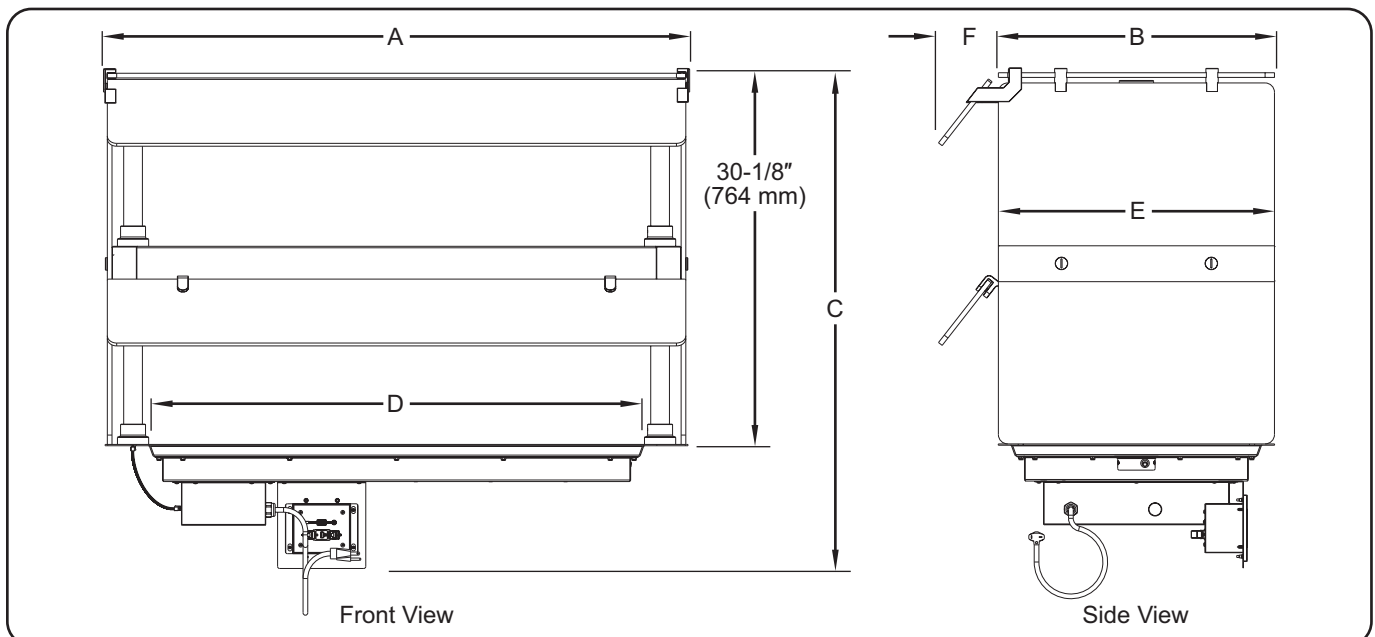
Electrical Rating Chart

Model	Volts	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
TSS-2H-3919	120 V	1300 W	10.9 A	NEMA 5-20P	725 lbs. (329 kg)
TSS-2H-5419	120 V	1700 W	14.2 A	NEMA 5-20P	800 lbs. (363 kg)
TSS-2H-3927	120 V	1700 W	14.2 A	NEMA 5-20P	775 lbs. (352 kg)
TSS-2H-5427	120 V	1850 W	15.4 A	NEMA 5-20P	850 lbs. (386 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Shelf Width (D)	Shelf Depth (E)	Sneeze Guard Depth (F)
TSS-2H-3919	47" (1192 mm)	22-1/8" (562 mm)	46-1/2" (1181 mm)	24" (610 mm)	18" (457 mm)	4-7/8" (122 mm)
TSS-2H-5419	62" (1575 mm)			30" (762 mm)		
TSS-2H-3927	47" (1192 mm)	35" (887 mm)		36" (914 mm)		
TSS-2H-5427	62" (1575 mm)			48" (1219 mm)		



General

Hot Tiered Shelf Systems are shipped from the factory completely assembled and ready for use. Use the following information and procedures to prepare the unit and installation site.

⚠ 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.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.
- Remote control panel must be mounted on vertical wall and installed in vertical position. Mounting remote control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.

⚠ CAUTION

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

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

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

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

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

All Hot Tiered Shelves are shipped in a wooden frame for protection and stability. Keep the unit in the wooden frame until the unit and the installation site are completely prepared for the unit to be installed.

1. Remove all external packaging from the unit.

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

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

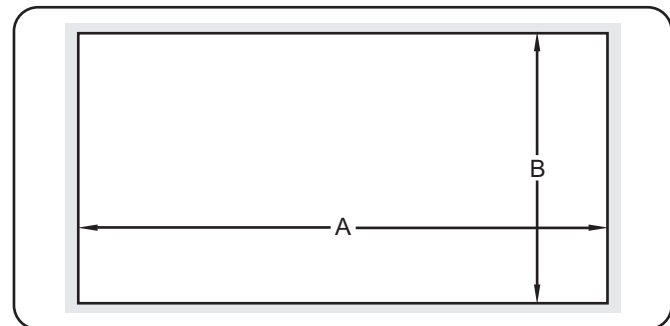
NOTE: A licensed electrician should connect the unit(s) to a power source.

3. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to "Countertop Cutout Dimensions" in this section.

4. Make preparations for control panel installation. Refer to the "Installing the Unit" and "Installing the Remote Control Panel" procedures for additional information and cutout dimensions.
 - If installing the control panel remotely, cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control panel will be installed.
 - If installing the control panel on the unit frame, cut an opening in the cabinet for access to the control panel, if necessary.
 - The cutout depth required for the control panel is 8-1/2" (216 mm).
5. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.
6. Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within 6' (1829 mm) of the mounting location for the control panel. See the SPECIFICATIONS section for details.

Countertop Cutout Dimensions

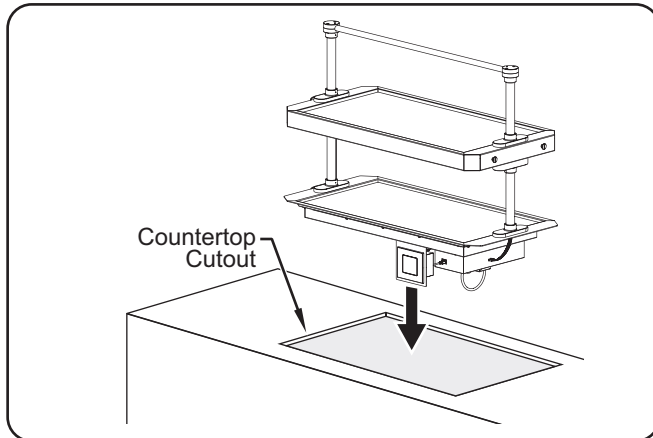
Model	Width (A)	Depth (B)
TSS-2H-3919	44-7/16" (1128 mm)	20-7/16" (518 mm)
TSS-2H-5419	59-1/2" (1511 mm)	20-7/16" (518 mm)
TSS-2H-3927	44-7/16" (1128 mm)	28-7/16" (722 mm)
TSS-2H-5427	59-1/2" (1511 mm)	28-7/16" (722 mm)



Installing the Unit

1. Lift the unit out of the wooden shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.

NOTE: Do NOT lift the unit with the posts or the top shelf.



Installing the Unit

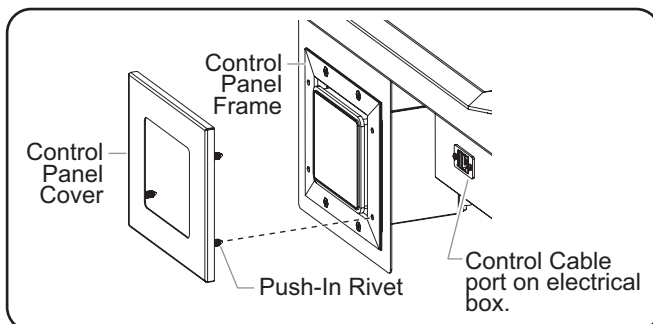
2. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.
3. Install the control panel in the desired location.

If installing remotely:

- The control panel can be installed remotely within 60" (1524 mm) of the unit. Refer to the "Installing the Remote Control Panel" procedure in this section.

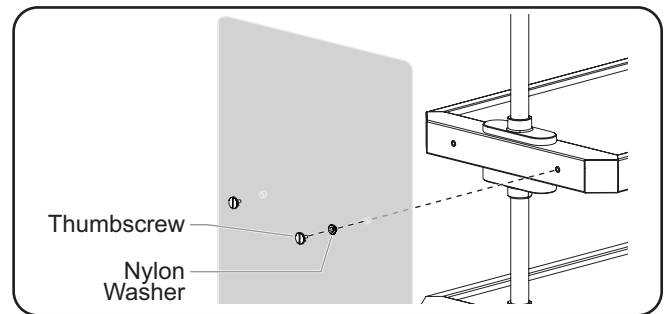
If installing under shelf:

- The control panel is already installed. The control panel cover is installed by pushing the rivets into the holes on the control panel frame.
- Connect the control cable from the back of the control panel to the electrical box on the unit.



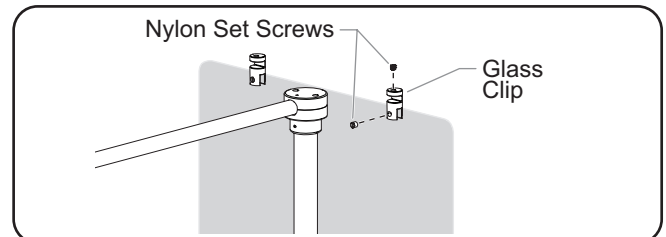
Installing the Control Panel Cover (Undershelf Mount)

4. Install the side glass using the nylon washers and thumbscrews.



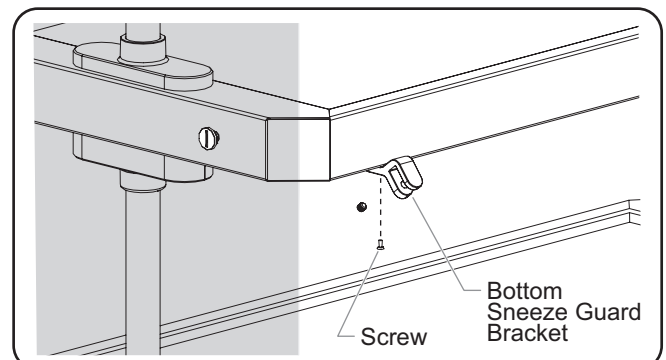
Installing the Side Glass

5. Install the top glass.
 - a. Install two glass clips on top of each side glass using the nylon screws. Do not overtighten the screws.
 - b. Slide the top glass into the grooves in the glass clips.
 - c. Secure the top glass using the nylon screws. Do not overtighten the screws.



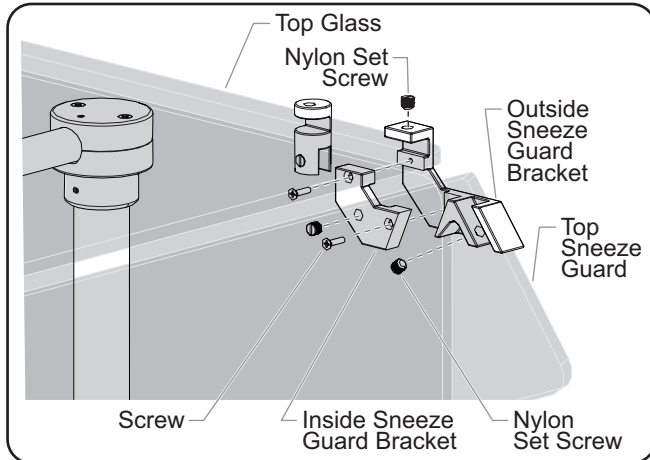
Installing the Top Glass Clips

6. Install the bottom sneeze guard.
 - a. Line up the hole on the bottom sneeze guard bracket with the screwhole on the underside of the top shelf.
 - b. Secure the bottom sneeze guard bracket using the screw.
 - c. Repeat steps a and b on other side of unit.
 - d. Insert the bottom sneeze guard into the bottom sneeze guard bracket slots.
 - e. Secure the bottom sneeze guard using the nylon set screws.



Installing the Bottom Sneeze Guard

7. Install the top sneeze guard.
 - a. Insert the outside sneeze guard bracket slot into the top glass and hold in place.
 - b. Line up the inside sneeze guard bracket holes with the outside sneeze guard bracket screw holes and secure the brackets using the two screws.
 - c. Secure the side glass using the nylon screw.
 - d. Repeat steps a through c on the other side of unit.
 - e. Slide the top sneeze guard glass into the slot on the outside sneeze guard bracket and secure it using the nylon set screw.



Installing the Top Sneeze Guard

8. Clean the shelves thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.
9. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing the Remote Control Panel

Use the following procedure to install the remote control panel.

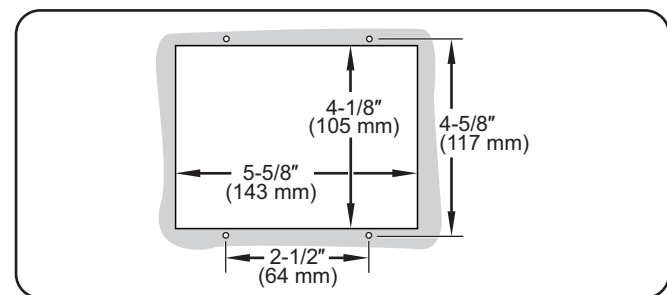
⚠ WARNING

Control panel must be mounted in a vertical surface. Mounting control panel in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.

1. Remove the control panel from the control panel bracket by unscrewing the four screws.
2. Carefully measure and cut the opening in the cabinet wall for the control panel. Refer to the "Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for the cutout dimensions.

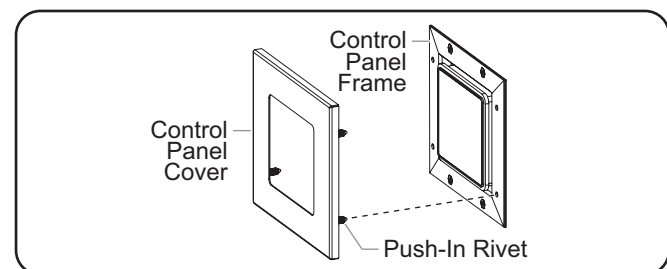
NOTE: The control box is 3-1/8" (79 mm) deep, make sure to leave enough clearance inside cabinet.

3. Drill the appropriate holes around the cutout for the control panel mounting screws (not supplied).



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

4. Position the control panel into the cutout opening through the front of the cabinet.
5. Fasten the control panel to the vertical surface using four mounting screws (not supplied).
6. Connect the control cable from the back of the control panel to the side of the electrical box on the unit.
7. Install the control panel cover by pushing the rivets into the holes on the control panel frame.



Installing the Control Panel Cover (Remote Mount)

General

Use the appropriate procedure in this section to operate a Hot Tiered Shelf.

⚠ WARNING

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

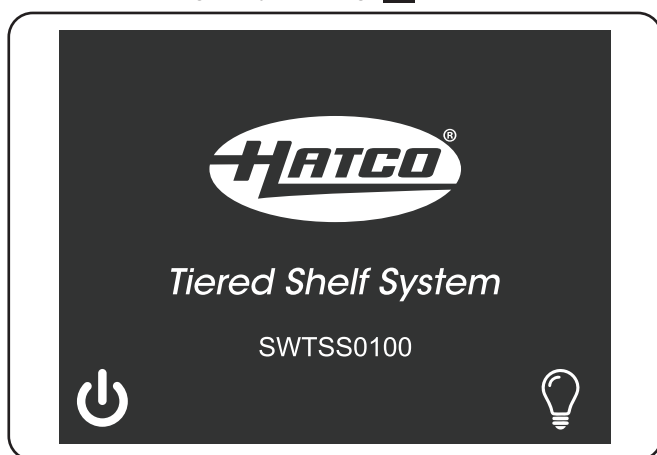
Hatco® Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.

Startup

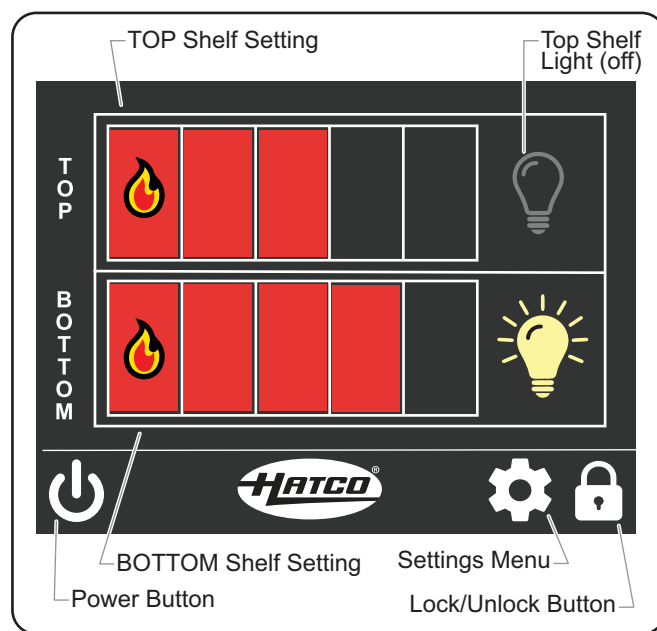
1. Touch and hold the  button on the touchscreen display to turn on the unit.
 - The unit will energize and the Main Screen will appear.
 - The temperature setting bars will illuminate to show the current temperature settings. The unit will start up at the same temperature setting from when it was last shut down.
 - The temperature setting bars will flash until the shelf reaches the temperature setting—approximately 30 minutes.
2. Load the shelf with pans that contain pre-heated food product.
 - Always use a food pan. Do not place food directly on the shelf.
3. Turn on the lights by touching .
Turn off the lights by touching .



Welcome Screen

Shutdown

1. Touch and hold the  button on the touchscreen display to turn off the unit.
 - The Welcome Screen will appear when the unit is off.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



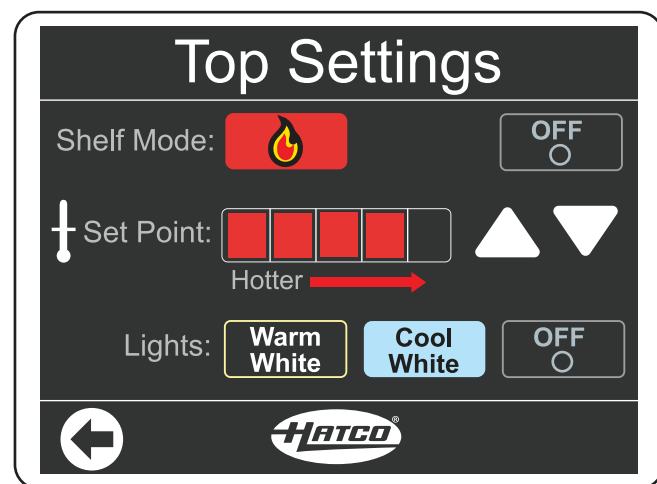
Main Screen

Changing the Temperature Setting

Use the following procedure to change the shelf temperature settings on the controller.

NOTE: Wait at least 30 minutes after a change in temperature setting before checking for the desired result.

1. On the Main Screen, touch the TOP or BOTTOM shelf setting.
 - The Shelf Settings Screen for the selected shelf will appear.
2. Touch  or  to change the temperature setting.
 - There are five temperature level settings. Each level increases the heat.
3. Touch the  to lock in the setting and go back to the Main Screen.



Shelf Settings Screen (Top Shelf Settings Shown)

Changing Shelf to Hot or Off Mode

Use the following procedure to change to change to hot or off mode.

1. On the Main Screen, touch the TOP or BOTTOM shelf setting.
 - The Shelf Settings Screen for the selected shelf will appear.
2. Touch  to select hot shelf mode.
 - Touch  to turn off the shelf.
3. Touch the  to lock in the setting and go back to the Main Screen.

Changing the Lights Color Temperature

Use the following procedure to change the color temperature (kelvin) of a light.

1. On the Main Screen, touch the TOP or BOTTOM shelf setting.
 - The Shelf Settings Screen for the selected shelf will appear.
2. Touch Warm White or Cool White to select the desired color temperature.
 - Touch  to turn off the light.
3. Touch the  to lock in the new settings and go back to the Main Screen.

Locking/Unlocking the Controller

Use the following procedure to lock or unlock the controller and prevent unintentional or unauthorized changes to the settings.

To lock the controller:

1. Press and hold  for three seconds. The screen is now locked.

To unlock the controller:

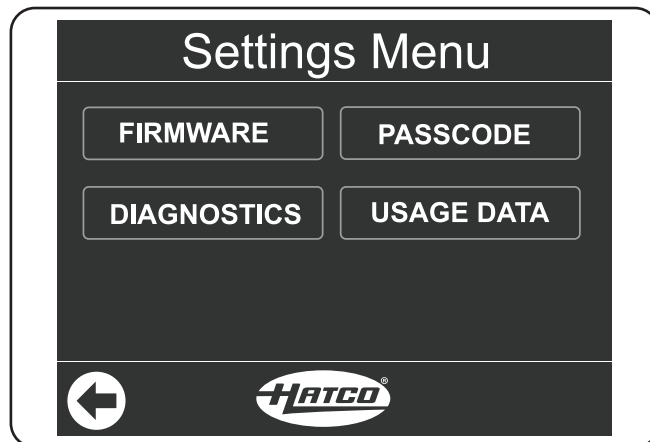
1. Press and hold  for three seconds. The screen is now unlocked.

NOTE: The  button is the only button that remains functional when the controller is locked.

Changing the Password

Use the following procedure to change the password used to access the settings menu.

1. Press  on the Main Screen.
2. Enter the Password and touch ENTER within 10 seconds to access the Settings Menu Screen.
 - The factory set Password is: 555.



Settings Menu Screen

3. Touch PASSCODE to update the password.
4. On the "Old Passcode" screen, enter the current password and touch ENTER within 10 seconds.
5. On the "New Passcode" screen, enter the desired password and touch ENTER within 10 seconds.
6. On the "Confirm Passcode" screen, enter the desired password again and touch ENTER within 10 seconds.
7. Touch the  to lock in the setting and go back to the Main Screen.

Updating the Touchscreen Firmware

1. Press  on the Main Screen.
2. Enter the Password and touch ENTER within 10 seconds to access the Settings Menu Screen.
 - The factory set Password is: 555.
3. Touch FIRMWARE to update the software.
4. Insert a prepared USB drive into the USB port on the back of the control panel.
5. Touch UPDATE.
 - A screen will appear to indicate the update is in progress.
 - When the update is complete, the display will show "Completed".
6. Touch the Restart button to complete the firmware update and return to the Welcome Screen.
 - The USB can now be removed.

General

Hatco® Hot Tiered Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

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

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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.

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

Daily Cleaning—Glass Shelf Surface

Consistent daily cleaning will keep cleanup easy as well as protect and preserve the glass surface. Make sure to use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

NOTE: Refer to “Daily Cleaning—Simulated Stone Shelf Surface” and “Daily Cleaning—Hardcoat Shelf Surface” in this section for simulated stone or hardcoat shelf cleaning procedures.

1. Before turning on the unit each day, clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe or a damp cloth.
2. At the end of each day:
 - a. Turn off the unit and allow to cool.
 - b. Wipe down all metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth.
 - c. Clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe or damp cloth. If additional cleaning is necessary, follow the “Cleaning Burned-On Residue” procedure in this section.
3. Clean the glass top, side panels, and sneeze guards using a standard glass cleaner.
4. Wipe down the outside of the louvered or grill-style panels installed in the cabinet ventilation openings.

Cleaning Sugary/Sticky Spills

To clean sugary/sticky spills, the unit should be warm while cleaning for easier removal.

1. Turn off the unit and unplug power cord. **CAUTION! Burn Hazard—Heated glass will be hot. Use caution when touching this area.**
2. While unit is still warm, wear an oven mitt and remove the bulk of the spill using paper towel.
3. Allow the unit to cool.
4. Follow the “Cleaning Burned-On Residue” procedure in this section to remove the remainder of the spill.
5. Do not use the unit again until the spill has been cleaned completely.

CAUTION

Pitting or indentation in the glass surface may occur from sugary spills. If pitting or indentation occurs, the glass surface must be replaced. To prevent further damage and possible injury from broken glass, stop using unit immediately and contact an Authorized Hatco Service Agent.

Cleaning Burned-On Residue

To clean burned-on residue, the use of ceramic glass cleaner may be necessary.

1. Turn off the unit and unplug power cord.
2. Spread a few drops of ceramic glass cleaner onto the residue area.
3. Using an appropriate cleaning wipe, rub the residue area while applying pressure as needed.
4. If residue remains, repeat the steps above as needed.
5. After all residue has been removed, polish the entire glass surface using the ceramic glass cleaner and paper towel.

Cleaning Metal Marks and Scratches

Metal marks and scratches from pans usually can be removed. Be careful when placing pans onto the glass surface. To avoid metal marks and scratches, do not slide pans across the glass surface.

1. Turn off the unit and unplug power cord.
2. Spread a few drops of ceramic glass cleaner onto the marked area.
3. Using an appropriate cleaning wipe, rub the marked area while applying pressure as needed.
4. If metal marks and scratches remain, repeat the steps above as needed.

NOTE: Check the bottom of all pans for roughness that could scratch the glass surface.

NOTE: Damage caused by sugary/sticky spills or rough pan bottoms is not covered under warranty.

Daily Cleaning—Simulated Stone Surface

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

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

CAUTION

After deep cleaning stone surface using abrasives, make sure to clean and sanitize surface properly before placing food product.

1. Before turning on the unit each day, 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 following information in this section.
2. At the end of each day:
 - a. Turn off the unit and allow to cool.
 - b. Wipe down all metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth.
 - c. 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 following information in this section.

NOTE: To correct inconsistent staining and discoloration, refer to the following information in this section.

- d. Clean the glass top, side panels, and sneeze guards using a standard glass cleaner.
- e. Wipe dry with a clean, non-abrasive cloth.

Hard to Remove Stains

For hard-to-remove stains, use an abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax®, Comet®, Bon Ami, Magic Scrub, or Bar Keeper's Friend®. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00). **NOTICE: Use an 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.

Daily Cleaning—Hardcoat Shelf Surface

To preserve the finish and maintain operation of units with optional hardcoat shelves, perform the following cleaning procedure daily.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans, if necessary.
3. Wipe down all metal surfaces with a non-abrasive, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good stainless steel or non-abrasive cleaner. Clean hard to reach areas using a small brush and mild soap.
4. Clean the glass top, side panels, and sneeze guards using a standard glass cleaner.
5. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Shelf too cold.	Unit not allowed to preheat.	The unit require a minimum of 60 minutes to preheat.
	Setpoint temperature set too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the "Changing the Temperature Setting" procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Heating element(s) not working.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Unit will not operate properly with low supply voltage.
Shelf too hot.	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the "Changing the Temperature Setting" procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and my damage unit.
No heat.	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) not working.	

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Sneeze Guards

Additional top and bottom sneeze guards are available as accessories. Units come standard with one set of sneeze guards.

Shelf Surface Materials

Hardcoat steel and simulated stone surface shelves are available as factory installed options instead of the standard black glass surface.

Black Posts

The posts are available in satin black color as factory installed options in lieu of the standard plated posts.

NOTE: The optional black posts are not NSF-certified.

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>

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	15	Passage en mode « chaud » ou « arrêt ».....	23
Introduction.....	15	Modification de la température de couleur de l'éclairage..	23
Consignes de Sécurité Importantes.....	16	Verrouillage/déverrouillage du contrôleur.....	23
Description du Modèle.....	17	Modification du mot de passe.....	23
Désignation du Modèle.....	17	Mise à jour du micrologiciel de l'écran tactile.....	23
Caractéristiques Techniques.....	18	Maintenance.....	24
Configuration des Fiches.....	18	Généralités.....	24
Tableau des valeurs nominales électriques.....	18	Nettoyage quotidien—Surface des plateaux en verre.....	24
Dimensions.....	18	Nettoyer la surface en pierre.....	25
Installation.....	19	Nettoyage quotidien—Surface des plateaux à revêtement dur.....	25
Généralités.....	19	Guide de Dépannage.....	26
Dimensions de découpe du comptoir.....	19	Options et Accessoires.....	26
Installer l'appareil.....	20	Garantie Limitée.....	27
Installation du panneau de commande à distance.....	21	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Mode d'emploi.....	22		
Généralités.....	22		
Modification des réglages de la température.....	22		

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 (étiquette des caractéristiques située à l'arrière du boîtier de commande). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi
Heure du Centre (CT)
(Horaires d'été—juin à septembre:
7h00 à 17h00 du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Le système de plateaux à plusieurs étages chauffants Hatco est spécialement conçu pour les aliments chauds à rotation rapide. Les unités isolées, montées sur plan de travail, sont disponibles en plusieurs longueurs et profondeurs. Des éléments chauffants sont intégrés à chaque plateau pour réchauffer les produits alimentaires. Les plateaux à plusieurs étages et l'éclairage LED offrent une bonne visibilité et un accès facile au contenu alimentaire.

Les plateaux à plusieurs étages chauffants Hatco ont fait l'objet d'un long processus de recherche avancée et d'essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation des plateaux à plusieurs étages chauffants. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'interrupteur marche/arrêt hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.
- L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.
- Le boîtier de commande doit être installé sur une surface verticale. L'installation du boîtier de commande sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.
- 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 nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco®, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine de Hatco lorsque cela est nécessaire. Si vous n'utilisez pas les pièces de rechange d'origine de Hatco, cela annulera toutes les garanties et peut entraîner une explosion. Les pièces de rechange d'origine de Hatco sont conçues pour le propane et sont non incendiaires et non pyrophores. Les pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.

DANGER D'INCENDIE: L'utilisation de produits chimiques agressifs (eau de Javel, produits de nettoyage contenant de l'eau de Javel, nettoyeurs pour four ou solutions de nettoyage inflammables) pour nettoyer cet appareil est proscrite.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement chauffés ou réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir des aliments préalablement chauffés ou réfrigérés.

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 la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

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

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé par des installateurs formés et qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes locales en matière d'électricité. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de d'électricité.

L'appareil doit être maintenu dans un état de propreté correct. Des bonnes conditions de propreté et d'hygiène sont essentielles à une manipulation saine des aliments. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour consulter les procédures de nettoyage.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées. Ne laissez pas les enfants sans surveillance et maintenez-les à l'écart de l'appareil.

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

⚠ ATTENTION

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

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

Cet appareil est conçu pour la présentation d'aliments ne nécessitant pas de contrôle de la température pour des raisons de sécurité. N'utilisez pas cet appareil pour stocker ou présenter des aliments devant être maintenus à chaud ou au froid pour des raisons de sécurité.

AVIS

Les appareils sont adaptés à une phase et à une tension spécifiques. Consultez l'étiquette des caractéristiques techniques pour connaître les exigences électriques avant de commencer l'installation. Raccorder l'appareil à une alimentation électrique inappropriée provoquera une annulation de la garantie de l'appareil et peut endommager l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

Lorsque plusieurs cuves réfrigérées sont installées simultanément, évitez que l'air sortant ne recircule dans le meuble. L'arrivée d'air doit être située à l'extérieur du meuble.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVIS

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grills, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

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

Utilisez des nettoyeurs non-abrasifs sur les surfaces en verre et en métal. Les nettoyeurs abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyeurs 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.

AVIS

Ne placez rien sur la vitre de protection anti-éternuements supérieure. Elle n'est pas conçue pour supporter un poids.

N'essayez pas d'installer vous-même les vitres de protection anti-éternuements. L'installation des vitres de protection doit être effectuée à deux.

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

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

DESCRIPTION DU MODÈLE

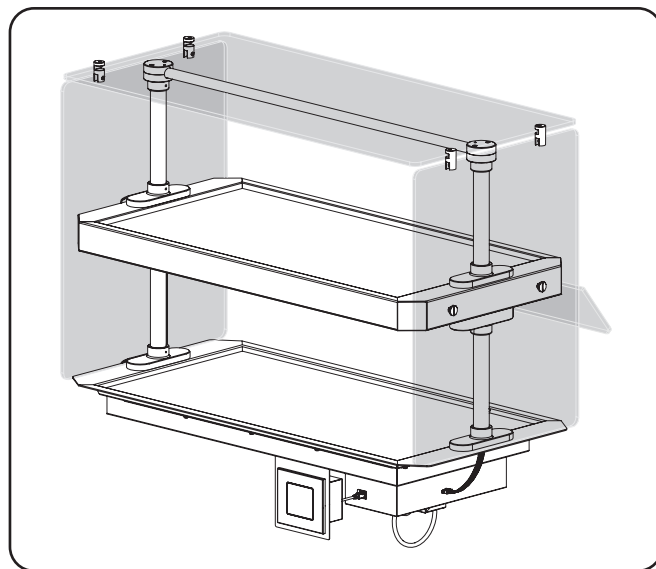
Tous les Modèles

Les systèmes de plateaux à plusieurs étages chauffants/réfrigérants Hatco® sont fiables et polyvalents. Chaque appareil est doté d'un boîtier isolé en acier inoxydable et en acier aluminisé, avec deux plateaux à surface en verre. En mode chaud, les éléments chauffants sont conçus pour assurer un chauffage homogène.

Les commandes des plateaux sont regroupées dans un seul panneau de commande à distance. Le panneau de commande est relié à l'unité principale par un câble de commande de 1 524 mm (5'). Un cordon d'alimentation de 6' (1 829 mm) muni d'une fiche alimente l'ensemble de l'appareil.

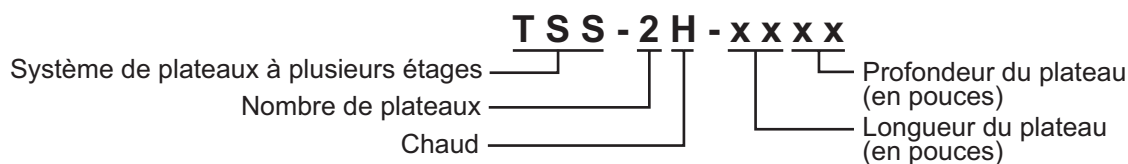
Tous les plateaux à plusieurs étages chauffants sont conçus pour être installés dans une découpe de plan de travail et sont compatibles avec divers matériaux de plan de travail, notamment l'acier inoxydable, le bois, le Corian® et le Swanstone®.

Des plateaux en acier à revêtement dur et à surface imitation pierre sont disponibles en option, installés en usine. Des protections anti-éternuements supplémentaires sont disponibles en tant qu'accessoires. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.



Série TSS-2H

DÉSIGNATION DU MODÈLE

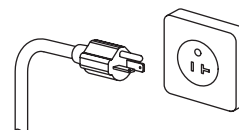


Configuration des fiches

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

⚠ 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.



NEMA 5-20P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

NOTA: L'étiquette des caractéristiques est située sur le côté du boîtier de commande. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

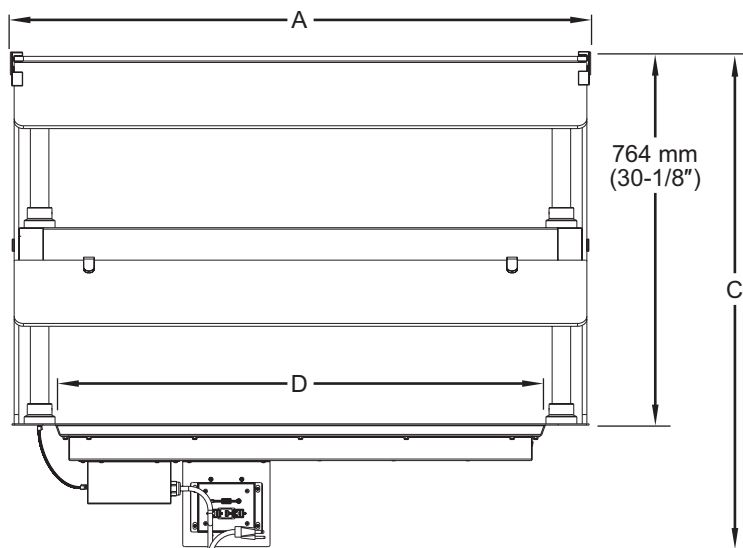
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Taille du. Comp.	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids
TSS-2H-3919	120 V	1/2 hp	1300 W	10.9 A	NEMA 5-20P	329 kg (725 lbs.)
TSS-2H-5419	120 V	5/8 hp	1700 W	14.2 A	NEMA 5-20P	363 kg (800 lbs.)
TSS-2H-3927	120 V	5/8 hp	1700 W	14.2 A	NEMA 5-20P	352 kg (775 lbs.)
TSS-2H-5427	120 V	5/8 hp	1850 W	15.4 A	NEMA 5-20P	386 kg (850 lbs.)

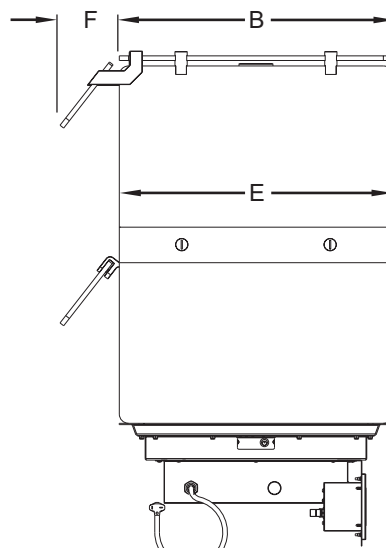
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage. Les poids d'expédition sont estimés.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur (D)	Profondeur (E)	Profondeur de la protection anti-étternuements (F)
TSS-2H-3919	1192 mm (47")	562 mm (22-1/8")	1181 mm (46-1/2")	610 mm (24")	457 mm (18")	4-7/8" (122 mm)
TSS-2HC-5419	1575 mm (62")			762 mm (30")		
TSS-2HC-3927	1192 mm (47")	887 mm (35")		914 mm (36")		
TSS-2HC-5427	1575 mm (62")			1219 mm (48")		



Vue de devant



Vue de côté

Généralités

Les systèmes de plateaux à plusieurs étages chauffants sont livrés depuis l'usine entièrement montés et prêts à l'emploi. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour préparer le lieu d'installation et l'appareil.

⚠ 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'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.
- Le boîtier de commande doit être installé sur une surface verticale. L'installation du boîtier de commande sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

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

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grills, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

Tous les plateaux à plusieurs étages chauffants sont expédiés dans une structure en bois garantissant stabilité et protection. Ne sortez l'appareil de son emballage que lorsque le lieu d'installation et l'appareil sont prêts à être installés.

1. Retirez tout l'emballage externe de l'appareil.

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

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

NOTA: Faites appel à un électricien agréé pour brancher la ou les unités à une source d'alimentation.

3. Percez les ouvertures appropriées dans le plan de travail pour installer l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du plan de travail » de cette section.

4. Procédez aux préparations pour l'installation du panneau de commande. Reportez-vous aux procédures « Installation de l'appareil » et « Installation du panneau de commande à distance » pour d'autres informations et les dimensions de découpe.

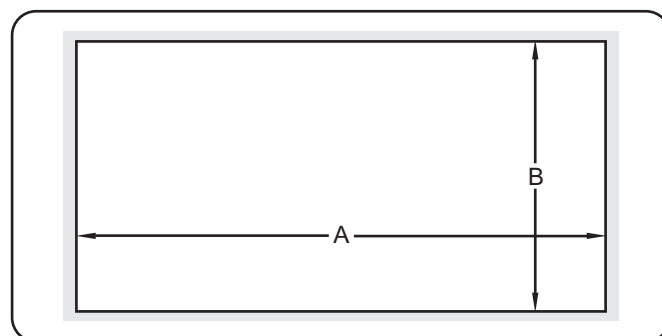
- En cas d'installation du panneau de commande à distance, percez les trous adéquats dans la surface verticale où vous souhaitez installer le panneau de commande.
- Si vous installez le panneau de commande sur le cadre du groupe compresseur-condenseur, découpez une ouverture dans l'armoire pour accéder au panneau de commande, si nécessaire.
- La profondeur de découpe requise pour le panneau de commande est de 216 mm (8-1/2").

5. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

6. Assurez-vous qu'une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects se trouve à une distance de moins de 1829 mm (6') du lieu de montage du panneau de commande. Pour en savoir plus, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Dimensions de découpe du comptoir

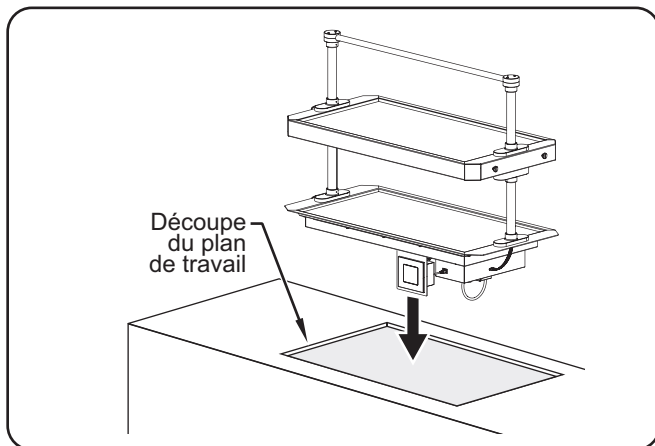
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
TSS-2H-3919	1128 mm (44-7/16")	518 mm (20-7/16")
TSS-2H-5419	1511 mm (59-1/2")	518 mm (20-7/16")
TSS-2H-3927	1128 mm (44-7/16")	722 mm (28-7/16")
TSS-2H-5427	1511 mm (59-1/2")	722 mm (28-7/16")



Installation de l'appareil

- Sortez l'appareil de sa structure d'expédition et placez-le avec précaution dans la découpe du plan de travail. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.

NOTA: Ne soulevez PAS l'appareil en le saisissant par les montants ou par le plateau supérieur.



Installation de l'appareil

- Appliquez un mastic silicone homologué NSF sur le pourtour de l'appareil pour le sceller au plan de travail.

NOTA: Si une condensation excessive apparaît sous le plan de travail pendant le fonctionnement de l'appareil, appliquez un mastic mousse à base de polyuréthane dans l'interstice entre la face inférieure du plan de travail et l'appareil.

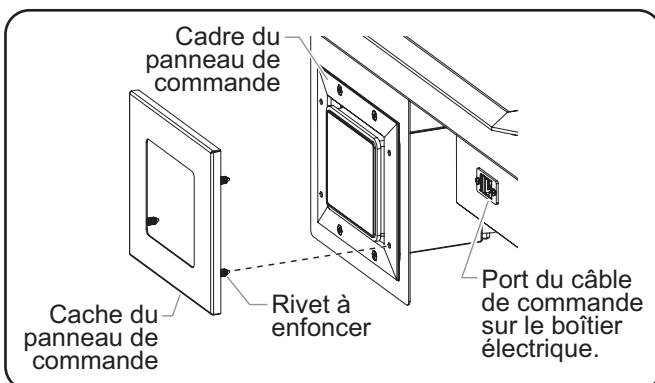
- Installez le panneau de commande à l'endroit voulu.

En cas d'installation à distance :

- Le panneau de commande peut être installé à une distance maximale de 1524 mm (60") du groupe compresseur-condenseur. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande à distance » dans cette section.

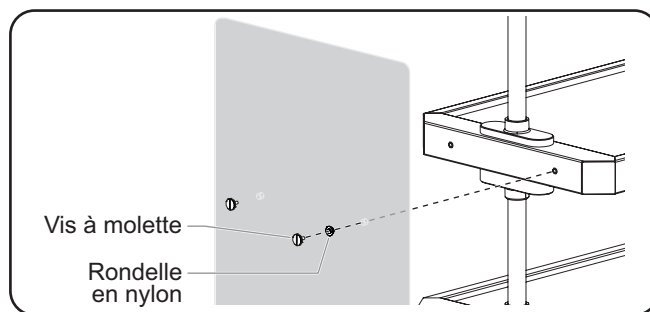
En cas d'installation sous un plateau :

- Le panneau de commande est déjà installé. Le cache du panneau de commande s'installe en enfonçant les rivets dans les trous du cadre du panneau de commande.
- Raccordez le câble de commande situé à l'arrière du panneau de commande au boîtier électrique de l'appareil.



Installation du cache du panneau de commande (montage sous un plateau)

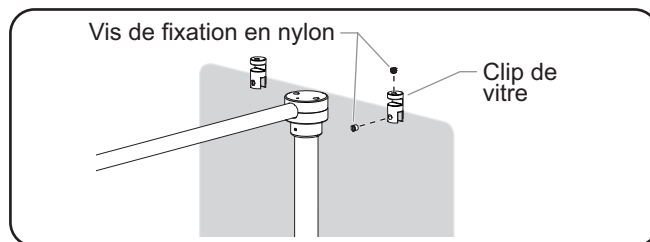
- Installez la vitre latérale à l'aide des rondelles en nylon et des vis à molette.



Installation des vitres latérales

- Installez les vitres latérales.

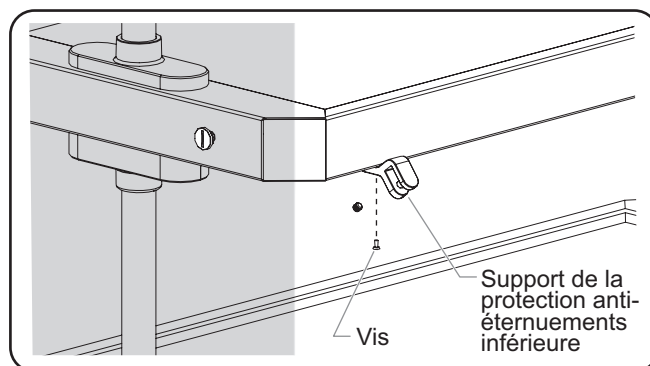
- Installez deux clips de vitre sur le dessus de chaque vitre latérale à l'aide des vis en nylon. Ne serrez pas trop les vis.
- Glissez la vitre supérieure dans les rainures des clips de vitre.
- Fixez la vitre supérieure à l'aide des vis en nylon. Ne serrez pas trop les vis.



Installation des clips de vitre supérieure

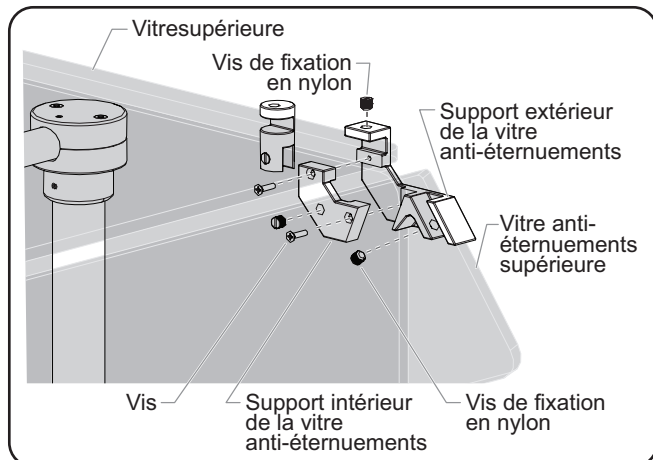
- Installez la protection anti-éternuements inférieure.

- Alignez le trou du support de la protection anti-éternuements inférieure avec le trou de vis situé sur la face inférieure du plateau supérieur.
- Fixez le support de la protection anti-éternuements inférieure à l'aide de la vis.
- Répétez les étapes a et b de l'autre côté de l'appareil.
- Insérez la protection anti-éternuements inférieure dans les fentes du support correspondant.
- Fixez la protection anti-éternuements inférieure à l'aide des vis de réglage en nylon.



Installation de la protection anti-éternuements inférieure

7. Installez la protection anti-éternuements supérieure.
 - a. Insérez la fente du support extérieur de la vitre anti-éternuements dans la vitre supérieure et maintenez-la en place.
 - b. Alignez les trous du support intérieur de la vitre anti-éternuements avec les trous de vis du support extérieur, puis fixez les supports à l'aide des deux vis.
 - c. Fixez la vitre supérieure à l'aide des vis en nylon.
 - d. Répétez les étapes a à c de l'autre côté de l'appareil.
 - e. Glissez la vitre supérieure anti-éternuements dans la fente du support extérieur et fixez-la à l'aide de la vis de réglage en nylon.



Installation de la protection anti-éternuements supérieure

8. Nettoyez minutieusement les plateaux en vue de la mise en service. Reportez-vous à la section Maintenance pour connaître les procédures de nettoyage appropriées.
9. Branchez l'appareil à une prise électrique correctement mise à la terre, correspondant à la tension nominale, au calibre et à la configuration de fiche requis. Pour en savoir plus, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Installation du panneau de commande à distance

Utilisez la procédure suivante pour installer le panneau de commande à distance.

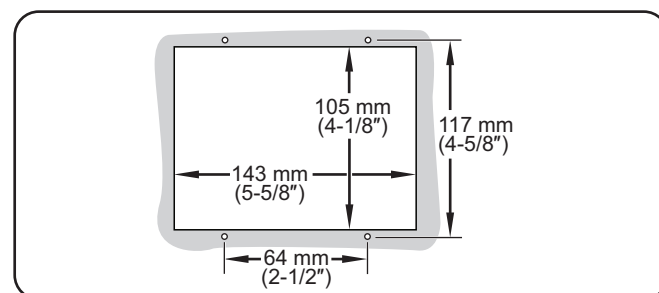
⚠ AVERTISSEMENT

Le panneau de commande doit être installé sur une surface verticale. L'installation du panneau de commande sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.

1. Retirez le panneau de commande de son support en dévissant les quatre vis.
2. Mesurez et découpez avec soin l'ouverture dans la paroi de l'armoire destinée au panneau de commande. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir les dimensions de découpe.

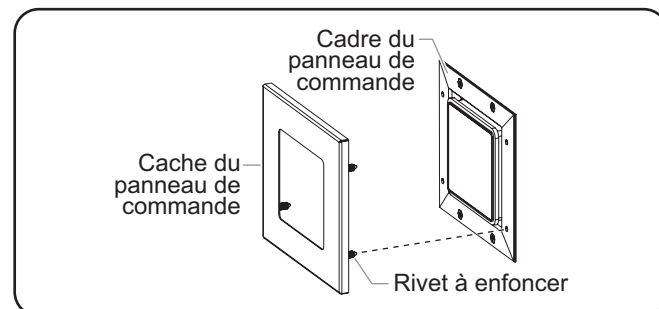
NOTA: La profondeur du boîtier de commande étant de 79 mm (3-1/8"), assurez-vous de prévoir suffisamment de place à l'intérieur de l'armoire.

3. Percez les trous nécessaires aux vis de montage du panneau de commande autour de la découpe (vis non fournies).



Dimensions pour l'emplacement des trous de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande

4. Placez le panneau de commande dans l'ouverture par l'avant de l'armoire.
5. Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de quatre vis de montage (non fournies).
6. Raccordez le câble de commande situé à l'arrière du panneau de commande au boîtier électrique de l'appareil.
7. Installez le cache du panneau de commande en enfonçant les rivets dans les trous du cadre du panneau de commande.



Installation du cache du panneau de commande (montage à distance)

Généralités

Suivez la procédure appropriée décrite dans cette section pour utiliser un système de plateaux à plusieurs étages chauffants.

⚠ AVERTISSEMENT

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

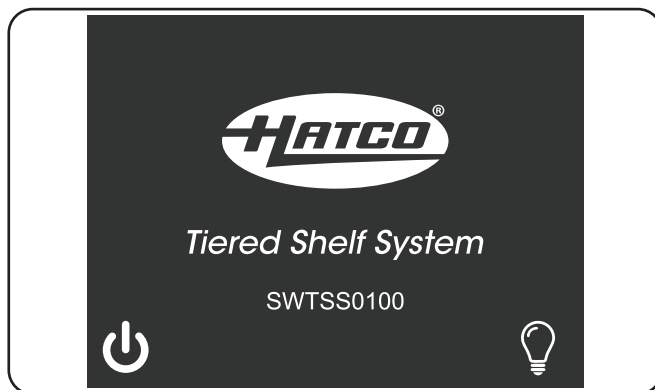
Hatco® Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

⚠ ATTENTION

DANGER D'INCENDIE: Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.

Mise en service

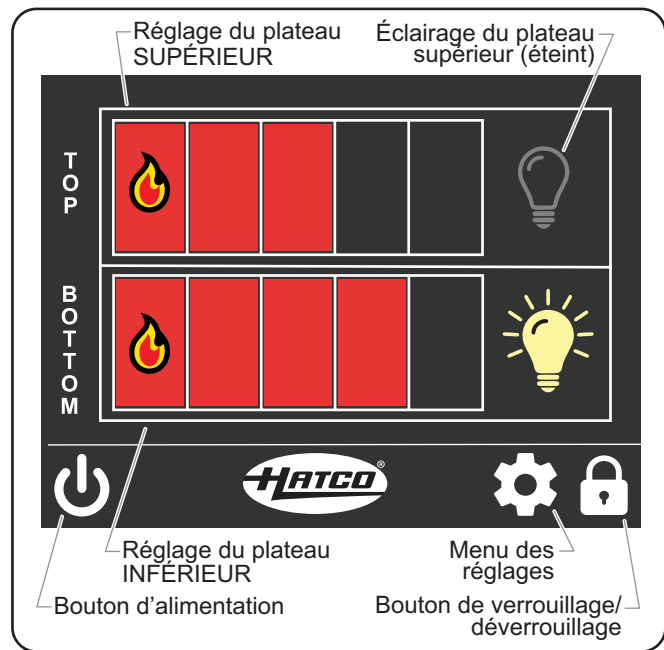
- Appuyez sur le bouton  de l'écran tactile et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil sous tension.
 - L'appareil s'allume et l'écran principal s'affiche.
 - Les barres de réglage de la température s'allument pour montrer les réglages de température actuels. L'appareil démarrera à la même température qu'à son dernier arrêt.
 - Les barres de réglage de la température clignotent jusqu'à ce que le plateau atteigne la température réglée — environ 30 minutes.
- Chargez le plateau avec des bacs contenant des produits alimentaires préchauffés ou pré-refroidis.
 - Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement sur le plateau.
- Allumez l'éclairage en appuyant sur . Éteignez l'éclairage en appuyant sur .



Écran d'accueil

Arrêt

- Appuyez sur le bouton  de l'écran tactile et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil hors tension.
 - L'écran d'accueil s'affiche lorsque l'appareil est éteint.
- Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » dans la section MAINTENANCE de ce manuel.



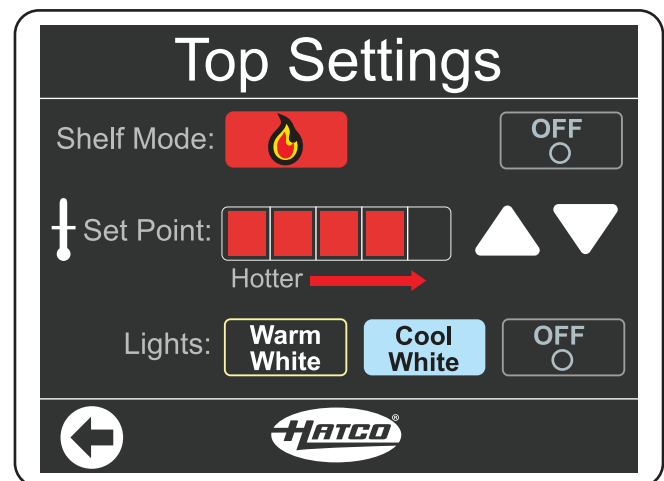
Écran principal

Modification des réglages de la température

Suivez la procédure suivante pour modifier les réglages de température des plateaux sur le contrôleur.

NOTA: Attendez au moins deux heures après avoir modifié le réglage de température avant de vérifier si le résultat souhaité a été atteint.

- Sur l'écran principal, appuyez sur le réglage du plateau supérieur (TOP) ou inférieur (BOTTOM).
 - L'écran des réglages du plateau sélectionné s'affichera.
- Appuyez sur  ou  pour modifier le réglage de température.
 - Il existe cinq niveaux de température. Chaque niveau refroidit davantage le plateau en mode « plateau réfrigérant ».
- Appuyez sur  pour valider le réglage et revenir à l'écran principal.



Écran des réglages des plateaux (réglages du plateau supérieur illustrés)

Passage en mode « chaud » ou « arrêt »

Suivez la procédure suivante pour passer en mode « chaud » ou « arrêt ».

1. Sur l'écran principal, appuyez sur le réglage du plateau supérieur (TOP) ou inférieur (BOTTOM).
 - L'écran des réglages du plateau sélectionné s'affichera.
2. Appuyez sur  pour sélectionner le mode Plateau chauffant.
 - Appuyez sur  pour éteindre le plateau.
3. Appuyez sur  pour valider le réglage et revenir à l'écran principal.

Modification de la température de couleur de l'éclairage

Suivez la procédure suivante pour modifier la température de couleur (en kelvins) d'un éclairage.

1. Sur l'écran principal, appuyez sur le réglage du plateau supérieur (TOP) ou inférieur (BOTTOM).
 - L'écran des réglages du plateau sélectionné s'affichera.
2. Appuyez sur « BLANC CHAUD » ou « BLANC FROID » pour sélectionner la température de couleur souhaitée.
 - Appuyez sur  pour éteindre l'éclairage.
3. Appuyez sur  pour valider les nouveaux réglages et revenir à l'écran principal.

Verrouillage/déverrouillage du contrôleur

Suivez la procédure suivante pour verrouiller ou déverrouiller le contrôleur et empêcher toute modification involontaire ou non autorisée des réglages.

Pour verrouiller le contrôleur :

1. Appuyez sur  et maintenez enfoncé pendant trois secondes. L'écran est maintenant verrouillé.

Pour déverrouiller le contrôleur :

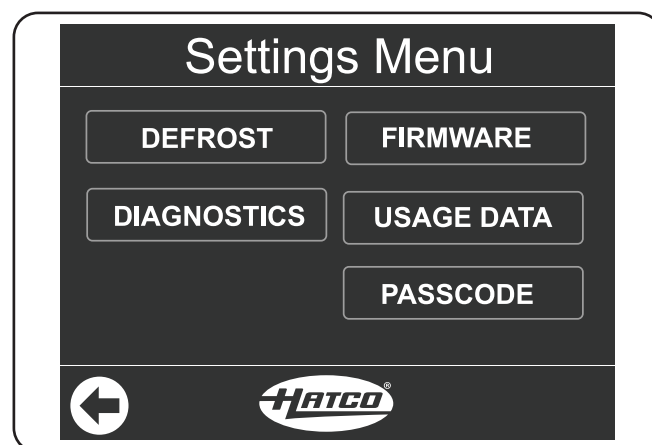
1. Appuyez sur  et maintenez enfoncé pendant trois secondes. L'écran est maintenant déverrouillé.

NOTA: Le bouton  est le seul à rester fonctionnel lorsque le contrôleur est verrouillé.

Modification du mot de passe

Suivez la procédure suivante pour modifier le mot de passe utilisé pour accéder au menu des réglages.

1. Appuyez sur  sur l'écran principal.
2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur ENTER dans les 10 secondes pour accéder à l'écran du menu des réglages.
 - Le mot de passe configuré en usine est : 555.



Écran du menu des réglages

3. Appuyez sur PASSCODE (CODE D'ACCÈS) pour mettre à jour le mot de passe.
4. Sur l'écran « Ancien mot de passe », saisissez le mot de passe actuel et appuyez sur ENTER dans les 10 secondes.
5. Sur l'écran « Nouveau mot de passe », saisissez le mot de passe souhaité et appuyez sur ENTER dans les 10 secondes.
6. Sur l'écran « Confirmer le mot de passe », saisissez à nouveau le mot de passe souhaité et appuyez sur ENTER dans les 10 secondes.
7. Appuyez sur  pour valider le réglage et revenir à l'écran principal.

Mise à jour du micrologiciel de l'écran tactile

1. Appuyez sur  sur l'écran principal.
2. Saisissez le mot de passe et appuyez sur ENTER dans les 10 secondes pour accéder à l'écran du menu des réglages.
 - Le mot de passe configuré en usine est : 555.
3. Appuyez sur « FIRMWARE » pour mettre à jour le logiciel.
4. Insérez une clé USB préparée dans le port USB situé à l'arrière du panneau de commande.
5. Appuyez sur « UPDATE » (METTRE À JOUR).
 - Un écran apparaît indiquant que la mise à jour est en cours.
 - Une fois la mise à jour effectuée, l'écran affiche « Completed » (Terminé).
6. Appuyez sur le bouton « Restart » (Redémarrer) pour terminer la mise à jour du micrologiciel et revenir à l'écran d'accueil.
 - Vous pouvez désormais retirer la clé USB.

Généralités

Les plateaux à plusieurs étages chauffants Hatco® sont conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales, avec un entretien minimal.

⚠ 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.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- 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.

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

AVIS

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

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.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

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.

Nettoyage quotidien — Surface des plateaux en verre

Un nettoyage constant quotidien permet de nettoyer facilement, et protège et préserve la surface en vitrocéramique. Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

NOTA: Pour connaître les procédures de nettoyage des plateaux en imitation pierre ou à revêtement dur, reportez-vous aux rubriques « Nettoyage quotidien — Surface de plateau en imitation pierre » et « Nettoyage quotidien — Surface de plateau à revêtement dur » de cette section.

1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante ou un chiffon humide approprié.
2. À la fin de chaque journée :
 - a. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
 - b. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre humide non abrasif.
 - c. Nettoyez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante ou un chiffon humide approprié. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, suivez la procédure « Nettoyage des résidus carbonisés » dans cette section.

3. Nettoyez le panneau en verre du dessus, les panneaux latéraux et les protections anti-éternuements à l'aide d'un nettoyant pour vitres classique.
4. Nettoyez l'extérieur des panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation du meuble.

Nettoyage des déversements sucrés/collants

Pour nettoyer les déversements sucrés/collants, l'appareil doit être chaud pendant le nettoyage afin de faciliter leur retrait.

1. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation. **ATTENTION! Risque de brûlures – les plaques chauffantes en vitrocéramique sont très chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez cette zone.**
2. Portez un gant isolant tant que l'appareil est chaud et retirez la majorité du déversement à l'aide d'un papier absorbant.
3. Laissez l'unité refroidir.
4. Suivez la procédure « Nettoyage des résidus carbonisés » de cette section afin d'éliminer le reste du déversement.
5. N'utilisez pas l'appareil avant que le déversement ne soit complètement nettoyé.

⚠ ATTENTION

L'apparition de traces de corrosion ou de marques sur la surface en vitrocéramique peut être due à des déversements sucrés. Si cela se produit, la surface en vitrocéramique doit être remplacée. Pour prévenir tout autre dommage ou risque de blessure avec le verre cassé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un agent de maintenance agréé de Hatco.

Nettoyage des résidus carbonisés

Pour nettoyer les résidus carbonisés, il peut s'avérer nécessaire d'utiliser un produit nettoyant pour vitrocéramique.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Versez quelques gouttes de produit nettoyant pour vitrocéramique au niveau des résidus.
3. À l'aide d'une lingette nettoyante, frottez les résidus tout en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus.
5. Une fois les résidus éliminés, polissez toute la surface en vitrocéramique à l'aide du produit nettoyant pour vitrocéramique et d'un papier absorbant.

Nettoyage des traces et des rayures métalliques

Les traces et les rayures métalliques causées par les récipients peuvent généralement être éliminées. Faites attention lorsque vous mettez des récipients sur la surface en vitrocéramique. Pour éviter les traces et les rayures métalliques, ne faites pas glisser les récipients sur la surface en vitrocéramique.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Versez quelques gouttes de produit nettoyant pour vitrocéramique au niveau des traces.
3. À l'aide d'une lingette nettoyante, frottez les traces tout en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des traces ou des rayures métalliques, répétez les étapes ci-dessus.

NOTA: Vérifiez que les fonds des récipients ne soient pas rugueux car cela pourrait rayer la surface en vitrocéramique.

NOTA: Les dommages causés par des déversements sucrés/collants ou des récipients à fond rugueux ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyer la surface en pierre

Correctement utilisés, les produits mentionnés ci-dessous n'endommageront pas la surface en pierre (suivez les instructions indiquées sur l'étiquette des produits).

NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

ATTENTION

Une fois la surface en pierre dégrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif, nettoyez-la et désinfectez-la correctement avant d'y déposer des produits alimentaires.

1. Tous les jours, avant de mettre sous tension l'appareil, nettoyez et désinfectez les surfaces en pierre à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage plus poussé s'avère nécessaire, reportez-vous au paragraphe « Nettoyer la surface en pierre » dans cette section.
2. À la fin de chaque journée :
 - a. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
 - b. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre humide non abrasif.
 - c. Nettoyez et désinfectez 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 plus poussé s'avère nécessaire, reportez-vous au paragraphe « Nettoyer la surface en pierre » dans cette section.

NOTA: Pour éliminer taches et décolorations, reportez-vous à la section « Nettoyer la surface en pierre » ci-après.

- d. Nettoyez le panneau en verre du dessus, les panneaux latéraux et les protections anti-éternuements à l'aide d'un nettoyant pour vitres classique.
- e. Séchez à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utiliser le tampon abrasif fourni ainsi qu'un nettoyant abrasif de type Ajax, Comet, Bon Ami, Magic Scrub 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 nettoyants 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.

Nettoyage quotidien—Surface des plateaux à revêtement dur

Afin de préserver la finition et de garantir le bon fonctionnement des appareils équipés de plateaux à revêtement dur en option, effectuez quotidiennement la procédure de nettoyage suivante.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs alimentaires, si nécessaire.
3. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon humide et non abrasif. Les taches tenaces peuvent être enlevées avec un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif. Nettoyez les zones difficiles d'accès à l'aide d'une petite brosse et d'un détergent doux.
4. Nettoyez le panneau en verre du dessus, les panneaux latéraux et les protections anti-éternuements à l'aide d'un nettoyant pour vitres classique.
5. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'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
L'appareil est trop froid.	L'appareil n'a pas eu le temps de préchauffer.	Une durée de préchauffage de 60 minutes minimum doit être respectée.
	Point de consigne de température trop bas.	Réglez la température de consigne du contrôleur sur une valeur plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Modification du réglage de la température » dans la section FONCTIONNEMENT.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le ou les éléments chauffant(s) ne fonctionne(nt) pas.	
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. L'appareil ne fonctionnera pas correctement si la tension d'alimentation est basse.
L'appareil est trop chaud.	La température nominale est trop élevée.	Réglez la température nominale du régulateur CHAUD sur une valeur plus basse. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température nominale » dans la section FONCTIONNEMENT.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. L'appareil ne fonctionnera pas correctement si la tension d'alimentation est basse.
Absence de chaleur.	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le ou les éléments chauffant(s) ne fonctionne(nt) pas.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (www.hatcocorp.com) et cliquez sur *Find Service Agent* (trouver un agent d'entretien), ou contactez l'équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco :

Téléphone : 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS ET ACCESSOIRES**Protections anti-éternuements**

Des protections anti-éternuements supplémentaires, supérieures et inférieures, sont disponibles en tant qu'accessoires. Les appareils sont livrés de série avec un jeu de protections anti-éternuements.

Matériaux de surface des plateaux

Des plateaux en acier à revêtement dur et en imitation pierre sont disponibles en option installées en usine à la place de la surface en verre noir standard.

Montants noirs

Les montants sont disponibles en couleur noir satiné en option installée en usine à la place des montants plaqués de série.

NOTA: Les montants noirs proposés en option ne sont pas certifiés NSF.

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 NONOBTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • 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 555-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

S'inscrire en ligne!

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