

hatcorp.com

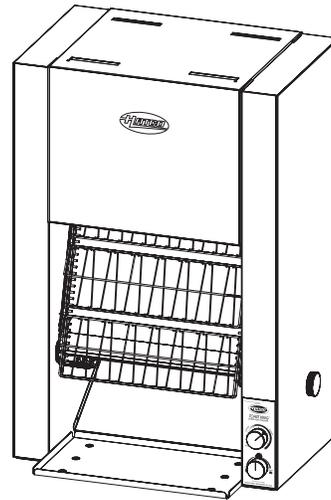
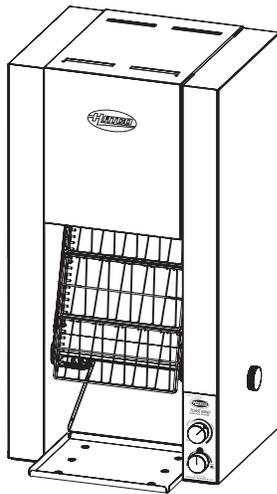
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 14)



Toast King® Conveyor Toasters Grille-Pain à Convoyeur TK 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 14

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Thermostat Adjustment.....	9
Model Description	4	Maintenance	10
Model Designation	4	General.....	10
Specifications	5	Daily Cleaning.....	10
Plug Configurations.....	5	Cleaning the Toasting Baskets.....	10
Electrical Rating Chart.....	6	Troubleshooting Guide	11
Dimensions.....	7	Options and Accessories	12
Installation	8	Limited Warranty	13
General.....	8	Authorized Parts Distributors	Back Cover

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the back of the 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 Toast King® Conveyor Toasters are specially designed to speed the toasting operation. Products pass through a heating chamber for rapid and thorough toasting. Dryness, moisture, sugar content, and thickness of bread product affect the ability to achieve the perfect toasted product. Conveyor speed, not temperature, determines the toasting color.

Hatco toasters are quality built to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance. The metal-sheathed tubular heating elements are guaranteed against breakage and burnout for two years. (If failure of one element should occur, your Hatco toaster will continue to operate – the production may be slightly lower.)

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Hatco Conveyor Toasters. Hatco recommends

all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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



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



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



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



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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of 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/turn off power at circuit breaker, 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 the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

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.
- Do not locate toaster under shelving or closer than 12” (305 mm) from the ceiling.
- Do not place anything on top of toaster. Do not place toaster near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or on top of toaster could catch fire causing injury and/or damage to toaster.

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

In case of fire, disconnect toaster from power source immediately. This allows unit to cool, making it easier and safer to put out the fire.

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Do not remove toast collector pan or baskets for cleaning until toaster is cool.

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

Products thicker than 1-1/4” (32 mm) will cause conveyor system to jam, which could ignite product inside toaster.

Misalignment of toasting baskets will cause conveyor to jam. Hold down bars should be facing out and lying flat on baskets. Incorrectly positioned bars will cause conveyor to stop.

Always operate toaster with toast collector pan installed.

Toasting of coated or buttered products such as garlic bread, cheese sandwiches, and sweet rolls is NOT recommended. Residue will reduce toaster performance and could ignite inside toaster. Using toaster with food products listed above will void unit warranty.

NOTICE

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 locate toaster in an area that restricts air flow around front or rear of unit.

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

Do not lay unit on the side with control panel or manual advance knob. Damage to unit could occur.

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

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

MODEL DESCRIPTION

All Models

Toast King® Conveyor Toasters are fast, dependable, and versatile. They are designed for constant, high volume applications featuring three-basket access for fast loading to toast between 720–1500 slices of bread per hour, depending on the model. Multiple, fast heat-up heating elements ensure continuous toasting.

Every unit includes a toast collector pan, heated toast storage area, power saving thermostat, speed control, manual advance, and factory attached 4' (1219 mm) cord and plug.

TK-72 Model

The TK-72 model toasts up to 12 bread or bun slices per minute (720 per hour) and features toasting baskets two-slices wide.

TK-100 Model

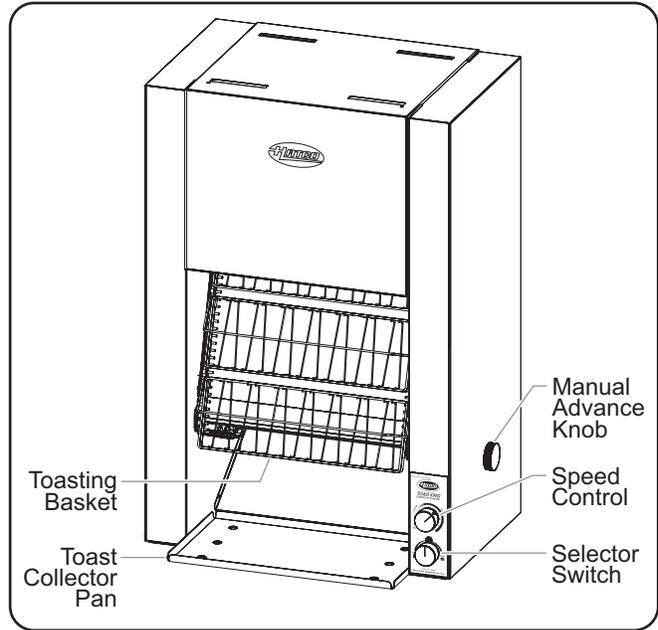
The TK-100 model toasts up to 16 bread or bun slices per minute (960 per hour) and features toasting baskets three-slices wide.

TK-135B Model

The TK-135B model is a buns only toaster that toasts up to 22 bun slices per minute (1320 per hour) and features toasting baskets three-slices wide.

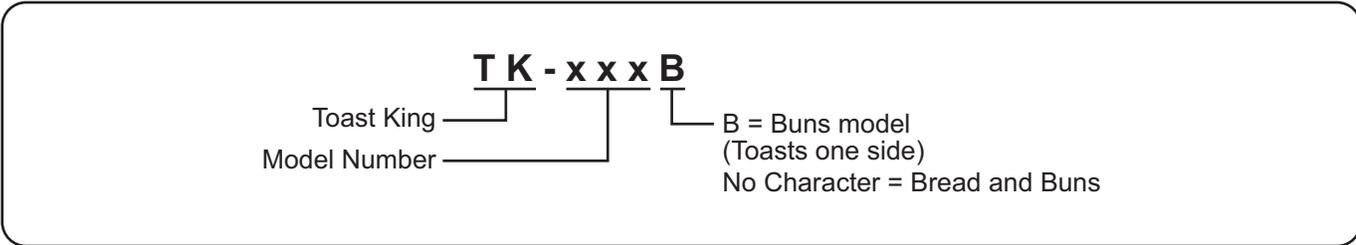
TK-155B Model

The TK-155B model is a 3-part hamburger bun toaster that toasts up to 25 3-part bun slices per minute (1500 per hour) and features toasting baskets three-slices wide. The outside buns are toasted on one side, the middle bun is toasted on both sides.



TK-100 Model

MODEL DESIGNATION



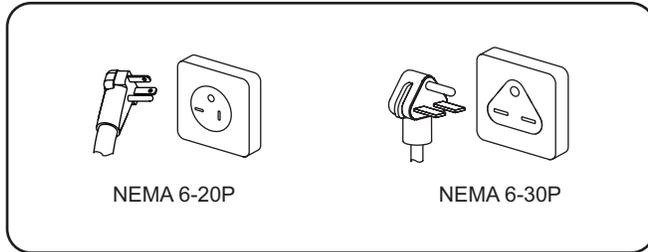
Plug Configurations

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



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of 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: Specification label located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacles are not supplied by Hatco, but some are available as accessories.

Connecting Supply Wires

If local codes require Greenfield or conduit hook-up, consult a licensed electrical contractor to perform supply wire connection. Access to the unit wiring is through the rear lower access panel.

To connect supply wires to the toaster:

1. Remove the screws securing the side panels, and remove the side panels.
2. Remove the screws securing the rear lower access panel, and remove the panel.
3. Insert the Greenfield or conduit through the opening in the rear access panel and attach to the power supply bracket. Connect the wires.
4. Attach the ground wire to the power supply bracket at the threaded hole marked "G".
5. Reinstall access panel and side panels.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
TK-72	208 V	60 Hz	4038 W	19.4 A	NEMA 6-20P*	73 lbs. (33 kg)
	240 V			16.8 A		
	200 V	50 Hz	3733 W	18.7 A	NEMA 6-20P	73 lbs. (33 kg)
	220 V		4038 W	18.4 A	No Cap	
	220 V	60 Hz				
	220/230 V	50 Hz	4038/4414 W	18.4/19.2 A		
	230/240 V		3708/4038 W	16.1/16.8 A		
	240 V		4038 W	16.8 A		
TK-75	220/230 V	50 Hz	5238/5725 W	23.8/24.9 A	No Cap	73 lbs. (33 kg)
	230/240 V		4811/5238 W	21.0/21.8 A		
TK-100	208 V	60 Hz	5038 W	24.0 A	NEMA 6-30P	88 lbs. (40 kg)
	240 V			21.0 A		
	200 V	50 Hz	4657 W	23.3 A	NEMA 6-30P	88 lbs. (40 kg)
	220 V	60 Hz	5038 W	22.9 A	No Cap	
	220 V	50 Hz				
	220/230 V	50 Hz	5038/5507 W	22.9/23.9 A		
	230/240 V		4626/5038 W	20.1/21.0 A		
	240 V		5038 W	21.0 A		
TK-105	220 V	50 Hz	7438 W	33.8 A	No Cord	88 lbs. (40 kg)
	240 V		5678 W	23.7 A	No Cap	
	220/230 V		7438/8129 W	33.8/35.3 A	No Cord	
	230/240 V		6830/7438 W	30.0/31.0 A		
TK-135B	208 V	60 Hz	4338 W	20.9 A	NEMA 6-30P	88 lbs. (40 kg)
	240 V			18.1 A	NEMA 6-20P*	
	220 V	60 Hz	4338 W	19.7 A	No Cap	88 lbs. (40 kg)
	220 V	50 Hz				
	220/230 V		3984/4338 W	17.3/18.1 A		
	230/240 V		4338 W	18.1 A		
	240 V					
TK-155B	208 V	60 Hz	5018 W	24.1 A	NEMA 6-30P	88 lbs. (40 kg)
	240 V			20.9 A		
	220 V	60 Hz	5018 W	22.8 A	No Cap	88 lbs. (40 kg)
	220 V	50 Hz				
	240 V					

The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

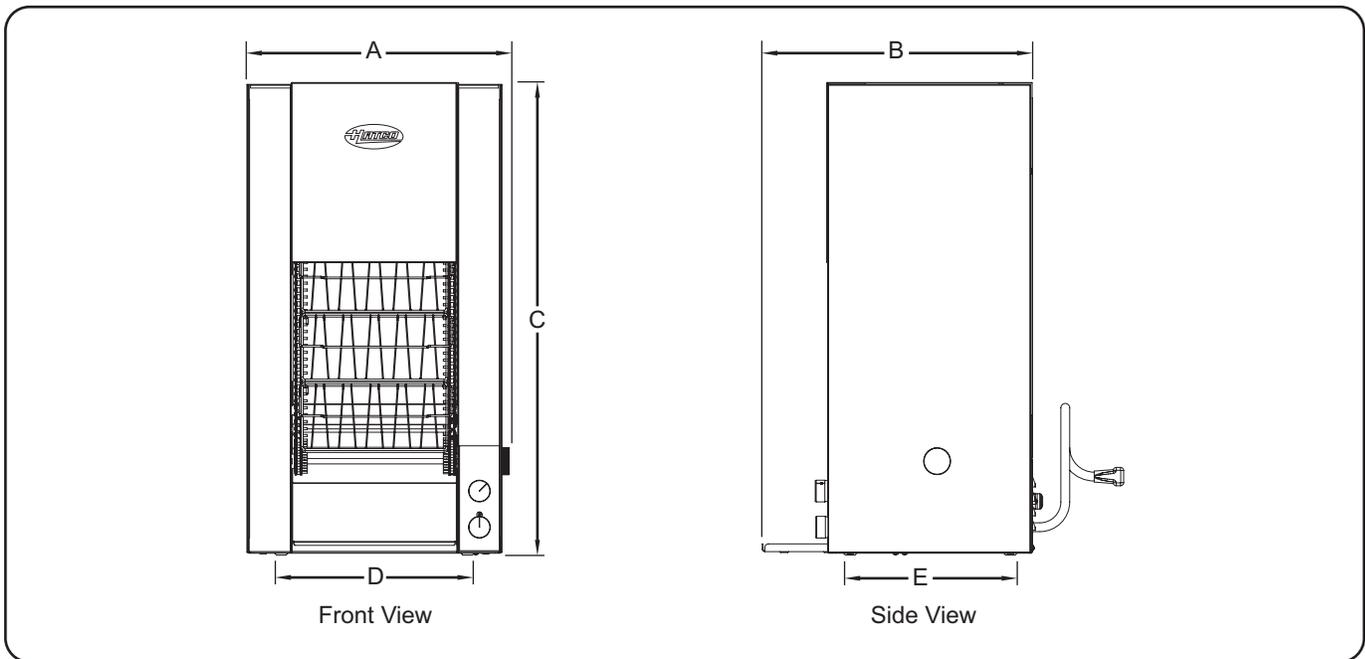
* NEMA 6-30P for Canada.

NOTE: Units with "No Cap" plug configuration come with a power cord only (no plug).

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)*	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
TK-72	18-1/4" (464 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	13-3/4" (349 mm)	11-1/4" (287 mm)
TK-75	18-1/4" (464 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	13-3/4" (349 mm)	11-1/4" (287 mm)
TK-100	22-3/4" (578 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	18-1/4" (464 mm)	11-1/4" (287 mm)
TK-105	22-3/4" (578 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	18-1/4" (464 mm)	11-1/4" (287 mm)
TK-135B	22-3/4" (578 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	18-1/4" (464 mm)	11-1/4" (287 mm)
TK-155B	22-3/4" (578 mm)	17-5/8" (448 mm)	33-1/4" (844 mm)	18-1/4" (464 mm)	11-1/4" (287 mm)

* Add 4" (102 mm) to the height of the unit if the 4" (102 mm) leg accessory is installed.



General

Hatco® Toast King® Conveyor Toasters are shipped with all components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and the components enclosed.

WARNING

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

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

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.
- Do not place anything on top of toaster. Do not place toaster near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or on top of toaster could catch fire causing injury and/or damage to toaster.

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
3. Place the unit in the desired location. This may require two people.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, exterior doors).
 - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
 - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
 - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

NOTICE

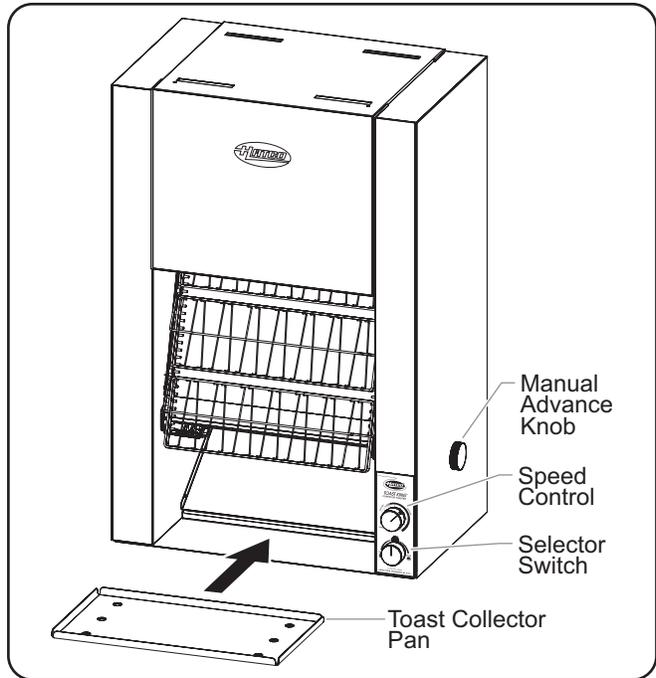
Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

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

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

4. Install the toast collector pan.
5. If the unit does not have a plug installed on the power cord, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical plug. See the SPECIFICATIONS section for details.

NOTE: Hatco tests each toaster with bread product prior to shipping.



TK-100 Model

General

Hatco Toasters are designed for ease of operation. Perform the following procedure to operate the toaster.

WARNING

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

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Turn the Selector Switch from the OFF (O) position to the TOAST or BUNS position.

NOTE: When toasting buns or bagels, place cut side facing out and set the Selector Switch to the BUNS position.

3. Turn the Speed Control counter-clockwise to the lightest/fastest position while the unit heats up.

NOTE: Allow approximately 20–30 minutes for a warm-up period.

CAUTION

Always operate toaster with toast collector pan installed.

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

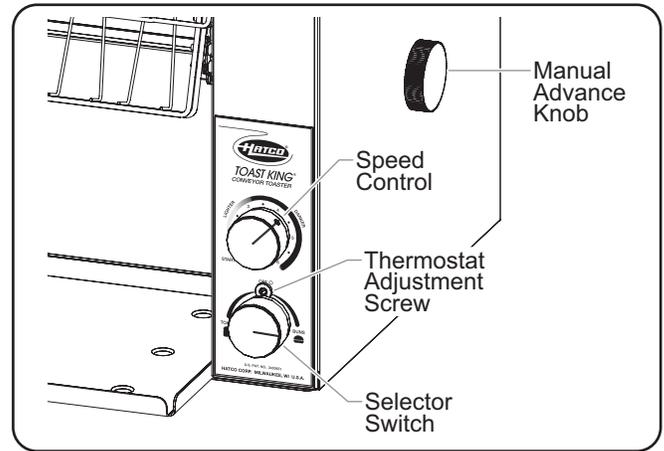
4. After warm-up period, set the Speed Control to the desired toast darkness setting. The “1” setting on the Speed Control knobs represents the lightest toast setting and the “7” setting represents the darkest.

NOTE: To toast moist products such as English muffins, rye bread, or whole wheat, slow the conveyor by turning the Speed Control knob to a DARKER setting (clockwise).

CAUTION

Toasting of coated or buttered products such as garlic bread, cheese sandwiches, and sweet rolls is NOT recommended. Residue will reduce toaster performance and could ignite inside toaster. Using toaster with food products listed above will void unit warranty.

Products thicker than 1-1/4" (32 mm) will cause conveyor system to jam, which could ignite product inside toaster.



Control Panel (TK-100 shown)

Manual Advance

The manual advance knob is located on the right side panel of the toaster. This knob permits manual advancement of the toasting baskets and allows rapid discharge of toast.

Thermostat Adjustment

The thermostat adjustment screw is located on the control panel. The thermostat controls the toasting chamber temperature and is preset at the factory.

If adjustment is needed, use the following procedure.

1. Turn the Selector Switch to the TOAST or BUNS position and allow approximately 20–30 minutes for a warm-up period.
 - The thermostat should be adjusted when the toaster is at the operation temperature.
2. Turn the adjustment screw using a small screwdriver.
 - Turn the screw clockwise to increase temperature or counterclockwise to decrease the temperature.

NOTE: Do not turn the screw more than 1/8 turn at a time. Allow at least five minutes for temperature to stabilize.

General

Hatco® Conveyor Toasters are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

NOTE: The conveyor chain gear motor is permanently lubricated and requires no maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, 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 steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.

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

Daily Cleaning

To preserve the finish of the toaster, it is recommended that the metal surfaces be wiped daily with a non-abrasive, damp cloth.



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



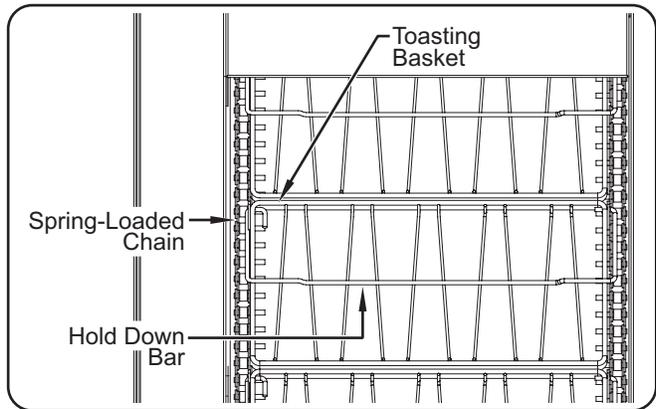
Do not remove toast collector pan or baskets for cleaning until toaster is cool.

1. Turn the Selector Switch to the OFF (O) position, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow the unit to cool.
2. Remove and empty the toast collector pan.
3. Wash the toast collector pan with warm water and a mild detergent. Rinse with water.
4. Allow the toast collector pan to air dry before placing back into the toaster.
5. Wipe the exterior surface of the toaster with a damp cloth. **NOTICE: Use non-abrasive cleaners and cloths only.**
6. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

Cleaning the Toasting Baskets

The toasting baskets need to be removed from the toaster periodically in order to be cleaned properly.

1. Use the manual advance knob on the right side of the unit to advance the baskets without energizing the unit.
2. Remove the baskets by pushing the spring-loaded chain away from the basket while pulling the basket away from the chain and outward.
 - The chain link pins must be pulled out of the toasting basket holes on the top of each side of the baskets.



Removing Toasting Baskets

NOTE: Do not detach the hold down bars when cleaning toasting baskets.

3. Wipe clean with a soft, damp cloth or soak the baskets in a mild solution of soap and water.
4. Re-install a basket by aligning a pin on each chain with the holes in each side of the toasting basket. The pin on the right-hand chain must be exactly opposite the pin on the left-hand chain.
5. To attach the remaining baskets, advance the conveyor and repeat the previous step. Each basket must be hung immediately below the preceding basket for all baskets to fit properly.



Misalignment of toasting baskets will cause conveyor to jam. Hold down bars should be facing out and lying flat on baskets. Incorrectly positioned bars will cause conveyor to stop.



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/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Toast too light.	Speed Control set on a light setting.	Turn Speed Control to a darker setting.
	Thermostat is set to low.	Refer to "Thermostat Adjustment" in the OPERATION section for information.
	Supply voltage to unit is low.	Verify the supply voltage to the toaster matches the unit specifications.
	Heating element defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Toast too dark.	Speed Control set on a dark setting.	Turn Speed Control to a lighter setting.
	Thermostat is set to high.	Refer to "Thermostat Adjustment" in the OPERATION section for information.
	Supply voltage to unit is high.	Verify the supply voltage to the toaster matches the unit specifications.
Unit takes too long to toast.	The first few batches can take longer because the toaster needs time to heat up when initially turned on.	Wait until the toaster is at full operation temperature before inserting bread.
	Supply voltage to unit is low.	Verify the supply voltage to the toaster matches the unit specifications.
Unit toasts on one side only. (TK-135B and TK-155B models are designed to toast one side of buns/bagels only.)	The selector switch is in the BUNS position.	Move the selector switch to the BREAD position.
	Heating element defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Toaster trips the circuit breaker or GFCI.	Circuit breaker is not sized properly for the toaster.	Check circuit breaker for proper sizing.
	Wiring fault inside toaster.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

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

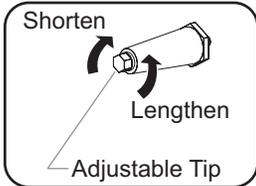
4" (102 mm) Adjustable Legs

4" (102 mm) adjustable legs are available as accessories for all models. Use the following procedure to install the legs.

NOTICE

Do not lay unit on the side with control panel or manual advance knob. Damage to unit could occur.

1. Carefully place unit on its side.
2. Thread the 4" (102 mm) adjustable legs into the existing leg holes on the bottom of the unit.
3. After all legs are secure, return the unit to the upright position. This may require two people.
4. Level the unit by turning the adjustable tip on each leg. Use a 5/8" (16mm) open-end wrench to make leveling adjustments.



Baskets for Jumbo Buns

Baskets for Jumbo Buns are available as accessories for TK-100, TK-135B, and TK-155B Models only. These baskets accommodate large buns up to 5-1/2" (140 mm) in diameter.

Security Control Cover

An optional security control cover is available for all models (not for field retrofit). A security control cover includes the control cover, bracket, fuse cover, and mounting hardware.

Receptacles

Receptacles are available as accessories for units using NEMA 6-20P or NEMA 6-30P plugs.

Mounting Brackets

Mounting brackets are available as accessories to securely and permanently mount a toaster. The brackets are installed in the leg mounting holes. Fasteners not supplied.

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.....	14	Mode d'emploi	21
Introduction.....	14	Généralités	21
Consignes de Sécurité Importantes	15	Réglage du thermostat	21
Description du Modèle.....	16	Maintenance.....	22
Désignation du Modèle.....	16	Généralités	22
Caractéristiques Techniques	17	Nettoyage quotidien.....	22
Configuration des Fiches.....	17	Nettoyage des paniers du pain grillé.....	22
Tableau des valeurs nominales électriques	18	Guide de Dépannage.....	23
Dimensions	19	Options et Accessoires	24
Installation.....	20	Garantie Limitée	25
Généralités	20	Distributeurs de pièces autorisés	Couverture Arrière

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 au dos de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco® pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les grille-pain Hatco à convoyeur Toast King sont spécialement conçu pour accélérer le grillage du pain. Les produits à griller passent dans une chambre chauffante pour un grillage rapide et complet. La teneur en eau, la teneur en sucre et l'épaisseur du pain affectent la capacité d'atteindre un grillage parfait. La vitesse du convoyeur et non la température détermine la coloration de grillage.

Les grille-pain Hatco sont fabriqués avec un souci de qualité pour satisfaire la demande des opérations de restauration et pour fournir des années de fonctionnement sans soucis. Les éléments métalliques chauffants tubulaires sont garantis contre toute rupture et panne électrique pour une période de deux ans. (si l'un des éléments venait à tomber en panne, votre grille-pain Hatco continuera de fonctionner — seule la production devrait légèrement diminuer).

Les grille-pain à convoyeur Hatco font l'objet de recherches approfondies et d'essais. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque unité est soigneusement inspectée et testée avant expédition.

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'interrupteur sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- 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.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais introduire de couteau, fourchette ou autre objet semblable dans les fentes du grille-pain.
- Ne pas soulever le grille-pain en plaçant les doigts dans les fentes et en saisissant les éléments chauffants.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne placez pas le grille-pain sur une étagère ou à moins de 305 mm (12") du plafond.
- Ne rien placer sur le dessus du grille-pain. Ne pas placer le grille-pain à proximité ou en dessous de rideaux ou autres matières combustibles. Des articles proches ou sur le dessus du grille-pain peuvent s'enflammer et provoquer des blessures corporelles et des dommages du grille-pain.

DANGER D'EXPLOSION: Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'incendie, débrancher immédiatement le grille-pain de sa source d'électricité. Ceci permet à l'appareil de refroidir et le feu peut être éteint de façon plus facile et plus sûre.

N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

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.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Retirez le bac de récupération du pain grillé ou les paniers pour les laver uniquement lorsque le grille-pain est froid.

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

Les produits d'une épaisseur supérieure à 32 mm (1-1/4") peuvent rester bloqués dans le convoyeur et s'enflammer dans le grille-pain.

Un mauvais alignement des paniers du grille-pain peut provoquer un blocage du convoyeur. Les barres de maintien inférieures doivent être tournées vers l'extérieur et placées à plat contre les paniers. Les barres qui ne sont pas correctement placées provoqueront un arrêt du convoyeur.

Toujours utiliser le grille-pain avec le bac à miettes en place.

Il n'est PAS conseillé de griller des produits glacés ou beurrés tels que pain à l'ail, sandwichs au fromage et viennoiseries glacées. Les résidus réduisent les performances du grille-pain et peuvent s'enflammer à l'intérieur de l'appareil. L'utilisation du grille-pain avec les produits alimentaires indiqués ci-dessus a pour effet d'annuler la garantie.

AVIS

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.

AVIS

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

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 (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de contrôle ou le bouton d'avance manuelle. L'appareil pourrait être endommagé.

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation commerciale — PAS pour un emploi domestique.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les grille-pain à convoyeur Toast King® sont rapides, fiables et polyvalents. Ils sont conçus pour une utilisation en continu et pour de gros volumes. Ils possèdent un accès aux trois paniers pour un chargement rapide qui permet de griller de 720 à 1 500 tranches de pain par heure, en fonction du modèle. Les éléments chauffants, nombreux et rapides, permettent de faire griller du pain en continu.

Chaque appareil possède un bac de récupération du pain, une zone de stockage des pains grillés, un thermostat d'économie d'énergie, un réglage de la vitesse, une avance manuelle ainsi qu'un cordon d'alimentation de 1 219 mm (4') et une prise installés en usine.

Modèles Toast King

Les modèles Toast King permettent une utilisation en continu et pour de gros volumes. Ils possèdent des éléments chauffants rapides, un accès aux trois paniers pour un chargement rapide ainsi qu'un couvercle aéré qui permettent de griller de 720 à 1 500 tranches de pain par heure.

Modèle TK-72

Le modèle TK-72 permet de griller jusqu'à 12 tranches de pain ou petits pains par minute (720 par heure) et possède des paniers de grillage permettant de poser deux buns côte à côte.

Modèle TK-100

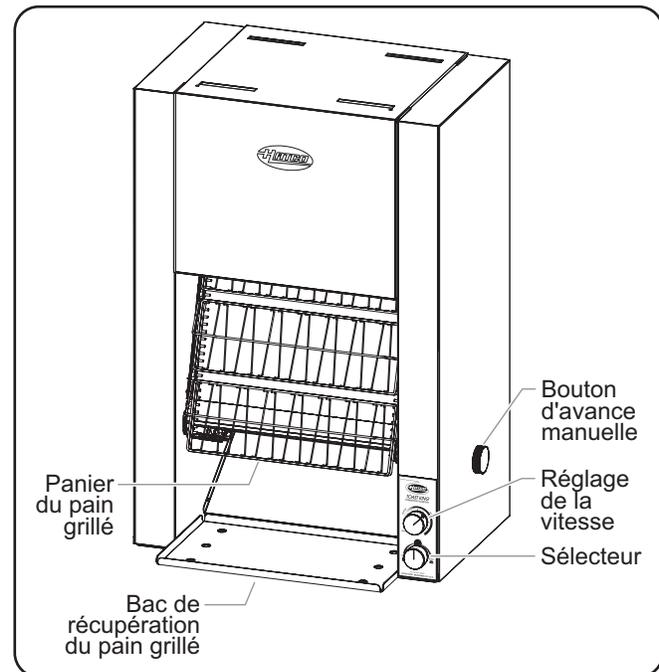
Le modèle TK-100 permet de griller jusqu'à 16 tranches de pain ou petits pains par minute (960 par heure) et possède des paniers de grillage permettant de poser trois buns côte à côte.

Modèle TK-135B

Le modèle TK-135B est un grille-pain **pour buns uniquement** et peut griller jusqu'à 22 demis buns par minute (1320 par heure) et possède des paniers de grillage permettant de poser trois buns côte à côte.

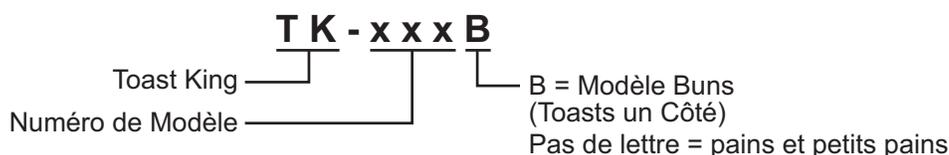
Modèle TK-155B

Le modèle TK-155B est un grille-pain pour buns uniquement et peut griller jusqu'à 25 tiers de buns par minute (1500 par heure) et possède des paniers de grillage permettant de poser trois buns côte à côte. Les chapeaux des petits pains sont grillés d'un côté, le petit pain du milieu est grillé des deux côtés.



Série TK

DÉSIGNATION DU MODÈLE



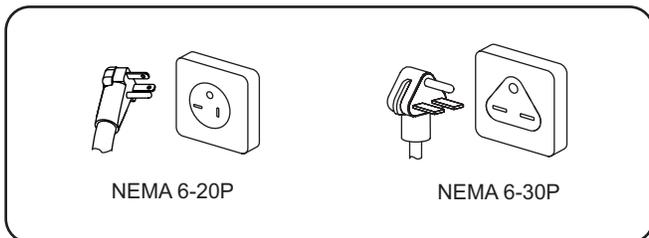
Configuration des Fiches

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: Étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil. Veuillez vous reporter à l'étiquette pour connaître le numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Les prises ne sont pas fournies par Hatco®, mais certaines d'entre elles sont disponibles comme accessoires.

Connexion des fils d'alimentation

Si les codes locaux requièrent un « Greenfield » ou un raccord gainé, consulter un électricien qualifié pour effectuer le câblage de raccord au secteur. L'accès au câblage de l'appareil se fait au travers du panneau arrière inférieur.

Pour raccorder les fils d'alimentation au grille-pain:

1. Enlever les vis maintenant les panneaux latéraux et enlever ceux-ci.
2. Enlever les vis maintenant le panneau d'accès arrière inférieur et enlever le panneau.
3. Insérer le « Greenfield » ou la gaine dans l'ouverture du panneau arrière et attacher le support d'alimentation électrique. Raccorder les fils.
4. Brancher le fil de terre sur le support d'alimentation dans le trou fileté marqué « G » (Ground=terre).
5. Replacer le panneau arrière et les panneaux latéraux.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Hertz	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement		
TK-72	208 V	60 Hz	4038 W	19.4 A	NEMA 6-20P*	33 kg (73 lbs.)		
	240 V			16.8 A				
	200 V	50 Hz	3733 W	18.7 A	NEMA 6-20P	33 kg (73 lbs.)		
	220 V		4038 W	18.4 A	Aucun plafond			
	220 V	60 Hz						
	220/230 V						50 Hz	4038/4414 W
	230/240 V	3708/4038 W						16.1/16.8 A
	240 V	4038 W	16.8 A					
TK-75	220/230 V	50 Hz	5238/5725 W	23.8/24.9 A	Aucun plafond	33 kg (73 lbs.)		
	230/240 V		4811/5238 W	21.0/21.8 A				
TK-100	208 V	60 Hz	5038 W	24.0 A	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)		
	240 V			21.0 A				
	200 V	50 Hz	4657 W	23.3 A	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)		
	220 V	60 Hz	5038 W	22.9 A	Aucun plafond			
	220 V						50 Hz	
	220/230 V	5038/5507 W	22.9/23.9 A					
	230/240 V	4626/5038 W	20.1/21.0 A					
	240 V	5038 W	21.0 A					
TK-105	220 V	50 Hz	7438 W	33.8 A		Aucun cordon	40 kg (88 lbs.)	
	240 V		5678 W	23.7 A	Aucun plafond			
	220/230 V		7438/8129 W	33.8/35.3 A	Aucun cordon			
	230/240 V		6830/7438 W	30.0/31.0 A				
TK-135B	208 V	60 Hz	4338 W	20.9 A	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)		
	240 V			18.1 A	NEMA 6-20P*			
	220 V	60 Hz	4338 W	19.7 A	Aucun plafond			
	220 V					50 Hz		
	220/230 V	4338/4741 W	19.7/20.6 A					
	230/240 V	3984/4338 W	17.3/18.1 A					
	240 V	4338 W	18.1 A					
TK-155B	208 V	60 Hz	5018 W	24.1 A			NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240 V			20.9 A				
	220 V	60 Hz	5018 W	22.8 A	Aucun plafond			
	220 V					50 Hz		
	240 V	20.9 A						

Les informations électriques présentées dans les cases ombrées font référence aux **modèles destinés à l'exportation uniquement**.

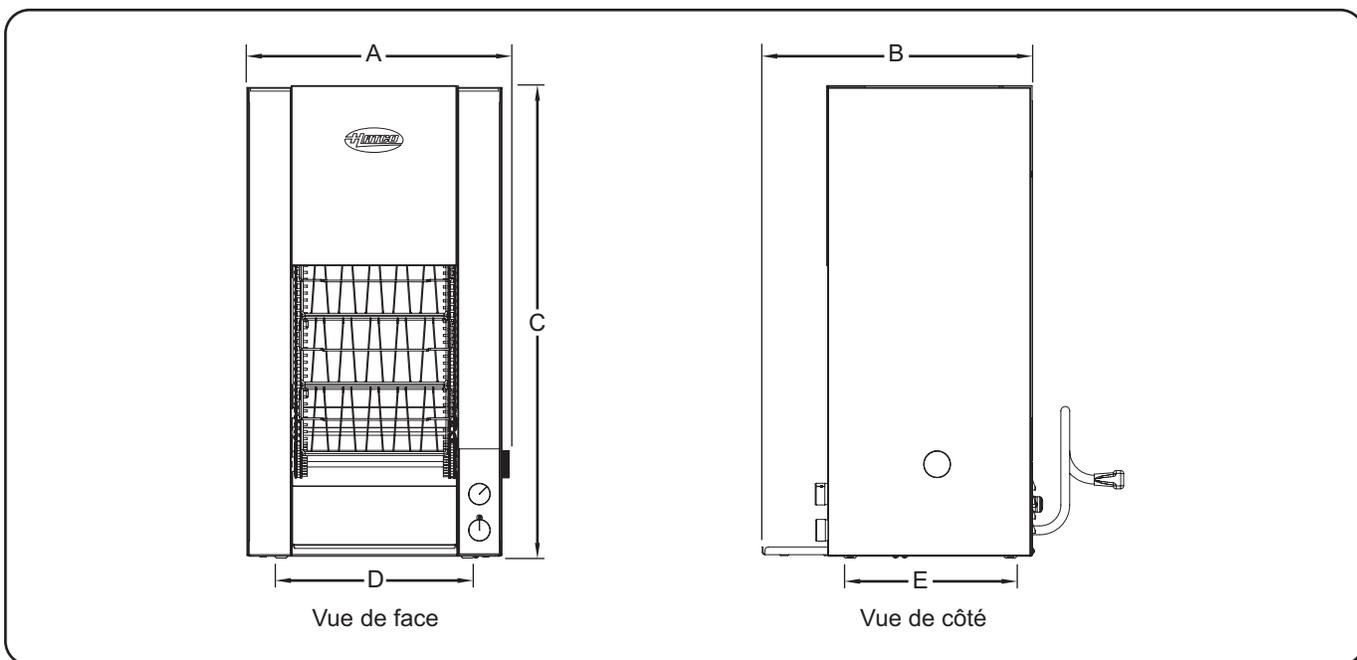
* NEMA 6-30P pour le Canada.

NOTA: Pour les appareils ayant une configuration sans plafond, seule un cordon d'alimentation est fourni (pas de prise).

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)*	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
TK-72	464 mm (18-1/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	349 mm (13-3/4")	287 mm (11-1/4")
TK-75	464 mm (18-1/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	349 mm (13-3/4")	287 mm (11-1/4")
TK-100	578 mm (22-3/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	464 mm (18-1/4")	287 mm (11-1/4")
TK-105	578 mm (22-3/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	464 mm (18-1/4")	287 mm (11-1/4")
TK-135B	578 mm (22-3/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	464 mm (18-1/4")	287 mm (11-1/4")
TK-155B	578 mm (22-3/4")	448 mm (17-5/8")	844 mm (33-1/4")	464 mm (18-1/4")	287 mm (11-1/4")

* Ajoutez 102 mm (4") à la hauteur de l'appareil si ce dernier possède un pied de 102 mm (4").



Généralités

Les composants des grille-pain à convoyeur Toast King® Hatco® sont déjà assemblés lors de l'expédition. Faire attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'EXPLOSION: Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres.

DANGER D'INCENDIE:

- **Danger d'incendie:** Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- **Ne rien placer sur le dessus du grille-pain. Ne pas placer le grille-pain à proximité ou en dessous de rideaux ou autres matières combustibles. Des articles proches ou sur le dessus du grille-pain peuvent s'enflammer et provoquer des blessures corporelles et des dommages du grille-pain.**

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

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

2. Retirer l'adhésif et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité. Cette étape nécessite deux personnes.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21 °C minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
 - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
 - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
 - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.

AVIS

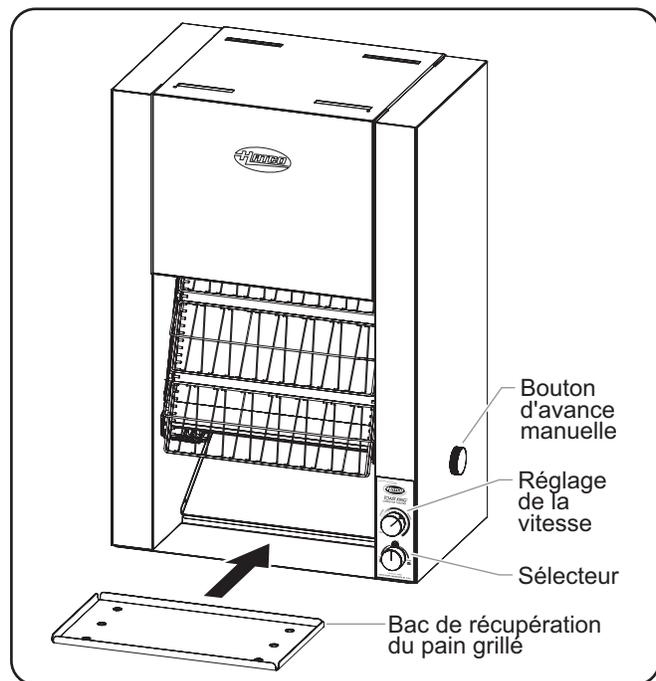
Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

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

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 (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

4. Installez le bac de récupération du pain grillé.
5. Si aucune prise n'est installée sur le cordon d'alimentation de l'appareil, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer la tension et la taille de prise électrique adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

NOTA: Hatco teste tous les grille-pain avec du pain avant de les expédier.



TK-100 Model

Généralités

Les grille-pain Hatco sont conçus pour une utilisation facile. Son fonctionnement est décrit ci-dessous.

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Pour plus de détails, voir CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Déplacez le sélecteur de la position OFF (O) à la position TOAST ou BUNS.

NOTA: Lorsque vous faites griller des petits pains ou des bagels, placez le côté coupé vers l'extérieur et placez le sélecteur sur la position BUNS.

3. Tournez le bouton de réglage de la vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position la plus claire/plus rapide pendant que l'appareil chauffe.

NOTA : Compter 20–30 minutes de préchauffage environ.

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser le grille-pain avec le bac à miettes en place.

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

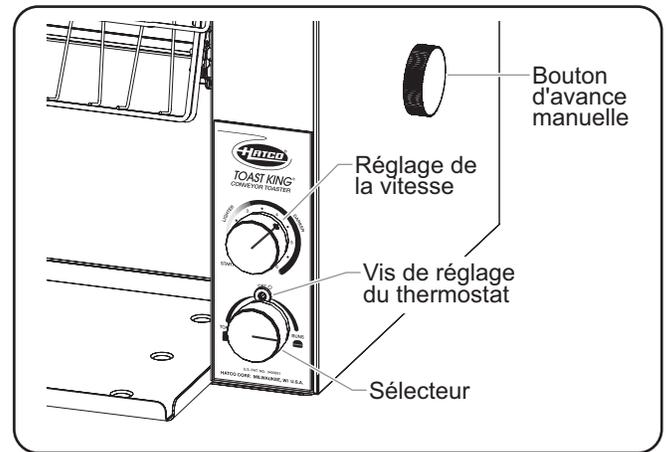
4. Après la période de pré-chauffage, réglez la vitesse en fonction de la couleur de pain souhaitée. Le réglage « 1 » sur les boutons de réglage de la vitesse représente la couleur de pain la plus claire et le réglage « 7 » représente la plus foncée.

NOTA: Pour griller des produits à forte teneur en eau tels que des « English Muffins », du pain complet ou du pain noir, ralentir la vitesse du convoyeur en tournant le sélecteur de vitesse vers une position plus lente (sens des aiguilles d'une montre).

⚠ ATTENTION

Il n'est PAS conseillé de griller des produits glacés ou beurrés tels que pain à l'ail, sandwichs au fromage et viennoiseries glacées. Les résidus réduisent les performances du grille-pain et peuvent s'enflammer à l'intérieur de l'appareil. L'utilisation du grille-pain avec les produits alimentaires indiqués ci-dessus a pour effet d'annuler la garantie.

Les produits d'une épaisseur supérieure à 32 mm (1-1/4") peuvent rester bloqués dans le convoyeur et s'enflammer dans le grille-pain.



Panneau de commande (vue du TK-100)

Avance manuelle

La mollette d'avance manuelle est située sur le côté droit du grille-pain. Cette mollette permet une rotation manuelle des paniers et permet une décharge rapide des toasts.

Réglage du thermostat

La vis de réglage du thermostat est située sur le panneau de contrôle. Le thermostat permet de régler la température de la chambre du grille-pain qui est pré-réglée en usine.

S'il est nécessaire de la régler, suivez la procédure suivante.

1. Déplacez le sélecteur vers la position TOAST ou BUNS et attendez que l'appareil chauffe pendant 20 à 30 minutes.
 - Vous devez attendre que le grille-pain ait atteint sa température de fonctionnement avant de régler le thermostat.
2. Tournez la vis de réglage à l'aide d'un petit tournevis.
 - Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température.

NOTA: Ne pas tourner la vis de plus de 1/8ème de tour à la fois. Laisser 5 minutes s'écouler pour permettre à la température de se stabiliser.

Généralités

Le grille-pain à fentes Hatco® a été conçu pour une durabilité maximum et une performance optimum, avec un minimum d'entretien.

NOTA: Le motoréducteur à chaîne du convoyeur se lubrifie en permanence et ne nécessite pas d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Mettez l'interrupteur sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.

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.

Nettoyage quotidien

Pour préserver la finition du grille-pain, il est recommandé de passer quotidiennement un chiffon humide sur ses surfaces métalliques.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Retirez le bac de récupération du pain grillé ou les paniers pour les laver uniquement lorsque le grille-pain est froid.

AVIS

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

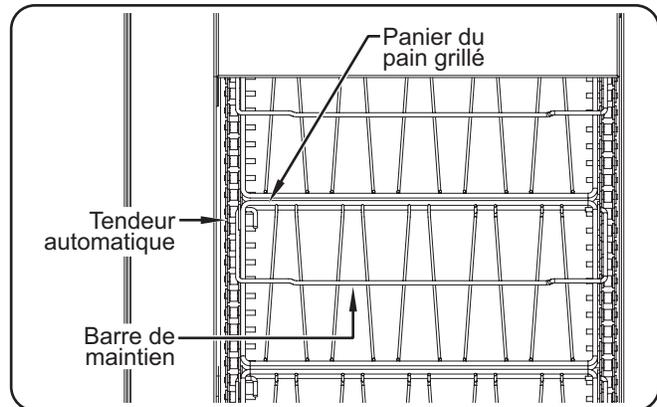
L'immersion ou la saturation de l'appareil avec de l'eau endommagera l'appareil et annulera la garantie du produit.

1. Déplacez le sélecteur vers la position OFF (O), débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur et laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et videz le bac de récupération du pain grillé.
3. Lavez le bac de récupération du pain grillé avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez ensuite à l'eau.
4. Laissez sécher le bac de récupération du pain grillé à l'air libre avant de le replacer dans le grille-pain.
5. Essuyer la surface extérieure du grille-pain avec un chiffon humide. **AVIS: Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs.**
6. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Nettoyage des paniers du pain grillé

Vous devez retirer les paniers du pain grillé du grille-pain régulièrement afin de les nettoyer correctement.

1. Avancez les paniers sans activer l'appareil à l'aide du bouton d'avance manuelle situé à droite de l'appareil.
2. Retirez les paniers en poussant le tendeur automatique vers l'extérieur du panier tout en tirant le panier du tendeur vers l'extérieur.
 - Les éclisses de chaîne doivent être retirées des trous du panier du pain grillé sur la partie supérieure de chaque côté des paniers.



Retrait des paniers du pain grillé

NOTA: Ne retirez pas les barres de maintien lors du nettoyage des paniers du pain grillé.

3. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide ou laissez-les tremper dans une solution douce ou dans de l'eau et du savon.
4. Remplacez le panier en alignant une goupille sur chaque chaîne, en plaçant les trous de chaque côté du panier du pain grillé. La goupille de la chaîne de droite doit être placée à l'opposé de la goupille de la chaîne de gauche.
5. Pour fixer les paniers restants, avancez le convoyeur et répétez l'étape précédente. Chaque panier doit être suspendu juste en-dessous du panier précédent afin que tous les paniers soient correctement placés.

ATTENTION

Un mauvais alignement des paniers du grille-pain peut provoquer un blocage du convoyeur. Les barres de maintien inférieures doivent être tournées vers l'extérieur et placées à plat contre les paniers. Les barres qui ne sont pas correctement placées provoqueront un arrêt du convoyeur.

⚠ 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'interrupteur sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Pain pas assez grillé.	Le bouton de réglage de la vitesse est positionné sur un réglage clair.	Placez le bouton de réglage de la vitesse sur un réglage plus foncé.
	Le réglage du thermostat est trop bas.	Veillez vous référer à « Réglage du thermostat » dans la section FONCTIONNEMENT pour plus d'informations.
	La tension d'alimentation est trop basse.	Vérifier la tension d'alimentation pour s'assurer qu'elle correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
	Élément chauffant défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour assistance.
Pain trop grillé.	Le bouton de réglage de la vitesse est positionné sur un réglage foncé.	Placez le bouton de réglage de la vitesse sur un réglage plus clair.
	Le réglage du thermostat est trop élevé.	Veillez vous référer à « Réglage du thermostat » dans la section FONCTIONNEMENT pour plus d'informations.
	La tension d'alimentation est trop haute.	Vérifier la tension d'alimentation pour s'assurer qu'elle correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
L'appareil met trop de temps pour griller le pain.	Les premières fournées peuvent être plus longues car le grille-pain a besoin de temps pour chauffer au démarrage.	Attendez que le grille-pain ait atteint sa température d'utilisation avant de placer le pain.
	La tension d'alimentation est trop basse.	Vérifier la tension d'alimentation pour s'assurer qu'elle correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
L'appareil ne grille que d'un côté. (Les modèles TK-135B et TK-155B sont conçus pour griller un seul côté des petits pains/bagels.)	Le sélecteur est sur la position BUNS.	Placez le sélecteur en position BREAD.
	Élément chauffant défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour assistance.
Le grille-pain fait sauter le coupe-circuit ou le disjoncteur de fuite de terre.	Le coupe-circuit n'est pas de calibre correct pour le grille-pain.	Vérifier si le coupe-circuit est de calibre correct.
	Erreur de câblage à l'intérieur du grille-pain.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

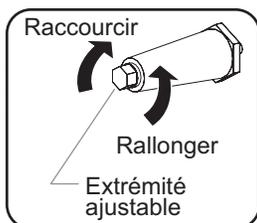
Pieds ajustables de 102 mm (4")

Les pieds ajustables de 102 mm (4") sont disponibles en tant qu'accessoires pour tous les modèles. Respectez la procédure suivante pour installer les pieds.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de contrôle ou le bouton d'avance manuelle. L'appareil pourrait être endommagé.

1. Couchez prudemment l'appareil sur le côté.
2. Vissez les pieds réglables de 102 mm (4") dans les orifices existants destinés aux pieds sur la partie inférieure de l'appareil.
3. Une fois que tous les pieds sont fixés, remettez l'appareil droit. Cette étape nécessite deux personnes.
4. Stabilisez l'unité en tournant l'embout réglable se trouvant sur chaque pied. Réalisez ces réglages à l'aide d'une clé plate de 16 mm (5/8").



Paniers pour gros pains

Les paniers pour gros pains sont disponibles en tant qu'accessoires pour les modèles TK-100, TK-135B, et TK-155B uniquement. Ces paniers prennent en charge les gros pains jusqu'à 140 mm (5-1/2") de diamètre.

Cache de contrôle de sécurité

Un cache de contrôle de sécurité est disponible en option pour tous les modèles (sauf pour les modèles non réglables). Le cache de contrôle de sécurité comprend un contrôle de commande, un support, un couvercle de fusible et du matériel de montage.

Prises

Les prises sont disponibles en tant qu'accessoires pour les appareils utilisant des fiches NEMA 6-20P ou NEMA 6-30P.

Supports de fixation

Les supports de fixation sont disponibles en tant qu'accessoires et permettent de fixer un grille-pain de façon sécurisée et permanente. Les supports de fixation sont installés sur les orifices de montage des pieds. Les attaches ne sont pas fournies.

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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