

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

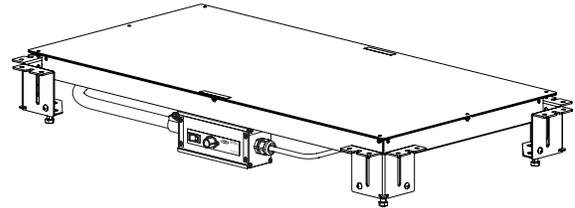
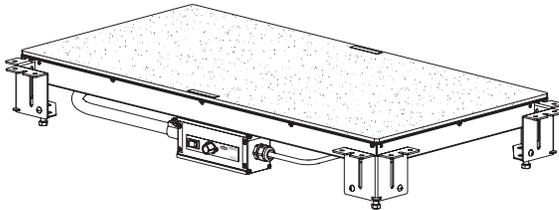
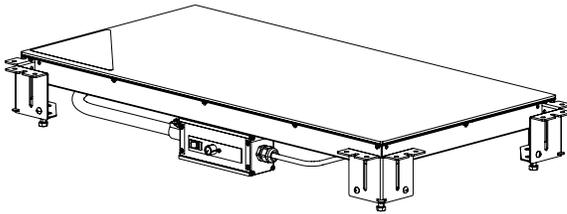
S'inscrire en ligne!
(voir page 19)



Flush Built-In Heated Shelves Étagères chauffantes encastrées

HSBF 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 19

Important Owner Information	2	Operation	12
Introduction	2	General.....	12
Important Safety Information	3	Maintenance	12
Model Description	4	General.....	12
Model Designation	4	Daily Cleaning—HSBF-HC Models.....	12
Specifications	5	Daily Cleaning—HSBF-SS Models.....	13
Plug Configuration.....	5	Daily Cleaning—HSBF-GL Models.....	13
Electrical Rating Charts.....	5	Troubleshooting Guide	14
Dimensions.....	6	Options and Accessories	15
Installation	8	Limited Warranty	18
General.....	8	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Installing the Unit.....	8		
Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions.....	10		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the bottom of the unit). 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 Flush Built-In Heated Shelves are designed to keep prepared foods hot while blending into the surrounding décor. Flush Built-In Heated Shelves will keep all foods at optimum serving temperatures without affecting quality. These warmers have a thermostatically-controlled heated base to extend the holding times of most foods. They are available in several sizes and in either hardcoat aluminum, simulated stone, or glass surfaces.

Hatco Flush Built-In Heated 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 Flush Built-In Heated 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 indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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



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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not 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.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Remote mounted control enclosure must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.
- 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: Locate unit a minimum of 1” (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

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

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

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

WARNING

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.

Do not place food product directly onto hardcoat surface. Food product must be wrapped, boxed, or on a food pan.

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.

Do not operate unit without control box mounted properly as described in installation instructions.

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.

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

NOTICE

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 unit.

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

Do not turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces. Using other wipes, pads, or cleaners may damage ceramic glass surface.

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

NOTICE

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 this unit.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco® Flush Built-In Heated Shelves are ideal for server-to-customer pass-through areas, buffet/cafeteria lines, and other self-service areas. Models feature a flush top with a hardcoat aluminum, simulated stone, or glass surface. Hatco Built-In Heated Shelves are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

Standard features include a Power I/O (on/off) switch with indicator light, an adjustable thermostat control, and a 6' (1829 mm) power cord with plug. The control box is connected to the shelf with a 3' (914 mm) conduit assembly.

NOTE: Optional control cables extend the length of the standard control cables from 3' (914 mm) to 6' (1829 mm) or 10' (3048 mm).

Flush Built-In Heated Shelves are designed to be mounted to various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian®, and Swanstone®.

HSBF-HC Models

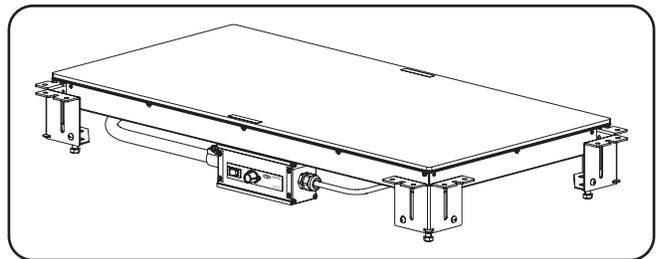
HSBF-HC models are constructed with a hardcoat aluminum surface.

HSBF-SS Models

HSBF-SS models are constructed of a simulated stone solid surface and are available in several colors.

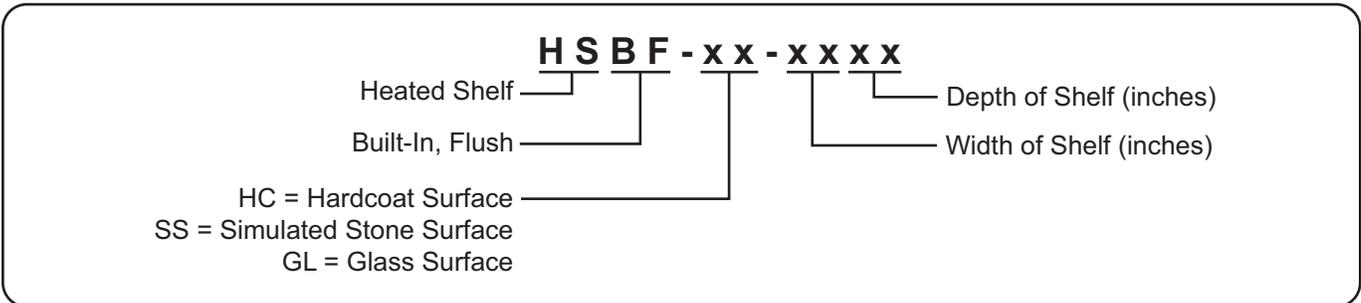
HSBF-GL Models

HSBF-GL models come standard with black glass. They are available also with white glass as a factory-installed option.



Flush Built-In Heated Shelves

MODEL DESIGNATION



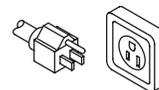
Plug Configuration

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

⚠ 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 label is located on the bottom of the unit. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.



NEMA 5-15P

Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — HSBF-SS Models

Model	Volts	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
HSBF-SS-2418	120 V	635 W	5.3 A	NEMA 5-15P	30 lbs. (14 kg)
HSBF-SS-3018	120 V	780 W	6.5 A	NEMA 5-15P	35 lbs. (16 kg)
HSBF-SS-3618	120 V	930 W	7.8 A	NEMA 5-15P	40 lbs. (18 kg)
HSBF-SS-4818	120 V	1270 W	10.6 A	NEMA 5-15P	51 lbs. (23 kg)

Electrical Rating Chart — HSBF-GL Models

Model	Volts	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
HSBF-GL-2418	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	32 lbs. (15 kg)
HSBF-GL-3018	120 V	525 W	4.4 A	NEMA 5-15P	37 lbs. (17 kg)
HSBF-GL-3618	120 V	630 W	5.3 A	NEMA 5-15P	40 lbs. (18 kg)
HSBF-GL-4818	120 V	850 W	7.1 A	NEMA 5-15P	50 lbs. (23 kg)

Electrical Rating Chart — HSBF-HC Models

Model	Volts	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
HSBF-HC-2418	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	20 lbs. (9 kg)
HSBF-HC-2424		680 W	5.7 A		22 lbs. (10 kg)
HSBF-HC-2430		790 W	6.6 A		26 lbs. (12 kg)
HSBF-HC-3018	120 V	525 W	4.4 A	NEMA 5-15P	23 lbs. (10 kg)
HSBF-HC-3024		815 W	6.8 A		25 lbs. (11 kg)
HSBF-HC-3030		950 W	7.9 A		28 lbs. (13 kg)
HSBF-HC-3618	120 V	630 W	5.3 A	NEMA 5-15P	26 lbs. (12 kg)
HSBF-HC-3624		950 W	7.9 A		28 lbs. (13 kg)
HSBF-HC-3630		1110 W	9.3 A		32 lbs. (15 kg)
HSBF-HC-4218	120 V	735 W	6.1 A	NEMA 5-15P	29 lbs. (13 kg)
HSBF-HC-4224		1090 W	9.1 A		32 lbs. (15 kg)
HSBF-HC-4230		1270 W	10.6 A		35 lbs. (16 kg)
HSBF-HC-4818	120 V	850 W	7.1 A	NEMA 5-15P	33 lbs. (15 kg)
HSBF-HC-4824		1225 W	10.2 A		36 lbs. (16 kg)
HSBF-HC-4830		1430 W	11.9 A		39 lbs. (18 kg)

NOTE: Unit weight is estimated.

Dimensions — HSBF-HC Models

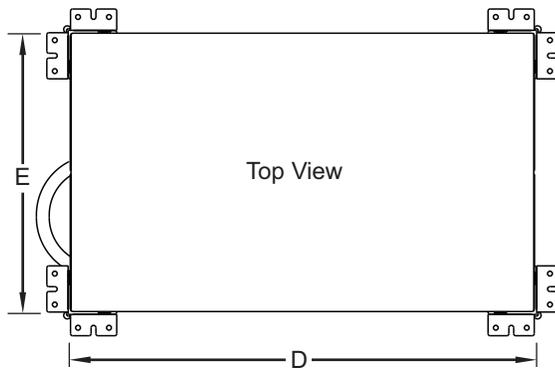
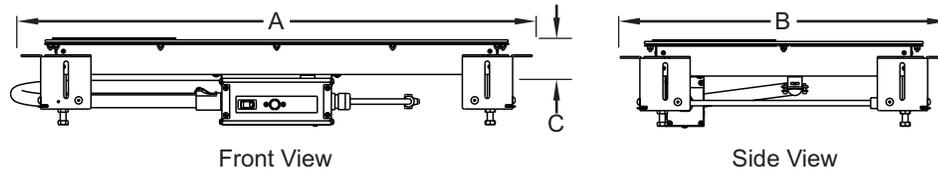
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Heated Width (D)	Heated Depth (E)
HSBF-HC-2418	27-1/8" (690 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	24" (610 mm)	18" (457 mm)
HSBF-HC-2424		27-1/8" (690 mm)			24" (610 mm)
HSBF-HC-2430		33-1/8" (841 mm)			30" (735 mm)
HSBF-HC-3018	30-1/8" (842 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	30" (762 mm)	18" (457 mm)
HSBF-HC-3024		27-1/8" (690 mm)			24" (610 mm)
HSBF-HC-3030		33-1/8" (841 mm)			30" (735 mm)
HSBF-HC-3618	39-1/8" (994 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	36" (914 mm)	18" (457 mm)
HSBF-HC-3624		27-1/8" (690 mm)			24" (610 mm)
HSBF-HC-3630		33-1/8" (841 mm)			30" (735 mm)
HSBF-HC-4218	45-1/8" (1147 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	42" (1067 mm)	18" (457 mm)
HSBF-HC-4224		27-1/8" (690 mm)			24" (610 mm)
HSBF-HC-4230		33-1/8" (841 mm)			30" (735 mm)
HSBF-HC-4818	51-1/8" (1299 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	48" (1219 mm)	18" (457 mm)
HSBF-HC-4824		27-1/8" (690 mm)			24" (610 mm)
HSBF-HC-4830		33-1/8" (841 mm)			30" (735 mm)

Dimensions — HSBF-SS Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Heated Width (D)	Heated Depth (E)
HSBF-SS-2418	27" (687 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	24" (610 mm)	18" (457 mm)
HSBF-SS-3018	33" (839 mm)			30" (762 mm)	
HSBF-SS-3618	39" (992 mm)			36" (914 mm)	
HSBF-SS-4818	51" (1297 mm)			48" (1219 mm)	

Dimensions — HSBF-GL Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Heated Width (D)	Heated Depth (E)
HSBF-GL-2418	27" (687 mm)	21-1/8" (537 mm)	5-3/8" (135 mm)	23-7/8" (607 mm)	18" (457 mm)
HSBF-GL-3018	33" (839 mm)			29-7/8" (759 mm)	
HSBF-GL-3618	39" (992 mm)			35-7/8" (912 mm)	
HSBF-GL-4818	51" (1297 mm)			47-7/8" (1217 mm)	



Dimensions

General

Flush Built-In Heated Shelves are shipped from the factory completely assembled and ready for use. Use the following information and procedures to prepare the unit and the 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 mounted control enclosure must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.**

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



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

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.

Do not turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

1. Remove the unit from the box.

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.

Installing the Unit

1. Prepare the appropriate opening in the countertop for the unit being installed.
 - Refer to the "Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions" in this section.
2. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.
3. Attach a mounting bracket assembly to the underside of the prepared countertop at each corner of the cutout.
 - a. Align the U-shaped mounting holes on the mounting bracket with the two pre-drilled mounting holes on the underside of the countertop. The inside surface of the mounting bracket should be vertically flush with the inner surface of the countertop cutout.
 - b. Insert appropriate fasteners through the mounting bracket and into appropriate anchoring devices in the mounting holes on the underside of the countertop. Tighten securely.
4. Install the included self-adhesive gasket around the inner, vertical surface of the countertop cutout.
 - The gasket should be positioned 1/4" (6 mm) below the top surface of the countertop.

NOTE: If the self-adhesive gasket is not available, provide a caulk backing around the inner, vertical surface of the countertop cutout 1/4" (6 mm) below the top surface of the countertop. This will prevent the silicone sealant applied later in this procedure from falling through the gap between the countertop and the hot/cold shelf.

5. Carefully lower the heated shelf into the countertop cutout. This step requires two or more people.
 - The heated shelf rests on top of the four leveling bolts, which are part of the mounting bracket assembly installed at each corner of the countertop cutout.
6. Adjust the leveling bolts underneath each corner of the unit so that the shelf is flush or slightly below the countertop surface.
7. Tighten the lock nut on each leveling bolt to secure the position.
8. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant in the gap between the countertop and the heated shelf. To apply a clean, consistent sealant bead:
 - a. Make sure the shelf is centered in the countertop cutout.
 - b. Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
 - c. Carefully apply sealant into the gap.
 - d. Quickly smooth the sealant surface.
 - e. Carefully remove the masking tape before the sealant dries.

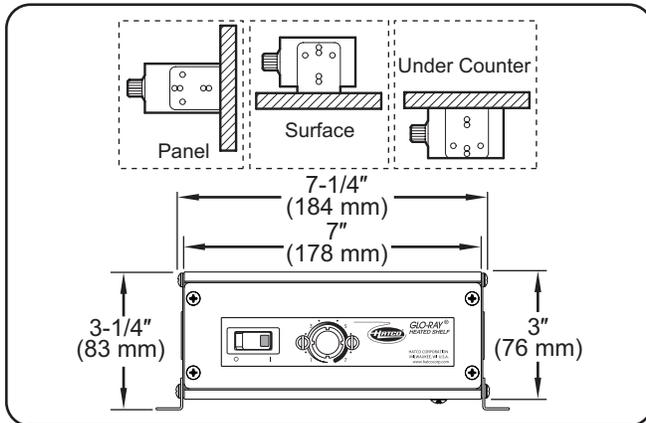
NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures between -10°F (-23°C) and 250°F (121°C).



CAUTION

DO NOT tip unit/mounting surface after final installation. Unit is free-floating and could fall out if tipped—for permanent, horizontal installations only.

9. Locate the remote-mounted control box assembly in an area that is convenient for operation. If desired or necessary, the control box can be mounted in a semi-remote location.
- The control box can be panel, surface, or under counter mounted. If recess mounting, the control box will require a mounting cutout of 7-1/4" W x 3-1/4" H (184 x 83 mm).
 - The distance the control box can be mounted from the unit is determined by the 3' (914 mm) conduit (optional conduit lengths of 6' [1829 mm] and 10' [3048 mm] are also available). Do not pull the conduit tight to increase the mounting distance. The conduit should have some slack after the control box is mounted.



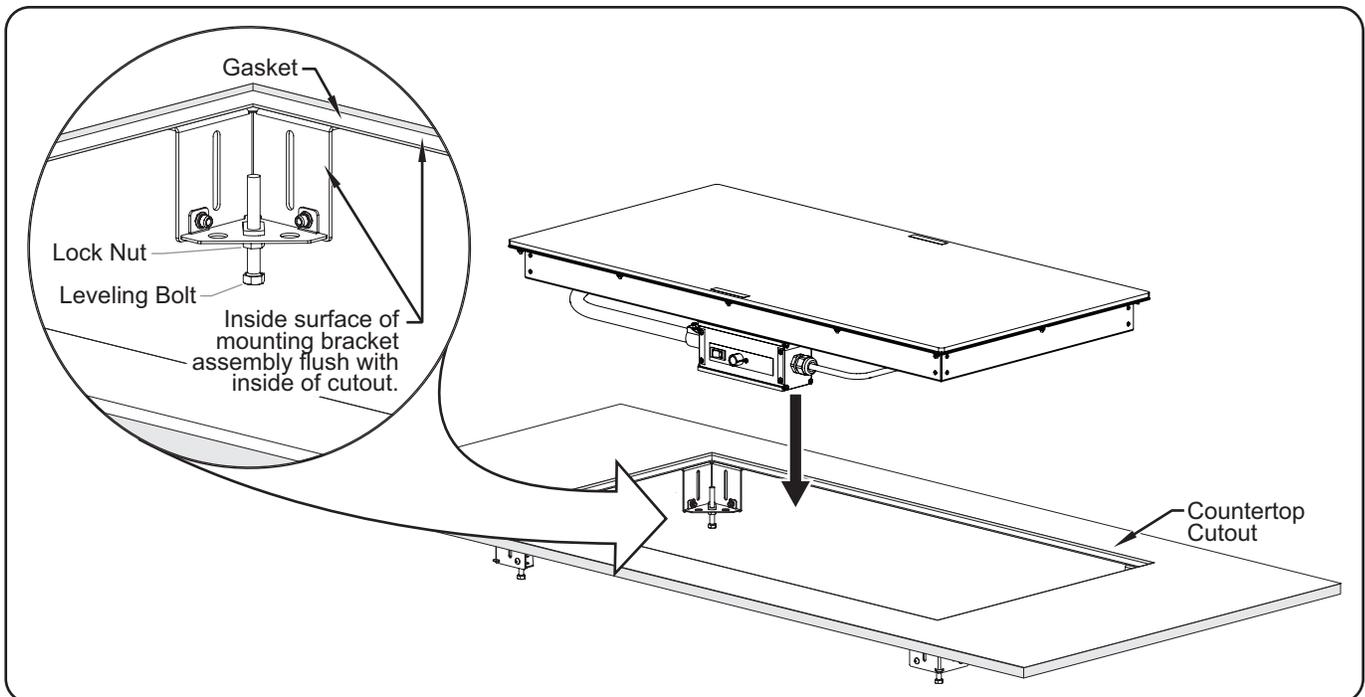
Control Box Mounting Options

NOTICE

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase-remote mounting distance. Cutting the thermostat capillary will cause the unit to overheat and may damage the unit as well as the surrounding countertop.

NOTE: The remote-mounted control box should be mounted using screws with a 1/4" (6 mm) minimum diameter screw head inserted through the keyholes located on the mounting brackets. The control box is to be readily removable, not permanently mounted.

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



Installing an HSBF Series Heated Shelf

Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions — HSBF-HC Models

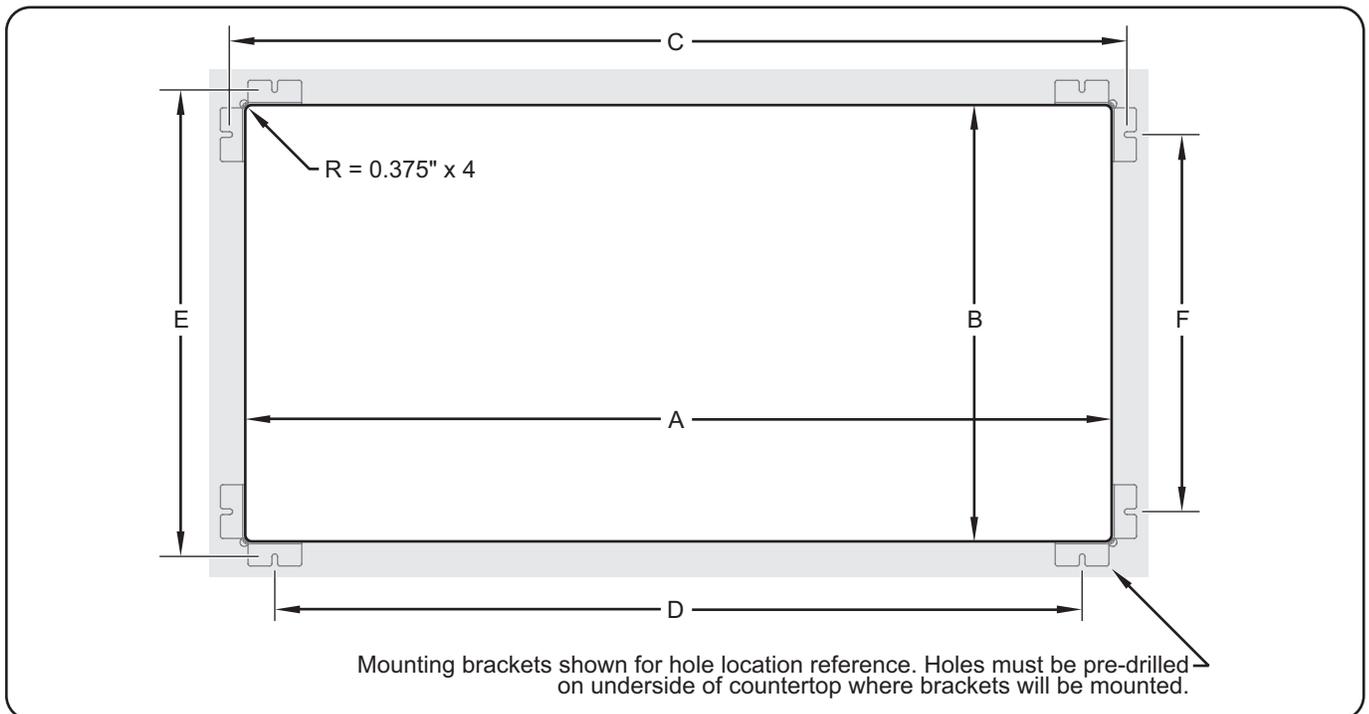
Model	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Bolt Hole Location (C)	Bolt Hole Location (D)	Bolt Hole Location (E)	Bolt Hole Location (F)
HSBF-HC-2418	24-3/8" (619 mm)	18-3/8" (467 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)	20" (508 mm)	15" (380 mm)
HSBF-HC-2424	24-3/8" (619 mm)	24-3/8" (619 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)
HSBF-HC-2430	24-3/8" (619 mm)	30-3/8" (772 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)
HSBF-HC-3018	30-3/8" (772 mm)	18-3/8" (467 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)	20" (508 mm)	15" (380 mm)
HSBF-HC-3024	30-3/8" (772 mm)	24-3/8" (619 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)
HSBF-HC-3030	30-3/8" (772 mm)	30-3/8" (772 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)
HSBF-HC-3618	36-3/8" (924 mm)	18-3/8" (467 mm)	38" (965 mm)	33" (837 mm)	20" (508 mm)	15" (380 mm)
HSBF-HC-3624	36-3/8" (924 mm)	24-3/8" (619 mm)	38" (965 mm)	33" (837 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)
HSBF-HC-3630	36-3/8" (924 mm)	30-3/8" (772 mm)	38" (965 mm)	33" (837 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)
HSBF-HC-4218	42-3/8" (1076 mm)	18-3/8" (467 mm)	44" (1118 mm)	39" (991 mm)	20" (508 mm)	15" (380 mm)
HSBF-HC-4224	42-3/8" (1076 mm)	24-3/8" (619 mm)	44" (1118 mm)	39" (991 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)
HSBF-HC-4230	42-3/8" (1076 mm)	30-3/8" (772 mm)	44" (1118 mm)	39" (991 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)
HSBF-HC-4818	48-3/8" (1229 mm)	18-3/8" (467 mm)	50" (1270 mm)	45" (1142 mm)	20" (508 mm)	15" (380 mm)
HSBF-HC-4824	48-3/8" (1229 mm)	24-3/8" (619 mm)	50" (1270 mm)	45" (1142 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)
HSBF-HC-4830	48-3/8" (1229 mm)	30-3/8" (772 mm)	50" (1270 mm)	45" (1142 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)

Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions — HSBF-SS Models

Model	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Bolt Hole Location (C)	Bolt Hole Location (D)	Bolt Hole Location (E)	Bolt Hole Location (F)
HSBF-SS-2418	24-3/8" (619 mm)	18-3/8" (467 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-SS-3018	30-3/8" (772 mm)	18-3/8" (467 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-SS-3618	36-3/8" (924 mm)	18-3/8" (467 mm)	38" (965 mm)	33" (837 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-SS-4818	48-3/8" (1229 mm)	18-3/8" (467 mm)	50" (1270 mm)	45" (1142 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)

Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions — HSBF-GL Models

Model	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Bolt Hole Location (C)	Bolt Hole Location (D)	Bolt Hole Location (E)	Bolt Hole Location (F)
HSBF-GL-2418	24-1/4" (616 mm)	18-3/8" (467 mm)	26" (660 mm)	21" (533 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-GL-3018	30-1/4" (768 mm)	18-3/8" (467 mm)	32" (813 mm)	27" (686 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-GL-3618	36-1/4" (921 mm)	18-3/8" (467 mm)	38" (965 mm)	33" (837 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)
HSBF-GL-4818	48-1/4" (1226 mm)	18-3/8" (467 mm)	50" (1270 mm)	45" (1142 mm)	20-1/8" (510 mm)	15-1/8" (383 mm)



Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions

General

Use the following procedure to operate HSBF units.



WARNING

Read all safety messages in the Important Safety Information section before operating this equipment.

Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section in this manual for details.
2. Move the Power I/O (on/off) Switch to the I (on) position.



CAUTION

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



NOTICE

Do not turn on unit until it has been cleaned thoroughly. Ceramic glass surface must be clear of debris to prevent burn-on.

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces. Using other wipes, pads, or cleaners may damage ceramic glass surface.

Do not slide pans across glass surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on glass surface. Scratching or breakage may occur. Damage to glass surface or breakage of glass caused by misuse is not covered under warranty.

3. Turn the thermostat control to the desired temperature setting.
 - Turning the thermostat control knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the thermostat control knob counterclockwise will decrease the temperature setting.
4. Allow the unit approximately 30 minutes to reach setpoint temperature.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation and operation information for units equipped with a flush-style remote mounted control enclosure.

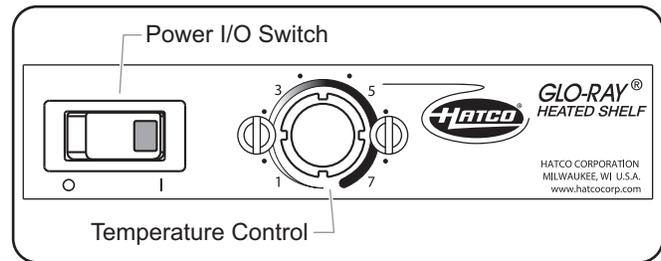


WARNING

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.

Shutdown

1. Move the Power I/O Switch to the O (off) position.
2. Perform the appropriate “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



Control Panel

MAINTENANCE

General

Flush Built-In Heated Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- 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.

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

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



NOTICE

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning—HSBF-HC Models

To preserve the finish and maintain operation of the unit, 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. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.

Daily Cleaning—HSBF-SS Models

Cleaning the Stone Surface

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

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.



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

IMPORTANT NOTE

Flush-mounted units are installed with a bead of silicone sealant between the unit and the countertop. Use caution when cleaning with the abrasive pad and avoid contact with the silicone sealant.

1. Before turning on a HSBF-SS model 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. 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—HSBF-GL Models

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.

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. 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.

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.



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, unplug power cord, and allow unit to cool.
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, unplug power cord, and allow unit to cool.
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.



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit not hot enough.	Unit not allowed to preheat.	Allow a minimum of 30 minutes to preheat.
	Temperature Control set too low.	Adjust thermostat control to a higher setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Location of unit is susceptible to air currents (air conditioning ducts or exhaust fans).	Block air currents or relocate unit.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Unit will not operate properly with low supply voltage.
Unit too hot.	Temperature Control set too high.	Adjust thermostat control to a lower setting.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Temperature Control defective.	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.
Unit not working at all.	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Power I/O (on/off) Switch not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Heating element not working.	
Simulated stone surface material is stained, discolored, or has inconsistent staining/discoloration.	Simulated stone surface is not being cleaned properly.	Clean surface using the "Cleaning the Stone Surface" information in the MAINTENANCE section of this manual. If these methods fail to produce acceptable results, contact Hatco for assistance.
Simulated stone shelf is flexing.	Excessive weight on shelf.	Distribute weight evenly on entire shelf. If weight on the shelf exceeds 50 lbs. (23 kg), a deflection up to 5/32" (4 mm) is possible. If weight on the shelf exceeds 100 lbs. (45 kg), a deflection of 1/4" (6 mm) is possible. The shelf is not guaranteed if weight on shelf exceeds 150 lbs. (68 kg).

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

Flush Remote Mounted Control Enclosures

Two flush-style remote mounted control enclosures are available — the Mechanical Temperature Control enclosure and the Digital Temperature Controller enclosure. Both enclosures are installed using the following procedure.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote mounted control enclosure must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

NOTICE

Install remote mounted control enclosure outside of heat zone. Locating control enclosure inside heat zone will cause control(s) to overheat, malfunction, and fail.

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

NOTE: A qualified electrician is recommended for connecting the units to a power source.

1. Prepare cutout and pre-drill screw holes.
 - a. Refer to the “Flush Remote Mounted Control Enclosure Installation Dimensions” illustration for cutout and screw hole dimensions.
 - b. Perform the cutout and pre-drill the screw holes.
2. Remove trim cover from control enclosure assembly.
3. Position control enclosure into opening through the backside.
4. Secure control enclosure to mounting surface using screws (not supplied).
5. Connect proper power source to the mounted remote control enclosure.
6. Reinstall trim cover.

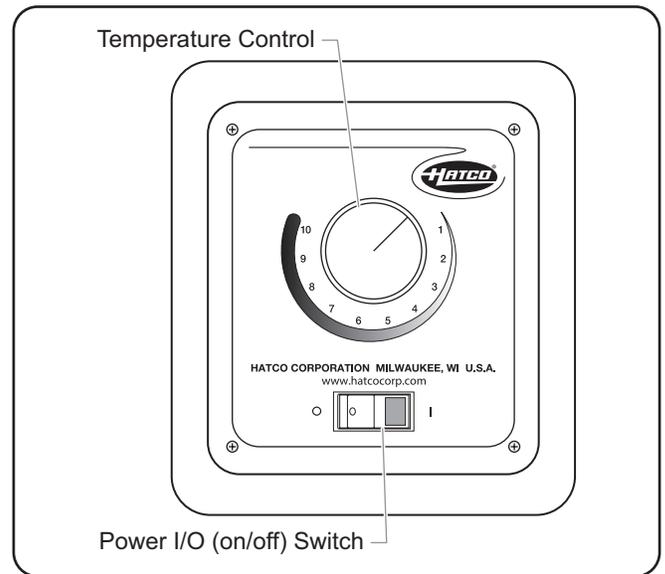
NOTE: Units are equipped with a 3' (914 mm) flexible conduit connecting the control enclosure to the unit. The digital temperature controller also offers 6' (1829 mm) and 10' (3048 mm) conduit lengths.

Power I/O (on/off) Switch

Both flush-style remote mounted control enclosures are equipped with a Power I/O switch. Move the Power I/O switch to the I (on) position to turn on the unit. The indicator light in the switch glows when the unit is on.

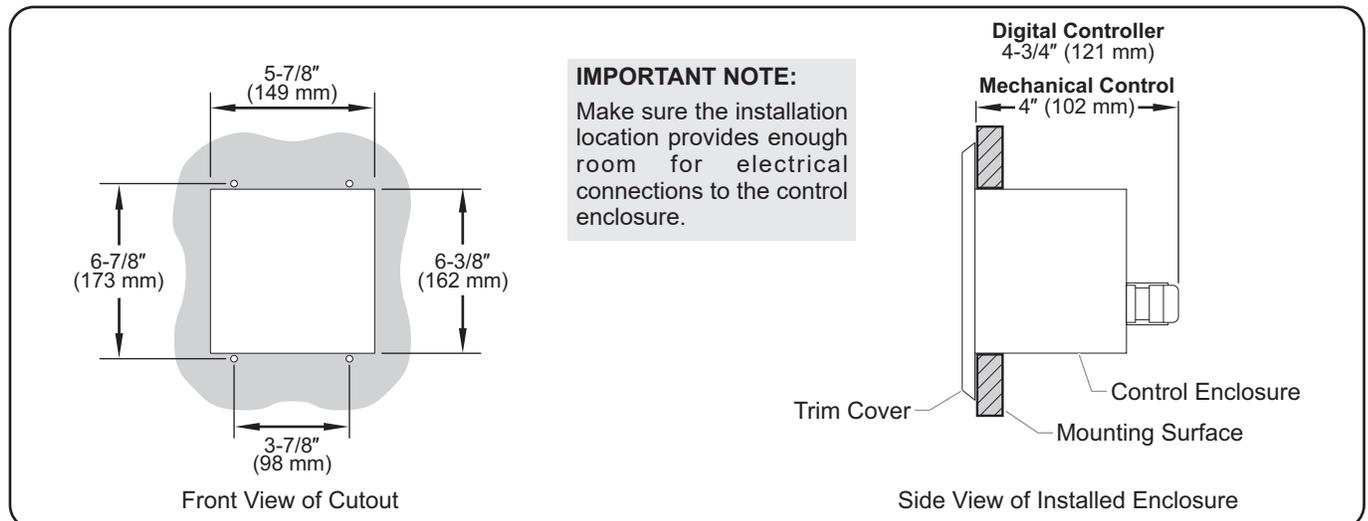
Changing the Setpoint Temperature — Mechanical Temperature Control

Turn the temperature control clockwise to increase the setpoint temperature. Turn the temperature control counterclockwise to decrease the setpoint temperature.



Mechanical Temperature Control

Flush Remote Mounted Control Enclosure Installation Dimensions



IMPORTANT NOTE:

Make sure the installation location provides enough room for electrical connections to the control enclosure.

Changing the Setpoint Temperature — Digital Temperature Controller

Units equipped with a digital temperature controller will heat up to the setpoint temperature automatically when they are turned on. Use the following procedure to change the setpoint temperature.

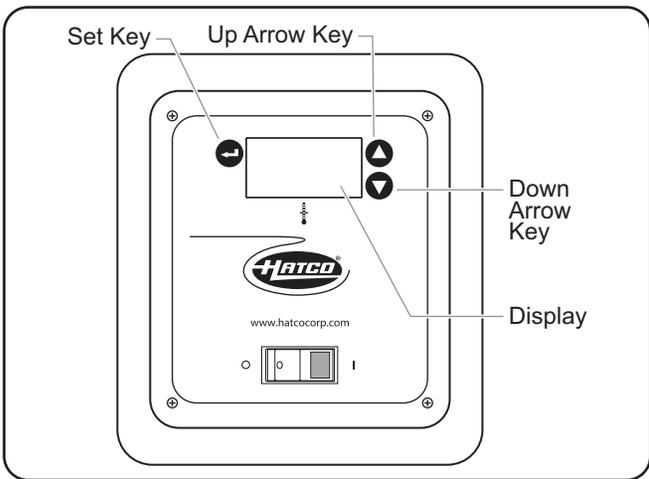
NOTICE

Built-in units must not have a setpoint temperature higher than 200°F (93°C). Temperatures exceeding 200°F will damage unit and void warranty.

NOTE: The temperature shown on the display may be inaccurate when unit temperature is below 130°F (54°C).

1. Press the  key three times. The current setpoint temperature will be shown on the  (temperature) display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the  key or  key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the  key to lock in the new setpoint temperature. The  (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Digital Temperature Controller

Changing Fahrenheit and Celsius Setting — Digital Temperature Controller

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Press the  key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the  key or  key within 10 seconds to change between "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the  key three times to lock in the new setting. The  (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Small Control Boxes

Two small-sized, flush mount control boxes are available—the Mechanical Temperature Control enclosure and the Digital Temperature Controller enclosure. Both enclosures are installed using the following procedure.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote mounted control box must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control box in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

NOTICE

Do not modify wiring or cut thermostat capillary on control box to increase remote mounting distance. Cutting thermostat capillary will cause unit to overheat and may damage unit as well as surrounding countertop.

Do not install remote mounted control box in an area subject to temperatures above 29°C (85°F). Excessive temperatures will cause control(s) to overheat, malfunction, and fail.

1. Prepare the small control box opening. Make sure the control box cutout is within reach of the control box conduit from the unit.
 - a. Refer to the "Small Control Box Installation Dimensions" illustration for cutout and screw hole dimensions.
 - b. Perform the cutout and pre-drill the screw holes.

IMPORTANT NOTE
Make sure the installation location provides enough room for electrical connections to the control box.

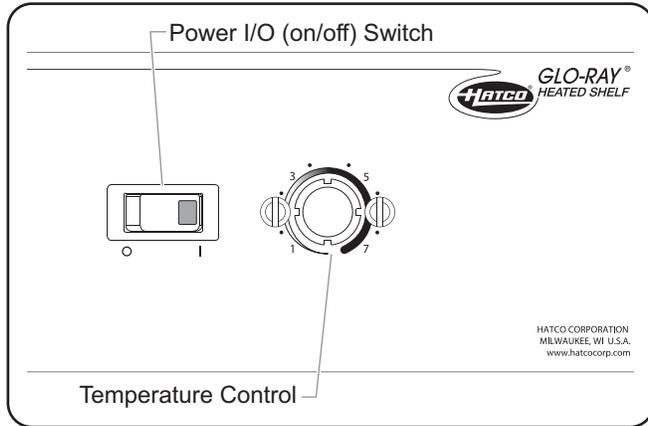
2. Install the unit into the countertop opening:
 - a. Pass the small control box through the countertop opening.
 - b. Place the unit into the countertop opening.
3. Pass the small control box through the control box opening so it can be mounted to the front of the mounting surface.
4. Position the small control box into the cutout opening from the front.
 - Align the holes in the control box with the pre-drilled holes in the mounting surface.
5. Secure the small control box to the mounting surface using four screws (not supplied).

Power I/O (on/off) Switch

Both remote mounted control boxes are equipped with a Power I/O switch. Move the Power I/O switch to the I (on) position to turn on the unit. The indicator light in the switch glows when the unit is on.

Changing the Setpoint Temperature — Mechanical Temperature Control

Turn the temperature control clockwise to increase the setpoint temperature. Turn the temperature control counterclockwise to decrease the setpoint temperature.



Mechanical Temperature Control—Small Control Box

Changing the Setpoint Temperature — Digital Temperature Controller

Units equipped with a digital temperature controller will heat up to the setpoint temperature automatically when they are turned on. Use the following procedure to change the setpoint temperature.

NOTICE

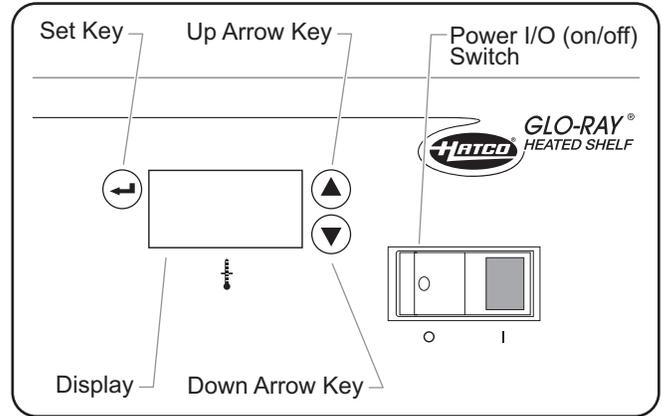
Built-in units must not have a setpoint temperature higher than 200°F (93°C). Temperatures exceeding 200°F will damage unit and void warranty.

NOTE: The temperature shown on the (temperature) display may be inaccurate when unit temperature is below 130°F (54°C).

1. Press the (Set Key) key three times. The current setpoint temperature will be shown on the (temperature) display (“SP” will be displayed after the second press).
2. Press the (Up Arrow Key) key or (Down Arrow Key) key within 10 seconds to change the setpoint temperature.

3. Press the (Set Key) key to lock in the new setpoint temperature. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Digital Temperature Controller—Small Control Box

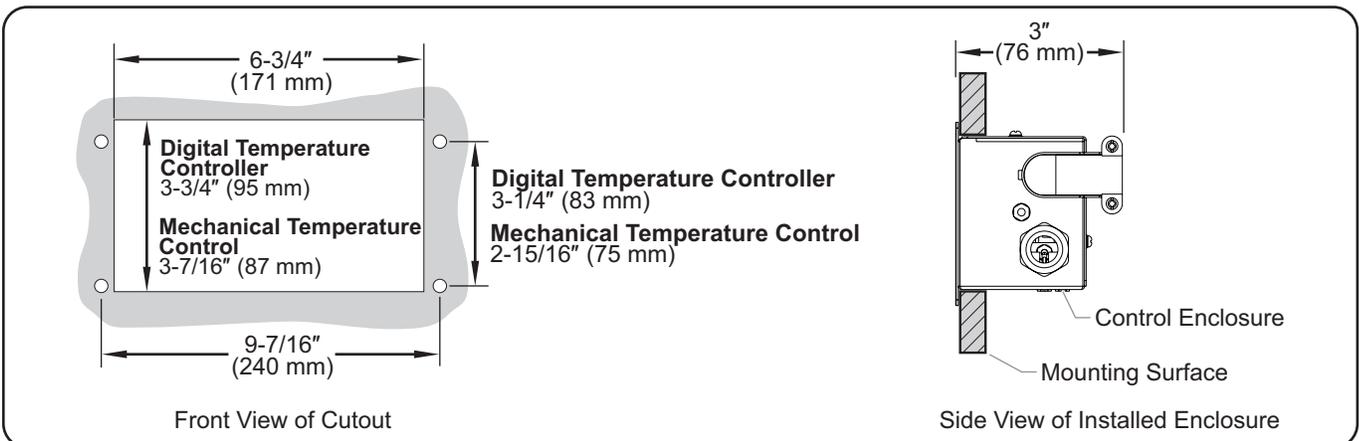
Changing Fahrenheit and Celsius Setting — Digital Temperature Controller

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Press the (Set Key) key once. Either an “F” for Fahrenheit or “C” for Celsius will be displayed.
2. Press the (Up Arrow Key) key or (Down Arrow Key) key within 10 seconds to change between “F” (Fahrenheit) and “C” (Celsius).
3. Press the (Set Key) key three times to lock in the new setting. The (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Small Control Box Installation Dimensions



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.....	19	Mode d'emploi	29
Introduction.....	19	Généralités	29
Consignes de Sécurité Importantes	20	Maintenance.....	30
Description du Modèle.....	21	Généralités	30
Désignation du Modèle	21	Nettoyage quotidien des modèles HSBF-HC.....	30
Caractéristiques Techniques	22	Modèles de nettoyage quotidien-HSBF-SS.....	30
Configuration des Fiches.....	22	Modèles de nettoyage quotidien-HSBF-GL.....	31
Tableau des valeurs nominales électriques	22	Guide de Dépannage.....	32
Dimensions	23	Options et Accessoires	33
Installation.....	25	Garantie Limitée	37
Généralités	25	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Installer l'unité.....	25		
Dimensions de la découpe du comptoir et des vis de montage	27		

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 techniques située sur le dessous de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les étagères chauffantes encastrées Hatco sont conçues pour maintenir les aliments préparés au chaud tout en se fondant dans le décor environnant. Les plaques chauffantes en pierre garderont tous les aliments à une température de service optimale sans nuire à leur qualité. Elles comportent une base chauffante contrôlée par un thermostat afin de prolonger les temps de conservation de la plupart des plats. Ils sont disponibles en plusieurs tailles et dans des surfaces en aluminium à revêtement dur, en pierre simulée ou en verre.

Les plaques réfrigérantes encastrables 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 de fonctionnement pour les puits chauffants intégrés. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'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 sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et 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.
- 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.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

S'assurer que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer sur l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur une surface à revêtement dur. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

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

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.

N'utilisez pas les modèles intégrés si le boîtier de commande n'est pas correctement monté comme décrit dans les instructions d'installation.

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.

Nettoyez et désinfectez correctement la surface en pierre après l'avoir dégrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif et avant de placer des aliments sur l'appareil.

AVIS

Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).

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.

AVIS

Ne modifiez pas le câblage et ne coupez pas le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut endommager l'appareil et le plan de travail qui l'entoure.

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique. L'utilisation d'autres chiffons, lingettes ou produits nettoyants risque d'endommager la surface en vitrocéramique.

AVIS

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

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.

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

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les étagères chauffantes encastrées Hatco sont idéales pour les zones de passage du serveur au client, les lignes de buffet/cafétéria et autres zones de libre-service. Les modèles sont dotés d'un dessus affleurant avec des surfaces en aluminium à revêtement dur, en pierre simulée ou en verre. Les plaques réfrigérantes encastrables Hatco sont conçues, fabriquées et testées pour maintenir les aliments à une température adéquate.

Elle dispose d'un interrupteur d'alimentation à bascule On/Off doté d'un voyant lumineux, d'un thermostat réglable et d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') avec prise. Le boîtier de commande est relié à l'élément chauffant par un assemblage de conduits de 914 mm (3').

NOTA: Les câbles de commande en option étendent la longueur des câbles de commande standard de 914 mm (3') à 1829 mm (6-1/10").

Les étagères chauffantes encastrées sont conçues pour être montées sur différents types de matériaux de comptoir, y compris l'acier inoxydable, le bois, le Corian® et Swanstone®.

Modèles HSBF-HC

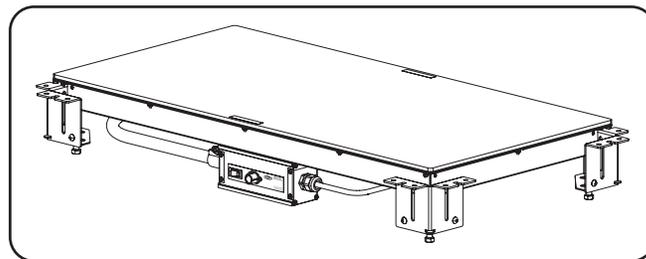
Les modèles HSBF-HC sont construits avec une surface en aluminium à revêtement dur.

Modèles HSBF-SS

Les modèles HSBF-SS sont constitués d'une surface solide en pierre simulée et sont disponibles en plusieurs couleurs.

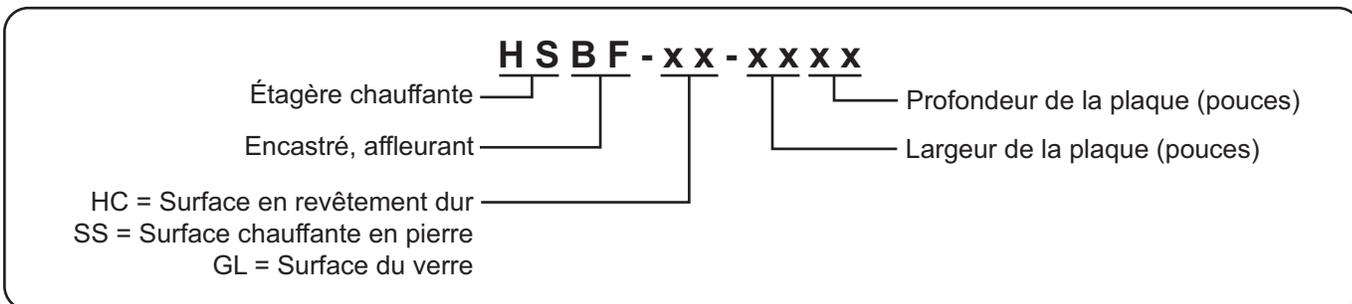
Modèles HSBF-GL

Les modèles HSBF-GL sont équipés en standard d'un verre noir. Ils sont également disponibles avec du verre blanc en option installée en usine.



Étagères chauffantes encastrées

DÉSIGNATION DU MODÈLE



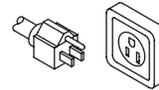
Configuration des fiches

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.

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



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HSBF-SS

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids
HSBF-SS-2418	120 V	635 W	5.3 A	NEMA 5-15P	14 kg (30 lbs.)
HSBF-SS-3018	120 V	780 W	6.5 A	NEMA 5-15P	16 kg (35 lbs.)
HSBF-SS-3618	120 V	930 W	7.8 A	NEMA 5-15P	18 kg (40 lbs.)
HSBF-SS-4818	120 V	1270 W	10.6 A	NEMA 5-15P	23 kg (51 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HSBF-GL

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids
HSBF-GL-2418	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)
HSBF-GL-3018	120 V	525 W	4.4 A	NEMA 5-15P	17 kg (37 lbs.)
HSBF-GL-3618	120 V	630 W	5.3 A	NEMA 5-15P	18 kg (40 lbs.)
HSBF-GL-4818	120 V	850 W	7.1 A	NEMA 5-15P	23 kg (50 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HSBF-HC

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids
HSBF-HC-2418	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	9 kg (20 lbs.)
HSBF-HC-2424		680 W	5.7 A		10 kg (22 lbs.)
HSBF-HC-2430		790 W	6.6 A		12 kg (26 lbs.)
HSBF-HC-3018	120 V	525 W	4.4 A	NEMA 5-15P	10 kg (23 lbs.)
HSBF-HC-3024		815 W	6.8 A		11 kg (25 lbs.)
HSBF-HC-3030		950 W	7.9 A		13 kg (28 lbs.)
HSBF-HC-3618	120 V	630 W	5.3 A	NEMA 5-15P	12 kg (26 lbs.)
HSBF-HC-3624		950 W	7.9 A		13 kg (28 lbs.)
HSBF-HC-3630		1110 W	9.3 A		15 kg (32 lbs.)
HSBF-HC-4218	120 V	735 W	6.1 A	NEMA 5-15P	13 kg (29 lbs.)
HSBF-HC-4224		1090 W	9.1 A		15 kg (32 lbs.)
HSBF-HC-4230		1270 W	10.6 A		16 kg (35 lbs.)
HSBF-HC-4818	120 V	850 W	7.1 A	NEMA 5-15P	15 kg (33 lbs.)
HSBF-HC-4824		1225 W	10.2 A		16 kg (36 lbs.)
HSBF-HC-4830		1430 W	11.9 A		18 kg (39 lbs.)

NOTA: Les poids sont estimés.

Dimensions — Modèles HSBF-HC

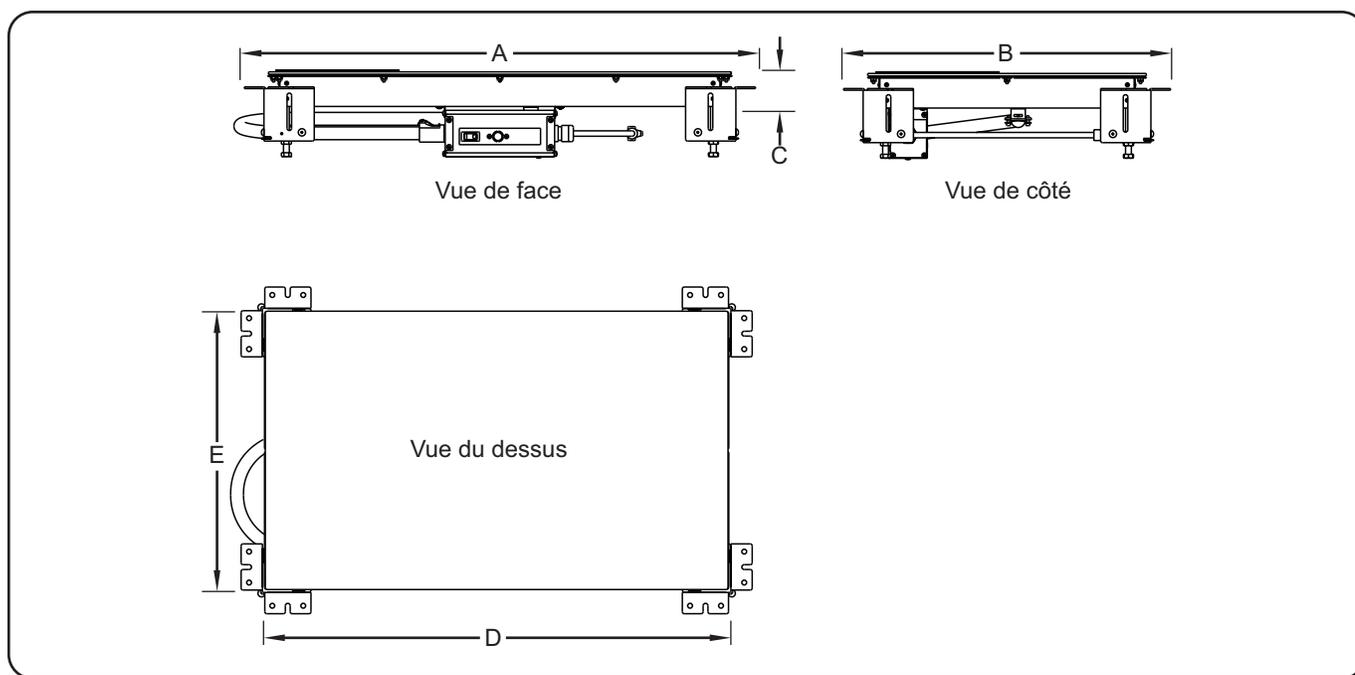
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur surface chauffante (D)	Profondeur surface chauffante (E)
HSBF-HC-2418	690 mm (27-1/8")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	610 mm (24")	457 mm (18")
HSBF-HC-2424		690 mm (27-1/8")			610 mm (24")
HSBF-HC-2430		841 mm (33-1/8")			762 mm (30")
HSBF-HC-3018	842 mm (30-1/8")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	762 mm (30")	457 mm (18")
HSBF-HC-3024		690 mm (27-1/8")			610 mm (24")
HSBF-HC-3030		841 mm (33-1/8")			762 mm (30")
HSBF-HC-3618	994 mm (39-1/8")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	914 mm (36")	457 mm (18")
HSBF-HC-3624		690 mm (27-1/8")			610 mm (24")
HSBF-HC-3630		841 mm (33-1/8")			762 mm (30")
HSBF-HC-4218	1147 mm (45-1/8")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	1067 mm (42")	457 mm (18")
HSBF-HC-4224		690 mm (27-1/8")			610 mm (24")
HSBF-HC-4230		841 mm (33-1/8")			762 mm (30")
HSBF-HC-4818	1299 mm (51-1/8")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	1219 mm (48")	457 mm (18")
HSBF-HC-4824		690 mm (27-1/8")			610 mm (24")
HSBF-HC-4830		841 mm (33-1/8")			762 mm (30")

Dimensions — Modèles HSBF-SS

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur surface chauffante (D)	Profondeur surface chauffante (E)
HSBF-SS-2418	687 mm (27")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	610 mm (24")	457 mm (18")
HSBF-SS-3018	839 mm (33")			762 mm (30")	
HSBF-SS-3618	992 mm (39")			914 mm (36")	
HSBF-SS-4818	1297 mm (51")			1219 mm (48")	

Dimensions — Modèles HSBF-GL

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur surface chauffante (D)	Profondeur surface chauffante (E)
HSBF-GL-2418	687 mm (27")	537 mm (21-1/8")	135 mm (5-3/8")	607 mm (23-7/8")	457 mm (18")
HSBF-GL-3018	839 mm (33")			759 mm (29-7/8")	
HSBF-GL-3618	992 mm (39")			912 mm (35-7/8")	
HSBF-GL-4818	1297 mm (51")			1217 mm (47-7/8")	



Dimensions

Généralités

Étagères chauffantes encastrées sont expédiés de l'usine complètement assemblés et prêts à être utilisés. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner l'appareil.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre, de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.
- L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Il doit être installé en intérieur.
- Le boîtier de commande monté à distance peut être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du boîtier de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

RISQUE D'INCENDIE : Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail à la bonne hauteur, à un emplacement facilitant son utilisation. L'emplacement doit être assez solide pour supporter le poids de l'appareil et son contenu.

AVIS

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

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

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

1. Retirez l'appareil du carton.

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

2. Retirez le ruban adhésif, l'emballage protecteur et la documentation de toutes les surfaces de l'appareil.

Installer l'unité

1. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour installer l'appareil.
 - Reportez-vous à la section "Dimensions de la découpe du comptoir et des boulons de montage" de cette section.

2. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.
3. Installez un support de montage sur la face inférieure du comptoir, à chaque angle de la découpe.
 - a. Alignez les encoches en forme de U du support de montage sur les deux trous pré-perçés sur la face inférieure du comptoir. La surface intérieure du support de montage doit être alignée verticalement sur la face intérieure de la découpe du comptoir.
 - b. Insérez les éléments de fixation adaptés dans le support de montage et les chevilles installées dans les trous de montage percés sur la face inférieure du comptoir. Serrez fermement.
4. Installez le joint auto-adhésif inclus autour de la surface verticale intérieure de la découpe du comptoir.
 - Le joint doit être positionné à 1/4mm au-dessus du plan de travail.

NOTA: Si vous ne disposez pas du joint autocollant en option, mastiquez le tour de la surface verticale de la découpe à 6 mm (1/4") en dessous de la surface supérieure du comptoir. Ainsi, le produit d'étanchéité à base de silicone qui sera appliqué ultérieurement ne pourra pas couler entre le comptoir et la plaque chauffante/réfrigérante.

5. Insérez avec précaution la plaque chauffante/réfrigérante dans la découpe du comptoir. Cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
 - La plaque chauffante/réfrigérante repose sur quatre vis de niveau qui font partie des supports de montage installés dans chaque angle de la découpe du comptoir.
6. Ajustez les vis de niveau situées sous chaque coin de l'appareil de manière à ce que la plaque affleure ou soit légèrement en-dessous de la surface du comptoir.
7. Serrez le contre-écrou de chaque vis de niveau afin de la bloquer en position.
8. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le comptoir et la plaque réfrigérante. Application d'un cordon d'étanchéité propre et régulier :
 - a. Assurez-vous que la plaque est parfaitement centrée dans la découpe du comptoir.
 - b. Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
 - c. Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
 - d. Lissez rapidement la surface du joint.
 - e. Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température comprise entre -23°C (-10°F) et 121°C (250°F).

ATTENTION

L'appareil/la surface d'installation NE DOIT PAS être penché une fois l'installation terminée : l'appareil n'est pas fixé et pourrait tomber. Il est uniquement destiné à une installation horizontale permanente.

9. Placez l'ensemble du boîtier de commande à distance dans une zone d'utilisation pratique. Si nécessaire ou si souhaité, le boîtier de commande peut être installé dans un endroit semi-éloigné.

- Le boîtier de commande peut être monté sur un panneau, une surface ou sous le comptoir. S'il est encastré, une découpe de montage de 184 x 83 mm (7-1/4" x 3-1/4") devra être réalisée sur le boîtier de commande.
- La distance entre le boîtier de commande et l'unité est déterminée par le cordon de 914 mm (3') (longueurs de conduit optionnelles de 6' [1829 mm] et 3048 mm [10'] sont également disponibles). Ne tendez pas le cordon pour augmenter la distance de montage. Laissez un peu de jeu sur le cordon une fois le boîtier de commande installé.

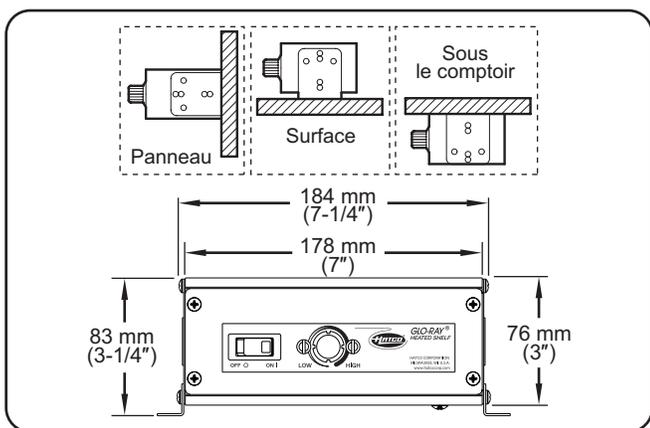
AVIS

Ne modifiez pas le câblage et ne coupez pas le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut endommager l'appareil et le plan de travail qui l'entoure.

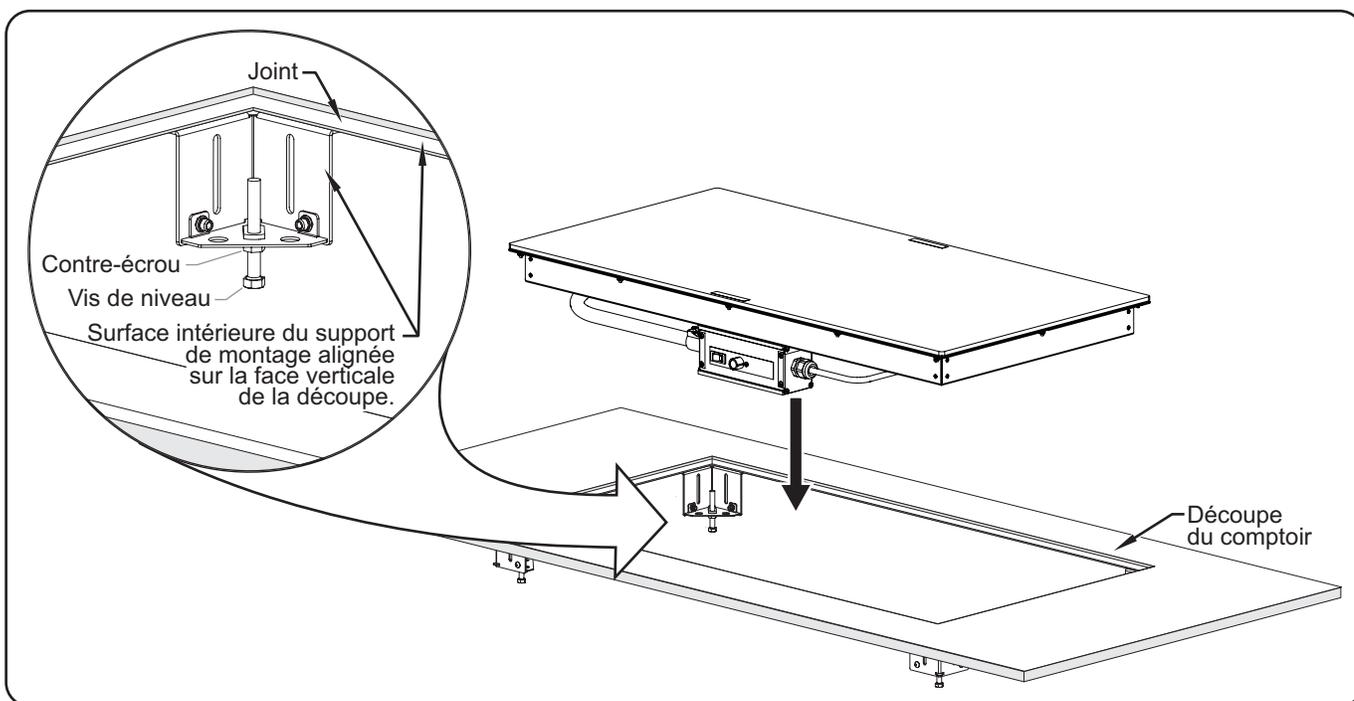
NOTA: Le boîtier de commande à distance doit être monté à l'aide de vis, dont la tête doit avoir un diamètre minimum de 6 mm (1/4"), insérées dans les orifices situés sur les supports de montage. Le boîtier de commande doit être facilement déplaçable, et non pas fixé de manière permanente.

10. Nettoyez minutieusement la surface de la plaque réfrigérante en vue de la mise en service. Pour les procédures de nettoyage adéquates, reportez-vous à la section Entretien.

11. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Consultez le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES » pour plus de détails.



Options de montage du boîtier de commande



Installation d'une plaque chauffante/réfrigérante modèle HSBF

Dimensions de découpe du comptoir et positionnement de la visserie de fixation — HSBF-HC Models

Modèle	Largeur de la découpe (A)	Profondeur de la découpe (B)	Position du trou de vissage (C)	Position du trou de vissage (D)	Position du trou de vissage (E)	Position du trou de vissage (F)
HSBF-HC-2418	619 mm (24-3/8")	467 mm (18-3/8")	660 mm (26")	533 mm (21")	508 mm (20")	380 mm (15")
HSBF-HC-2424	619 mm (24-3/8")	619 mm (24-3/8")	660 mm (26")	533 mm (21")	660 mm (26")	533 mm (21")
HSBF-HC-2430	619 mm (24-3/8")	772 mm (30-3/8")	660 mm (26")	533 mm (21")	813 mm (32")	686 mm (27")
HSBF-HC-3018	772 mm (30-3/8")	467 mm (18-3/8")	813 mm (32")	686 mm (27")	508 mm (20")	380 mm (15")
HSBF-HC-3024	772 mm (30-3/8")	619 mm (24-3/8")	813 mm (32")	686 mm (27")	660 mm (26")	533 mm (21")
HSBF-HC-3030	772 mm (30-3/8")	772 mm (30-3/8")	813 mm (32")	686 mm (27")	813 mm (32")	686 mm (27")
HSBF-HC-3618	924 mm (36-3/8")	467 mm (18-3/8")	965 mm (38")	837 mm (33")	508 mm (20")	380 mm (15")
HSBF-HC-3624	924 mm (36-3/8")	619 mm (24-3/8")	965 mm (38")	837 mm (33")	660 mm (26")	533 mm (21")
HSBF-HC-3630	924 mm (36-3/8")	772 mm (30-3/8")	965 mm (38")	837 mm (33")	813 mm (32")	686 mm (27")
HSBF-HC-4218	1076 mm (42-3/8")	467 mm (18-3/8")	1118 mm (44")	991 mm (39")	508 mm (20")	380 mm (15")
HSBF-HC-4224	1076 mm (42-3/8")	619 mm (24-3/8")	1118 mm (44")	991 mm (39")	660 mm (26")	533 mm (21")
HSBF-HC-4230	1076 mm (42-3/8")	772 mm (30-3/8")	1118 mm (44")	991 mm (39")	813 mm (32")	686 mm (27")
HSBF-HC-4818	1229 mm (48-3/8")	467 mm (18-3/8")	1270 mm (50")	1142 mm (45")	508 mm (20")	380 mm (15")
HSBF-HC-4824	1229 mm (48-3/8")	619 mm (24-3/8")	1270 mm (50")	1142 mm (45")	660 mm (26")	533 mm (21")
HSBF-HC-4830	1229 mm (48-3/8")	772 mm (30-3/8")	1270 mm (50")	1142 mm (45")	813 mm (32")	686 mm (27")

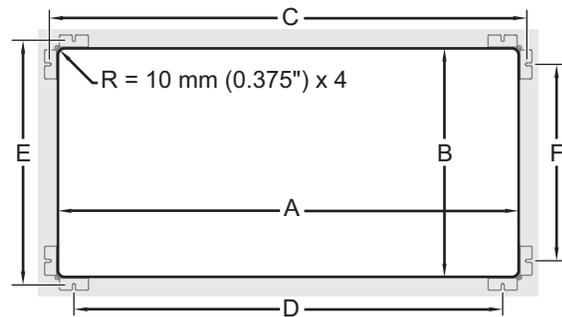
Dimensions de découpe du comptoir et positionnement de la visserie de fixation — HSBF-SS Models

Modèle	Largeur de la découpe (A)	Profondeur de la découpe (B)	Position du trou de vissage (C)	Position du trou de vissage (D)	Position du trou de vissage (E)	Position du trou de vissage (F)
HSBF-SS-2418	619 mm (24-3/8")	467 mm (18-3/8")	660 mm (26")	533 mm (21")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-SS-3018	772 mm (30-3/8")	467 mm (18-3/8")	813 mm (32")	686 mm (27")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-SS-3618	924 mm (36-3/8")	467 mm (18-3/8")	965 mm (38")	837 mm (33")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-SS-4818	1229 mm (48-3/8")	467 mm (18-3/8")	1270 mm (50")	1142 mm (45")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")

Dimensions de découpe du comptoir et positionnement de la visserie de fixation — HSBF-GL Models

Modèle	Largeur de la découpe (A)	Profondeur de la découpe (B)	Position du trou de vissage (C)	Position du trou de vissage (D)	Position du trou de vissage (E)	Position du trou de vissage (F)
HSBF-GL-2418	616 mm (24-1/4")	467 mm (18-3/8")	660 mm (26")	533 mm (21")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-GL-3018	768 mm (30-1/4")	467 mm (18-3/8")	813 mm (32")	686 mm (27")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-GL-3618	921 mm (36-1/4")	467 mm (18-3/8")	965 mm (38")	837 mm (33")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")
HSBF-GL-4818	1226 mm (48-1/4")	467 mm (18-3/8")	1270 mm (50")	1142 mm (45")	510 mm (20-1/8")	383 mm (15-1/8")

Les supports de montage sont indiqués à titre de référence pour mieux visualiser la position des trous. Les trous doivent être pré-perçés sur la face inférieure du comptoir, à l'endroit où les supports seront installés.



Généralités

Suivre la procédure suivante pour faire fonctionner l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en service

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Reportez-vous à la section INSTALLATION de ce manuel pour plus de détails.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).

⚠ ATTENTION

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

AVIS

N'allumez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été entièrement nettoyé. La surface en vitrocéramique doit être exempte de tout débris afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique. L'utilisation d'autres chiffons, lingettes ou produits nettoyants risque d'endommager la surface en vitrocéramique.

Ne faites pas glisser de récipients sur la surface en vitrocéramique, n'utilisez pas de récipients à fond rugueux et ne laissez rien tomber sur la surface en vitrocéramique. Cela pourrait rayer ou casser la surface en vitrocéramique. Les dégâts occasionnés à la surface en vitrocéramique ou le bris de la vitrocéramique dus à une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

3. Tournez la commande de chaleur pour choisir le réglage de température souhaité.
 - Tourner le bouton de commande de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Tourner le bouton de commande de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température.

4. L'appareil requiert environ 30 minutes avant d'atteindre la température nominale.

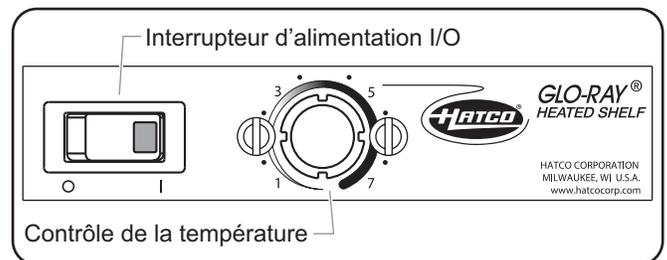
NOTA: Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour des informations sur l'installation et le fonctionnement des unités équipées d'un boîtier de commande à distance de type encastré.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section ENTRETIEN de ce manuel.



Panneau de commande

Généralités

Les puits chauffants intégrés d'Hatco® sont conçus pour une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- 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.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour résister aux jets sous pression. Évitez d'utiliser un pulvérisateur à jet sous pression pour le nettoyer.
- L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par le personnel qualifié. Tout entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.

DANGER D'INCENDIE: l'utilisation de produits chimiques agressifs (eau de Javel, produits nettoyants contenant de l'eau de Javel, produits de nettoyage de four, produits de nettoyage inflammables) est proscrite pour nettoyer 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.

AVIS

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

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.

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

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

Nettoyage quotidien des modèles HSBF-HC

Pour préserver l'aspect et les performances de l'appareil, appliquez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

1. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Retirer et laver tous les bacs alimentaires, si nécessaire.
3. Essuyer 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 de savon doux.
4. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

Modèles de nettoyage quotidien-HSBF-SS

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 dégrasée en profondeur à l'aide d'un abrasif, nettoyez-la et désinfectez-la correctement avant d'y déposer des produits alimentaires.

REMARQUE IMPORTANTE

Pour les appareils à montage sur la face inférieure du comptoir, un cordon de produit d'étanchéité à base de silicone est interposé entre l'appareil et le comptoir. Les tampons abrasifs doivent donc être utilisés avec précaution, en évitant tout contact avec le joint en silicone.

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. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage 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. Séchez à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

Taches tenaces

Pour les taches difficiles à enlever, utilisez un tampon abrasif et un nettoyant abrasif tel que Ajax®Comète®Bon Ami, Magic Scrub ou Bar Keeper's Friend®. Des tampons abrasifs supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (P/N 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.

Modèles de nettoyage quotidien-HSBF-GL

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.

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. a. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
 - b. b. 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.

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.



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.

⚠ 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 n'est pas suffisamment chaud.	L'appareil n'a pas eu le temps de préchauffer.	Une durée de préchauffage de 30 minutes minimum doit être respectée.
	La commande de la température est réglée à un niveau trop faible.	Augmenter la température.
	L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	L'emplacement de l'appareil est exposé aux courants d'air (conduits d'air climatisé ou ventilateurs d'extraction).	Bloquez les courants d'air ou déplacez l'appareil.
	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.
Appareil trop chaud.	La commande de la température est réglée à un niveau trop élevé.	Baisser la température.
	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation adaptée.	Vérifiez avec un personnel qualifié que l'alimentation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
	La commande de température est défectueuse.	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. Une tension trop élevée entraînera une surchauffe et risque d'endommager l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réenclenchez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	L'appareil n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	
L'élément chauffant ne fonctionne pas.		
La matière de la surface en pierre est tachée, décolorée ou est maculée/décolorée par endroits.	La surface en pierre simulée n'est pas nettoyée correctement.	Nettoyer la surface en suivant les informations "Nettoyage de la surface en pierre" à la section ENTRETIEN de ce manuel. Si ces méthodes ne parviennent pas à fournir des résultats acceptables, contactez Hatco pour obtenir une assistance.
L'étagère en pierre simulée se plie.	Poids excessif sur la plaque.	Répartir le poids de manière uniforme sur l'ensemble de la plaque. Si le poids sur l'étagère dépasse 23 kg (50 lbs.), une déflexion jusqu'à 4 mm (5/32") est possible. Si le poids sur l'étagère dépasse 45 kg (100 lbs.), une déflexion de 6 mm (1/4") est possible. La plaque n'est plus garantie si elle doit supporter un poids supérieur à 68 kg

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

Encastements de cadres pour boîtiers de commande

Deux types de boîtier de commande encastré monté à distance sont disponibles pour le modèle GRSSB — le boîtier de commande thermostatique mécanique et le boîtier de régulation de la température indicateur (ITC) numérique. Les deux boîtiers de commande s'installent selon la procédure suivante.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE Le boîtier de commande monté à distance peut être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du boîtier de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

AVIS

Installez le boîtier de commande à distance en dehors de la zone de chauffe. L'installation du boîtier de commande près de la zone de chauffe peut entraîner la surchauffe, le dysfonctionnement voire la panne de la ou des commandes.

Ne modifiez pas le câblage et ne coupez pas le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut endommager l'appareil et le plan de travail qui l'entoure.

NOTA: Il est recommandé qu'un électricien qualifié se charge du raccordement à la source d'alimentation.

1. Préparez la découpe et pré-percez les orifices des vis.
 - a. Reportez-vous à la section « Dimensions pour l'installation du petit boîtier de commande » pour les dimensions de découpe et de passage des vis.
 - b. Procédez à la découpe et pré-percez les trous des vis.
2. Retirez le couvercle à découper de l'ensemble du boîtier de commande.
3. Installez le boîtier de commandes dans l'ouverture prévue à cet effet, en le faisant passer par l'arrière.

4. Fixez le boîtier de commande sur la surface de montage à l'aide de vis (non fournies).
5. Branchez le boîtier de commandes à distance intégré à une source d'alimentation appropriée.
6. Réinstallez le couvercle.

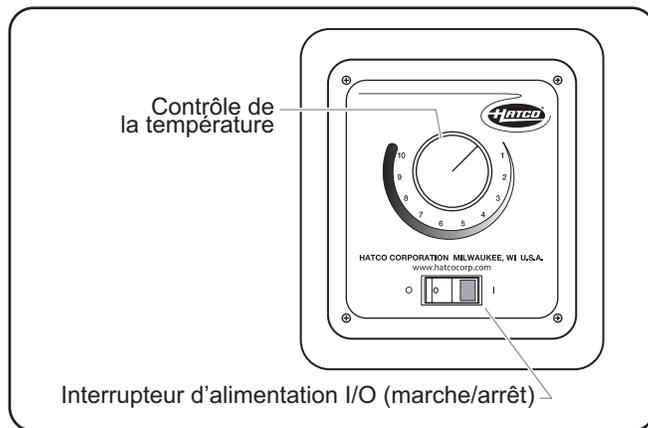
NOTA: Les appareils sont équipés d'un cordon flexible de 914 mm (3') reliant le boîtier de commande à l'appareil. La commande ITC propose également des cordons de 1829 mm (6') et de 3048 mm (10').

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Les deux boîtiers de commande à distance encastrables intègrent un interrupteur d'alimentation marche/arrêt (I/O). Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche) pour allumer l'appareil. Le témoin de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est allumé.

Changer la température nominale – commande de température mécanique

Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température nominale. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température nominale.



Commande de température mécanique

Dimensions d'installation du boîtier de commande à distance encastré

Vue de Face de la Découpe

REMARQUE IMPORTANTE :
Assurez-vous que l'emplacement choisi présente assez de place pour les branchements électriques au boîtier électrique.

Régulateur numérique de la température
121 mm (4-3/4")

Contrôle mécanique de la température
102 mm (4")

Vue de côté du boîtier installé

Changer la température nominale – régulateur de température numérique

Une fois allumés, les appareils munis du régulateur de température numérique chaufferont automatiquement jusqu'à la température nominale. Suivez la procédure suivante pour programmer la température nominale.

AVIS

Les appareils intégrés ne doivent pas atteindre une température nominale supérieure à 93°C (200°F). Les températures dépassant les 93°C (200°F) endommagent l'appareil et annulent la garantie.

NOTA: La température affichée à l'écran peut être inexacte lorsque la température de l'appareil est inférieure à 54°C (130°F).

1. Appuyez sur  touche trois fois. La température nominale actuelle sera affichée sur l'écran  (température) (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur  touche ou sur la  touche dans les dix secondes pour changer la température nominale.
3. Appuyez sur  touche pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'écran  (température) restera vierge pendant deux secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été enregistrés.

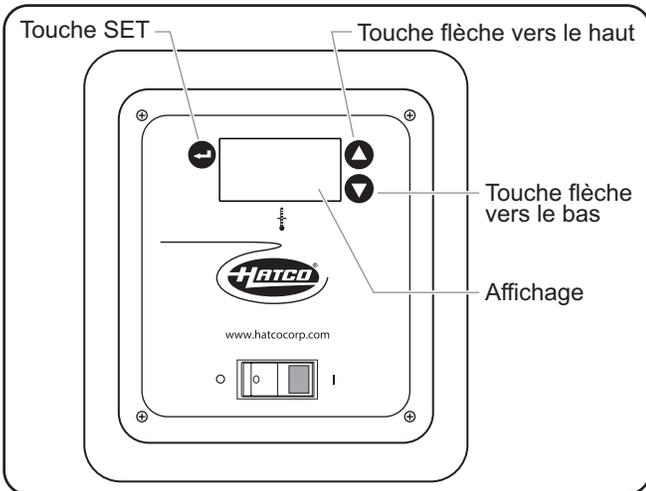
NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius – régulateur de température numérique

Suivez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage en Fahrenheit et en Celsius.

1. Appuyez sur  touche une fois. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur  touche ou sur la  touche dans les dix secondes pour alterner entre un affichage en Fahrenheit (« F ») et un affichage en Celsius (« C »).
3. Appuyez sur  touche trois fois pour verrouiller le nouveau paramètre. L'écran  (température) restera vierge pendant deux secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été enregistrés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.



Régulateur de température numérique

Petits boîtiers de commande

Deux boîtiers de commande encastrés de petite taille sont disponibles pour le modèle GRSSB — le boîtier de commande de température mécanique et le boîtier de régulateur de température numérique. Les deux boîtiers de commande s'installent selon la procédure suivante.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE Le boîtier de commande monté à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du boîtier de commande en position horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un choc électrique.

AVIS

Ne modifiez pas le câblage et ne coupez pas le tube capillaire du thermostat du boîtier de commande pour augmenter l'éloignement du montage à distance. La coupe du tube capillaire du thermostat fera surchauffer l'appareil et peut endommager l'appareil et le plan de travail qui l'entoure.

N'installez pas le boîtier de commande monté à distance dans une zone soumise à des températures supérieures à 29°C (85°F). Des températures excessives entraîneront une surchauffe, un dysfonctionnement et une défaillance d'une ou de plusieurs commandes.

1. Préparez l'ouverture du petit boîtier de commande. Assurez-vous que la découpe du boîtier de commande est à portée du conduit du boîtier de commande de 1 829 mm (6') de l'appareil.
 - a. Reportez-vous à la section « Dimensions pour l'installation du petit boîtier de commande » pour les dimensions de découpe et de passage des vis.
 - b. Procédez à la découpe et prépercez les trous des vis.

REMARQUE IMPORTANTE

Assurez-vous que l'emplacement pour l'installation laisse suffisamment de place pour effectuer les connexions électriques au boîtier de commande.

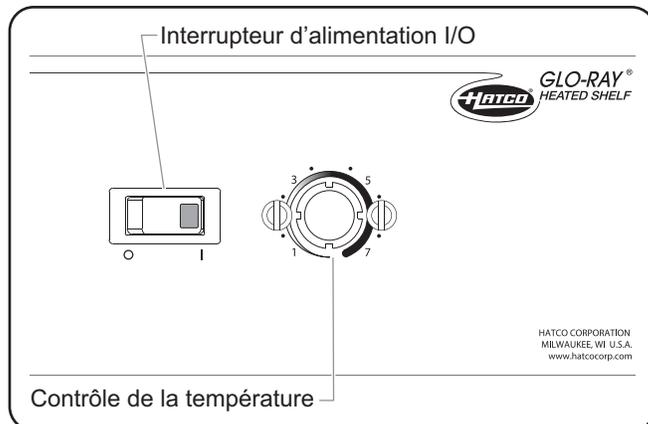
2. Installez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail :
 - a. Faites passer le petit boîtier de commande par l'ouverture du comptoir.
 - b. Placez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail.
3. Faites passer le petit boîtier de commande à travers l'ouverture du boîtier de commande afin qu'il puisse être monté à l'avant de la surface de montage.
4. Placez le petit boîtier de commande dans l'ouverture par l'avant.
 - Alignez les trous du boîtier de commande avec les trous préperçés de la surface de montage.
5. Fixez le petit boîtier de commande sur la surface de montage à l'aide de quatre vis (non fournies).

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Les deux boîtiers de commande à distance intègrent un interrupteur d'alimentation marche/arrêt (I/O). Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche) pour allumer l'appareil. Le témoin de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est allumé.

Changer la température nominale – commande de température mécanique

Tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température nominale. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température nominale.



Commande de température mécanique — Petit boîtier de commande

Changer la température nominale – régulateur de température numérique

Une fois allumés, les appareils munis du régulateur de température numérique chaufferont automatiquement jusqu'à la température nominale. Suivez la procédure suivante pour programmer la température nominale.

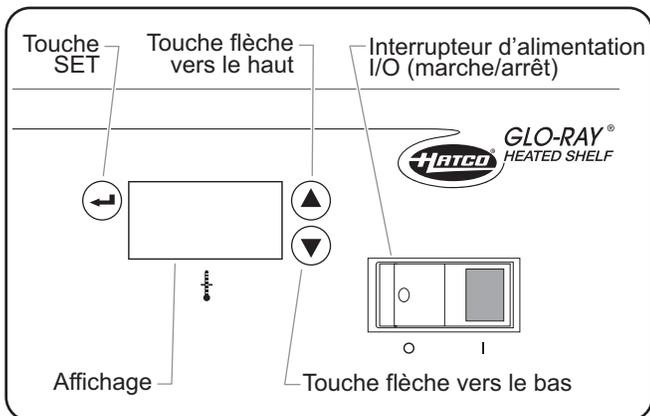
AVIS

Les appareils intégrés ne doivent pas atteindre une température nominale supérieure à 93°C (200°F). Les températures dépassant les 93°C (200°F) endommagent l'appareil et annulent la garantie.

NOTA: La température indiquée sur l'écran (température) peut être incorrecte lorsque la température de l'appareil est inférieure à 54°C (130°F).

1. Appuyez sur touche trois fois. La température nominale actuelle sera affichée sur l'écran (température) (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur touche ou sur la touche dans les dix secondes pour changer la température nominale.
3. Appuyez sur touche pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'écran (température) restera vierge pendant 2 secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.



Régulateur de température numérique — Petit boîtier de commande

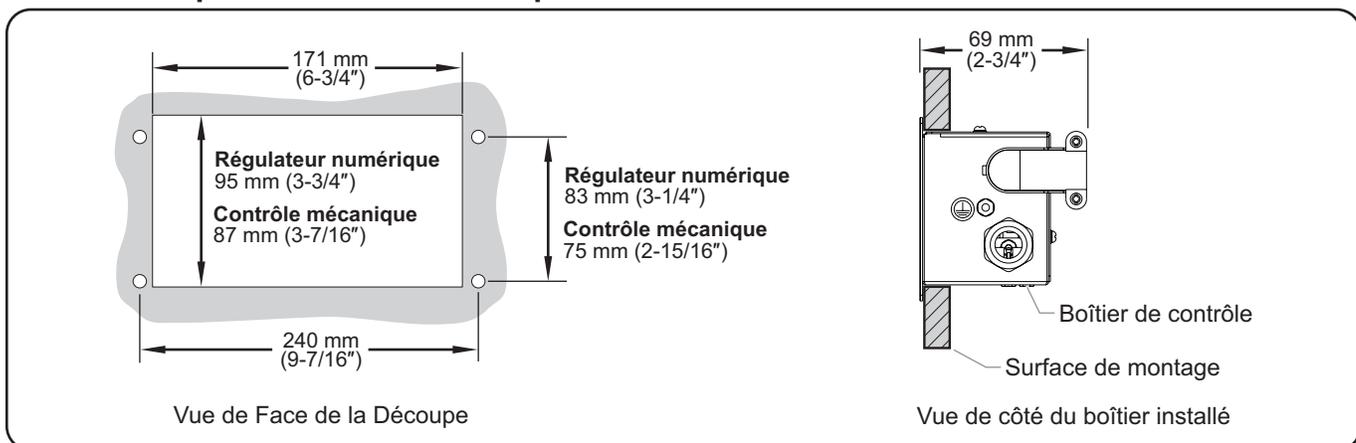
Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius – régulateur de température numérique

Suivez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage en Fahrenheit et en Celsius.

1. Appuyez sur touche une fois. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur touche ou sur la touche dans les dix secondes pour alterner entre un affichage en Fahrenheit (« F ») et un affichage en Celsius (« C »).
3. Appuyez sur touche trois fois pour verrouiller le nouveau paramètre. L'écran (température) restera vierge pendant deux secondes pour indiquer que les nouveaux paramètres ont été enregistrés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.

Dimensions pour l'installation des petits boîtiers de commande



GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.

414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

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