

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

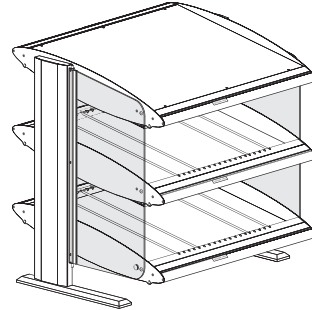
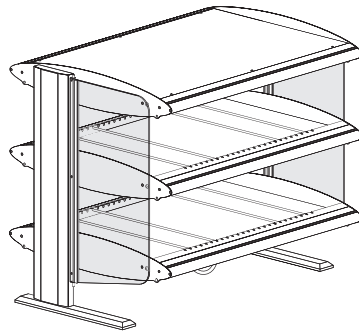
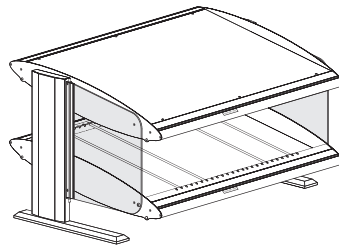
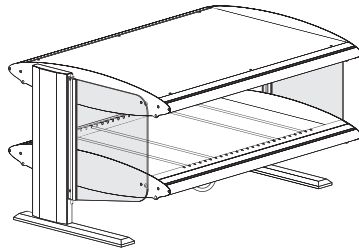
S'inscrire en ligne!
(voir page 15)



Heated Merchandisers Comptoirs chauffants

HXMH and HXMS Series/Série

Installation and Operating Manual Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 15

Important Owner Information	2	Installation	9
Introduction	2	General	9
Important Safety Information	3	Operation	10
Model Description	4	General	10
All Models	4	Maintenance	11
HXMH-xx and HXMH-xxD Models	4	General	11
HXMS-xx and HXMS-xxD Models	4	Daily Cleaning	11
Model Designation	4	Troubleshooting Guide	12
Specifications	5	Options and Accessories	12
Plug Configurations	5	Limited Warranty	14
Electrical Rating Charts	5	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Dimensions — HXMH Models	7		
Dimensions — HXMS Models	8		

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 side of the control enclosure). 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 Heated merchandisers are perfect for holding hot packaged food in convenience stores, on a buffet line, or at temporary serving areas. Hot wrapped products are kept at optimum serving temperatures without affecting quality. These units feature a thermostatically-controlled heated base, LED lighting on each shelf, and a cord and plug set.

Hatco Heated Merchandisers 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 Heated Merchandisers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the warmer.

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

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, setup, 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 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.
- 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.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 3” (76 mm) of space from rear of unit to a back wall. 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 in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

⚠ WARNING

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

NOTICE

Do not lay unit on front or back side. 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.

IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

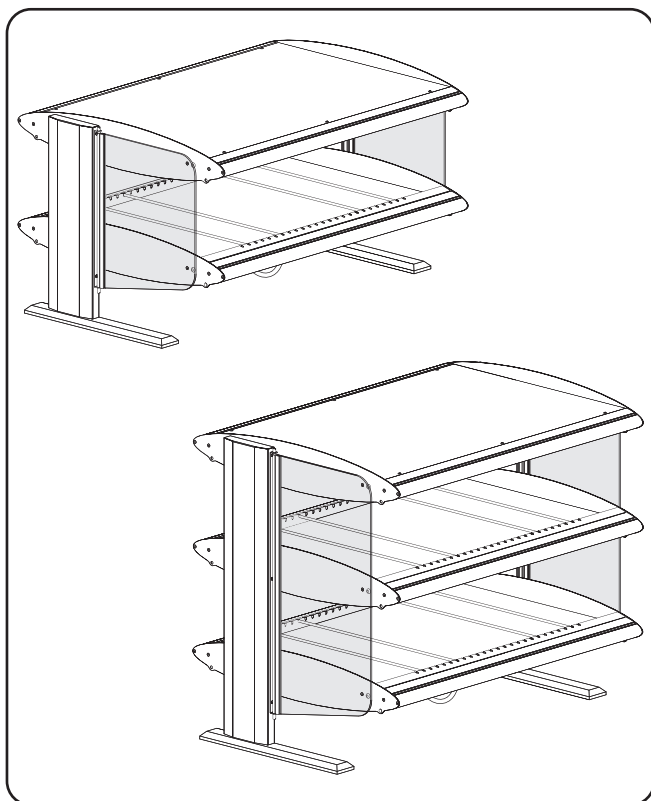
Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

All Models

All Hatco® Heated merchandisers are perfect for holding hot packaged food in convenience stores, on a buffet line, or at temporary serving areas. Hot wrapped products are kept at optimum serving temperatures without affecting quality. All models feature a thermostatically-controlled heated base, LED lighting on each shelf, product divider rods, hinged glass side panels, and a 6' (1829 mm) cord and plug set. Heated merchandisers come standard in black and are available in several Designer colors.

HXMH-xx and HXMH-xxD Models

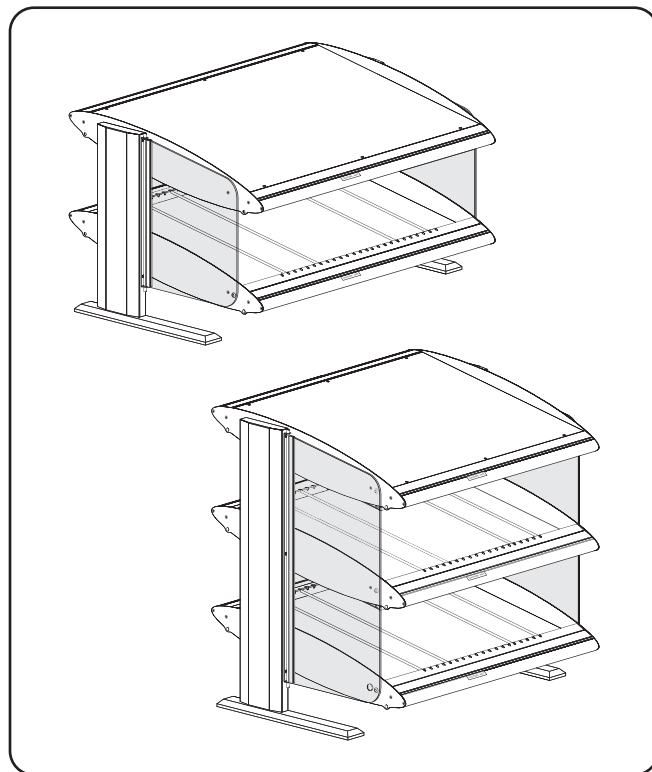
HXMH models are horizontal shelf merchandisers designed to hold hot wrapped product. They are available in widths from 24" to 60" (610 to 1524 mm) in 6" (152 mm) increments and are available in single or dual shelf models.



HXMH Models

HXMS-xx and HXMS-xxD Models

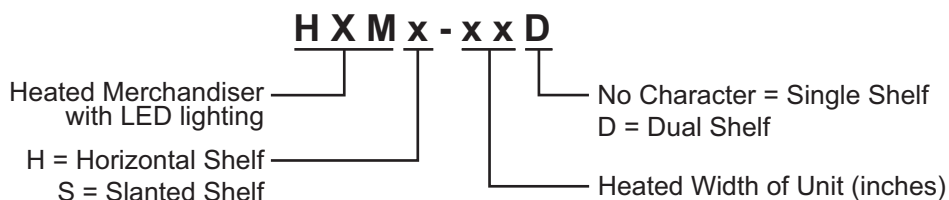
The HXMS models are slanted shelf merchandisers designed to hold hot wrapped product. The shelves are slanted for the convenience of self-service. They are available in widths from 24" to 60" (610 to 1524 mm) in six inch (152 mm) increments and are available in single or dual shelf models.



HXMS Models

NOTE: Sneeze guards and flip-up doors are available for the Heated Merchandisers. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.

MODEL DESIGNATION



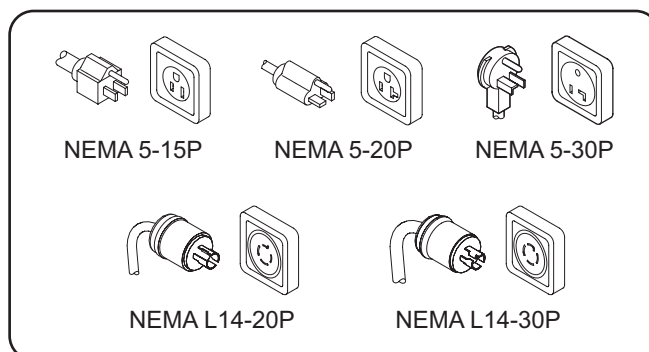
Plug Configurations

Units are equipped with an electrical cord and plug appropriate for the electrical rating of the unit and must be connected to a dedicated circuit.

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 side of the control enclosure. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — HXMH-xx Models (Horizontal Single Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration
HXMH-24	120 V	800 W	6.7 A	NEMA 5-15P
HXMH-30	120 V	1000 W	8.3 A	NEMA 5-15P
HXMH-36	120 V	1250 W	10.4 A	NEMA 5-15P
HXMH-42	120 V	1400 W	11.7 A	NEMA 5-15P
HXMH-48	120 V	1650 W	13.8 A	NEMA 5-20P
HXMH-54	120 V	1850 W	15.4 A	NEMA 5-20P
HXMH-60	120 V	2150 W	17.9 A	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HXMH-xxD Models (Horizontal Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration
HXMH-24D	120 V	1600 W	13.3 A	NEMA 5-20P
HXMH-30D	120/208–240 V	2000 W	8.3 A	NEMA L14-20P
HXMH-36D	120/208–240 V	2500 W	10.4 A	NEMA L14-20P
HXMH-42D	120/208–240 V	2800 W	11.7 A	NEMA L14-20P
HXMH-48D	120/208–240 V	3300 W	13.8 A	NEMA L14-20P
HXMH-54D	120/208–240 V	3700 W	15.4 A	NEMA L14-20P
HXMH-60D	120/208–240 V	4200 W	17.9 A	NEMA L14-30P

Electrical Rating Chart — HXMS-xx Models (Slanted Single Shelf)

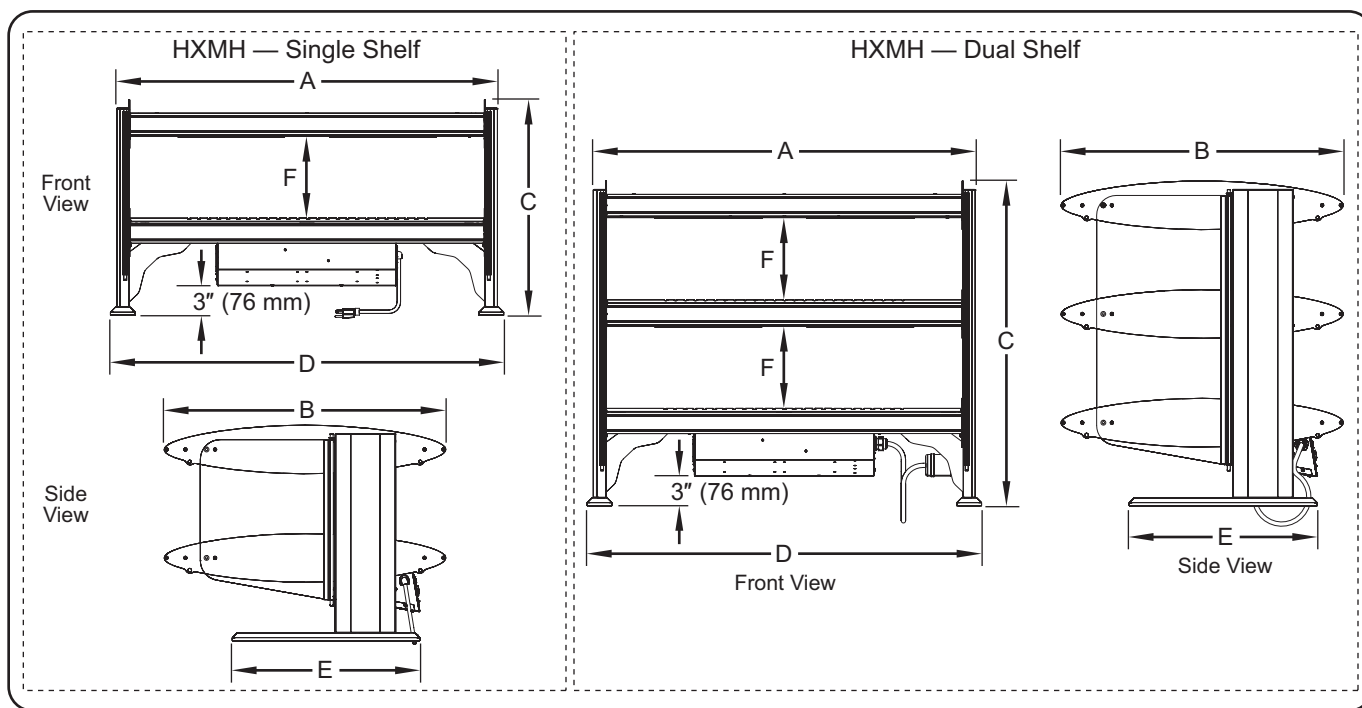
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration
HXMS-24	120 V	800 W	6.7 A	NEMA 5-15P
HXMS-30	120 V	1000 W	8.3 A	NEMA 5-15P
HXMS-36	120 V	1250 W	10.4 A	NEMA 5-15P
HXMS-42	120 V	1400 W	11.7 A	NEMA 5-15P
HXMS-48	120 V	1650 W	13.8 A	NEMA 5-20P
HXMS-54	120 V	1850 W	15.4 A	NEMA 5-20P
HXMS-60	120 V	2150 W	17.9 A	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HXMS-xxD Models (Slanted Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration
HXMS-24D	120 V	1600 W	13.3 A	NEMA 5-20P
HXMS-30D	120/208–240 V	2000 W	8.3 A	NEMA L14-20P
HXMS-36D	120/208–240 V	2500 W	10.4 A	NEMA L14-20P
HXMS-42D	120/208–240 V	2800 W	11.7 A	NEMA L14-20P
HXMS-48D	120/208–240 V	3300 W	13.8 A	NEMA L14-20P
HXMS-54D	120/208–240 V	3700 W	15.4 A	NEMA L14-20P
HXMS-60D	120/208–240 V	4200 W	17.9 A	NEMA L14-30P

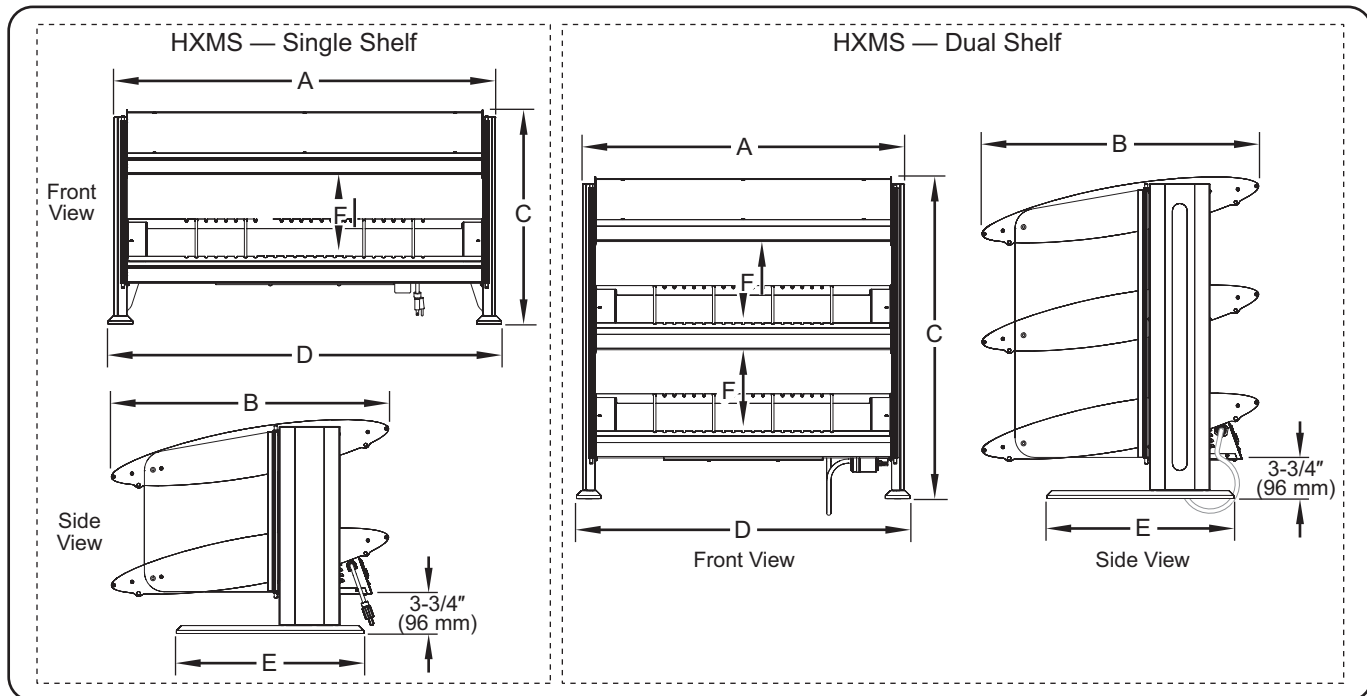
Overall Dimensions — HXMH Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)
HXMH-24	26-11/16" (677 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	27-15/16" (709 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-30	32-11/16" (829 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	33-15/16" (861 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-36	38-11/16" (982 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	39-15/16" (1013 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-42	44-11/16" (1134 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	45-15/16" (1166 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-48	50-11/16" (1286 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	51-15/16" (1318 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-54	56-11/16" (1439 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	57-15/16" (1471 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-60	62-11/16" (1591 mm)	28-9/16" (725 mm)	21-7/8" (555 mm)	63-15/16" (1623 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-24D	26-11/16" (677 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	27-15/16" (709 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-30D	32-11/16" (829 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	33-15/16" (861 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-36D	38-11/16" (982 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	39-15/16" (1013 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-42D	44-11/16" (1134 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	45-15/16" (1166 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-48D	50-11/16" (1286 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	51-15/16" (1318 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-54D	56-11/16" (1439 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	57-15/16" (1471 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)
HXMH-60D	62-11/16" (1591 mm)	28-9/16" (725 mm)	32-7/8" (835 mm)	63-15/16" (1623 mm)	19" (483 mm)	9-1/2" (242 mm)



Overall Dimensions — HXMS Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)
HXMS-24	26-11/16" (677 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	27-15/16" (709 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-30	32-11/16" (829 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	33-15/16" (861 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-36	38-11/16" (982 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	39-15/16" (1013 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-42	44-11/16" (1134 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	45-15/16" (1166 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-48	50-11/16" (1286 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	51-15/16" (1318 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-54	56-11/16" (1439 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	57-15/16" (1471 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-60	62-11/16" (1591 mm)	28-3/16" (715 mm)	21-3/4" (551 mm)	63-15/16" (1623 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-24D	26-11/16" (677 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	27-15/16" (709 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-30D	32-11/16" (829 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	33-15/16" (861 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-36D	38-11/16" (982 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	39-15/16" (1013 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-42D	44-11/16" (1134 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	45-15/16" (1166 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-48D	50-11/16" (1286 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	51-15/16" (1318 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-54D	56-11/16" (1439 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	57-15/16" (1471 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)
HXMS-60D	62-11/16" (1591 mm)	28-3/16" (715 mm)	32-3/4" (831 mm)	63-15/16" (1623 mm)	19" (483 mm)	9-5/16" (237 mm)



General

Hatco® Heated Merchandisers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to the unit and 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).

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 3" (76 mm) of space from rear of unit to a back wall. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ CAUTION

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

NOTICE

Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

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).

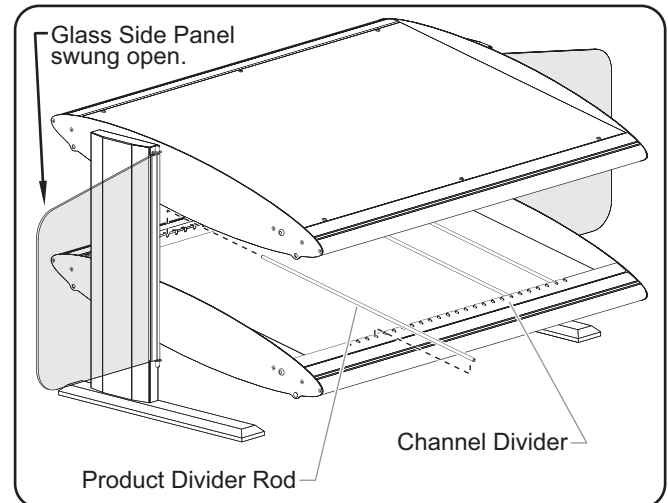
NOTE: Due to the size and weight of Heated Merchandisers, installation of a unit will require two or more people.

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.
 - 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, and 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 the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

4. Install the product divider rods into the channel dividers, if desired. The rods can be adjusted easily to separate holding areas as needed.



Installing Product Divider Rods

5. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.
6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

Use the following information and procedures to operate a Heated merchandiser.



WARNING

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

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

NOTICE

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

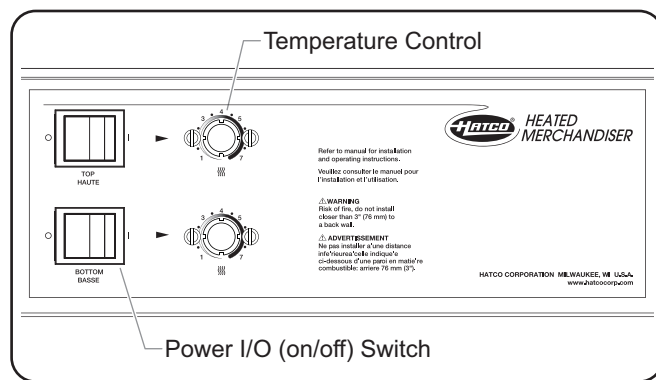
Startup

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
 - The overhead LED lights will turn on.
 - The heated base and overhead heaters will energize.



CAUTION

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



HXM Series Control Panel

3. Turn the temperature control(s) to the desired setting.
 - Turning the temperature control clockwise will increase the temperature setting. Turning the temperature control counterclockwise will decrease the temperature setting.
4. allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before placing preheated food product.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the O (off) position. The LED lights and heating elements will shut off.

General

Hatco® Heated Merchandisers 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, setup, 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.
- 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.

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

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Heated Merchandiser, clean the unit daily.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

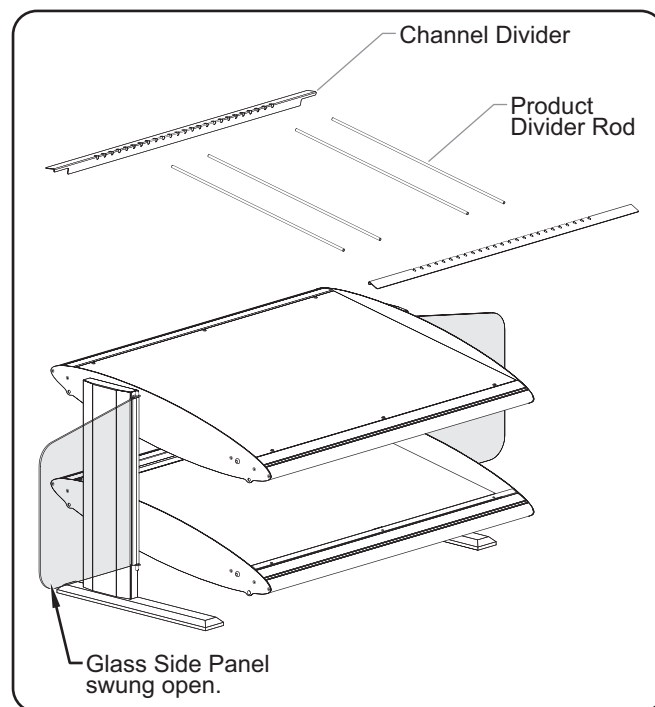
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and discard any remaining food product.
3. Swing open the glass side panels for easy access to the entire shelf for cleaning.

NOTE: The glass side panels are held closed magnetically.

4. Remove and clean the product divider rods and channel dividers.
 - Lift the product divider rods straight up and out of the channel dividers.
 - The channel dividers are held in place by magnets positioned along the front edge and back edge of the shelf. To remove a channel divider, pull the divider away from the edge.



Cleaning a Heated Merchandiser

5. Wipe down all exterior and interior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
6. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
7. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner.
8. If equipped, clean the plastic sneeze guards or flip-up doors using soft cleaning cloths, mild soap, and water.

NOTICE: Do not use paper towel or glass cleaner on plastic surfaces—scratching may occur.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Display lights not working.	Power turned off.	Move Power I/O switch(es) to the I (on) position.
	LED display defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Unit not hot enough.	Temperature control(s) set too low.	Adjust temperature control(s) to higher setting. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (i.e., air conditioning duct or exhaust fan) away from unit or install flip-up doors on unit to block air flow.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit too hot.	Temperature control(s) set too low.	Adjust temperature control(s) to lower setting. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat, but light works.	Temperature control(s) set too low.	Adjust temperature control(s) to higher setting. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat and no light.	Power turned off.	Move Power I/O switch(es) to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, 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

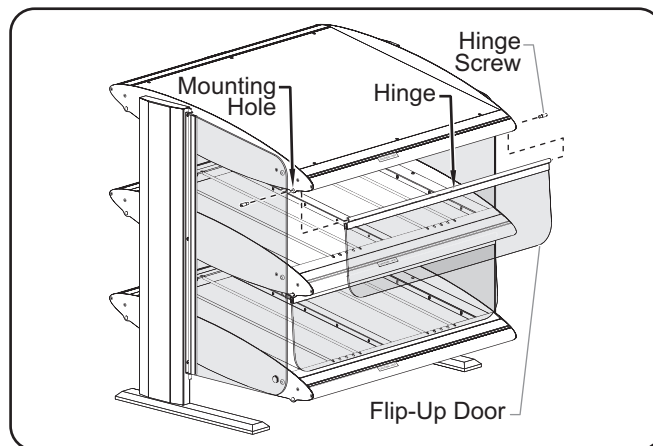
e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Flip-Up Doors

Flip-up doors are available for all models as an added option at the time of order. Flip-up doors can be installed on each shelf on either the customer side or operator side of the unit. Use the following procedure to install flip-up doors (the procedure is the same for either side as well as each shelf).

1. Align the screw holes at each end of the flip-up door hinge with the mounting hole in each end plate on the unit.
2. Insert a hinge screw through each end plate and into the flip-up door.
3. Tighten the hinge screws until the flip-up door is secure. Do not over-tighten the screws.



Flip-Up Door Installation

Support Post Accent Lighting

Support post accent lighting is available for all models as an added option at the time of order. The accent lighting consists of a vertical strip of LED lights running up the center of each support post.

Product Divider Rods

Stainless steel product divider rods are available as an accessory.

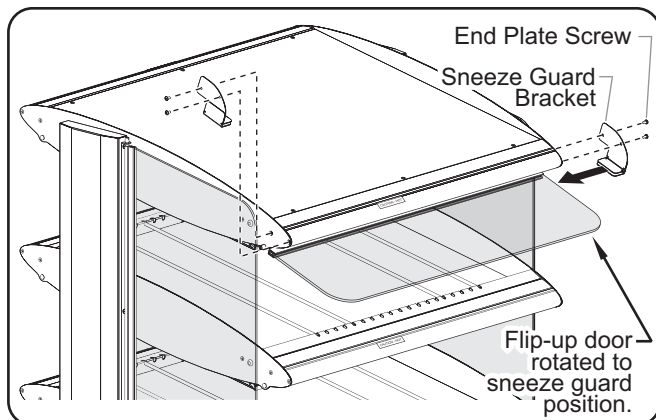
HZM-DIV

Stainless Steel Divider Rod

Sneeze Guards

Sneeze guards are available for all models as an added option at the time of order. Sneeze guards are installed by repositioning flip-up doors and securing with a bracket.

1. Install the flip-up door. Refer to "Flip-Up Doors" in this section.
2. Remove the two screws from the end plate on each side of the unit.
3. Rotate up and hold the flip-up door in the sneeze guard position.
4. Align the holes on one of the sneeze guard brackets with the end plate screw holes and slide the bracket onto the flip-up door.
5. Install the end plate screws through the sneeze guard bracket and into the end plate. Tighten securely.
6. Repeat steps 2–5 on the other side of the unit.



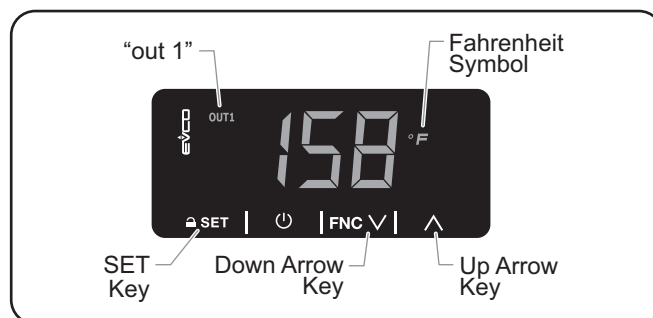
Sneeze Guard Installation

Digital Temperature Controller

Units may be equipped with optional digital temperature controllers that regulates and displays the base temperature(s). Use the following procedures to operate the digital temperature controller.

NOTE: This option is factory-installed only, not available for retrofit.

NOTE: Units manufactured for use outside of Canada will have digital temperature controllers that indicate temperature in Celsius (°C).



Digital Temperature Controller

1. Move the unit Power I/O (on/off) toggle switch(es) to the I (on) position.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the heated base(s) will appear on the display. **CAUTION! Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
 - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the base is in heat mode.
2. Press and release the **SET** key. The current setpoint temperature will be shown on the display.
3. Press the **▲** key or **FNC ▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.
4. Press the **SET** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to 158°F (70°C).

Unlocking the Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller are locked automatically after 30 seconds to prevent unauthorized changes to the settings. Use the following procedure to unlock the controller.

1. Press the **SET** key one time.
2. If the display shows "Loc", hold the **SET** key for 4 seconds until the display shows "UnL".

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	15	Installation.....	22
Introduction.....	15	Généralités	22
Consignes de Sécurité Importantes	16	Mode d'emploi	23
Description du Modèle.....	17	Généralités	23
Tous les Modèles.....	17	Maintenance.....	24
HXMH-xx et HXMH-xxD Modèles	17	Généralités	24
HXMS-xx et HXMS-xxD Modèles.....	17	Nettoyage quotidien.....	24
Désignation du Modèle	17	Guide de Dépannage.....	25
Caractéristiques Techniques	18	Options et accessoires	25
Configuration des Fiches.....	18	Garantie Limitée	27
Tableau des valeurs nominales électriques	18	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Dimensions—Modèles HXMH	26		
Dimensions—Modèles HXMS	27		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques située sur le côté du boîtier de contrôle). 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 comptoirs chauffants Hatco conviennent parfaitement à la présentation d'aliments chauds conditionnés dans des commerces de proximité, un buffet ou des zones de service temporaires. Les produits chauds conditionnés sont conservés à des températures de service optimales, sans que leur qualité en soit affectée. Ces appareils présentent une base chauffante munie d'un thermostat, de lumières DEL sur chaque rayon ainsi que d'un ensemble cordon et prise.

Les comptoirs chauffants Hatco sont le résultat de recherches approfondies et de nombreux essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des comptoirs chauffants. 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 sérieuse et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **NE PAS** immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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.
- 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: Installez l'appareil de sorte à conserver une distance minimale de 76 mm (3") entre l'arrière de l'appareil et le mur. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre dans l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien au chaud de produits alimentaires préchauffés uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, 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.

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.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. L'appareil pourrait être endommagé.

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.

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

Ne faites pas glisser de casseroles sur les surfaces à revêtement dur, n'utilisez pas de casseroles avec revêtement à fond dur et ne laissez rien tomber sur les surfaces à couche dure. Cela pourrait rayer votre équipement. Les dommages causés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyer chaque jour l'appareil pour éviter les dysfonctionnements et maintenir l'hygiène.

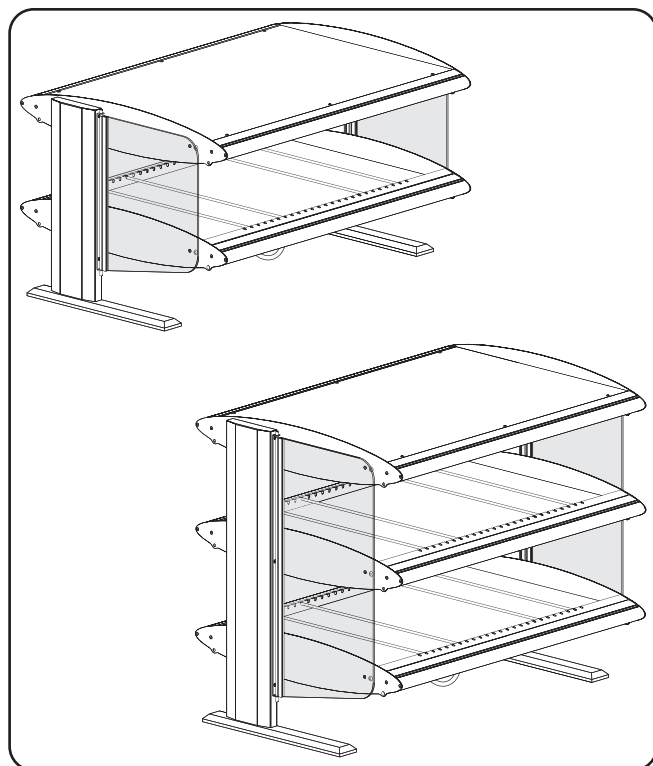
Ne pas placer l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Tous les Modèles

Tous les comptoirs chauffants Hatco® conviennent parfaitement à la présentation d'aliments chauds conditionnés dans des commerces de proximité, un buffet ou des zones de service temporaires. Les produits chauds conditionnés sont conservés à des températures de service optimales, sans que leur qualité en soit affectée. Tous les modèles sont munis d'une base chauffante dotée d'un thermostat, de lumières DEL sur chaque rayon, de barres de séparation des produits, de panneaux latéraux en verre montés sur charnières et d'un câble d'alimentation de 1 829 mm (6'). Les comptoirs chauffants standard sont livrés en noir, mais plusieurs couleurs Designer sont également disponibles.

Modèles HXMH-xx et HXMH-xxD

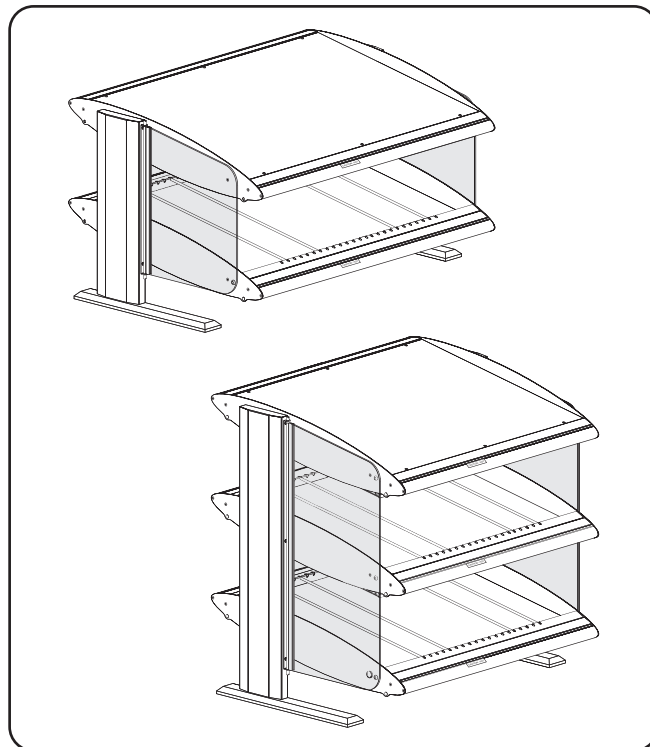
Les modèles HXMH sont des comptoirs à rayonnage horizontal conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Ils sont disponibles avec une largeur variant de 610 à 1524 mm (24" à 60") réglables par incréments de 152 mm (6"). Les modèles sont fournis avec un rayonnage simple ou double.



Modèles HXMH

Modèles HXMS-xx et HXMS-xxD

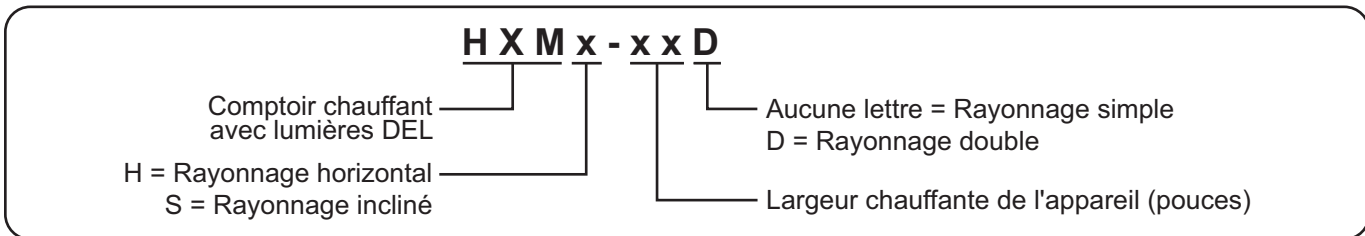
Les modèles HXMS sont des comptoirs dotés de rayons inclinés conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Les rayons sont inclinés pour faciliter le libservice. Ils sont disponibles avec une largeur variant de 610 à 1524 mm (24" à 60") réglables par incréments de 152 mm (6"). Les modèles sont fournis avec un rayonnage simple ou double.



Modèles HXMS

NOTA: Des pare-haleine et des capots rabattables sont disponibles pour les comptoirs chauffants. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



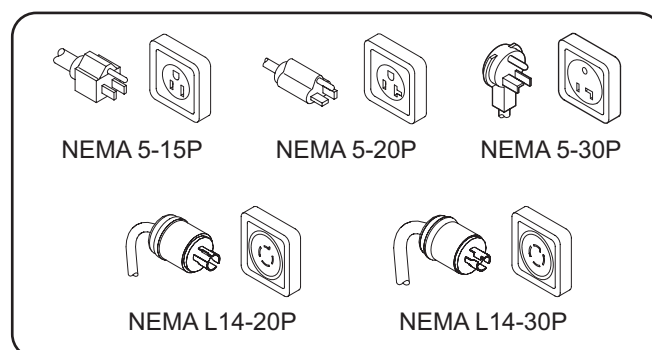
Configuration des fiches

Les appareils sont équipés d'un câble d'alimentation électrique adapté à la capacité nominale de l'appareil et doivent être branchés à un circuit dédié à cet effet.

⚠ 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 est située sur le côté du boîtier de contrôle. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMH-xx (Rayonnage simple horizontal)

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
HXMH-24	120 V	700 W	5.8 A	NEMA 5-15P
HXMH-30	120 V	900 W	7.5 A	NEMA 5-15P
HXMH-36	120 V	1100 W	9.2 A	NEMA 5-15P
HXMH-42	120 V	1200 W	10 A	NEMA 5-15P
HXMH-48	120 V	1450 W	12.1 A	NEMA 5-20P
HXMH-54	120 V	1650 W	13.8 A	NEMA 5-20P
HXMH-60	120 V	1850 W	15.4 A	NEMA 5-30P

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMH-xxD (Rayonnage double horizontal)

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
HXMH-24D	120 V	1600 W	13.3 A	NEMA 5-20P
HXMH-30D	120/208–240 V	2000 W	8.3 A	NEMA L14-20P
HXMH-36D	120/208–240 V	2500 W	10.4 A	NEMA L14-20P
HXMH-42D	120/208–240 V	2800 W	11.7 A	NEMA L14-20P
HXMH-48D	120/208–240 V	3300 W	13.8 A	NEMA L14-20P
HXMH-54D	120/208–240 V	3700 W	15.4 A	NEMA L14-20P
HXMH-60D	120/208–240 V	4200 W	17.9 A	NEMA L14-30P

**Tableau des valeurs nominales électriques —
Modèles HXMS-xx (Rayonnage simple incliné)**

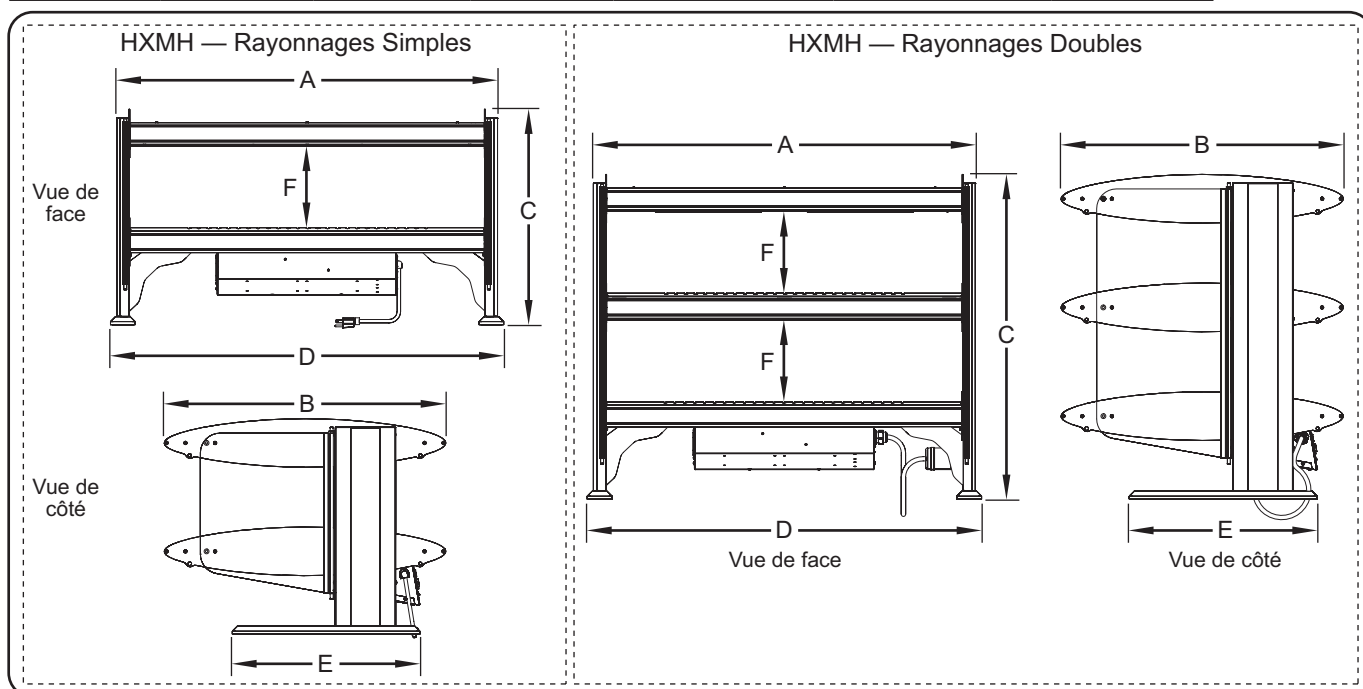
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
HXMS-24	120 V	800 W	6.7 A	NEMA 5-15P
HXMS-30	120 V	1000 W	8.3 A	NEMA 5-15P
HXMS-36	120 V	1250 W	10.4 A	NEMA 5-15P
HXMS-42	120 V	1400 W	11.7 A	NEMA 5-20P
HXMS-48	120 V	1650 W	13.8 A	NEMA 5-20P
HXMS-54	120 V	1850 W	15.4 A	NEMA 5-20P
HXMS-60	120 V	2150 W	17.9 A	NEMA 5-30P

**Tableau des valeurs nominales électriques —
Modèles HXMS-xxD Rayonnage double incliné)**

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
HXMS-24D	120 V	1600 W	13.3 A	NEMA 5-20P
HXMS-30D	120/208–240 V	2000 W	8.3 A	NEMA L14-20P
HXMS-36D	120/208–240 V	2500 W	10.4 A	NEMA L14-20P
HXMS-42D	120/208–240 V	2800 W	11.7 A	NEMA L14-20P
HXMS-48D	120/208–240 V	3300 W	13.8 A	NEMA L14-20P
HXMS-54D	120/208–240 V	3700 W	15.4 A	NEMA L14-20P
HXMS-60D	120/208–240 V	4200 W	17.9 A	NEMA L14-30P

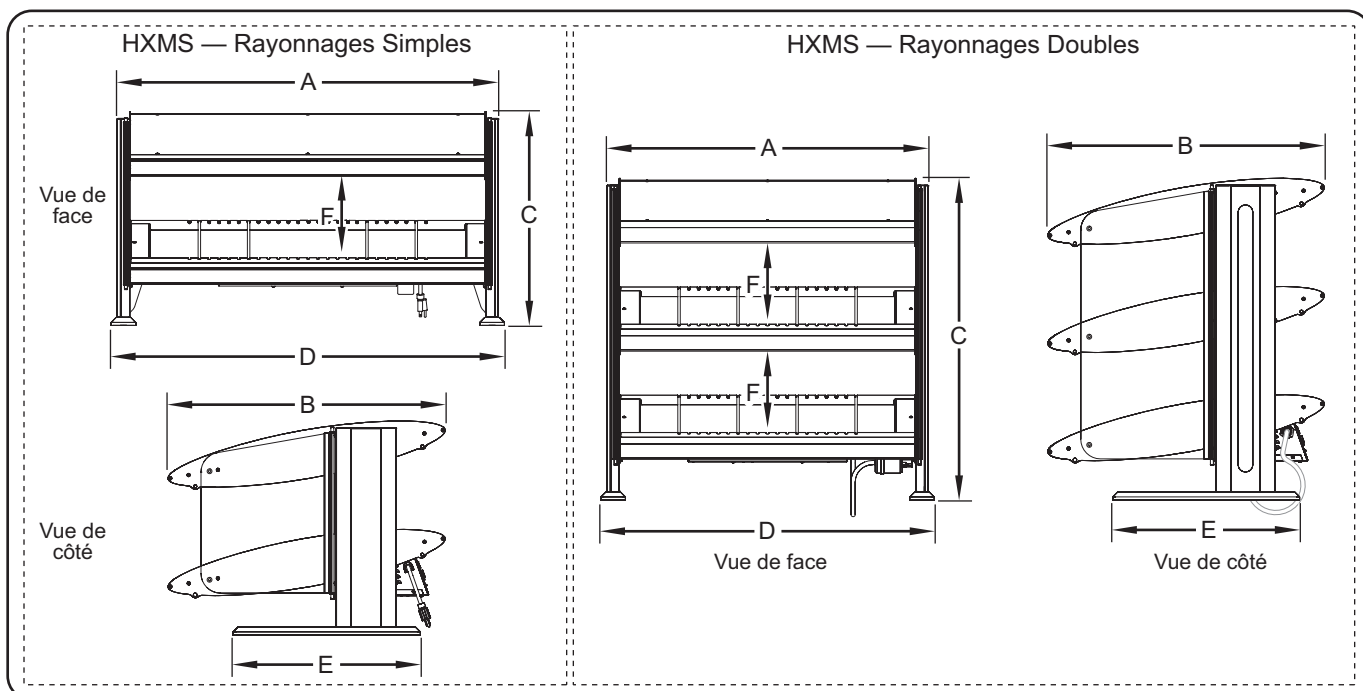
Dimensions globales — Modèles HXMH

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Hauteur du rayonnage (F)
HXMH-24	677 mm (26-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	709 mm (27-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-30	829 mm (32-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	861 mm (33-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-36	982 mm (38-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	1013 mm (39-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-42	1134 mm (44-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	1166 mm (45-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-48	1286 mm (50-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	1318 mm (51-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-54	1439 mm (56-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	1471 mm (57-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-60	1591 mm (62-11/16")	725 mm (28-9/16")	555 mm (21-7/8")	1623 mm (63-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-24D	677 mm (26-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	709 mm (27-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-30D	829 mm (32-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	861 mm (33-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-36D	982 mm (38-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	1013 mm (39-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-42D	1134 mm (44-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	1166 mm (45-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-48D	1286 mm (50-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	1318 mm (51-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-54D	1439 mm (56-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	1471 mm (57-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")
HXMH-60D	1591 mm (62-11/16")	725 mm (28-9/16")	835 mm (32-7/8")	1623 mm (63-15/16")	483 mm (19")	242 mm (9-1/2")



Dimensions globales — Modèles HXMS

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Hauteur du rayonnage (F)
HXMS-24	677 mm (26-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	709 mm (27-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-30	829 mm (32-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	861 mm (33-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-36	982 mm (38-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	1013 mm (39-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-42	1134 mm (44-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	1166 mm (45-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-48	1286 mm (50-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	1318 mm (51-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-54	1439 mm (56-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	1471 mm (57-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-60	1591 mm (62-11/16")	715 mm (28-3/16")	551 mm (21-3/4")	1623 mm (63-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-24D	677 mm (26-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	709 mm (27-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-30D	829 mm (32-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	861 mm (33-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-36D	982 mm (38-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	1013 mm (39-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-42D	1134 mm (44-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	1166 mm (45-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-48D	1286 mm (50-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	1318 mm (51-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-54D	1439 mm (56-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	1471 mm (57-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")
HXMS-60D	1591 mm (62-11/16")	715 mm (28-3/16")	831 mm (32-3/4")	1623 mm (63-15/16")	483 mm (19")	237 mm (9-5/16")



Généralités

La plupart des composants des comptoirs chauffants Hatco® sont pré-assemblés avant l'expédition. Il est important de faire attention lors du déballage du carton d'expédition afin d'éviter d'endommager l'appareil et les composants contenus dans le carton.

⚠ 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'INCENDIE: Installez l'appareil de sorte à conserver une distance minimale de 76 mm (3") entre l'arrière de l'appareil et le mur. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

⚠ ATTENTION

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.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. L'appareil pourrait être endommagé.

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

NOTA: En raison de la taille et du poids des comptoirs chauffants, il est préférable qu'au moins deux personnes soient présentes pour l'installation.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

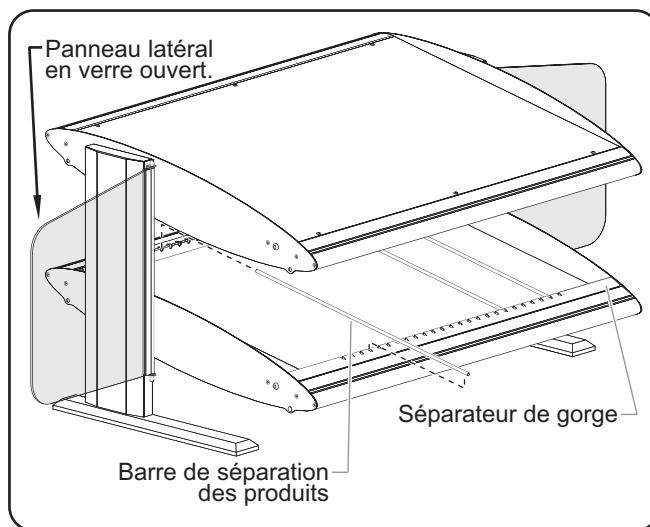
NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails .

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

3. Placez l'appareil à l'endroit désiré.

- Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
- Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
- Assurez-vous que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.

4. Installez les barres de séparation des produits dans les séparateurs de gorge si vous le souhaitez. Les barres peuvent être ajustées facilement afin de séparer les zones de conservation selon les besoins.



Installation des barres de division de produit

5. Installez les accessoires qui accompagnent l'appareil. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus d'informations.
6. Branchez l'appareil à une prise de courant de la bonne tension, taille et configuration de fiche reliée à la terre. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le comptoir chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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.

AVIS

Ne faites pas glisser de casseroles sur les surfaces à revêtement dur, n'utilisez pas de casseroles avec revêtement à fond dur et ne laissez rien tomber sur les surfaces à couche dure. Cela pourrait rayer votre équipement. Les dommages causés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

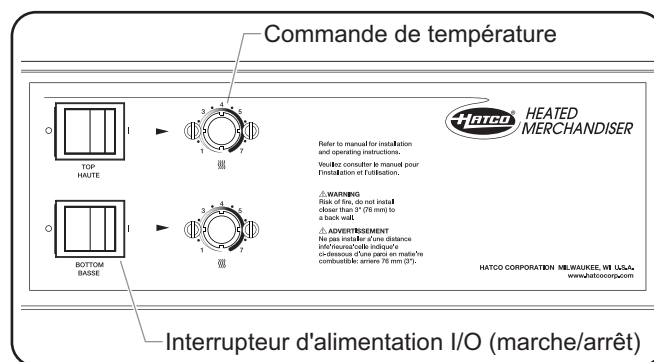
Démarrage

1. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position **I** (marche).
 - Les lumières DEL suspendues s'allumeront.
 - La base chauffante et les dispositifs de chauffe suspendus seront alimentés.

⚠ ATTENTION

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

3. Tournez la/les commande(s) de température pour choisir la température souhaitée.
 - Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température.



Panneau de contrôle de la série HXM

4. Attendez 30 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température de service avant d'y placer le produit alimentaire préchauffé.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position **O** (arrêt). Les lumières DEL et les éléments chauffants s'éteindront.

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoinçer
- **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.
- 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.

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

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

Nettoyage quotidien

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

AVIS

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

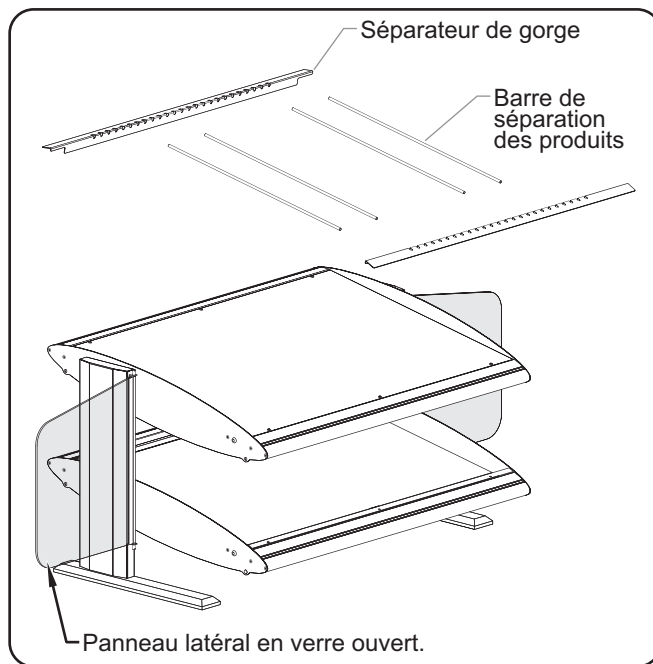
Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté. Utilisation de matériaux abrasifs annulera la garantie.

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
3. Ouvrez les panneaux latéraux en verre, afin d'accéder facilement à l'ensemble du rayonnage pour le nettoyage.

NOTA: Les panneaux latéraux en verre sont maintenus fermés par un aimant.

4. Enlevez et nettoyez les barres de séparation des produits, ainsi que les séparateurs de gorge.
 - Soulevez les barres de séparation des produits vers le haut pour les enlever des séparateurs de gorge.
 - Les séparateurs de gorge sont maintenus en place par des aimants positionnés le long des bords avant et arrière du rayonnage. Pour enlever un séparateur de gorge, tirez sur le séparateur, afin de le séparer du bord.



Nettoyage du comptoir chauffant

5. Nettoyez toutes les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide, non-abrasif (un produit de nettoyage non-abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
6. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
7. Nettoyez les panneaux sur la face vitrée à l'aide d'un nettoyant pour vitres traditionnel.
8. Si votre appareil est équipé de pare-haleine ou de capots rabattables, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux, de savon doux et d'eau. **AVIS : N'utilisez pas de serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur des surfaces en plastique.** Leur contact pourrait rayer votre matériel.

⚠ 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: Débrancher le cordon électrique et laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer son entretien ou son nettoyage ou d'essayer de le décoincer.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Les lampes de la vitrine ne fonctionnent pas.	Alimentation coupée.	Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position I (marche).
	Les lumières DEL sont défectueuses.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	Thermostat réglé trop bas.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus élevée. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	mouvement d'air excessif autour de l'unité.	Réduisez ou redirigez le mouvement d'air (un conduit de climatisation ou un ventilateur d'échappement, par exemple) loin de l'unité, ou installez des capots rabattables sur l'appareil afin de bloquer le débit d'air.
	Unité branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil est trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus basse. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Unité branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	Thermostat réglé trop bas.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus élevée. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur ni de lumière.	Alimentation coupée.	Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position I (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialisez le disjoncteur. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

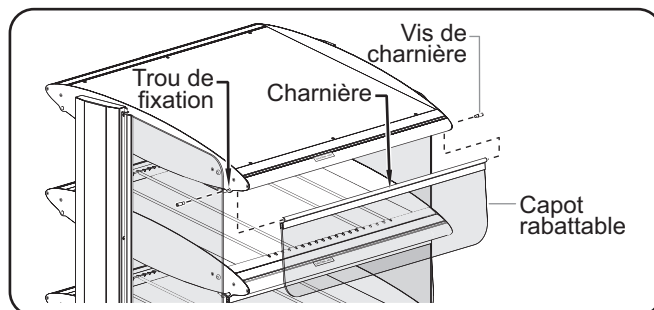
Téléphone : +1-414-671-6350 e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Capots Rabattables

Des capots rabattables sont disponibles pour tous les modèles et peuvent être ajoutés en option lors de la commande. Les capots peuvent être installés sur chaque rayonnage sur le côté client ou sur le côté serveur de l'appareil. Observez la procédure suivante pour installer les capots rabattables (la procédure est la même pour les deux côtés et pour les différents rayonnages).

1. Alignez les orifices des vis situés à chaque extrémité de la charnière du capot rabattable sur le trou de fixation situé sur chaque plaque d'extrémité de l'appareil.
2. Insérez une vis de charnière dans chaque plaque d'extrémité, ainsi que dans le capot rabattable.
3. Serrez les vis de charnière jusqu'à ce que le capot ne bouge plus. Ne les serrez pas trop fort.



Installation des capots rabattables

Montant pour éclairage d'accentuation

Un montant pour éclairage d'accentuation est disponible pour tous les modèles et peut être ajouté en option lors de la commande. L'éclairage d'accentuation consiste en une bande verticale de lumières DEL réparties vers le centre de chaque montant.

Barres de séparation des produits

Des barres de séparation des produits en acier inoxydable sont disponibles en accessoires.

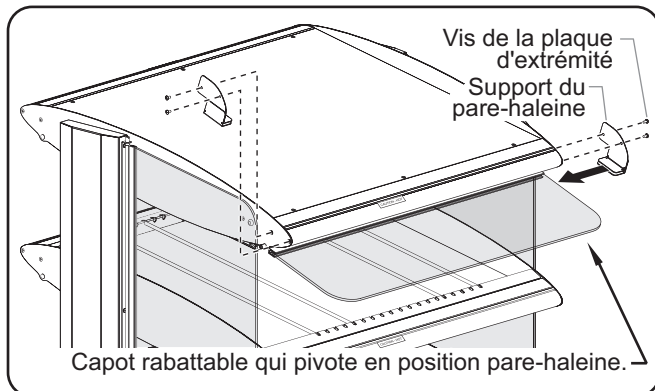
HZM-DIV

Barre de séparation des produits en acier inoxydable

Pare-haleine

Des pare-haleine sont disponibles pour tous les modèles en option lors de la commande. Les pare-haleine sont installés en repositionnant les capots rabattables et en les fixant avec un support.

1. Installez le capot rabattable. Consultez le chapitre dédié aux « capots rabattables » dans cette section.
2. Enlevez les deux vis de la plaque d'extrémité de chaque côté de l'appareil.
3. Faites pivoter vers le haut et maintenez le capot rabattable dans la position du pare-haleine.
4. alignez les trous de l'un des supports pour pare-haleine sur les orifices des vis de la plaque d'extrémité et faites glisser le support sur le capot rabattable.
5. Faites passer les vis de la plaque d'extrémité dans le support du pare-haleine et dans la plaque d'extrémité. Serrez-les fermement.
6. Répétez les étapes 2 à 5 de l'autre côté de l'appareil.



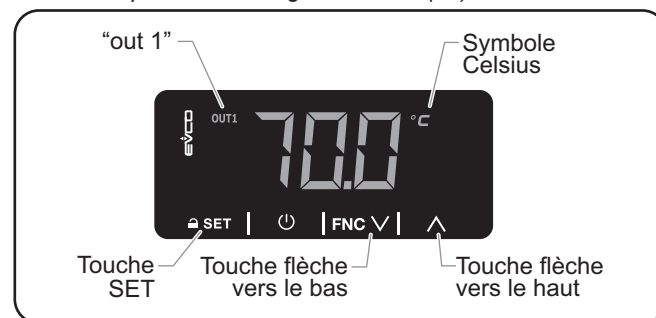
Installation des capots rabattables

Régulateur de température numérique

Les appareils à simple ou double rayonnement peuvent être équipés d'un thermostat numérique optionnel visant à réguler et à afficher les températures de la base. Observez les procédures suivantes pour utiliser le thermostat numérique.

NOTA: Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

NOTA: Les unités destinées à l'exportation vers des pays autres que les États-Unis ou le Canada seront équipées de régulateurs de température numériques indiquant la température en degrés Celsius (°C).



Régulateur de température numérique

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) de l'appareil sur I (marche).
 - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle des bases chauffantes apparaîtra sur l'affichage. **ATTENTION! Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
 - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que la base est en chauffe.
2. Appuyez puis relâchez la touche **SET**. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
3. Appuyez sur la touche **▲** ou **FNC ▼** dans les 15 secondes pour modifier la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle des bases chauffantes.
4. Appuyez sur la touche **SET** ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température. La limitation du point de consigne de température du régulateur est comprise entre la température ambiante et environ 70°C (158°F).

Déverrouiller le régulateur de température

1. Appuyez sur la touche **SET** une fois.
2. Si l'écran affiche « Loc » (verrouiller), maintenez la touche **SET** pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « UnL » (déverrouiller).

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

- Gammes à induction
- Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

- Grille-pain à éjection TPT

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

- Cuves 3CS et FR

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

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

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

- Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • 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.

S'inscrire en ligne!

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