



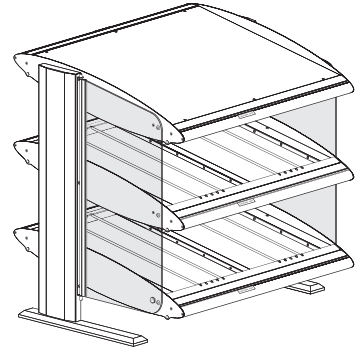
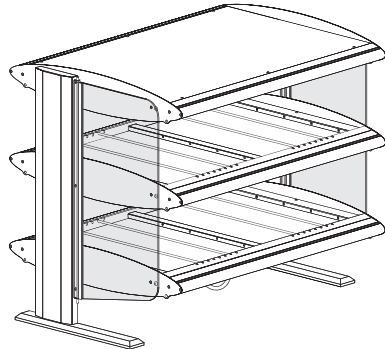
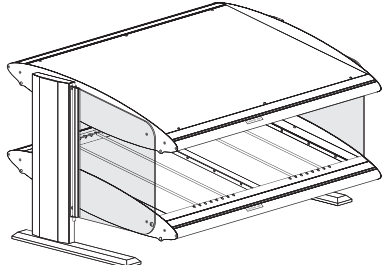
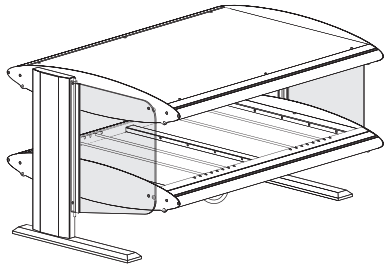
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 21)



Heated Zone Merchandisers Les comptoirs chauffants HZMH and HZMS 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 21

Important Owner Information	2	Operation	11
Introduction	2	General.....	11
Important Safety Information	3	Changing Shelf Setpoint Temperature and	
Model Description	4	Operating Mode.....	12
All Models.....	4	Changing Element Power Percentages.....	13
HZMH-XX and HZMH-XXD Models.....	4	Changing Between Fahrenheit and Celsius.....	14
HZMS-XX and HZMS-XXD Models.....	4	LCD Controller Flow Chart — Horizontal Shelf Models.....	15
Model Designation	4	LCD Controller Flow Chart — Slanted Shelf Models.....	16
Specifications	5	Maintenance	17
Plug Configurations.....	5	General.....	17
Electrical Rating Charts.....	5	Daily Cleaning.....	17
Factory Setpoints — Horizontal Shelf Models.....	6	Troubleshooting Guide	18
Factory Setpoints — Slanted Shelf Models.....	6	Options and Accessories	19
Overall Dimensions — HZMH Models.....	7	Limited Warranty	20
Overall Dimensions — HZMS Models.....	8	Authorized Parts Distributors	Back Cover
Shelf and Zone Dimensions.....	9		
Overhead Zone Identification.....	9		
Installation	10		
General.....	10		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the 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 *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business

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

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com



24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Hatco Heated Zone Merchandisers with Spot On® technology are perfect for holding hot packaged food in convenience stores, on a buffet line, or at temporary serving areas. Spot-On technology senses when product is placed in a zone on a shelf, activating the overhead heat and base heat. The instant-on, individually-zoned overhead ribbon elements are combined with heated shelves that have separate front and rear heating elements to significantly reduce energy consumption. Hot wrapped products are kept at optimum serving temperatures without affecting quality. These units feature an LCD controller, LED lighting on each shelf, and come with a cord and plug set.

Hatco Heated Zone 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 Zone 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 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 800-558-0607 or 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.

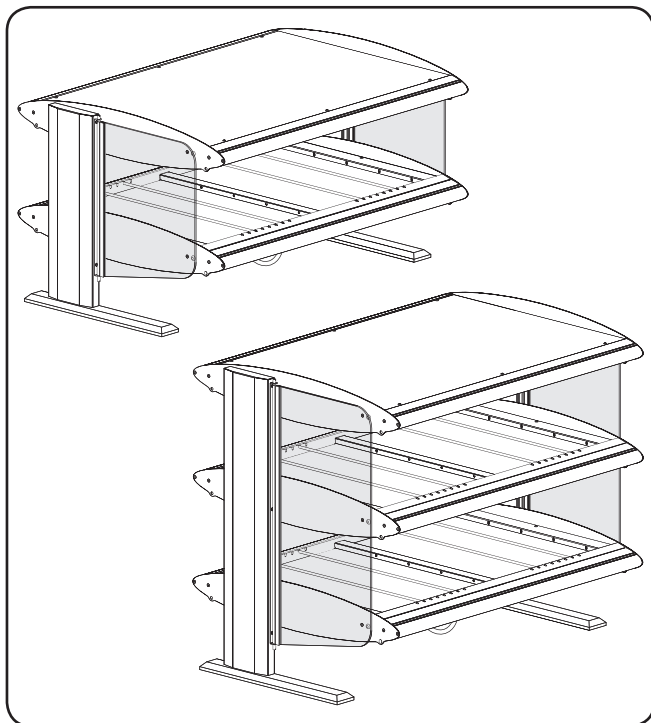
Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

All Models

All Hatco Heated Zone 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. Instant-on, individually-zoned overhead ribbon heating elements are combined with heated shelves that have separate front and rear heating elements to significantly reduce energy consumption. Other features include an LCD controller, LED lighting above each shelf, product divider rods, hinged glass side panels, and a 6' (1829 mm) cord and plug set. Heated Zone Merchandisers come standard in black and are available in several *Designer* colors.

HZMH-XX and HZMH-XXD Models

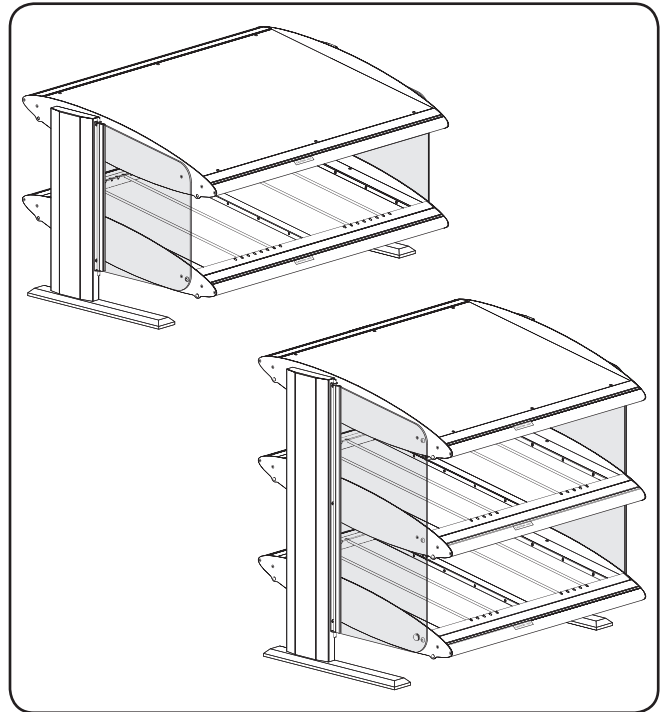
HZMH models are horizontal shelf merchandisers designed to hold hot wrapped product. They are available in widths from 24" to 60" (610 to 1524 mm) in six inch (152 mm) increments and are available in single or dual shelf models.



HZMH Models

HZMS-XX and HZMS-XXD Models

The HZMS 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.

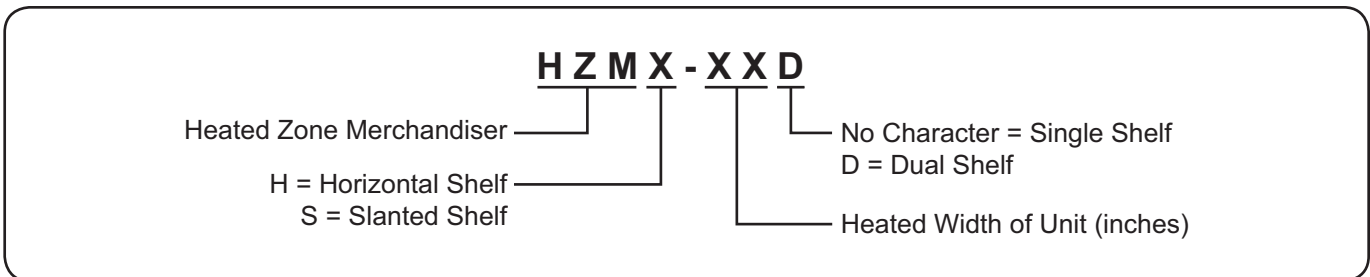


HZMS Models

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



MODEL DESIGNATION



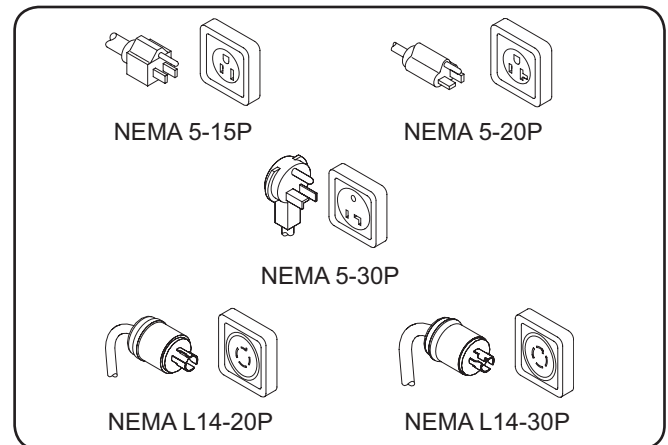
Plug Configurations

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 — HZMH-XX Models (Horizontal Single Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Overhead Zones	Plug Configuration
HZMH-24	120	750	6.3	2	NEMA 5-15P
HZMH-30	120	1350	11.3	4	NEMA 5-15P
HZMH-36	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HZMH-42	120	1450	12.1	4	NEMA 5-20P
HZMH-48	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMH-54	120	2100	17.5	6	NEMA 5-30P
HZMH-60	120	2150	17.9	6	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HZMH-XXD Models (Horizontal Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Overhead Zones	Plug Configuration
HZMH-24D	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMH-30D	120/208–240	2700	11.3	8	NEMA L14-20P
HZMH-36D	120/208–240	2800	11.7	8	NEMA L14-20P
HZMH-42D	120/208–240	2900	12.1	8	NEMA L14-20P
HZMH-48D	120/208–240	3000	12.6	8	NEMA L14-20P
HZMH-54D	120/208–240	4200	17.6	12	NEMA L14-30P
HZMH-60D	120/208–240	4300	18.0	12	NEMA L14-30P

Electrical Rating Chart — HZMS-XX Models (Slanted Single Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Overhead Zones	Plug Configuration
HZMS-24	120	750	6.3	2	NEMA 5-15P
HZMS-30	120	1350	11.3	4	NEMA 5-15P
HZMS-36	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HZMS-42	120	1450	12.1	4	NEMA 5-20P
HZMS-48	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMS-54	120	2100	17.5	6	NEMA 5-30P
HZMS-60	120	2150	17.9	6	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HZMS-XXD Models (Slanted Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Overhead Zones	Plug Configuration
HZMS-24D	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMS-30D	120/208–240	2700	11.3	8	NEMA L14-20P
HZMS-36D	120/208–240	2800	11.7	8	NEMA L14-20P
HZMS-42D	120/208–240	2900	12.1	8	NEMA L14-20P
HZMS-48D	120/208–240	3000	12.6	8	NEMA L14-20P
HZMS-54D	120/208–240	4200	17.6	12	NEMA L14-30P
HZMS-60D	120/208–240	4300	18.0	12	NEMA L14-30P

Factory Setpoints—Horizontal Shelf Models

Horizontal shelf models are pre-set at the factory to the following setpoints. The setpoints are the same for each shelf on dual units.

Hardcoat Shelf Heating Elements:

Setpoint Temperature = 180°F (82°C)
 Stand-By Power Percentage = 50% of full wattage

Overhead Ribbon Heating Elements

Power Percentage = 75% of full wattage

Factory Setpoints—Slanted Shelf Models

Slanted shelf models are pre-set at the factory to the following setpoints. The setpoints are the same for each shelf on dual units.

Hardcoat Shelf Heating Elements:

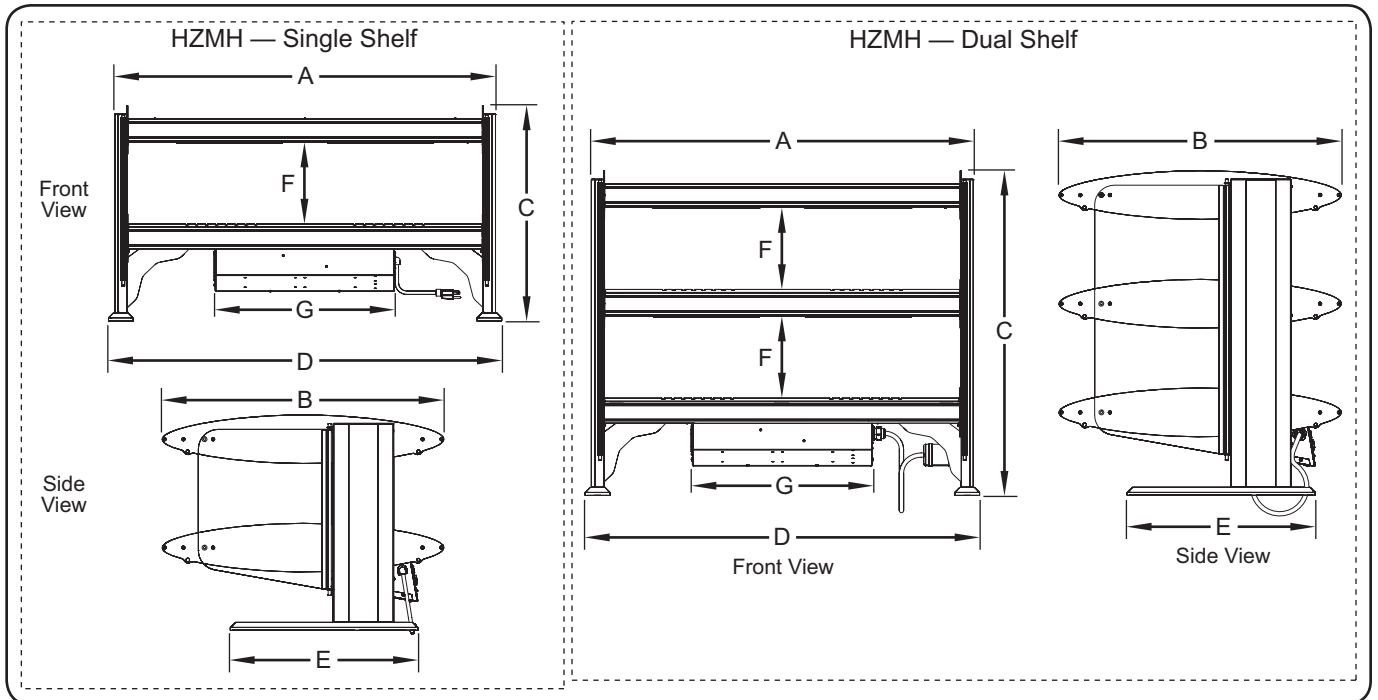
Setpoint Temperature = 180°F (82°C)
 Stand-By Power Percentage:
 Front Element = 50% of full wattage
 Rear Element = 0% of full wattage

Overhead Ribbon Heating Elements

Power Percentage:
 Front Element = 75% of full wattage
 Rear Element = 50% of the front overhead heating element's Power Percentage.

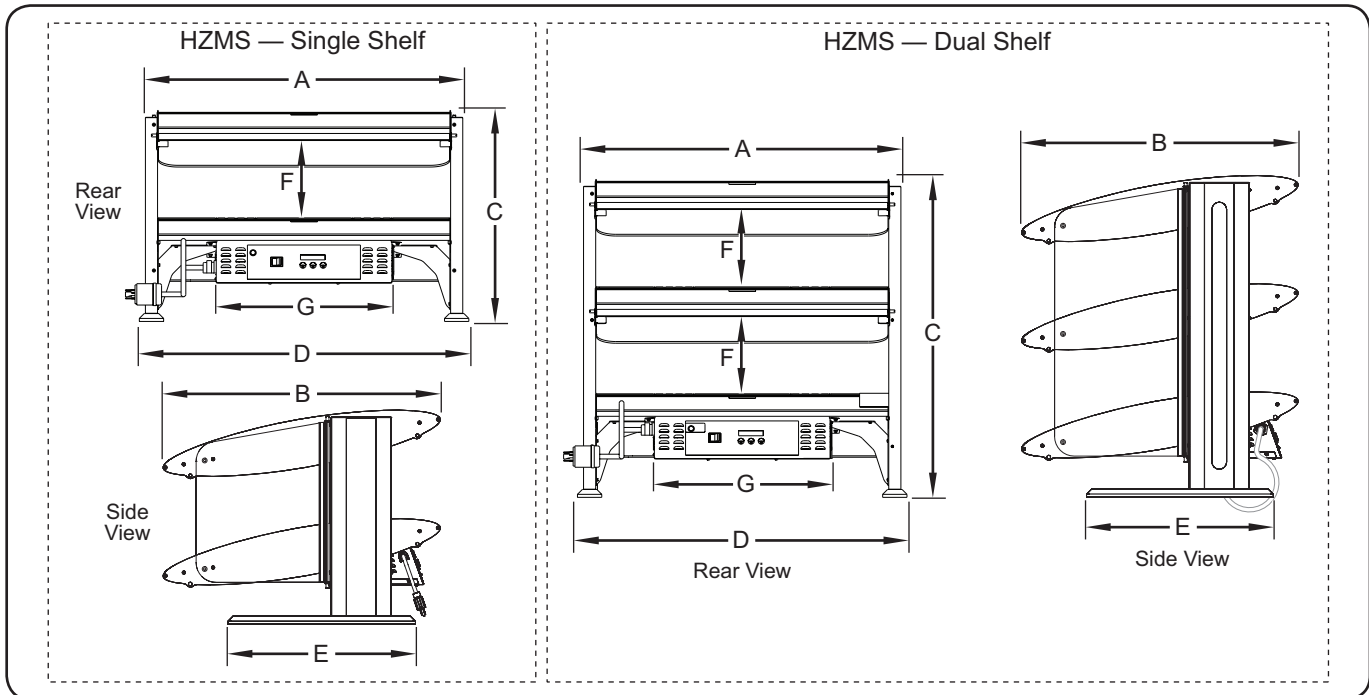
Overall Dimensions — HZMH Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)	Control Box Width (G)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)
HZMH-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)	18" (457 mm)



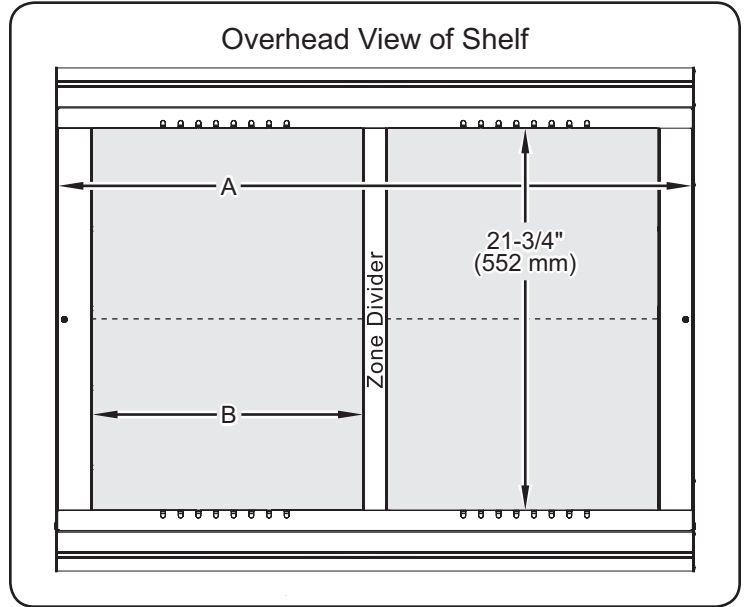
Overall Dimensions — HZMS Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)	Control Box Width (G)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)
HZMS-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)	18" (457 mm)



Shelf and Zone Dimensions

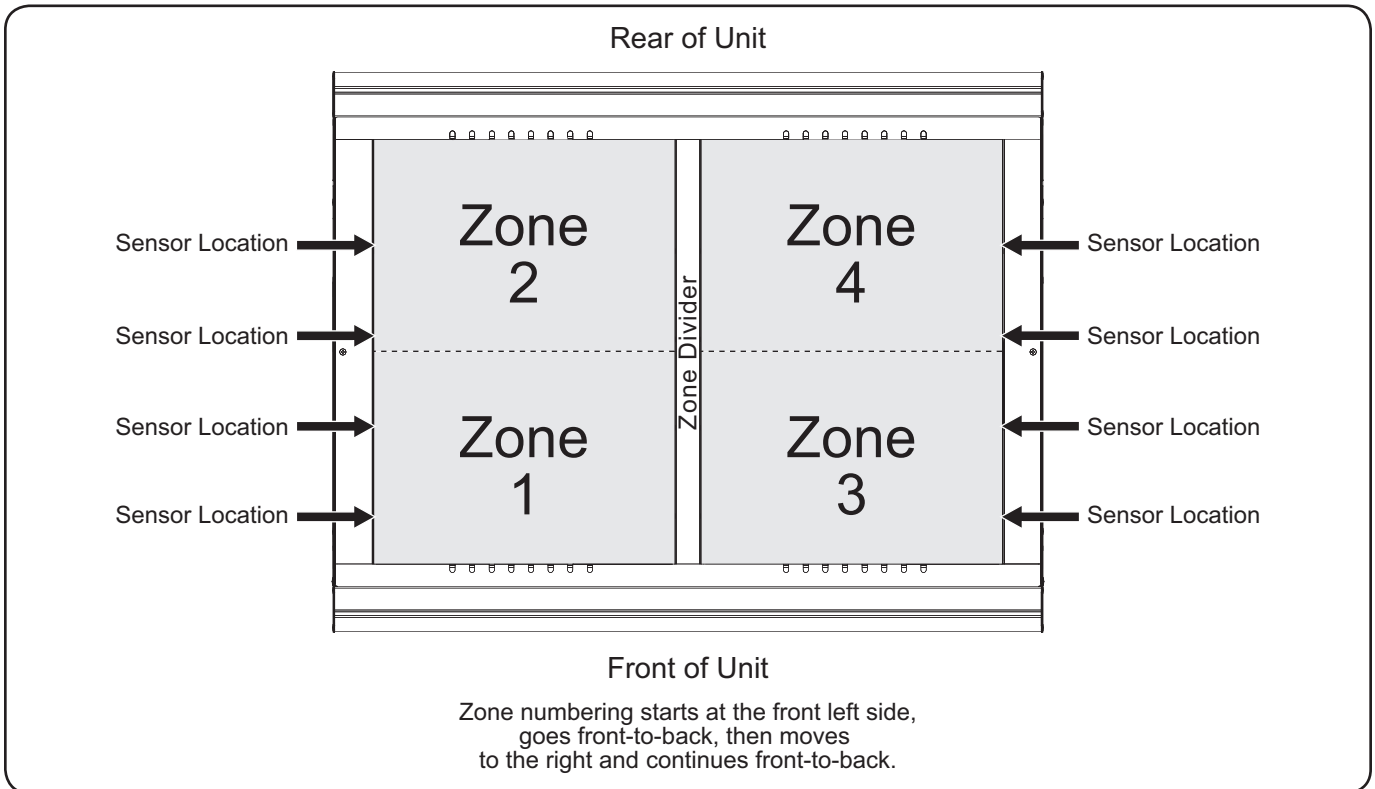
Model	Interior Shelf Width (A)	Zone Width (B)
24" Models	24" (610 mm)	20-1/16" (510 mm)
30" Models	30" (762 mm)	12-5/16" (314 mm)
36" Models	36" (914 mm)	15-5/16" (390 mm)
42" Models	42" (1067 mm)	18-5/16" (465 mm)
48" Models	48" (1219 mm)	21-5/16" (543 mm)
54" Models	54" (1372 mm)	15-13/16" (402 mm)
60" Models	60" (1524 mm)	17-13/16" (453 mm)



Shelf and Zone Dimensions

NOTE: 24" (610 mm) models do not have a zone divider. 30" to 48" (762–1219 mm) models have a single zone divider. 54" and 60" (1372 and 1524 mm) models have two zone dividers.

Overhead Zone Identification



Top View of Shelf for Overhead Zone Identification (four zone shelf shown)

General

Hatco Heated Zone 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.



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.



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 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).

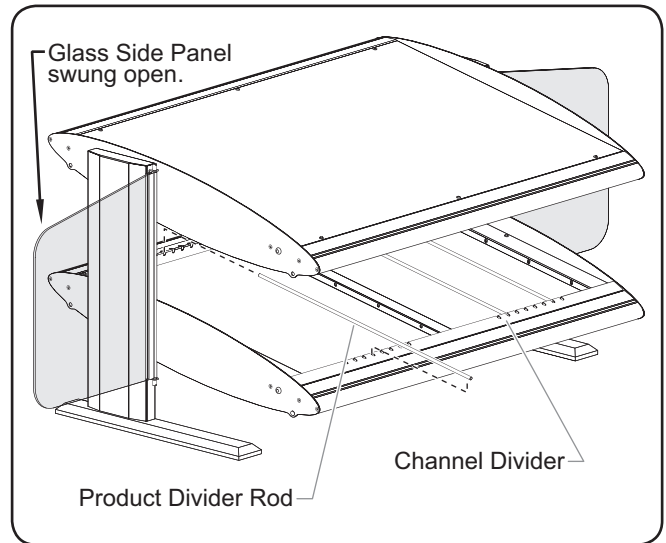
NOTE: Due to the size and weight of Heated Zone Merchandisers, installation of a unit will require two or more people.

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

Heated Zone Merchandisers are setup at the factory for energy-saving, automatic operation (Sensors ON operation). Refer to “Factory Setpoints” in the SPECIFICATIONS section for factory setpoint information. Use the following information and procedures to operate a Heated Zone 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.

Theory of Operation

The Heated Zone Merchandiser is designed for efficient and environmentally-friendly operation by heating specific “zones” only when product is present. The operation of the Heated Zone Merchandiser is controlled by a series of optical sensors and the LCD controller. The sensors are located along the sides of each hardcoat shelf. Larger units have additional sensors located in zone dividers that separate each shelf into multiple overhead heat zones.

For all sizes of units, each hardcoat shelf is equipped with separate front and rear heating elements. These two elements operate independently during Sensors ON operation.

The number of overhead ribbon heating elements is determined by the size of the unit. The overhead elements above each hardcoat shelf are considered individual heat zones. This means that the number of zones on each shelf is either two, four, or six—depending on the size of the unit. Each overhead element operates independently during Sensors ON operation.

NOTE: Each shelf on a dual shelf Heated Zone Merchandiser can be set to a different operating mode.

Sensors ON Operation

At startup in Sensors ON operation, all shelf heating elements and overhead heating elements in an empty Heated Zone Merchandiser will be in *Stand-By*. The front and rear shelf elements will heat at their *Stand-By* power percentage to the setpoint temperature. All overhead elements remain off. When product is placed on a shelf, the optical sensors signal the LCD controller, and the controller activates the appropriate shelf elements and overhead elements. Each of the shelf elements affected by the placement of product will heat at full wattage to the setpoint temperature. Each of the overhead elements affected by the placement of product will heat at its setpoint power percentage. All affected elements will remain activated until all product is removed from the “zone.” Anytime a zone is emptied of product, the zone will return to *Stand-By*.

Sensors OFF Operation

At startup in Sensors OFF operation, all shelf heating elements will heat at full wattage to the setpoint temperature, and all overhead heating elements will heat at their setpoint power percentage. All shelf elements will remain at full wattage and all overhead elements will remain at their setpoint power percentage the entire time the unit is on.

Lights Only Operation

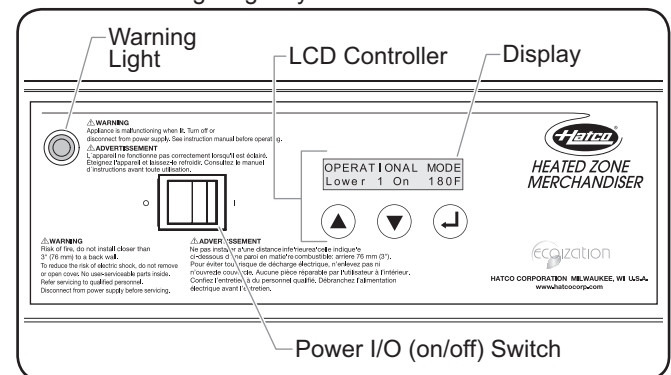
At startup in Lights Only operation, all shelf heating elements and overhead heating elements are disabled. Only the LED lights above each shelf will illuminate. This mode provides ambient lighting for the display of non-heated product.

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The LED lights will illuminate.
 - The LCD controller will startup. After the startup screens and during operation, the display will cycle through the overhead heat zones showing their current status and temperature.
 - Sensors ON = All shelf elements will heat at *Stand-By* power percentage to the setpoint temperature. All overhead elements remain off.

Sensors OFF = All shelf elements will heat at full wattage to the setpoint temperature. All overhead elements will heat at their setpoint power percentage.

Lights Only = All heating elements are disabled—for ambient lighting only.



HZM Series Control Panel

NOTE: If the warning light comes on at any time, the unit is overheating/malfunctioning. Turn off and unplug the unit. Contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

⚠ CAUTION

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

2. When unit is at operating temperature, place pre-heated, wrapped food product onto the desired shelf.
 - Sensors ON = The optical sensors will signal the LCD controller, and the controller will activate the appropriate zone(s).
3. Continue to load and empty the shelves on the unit as desired.
 - Sensors ON = The various zones in the unit will adjust automatically to the levels of product on the shelves—ensuring maximum efficiency.

NOTE: To change the shelf setpoint temperature(s), operating mode, or the element power percentages, refer to the appropriate procedure in this section.

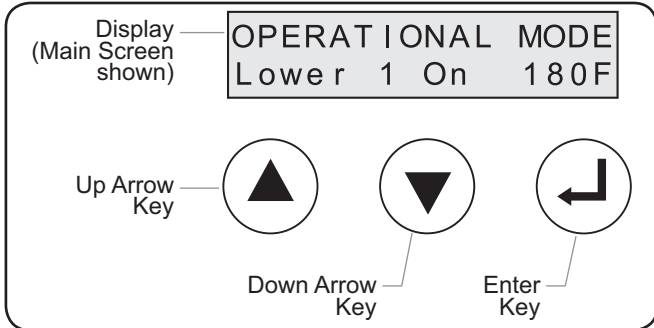
Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the O (off) position. All LED lights, heating elements, and the LCD controller will shut off.

IMPORTANT NOTES:

Each of the following programming functions is separated into specific procedures for each model.

Detailed flow charts showing the screen layout of the LCD controller for both slanted and horizontal models are available in this section of this manual.



Close-Up View of LCD Controller

NOTE: Inactivity for five seconds at any level of programming will cause the LCD controller to save the current parameters and return to the Main screen.

Changing Shelf Setpoint Temperature and Operating Mode

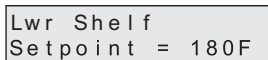
Use one of the following procedures to change the setpoint temperature for the hardcoat shelf heating elements (front and rear) as well as the operating mode for each shelf.

If necessary, refer to "Theory of Operations" at the beginning of the OPERATION section for a description of each operating mode.

NOTE: Press and hold the key for three seconds at any time during programming to save settings and return to the Main screen.

Horizontal and Slanted Single Shelf Models

- From the Main screen, press the + keys. The Lower Shelf Setpoint screen will appear:



- Press the key to increase setpoint value.
- Press the key to decrease setpoint value.

- Press the key. The Lower Shelf Zones screen will appear and show the active operating mode:



- Press the or key to toggle between operating modes. There are three available operating modes:

- Sensor-activated, zone-specific operation.
- All elements on full-time.
- Lights only. No heat.

- Wait five seconds, or press and hold the key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.

- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:



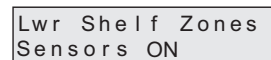
Horizontal and Slanted Dual Shelf Models

- From the Main screen, press the + keys. The Lower Shelf Setpoint screen will appear:



- Press the key to increase setpoint value.
- Press the key to decrease setpoint value.

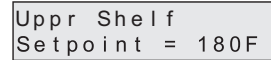
- Press the key. The Lower Shelf Zones screen will appear and show the active operating mode:



- Press the or key to toggle between operating modes. There are three available operating modes:

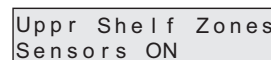
- Sensor-activated, zone-specific operation.
- All elements on full-time.
- Lights only. No heat.

- Press the key. The Upper Shelf Setpoint screen will appear:




- Press the key to increase setpoint value.
- Press the key to decrease setpoint value.

- Press the key. The Upper Shelf Zones screen will appear and show the active operating mode:



- Press the or key to toggle between operating modes. There are three available operating modes:

- Sensor-activated, zone-specific operation.
- All elements on full-time.
- Lights only. No heat.

5. Wait five seconds, or press and hold the  key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.

- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:



```
Parameters
Saved
```

Changing Element Power Percentages


Use one of the following procedures to change power percentages for the overhead ribbon heating elements.

NOTE: Inactivity for five seconds at any level of programming will cause the LCD controller to save the current parameters and return to the Main screen.



Horizontal Single Shelf Models


1. From the Main screen, press and hold the  +  keys for three seconds. The Temperature Mode screen will appear and show the unit of measure that is active:

```
Temperature Mode
Fahrenheit
```

2. Press the  key. The Lower Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the lower shelf overhead heating elements:

```
Lwr Shelf Top
75%
```



- Press the  key to increase value by 5%.
- Press the  key to decrease value by 5%.

3. Wait five seconds, or press and hold the  key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.


- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:

```
Parameters
Saved
```



Slanted Single Shelf Models


1. From the Main screen, press and hold the  +  keys for three seconds. The Temperature Mode screen will appear and show the unit of measure that is active:



```
Temperature Mode
Fahrenheit
```


2. Press the  key. The Lower Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the front and rear lower shelf overhead heating elements:

```
Lwr Shelf Top
Frt 75% Rear 50%
```

- The value for the front lower shelf overhead heating elements is active.
- Press the  key to increase value by 5%.
- Press the  key to decrease value by 5%.

3. Press the  key.



- The value for the rear lower shelf overhead heating elements is now active.
- Press the  key to increase value by 5%.
- Press the  key to decrease value by 5%.

4. Wait five seconds, or press and hold the  key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.


- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:

```
Parameters
Saved
```



Horizontal Dual Shelf Models


1. From the Main screen, press and hold the  +  keys for three seconds. The Temperature Mode screen will appear and show the unit of measure that is active:

```
Temperature Mode
Fahrenheit
```



2. Press the  key. The Lower Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the lower shelf overhead heating elements:


```
Lwr Shelf Top
75%
```

- Press the  key to increase value by 5%.
- Press the  key to decrease value by 5%.

3. Press the  key. The Upper Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the upper shelf overhead heating elements:

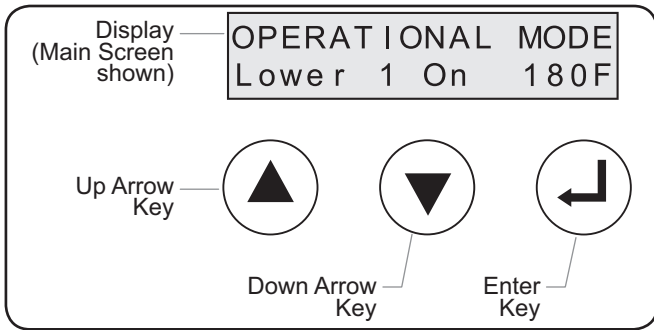
```
Uppr Shelf Top
75%
```

- Press the  key to increase value by 5%.
- Press the  key to decrease value by 5%.

4. Wait five seconds, or press and hold the  key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.

- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:

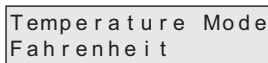
```
Parameters
Saved
```



Close-Up View of LCD Controller

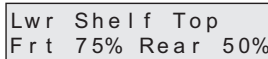
Slanted Dual Shelf Models

1. From the Main screen, press and hold the + keys for three seconds. The Temperature Mode screen will appear and show the unit of measure that is active:



NOTE: Inactivity for five seconds at any level of programming will cause the LCD controller to save the current parameters and return to the Main screen.

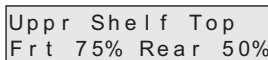
2. Press the key. The Lower Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the front and rear lower shelf overhead heating elements:



- The value for the front lower shelf overhead heating elements is active.
- Press the key to increase value by 5%.
- Press the key to decrease value by 5%.

3. Press the key.
 - The value for the rear lower shelf overhead heating elements is now active.
 - Press the key to increase value by 5%.
 - Press the key to decrease value by 5%.

4. Press the key. The Upper Shelf Top screen will appear and show the power percentage for the front and rear upper shelf overhead heating elements:



- The value for the front upper shelf overhead heating elements is active.
- Press the key to increase value by 5%.
- Press the key to decrease value by 5%.

5. Press the key.
 - The value for the rear upper shelf overhead heating elements is now active.
 - Press the key to increase value by 5%.
 - Press the key to decrease value by 5%.

6. Wait five seconds, or press and hold the key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.

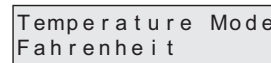
- The Parameters Saved screen will appear to confirm the changes, and the display will return to the Main screen:



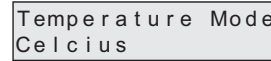
Changing Between Fahrenheit and Celsius

Use the following procedure to change/toggle the unit of measure between fahrenheit and celsius for the temperature shown on the display.

1. From the Main screen, press and hold the + keys for three seconds. The Temperature Mode screen will appear and show the unit of measure that is active:

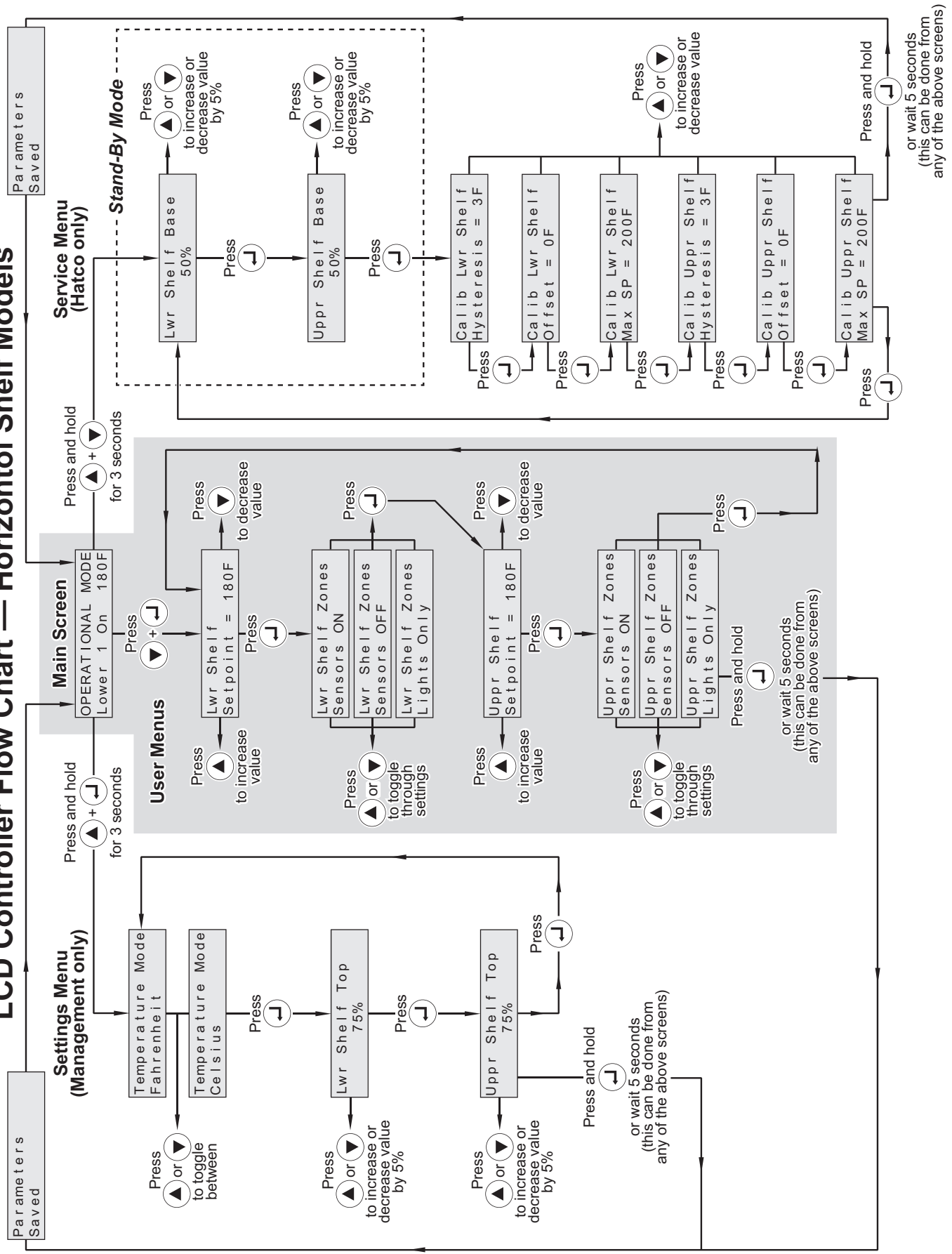


2. Press the or key to toggle between units of measure.

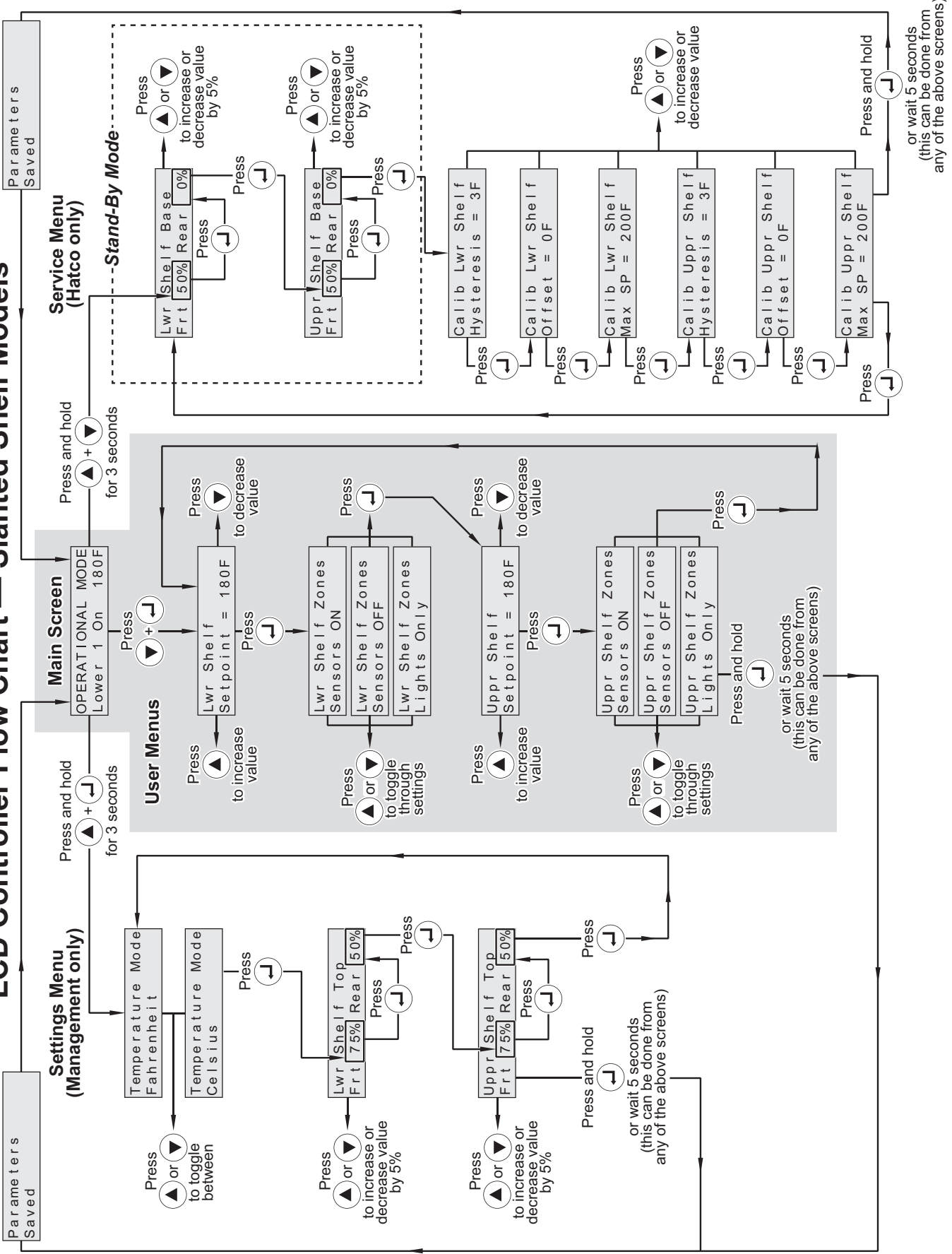


3. Wait five seconds, or press and hold the key for three seconds to save the desired setting and return to the Main screen.

LCD Controller Flow Chart — Horizontal Shelf Models



LCD Controller Flow Chart — Slanted Shelf Models



General

Hatco Heated Zone 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 800-558-0607 or 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 Zone 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.

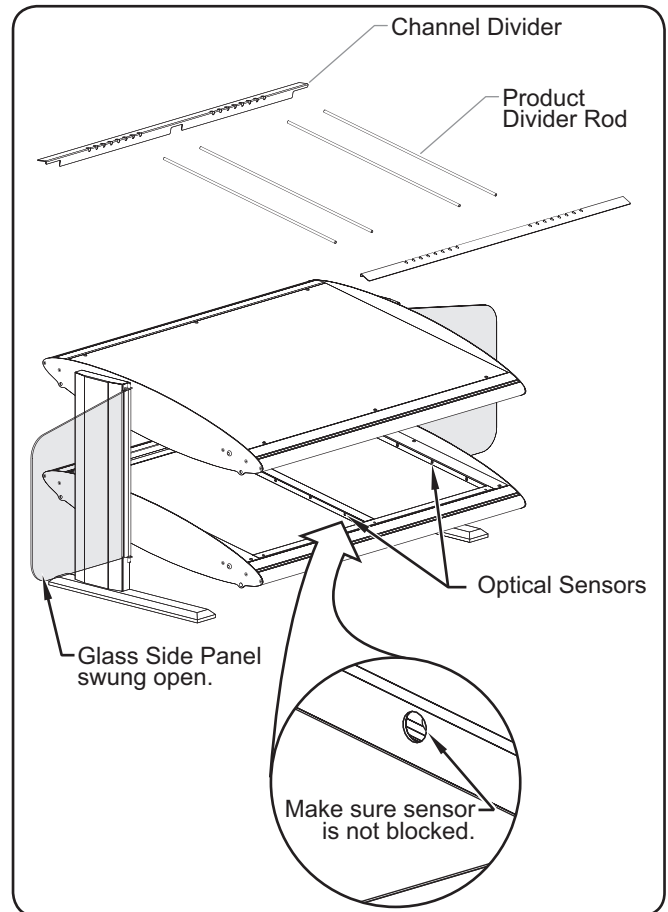
IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

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 Zone Merchandiser

5. Make sure the optical sensors on each side of the heated shelves and in the zone dividers are not blocked by debris. If they are blocked, carefully use a soft cloth or toothpick to remove the debris.
6. Wipe down all exterior and interior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
7. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
8. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner.
9. 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 to the I (on) position.
	LED display lights or driver defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit in <i>Stand-By</i> (not loaded with food product).	Load food product. Optical sensors will signal LCD controller to energize unit and heat to setpoint temperatures/power percentages.
	Unit/shelf in <i>Lights Only</i> operation.	Change unit/shelf operation to <u>Sensors On</u> or <u>Sensors Off</u> . Refer to the OPERATION section for procedure.
	Temperature setpoints/power percentages set too low.	Adjust temperature setpoints/power percentages to higher settings. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Sensors or LCD controller not working properly.	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 setpoints/power percentages set too high.	Adjust temperature setpoints/power percentages to lower settings. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Sensors or LCD controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Sensor(s) may be blocked.	Remove any objects that are blocking sensor(s).
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat, but light works.	Unit/shelf in <i>Lights Only</i> operation.	Change unit/shelf operation to <u>Sensors On</u> or <u>Sensors Off</u> . Refer to the OPERATION section for procedure.
	Temperature setpoints/power percentages set too low.	Adjust temperature setpoints/power percentages to higher settings. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat and no light.	Heating element(s) not working.	Move Power I/O switch 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 and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

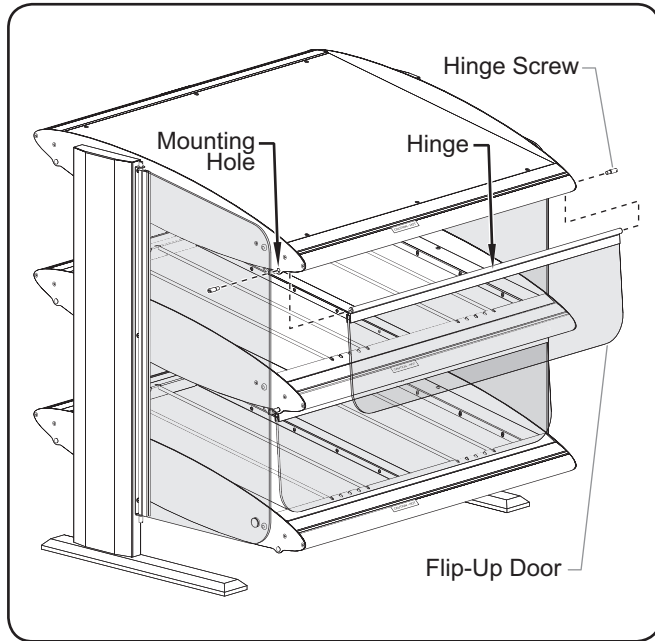
Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

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

Sneeze Guards

Sneeze guards are available for all models as an added option at the time of order. Sneeze guards can be installed above each shelf on the customer side of the unit.

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

Element Guard

Element guards are available for all models as an added option at the time of order. Element guards can be installed on each overhead element for further protection against incidental touches.

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) 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
- Strip Heater Elements (metal sheathed)
- Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
- Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
- Heated Well Elements—HW and HWB Series (metal sheathed)

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

- Induction Ranges

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

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

- Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: 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; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

Informations Importantes pour le Propriétaire	21	Mode d'emploi	30
Introduction	21	Généralités	30
Consignes de Sécurité Importantes	22	Changer la température nominale du rayonnement et le mode de fonctionnement.....	31
Description du Modèle	23	Modification des pourcentages de puissance du dispositif	32
Tous les Modèles.....	23	Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	33
HZMH-XX et HZMH-XXD Modèles	23	Diagramme du régulateur LCD —	
HZMS-XX et HZMS-XXD Modèles.....	23	Modèle avec rayonnement horizontal	34
Désignation du Modèle	23	Diagramme du régulateur LCD —	
Caractéristiques Techniques	24	Modèle avec rayonnement incliné.....	35
Configuration des Fiches.....	24	Maintenance	36
Tableau des valeurs nominales électriques	24	Généralités	36
Réglages d'usine—Modèles avec rayonnement horizontal ..	25	Nettoyage quotidien.....	36
Réglages d'usine—Modèles avec rayonnement incliné.....	25	Guide de Dépannage	37
Dimensions globales—Modèles HZMH.....	26	Options et accessoires	38
Dimensions globales—Modèles HZMS	27	Garantie Limitée	39
Dimensions du rayonnement et de la zone.....	28	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière
Identification de la zone supérieure	28		
Installation	29		
Généralités	29		

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 Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires

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

Téléphone : 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Les comptoirs chauffants Hatco intégrant la technologie Spot On® conviennent parfaitement à la présentation d'aliments chauds conditionnés dans des commerces de proximité, un buffet ou des zones de service temporaires. La technologie Spot On détecte la présence d'un produit sur une zone précise du rayonnement et active les dispositifs chauffants supérieur et inférieur. Les présentoirs/séparateurs supérieurs individuels à activation instantanée sont combinés avec des rayonnages chauffés équipés de dispositifs chauffants séparés à l'avant et à l'arrière qui permettent de réduire la consommation d'énergie. Les produits chauds conditionnés sont conservés à des températures de service optimales, sans que leur qualité en soit affectée. Ces appareils sont équipés d'un régulateur LCD, de lumières DEL sur chaque rayonnement, 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 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.
- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- **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 800-558-0607 ou 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.

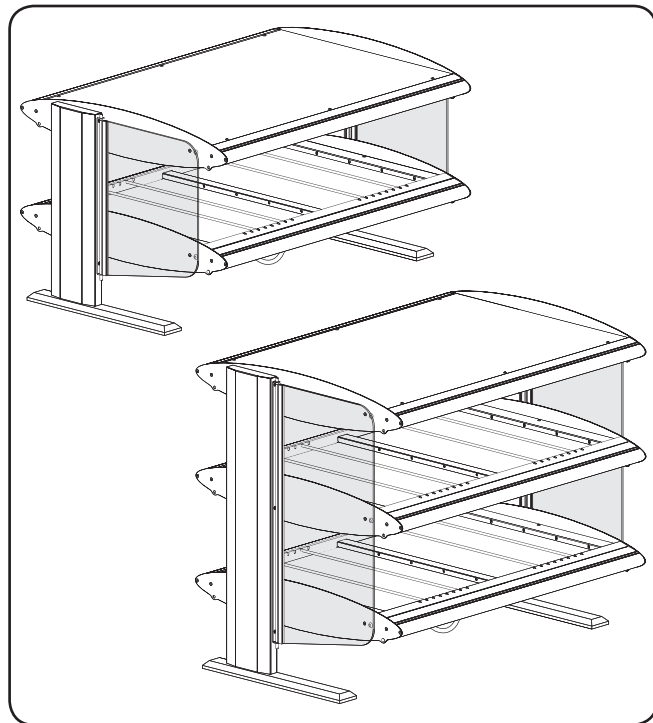
Ne pas placer l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

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. Les présentoirs/séparateurs supérieurs individuels chauffants à activation instantanée sont combinés avec des rayonnages chauffés équipés de dispositifs chauffants séparés à l'avant et à l'arrière qui permettent de réduire la consommation d'énergie. Ces appareils sont équipés d'un régulateur LCD, de lumières DEL sur chaque rayonnage, de barres de séparation des produits, de panneaux latéraux en verre, ainsi que d'une prise et d'un cordon d'alimentation d'1,83 m (6'). Les comptoirs chauffants standard sont livrés en noir, mais plusieurs couleurs Designer sont également disponibles.

Modèles HZMH-XX et HZMH-XXD

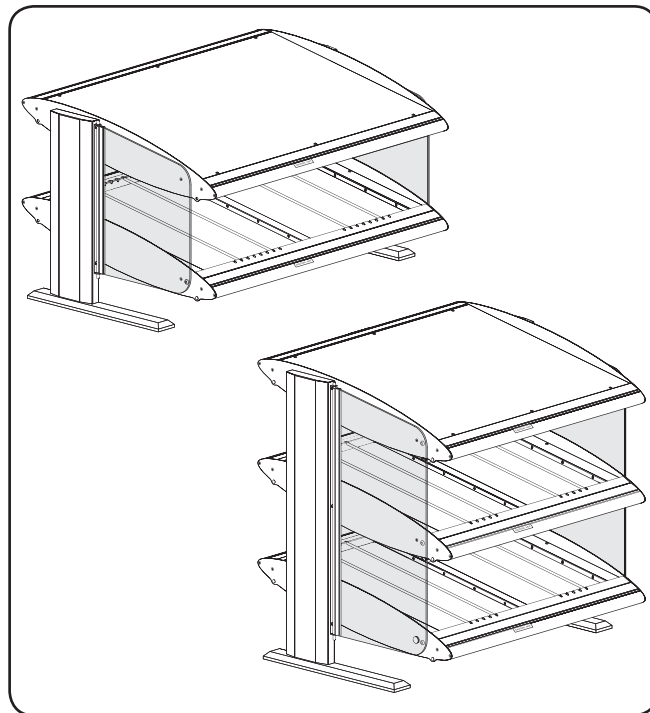
Les modèles HZMH sont des comptoirs à rayonnage horizontal conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Ils sont disponibles avec une largeur variant de 610 à 1524 mm (24" à 60") réglables par incréments de 152 mm (6"). Les modèles sont fournis avec un rayonnage simple ou double.



Modèles HZMH

Modèles HZMS-XX et HZMS-XXD

Les modèles HZMS sont des comptoirs dotés de rayonnages inclinés conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Les rayons sont inclinés pour faciliter le libre-service. 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.

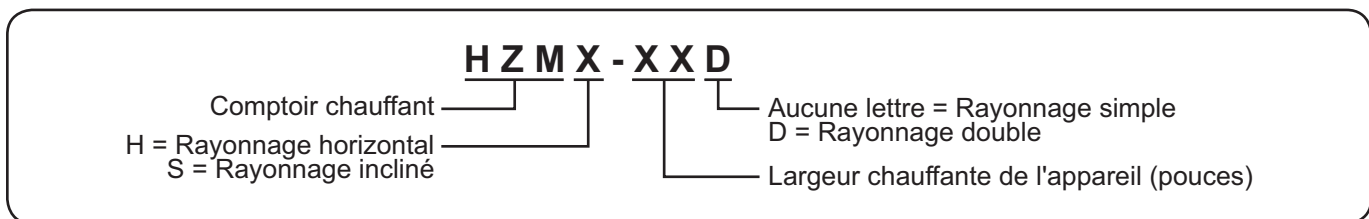


Modèles HZMS

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



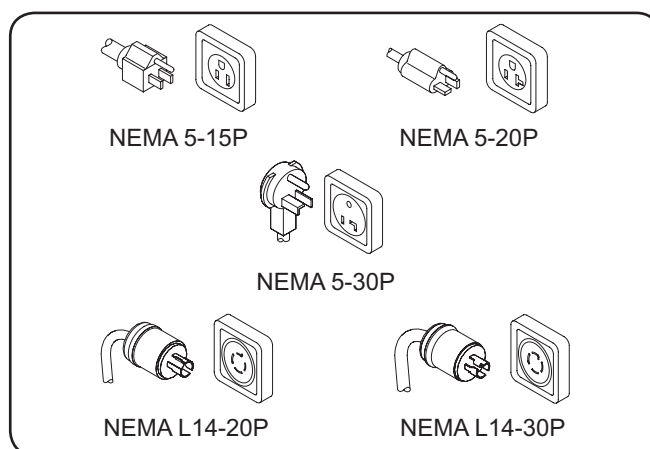
Configuration des fiches

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 HZMH-XX (Rayonnage simple horizontal)

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Zones supérieures	Poids d'embarquement
HZMH-24	120	750	6.3	2	NEMA 5-15P
HZMH-30	120	1350	11.3	4	NEMA 5-15P
HZMH-36	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HZMH-42	120	1450	12.1	4	NEMA 5-20P
HZMH-48	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMH-54	120	2100	17.5	6	NEMA 5-30P
HZMH-60	120	2150	17.9	6	NEMA 5-30P

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HZMH-XXD (Rayonnage double horizontal)

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Zones supérieures	Poids d'embarquement
HZMH-24D	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMH-30D	120/208-240	2700	11.3	8	NEMA L14-20P
HZMH-36D	120/208-240	2800	11.7	8	NEMA L14-20P
HZMH-42D	120/208-240	2900	12.1	8	NEMA L14-20P
HZMH-48D	120/208-240	3000	12.6	8	NEMA L14-20P
HZMH-54D	120/208-240	4200	17.6	12	NEMA L14-30P
HZMH-60D	120/208-240	4300	18.0	12	NEMA L14-30P

**Tableau des valeurs nominales électriques —
Modèles HZMS-XX (Rayonnage simple incliné)**

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Zones supérieures	Poids d'embarquement
HZMS-24	120	750	6.3	2	NEMA 5-15P
HZMS-30	120	1350	11.3	4	NEMA 5-15P
HZMS-36	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HZMS-42	120	1450	12.1	4	NEMA 5-20P
HZMS-48	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMS-54	120	2100	17.5	6	NEMA 5-30P
HZMS-60	120	2150	17.9	6	NEMA 5-30P

**Tableau des valeurs nominales électriques —
Modèles HZMS-XXD Rayonnage double incliné)**

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Zones supérieures	Poids d'embarquement
HZMS-24D	120	1500	12.5	4	NEMA 5-20P
HZMS-30D	120/208–240	2700	11.3	8	NEMA L14-20P
HZMS-36D	120/208–240	2800	11.7	8	NEMA L14-20P
HZMS-42D	120/208–240	2900	12.1	8	NEMA L14-20P
HZMS-48D	120/208–240	3000	12.6	8	NEMA L14-20P
HZMS-54D	120/208–240	4200	17.6	12	NEMA L14-30P
HZMS-60D	120/208–240	4300	18.0	12	NEMA L14-30P

Réglages d'usine — Modèles avec rayonnage horizontal

Les modèles avec rayonnage horizontal sont préréglés en usine avec les valeurs suivantes. Les valeurs prédéfinies sont identiques pour chaque rayonnage sur les appareils doubles.

Dispositifs chauffants du rayonnage à revêtement dur:

Température nominale = 82 °C (180 °F)

Pourcentage de puissance en veille = 50 % de la puissance totale

Dispositifs chauffants supérieurs

Pourcentage de puissance = 75 % de la puissance totale

Réglages d'usine — Modèles avec rayonnage incliné

Les modèles avec rayonnage incliné sont préréglés en usine avec les valeurs suivantes. Les valeurs prédéfinies sont identiques pour chaque rayonnage sur les appareils doubles.

Dispositifs chauffants du rayonnage à revêtement dur:

Température nominale = 82 °C (180 °F)

Pourcentage de puissance en veille:

Dispositif frontal = 50 % de la puissance totale

Dispositif arrière = 0 % de la puissance totale

Dispositifs chauffants supérieurs

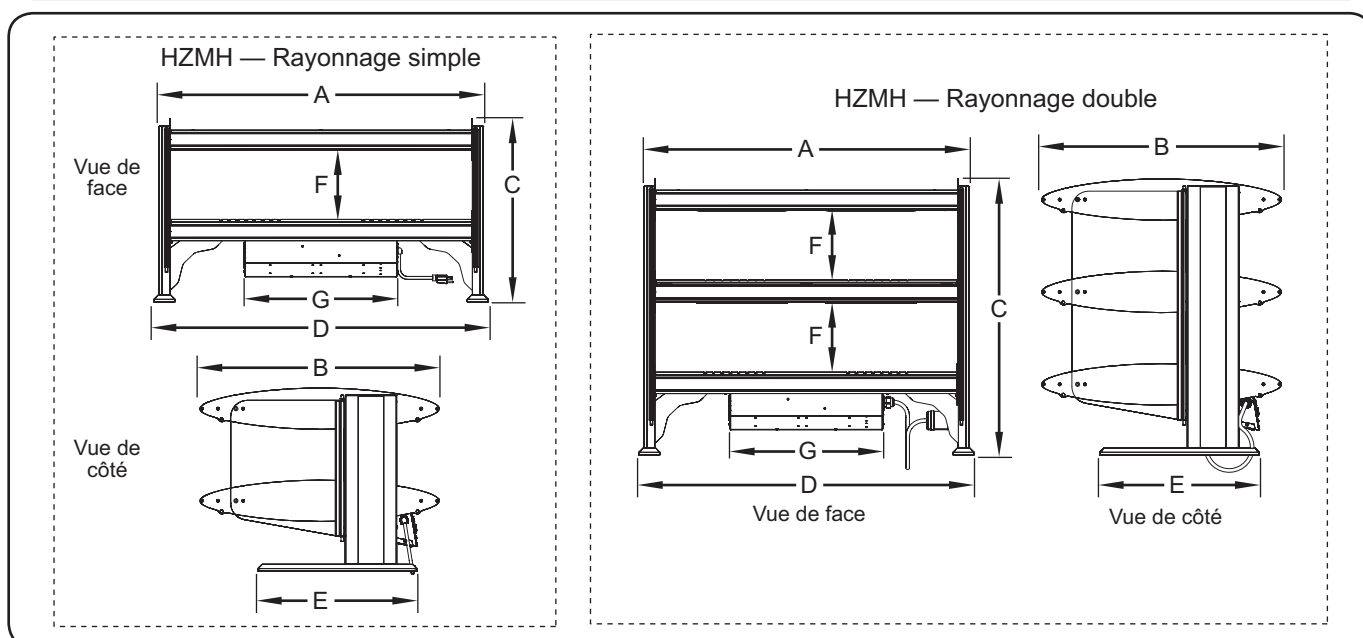
Puissance en pourcentage :

Dispositif frontal = 75 % de la puissance totale

Dispositif arrière = 50 % du pourcentage de puissance du dispositif chauffant supérieur avant.

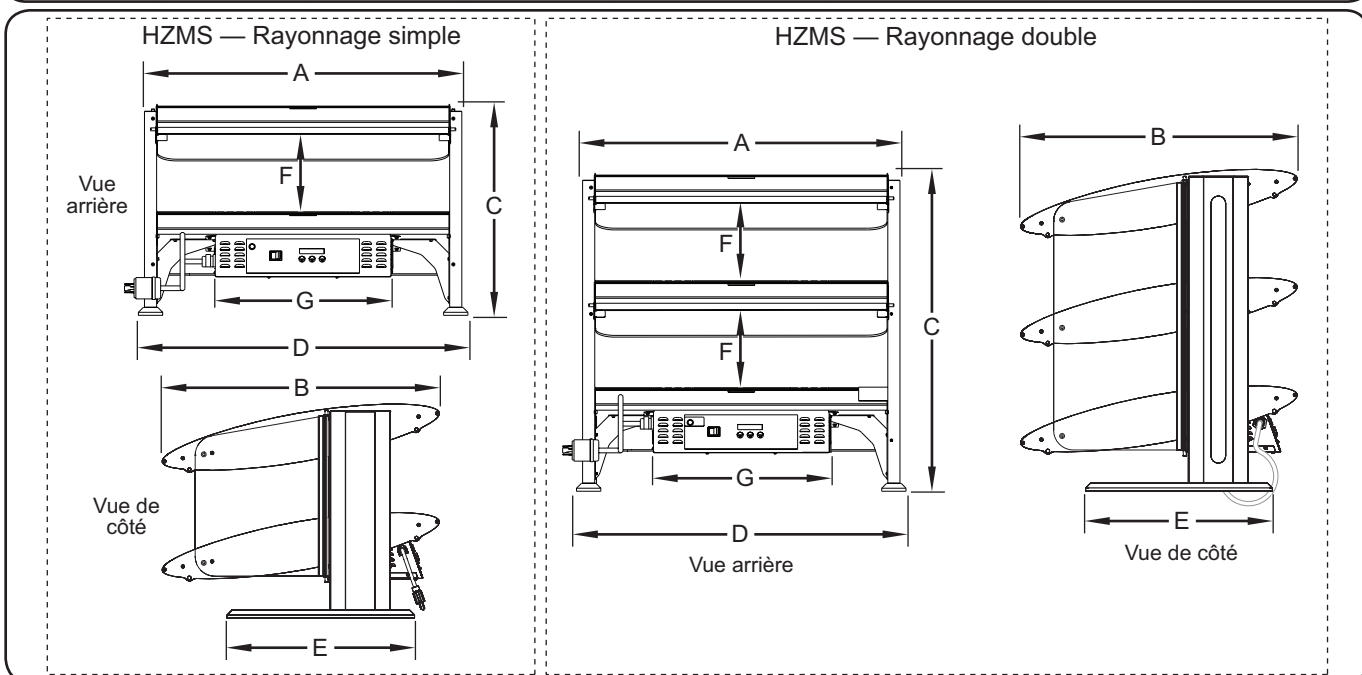
Dimensions globales — Modèles HZMH

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Hauteur du rayonnage (F)	Largeur du boîtier de commande (G)
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")
HZMH-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")	457 mm (18")



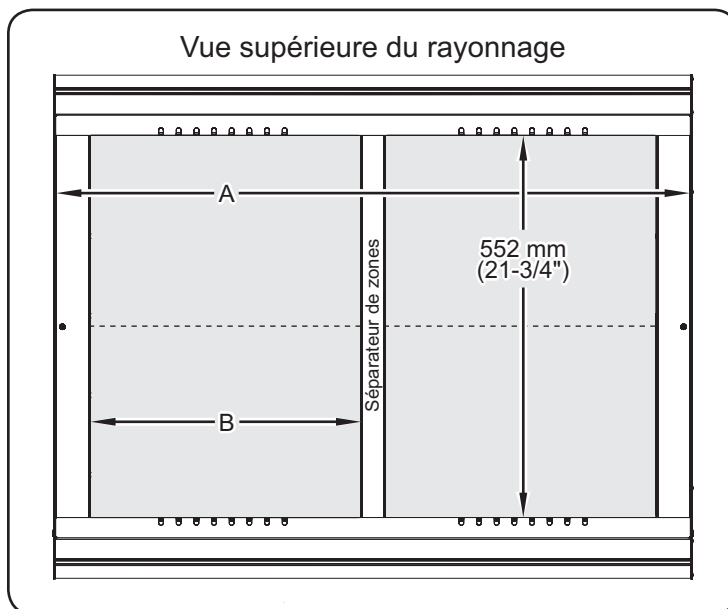
Dimensions globales — Modèles HZMS

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Hauteur du rayonnage (F)	Largeur du boîtier de commande (G)
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")
HZMS-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")	457 mm (18")



Dimensions du rayonnage et de la zone

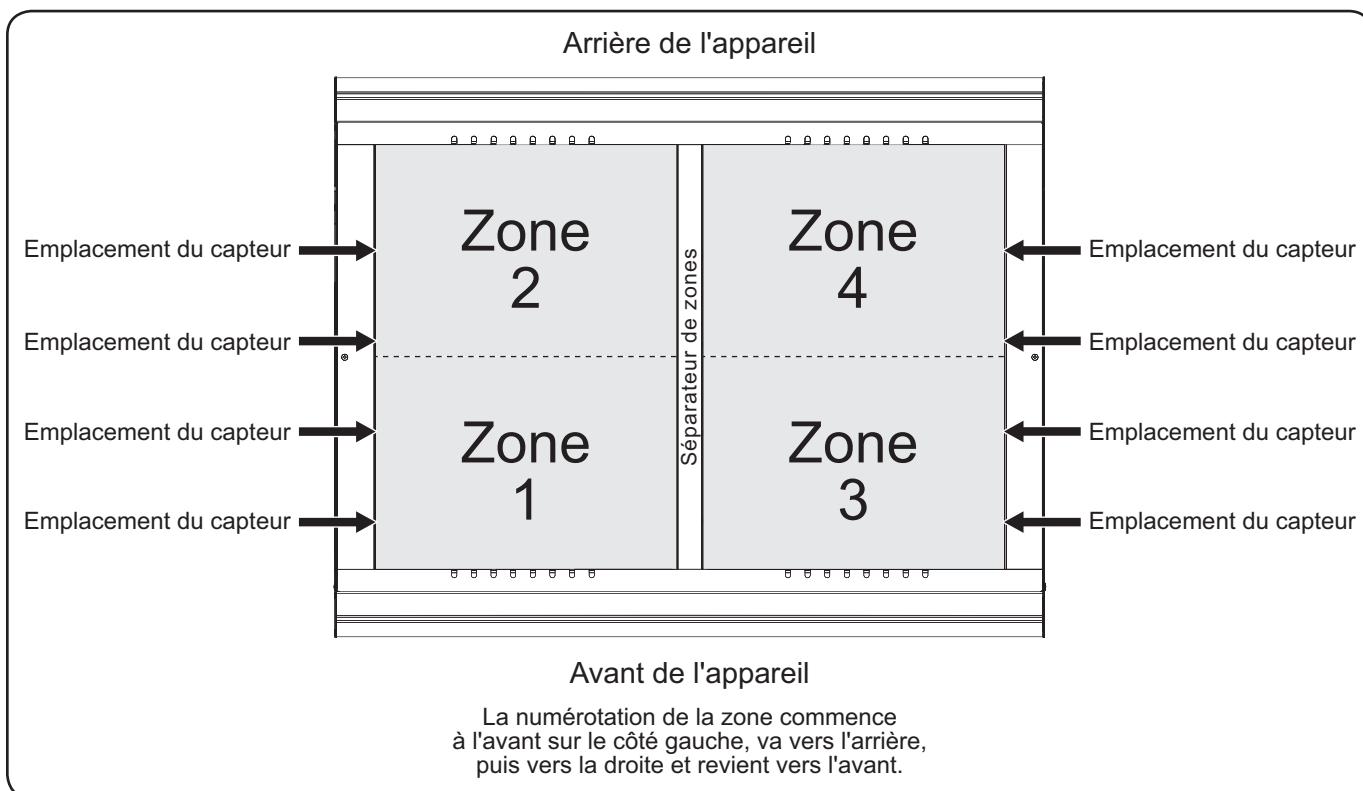
Modèle	Largeur du rayonnage intérieur (A)	Largeur de zone (B)
24" Modèles	610 mm (24")	510 mm (20-1/16")
30" Modèles	762 mm (30")	314 mm (12-5/16")
36" Modèles	914 mm (36")	390 mm (15-5/16")
42" Modèles	1067 mm (42")	465 mm (18-5/16")
48" Modèles	1219 mm (48")	543 mm (21-5/16")
54" Modèles	1372 mm (54")	402 mm (15-13/16")
60" Modèles	1524 mm (60")	453 mm (17-13/16")



Dimensions du rayonnage et de la zone

NOTA: Les modèles de 610 mm (24") ne comportent pas de séparateur de zones. Les modèles de 762 à 1 219 mm (30" à 48") comportent un séparateur de zones. Les modèles de 1 372 et 1 524 mm (54" et 60") comportent deux séparateurs de zones.

Identification de la zone supérieure



Vue supérieure du rayonnage pour l'identification de la zone supérieure (rayonnage à 4 zones illustré)

Généralités

La plupart des composants des comptoirs chauffants Hatco sont pré-assemblés avant l'expédition. Veillez à ne pas endommager l'appareil et les composants qu'il renferme lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ 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).

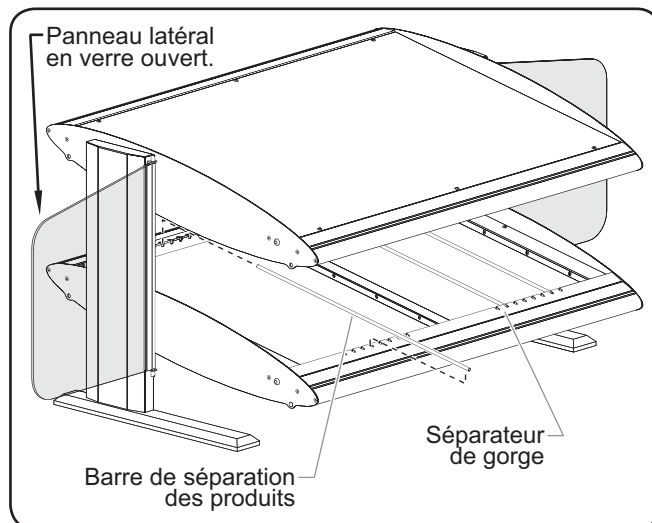
NOTA: En raison de la taille et du poids des comptoirs chauffants, il est préférable qu'au moins deux personnes soient présentes pour l'installation.

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 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

Les comptoirs chauffants sont réglés en usine pour réduire la consommation d'énergie et garantir un fonctionnement automatique (Fonctionnement avec capteurs activés [Sensors ON]). Pour obtenir des informations sur les réglages usine, reportez-vous à la section « Réglages usine » de la section Caractéristiques. 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.

Principes de fonctionnement

Le comptoir chauffant est conçu pour un fonctionnement efficace et respectueux de l'environnement en chauffant uniquement les « zones » spécifiques où vous avez placé des produits. Le comptoir chauffant est contrôlé par un ensemble de capteurs optiques et un régulateur LCD. Les capteurs se trouvent sur les côtés de chaque rayonnage à revêtement dur. Les grands appareils sont équipés de capteurs supplémentaires qui se situent dans les séparateurs de zones et qui permettent de séparer chaque rayonnage en plusieurs zones chauffantes supérieures.

Pour toutes les dimensions d'appareils, chaque rayonnage à revêtement dur est équipé de dispositifs chauffants avant et arrière séparés. Ces deux éléments fonctionnent séparément pendant le fonctionnement avec capteurs activés (Sensors ON).

Le nombre de dispositifs chauffants supérieurs dépend de la taille de l'appareil. Les dispositifs chauffants situés sur chaque rayonnage à revêtement dur sont considérés comme des zones chauffantes individuelles. Ceci signifie que chaque rayonnage dispose de 2, 4 ou 6 zones selon la taille de l'appareil. Les éléments supérieurs fonctionnent indépendamment les uns des autres pendant le fonctionnement avec capteurs activés (Sensors ON).

NOTA: Il est possible de régler chaque rayonnage d'un comptoir chauffant double sur un mode de fonctionnement différent.

Fonctionnement avec capteurs activés (Sensors ON)

Au démarrage en mode Capteurs activés (Sensors ON), tous les dispositifs chauffants du rayonnage et les dispositifs chauffants supérieurs d'un comptoir chauffant vide sont en veille. Les dispositifs du rayonnage avant et arrière chauffent au pourcentage de puissance prédéfini en mode veille. Tous les dispositifs supérieurs restent désactivés. Lorsque vous placez un produit sur le rayonnage, les capteurs optiques le signalent au régulateur LCD et le régulateur active les dispositifs du rayonnage et les dispositifs supérieurs appropriés. Tous les dispositifs de rayonnage sur lesquels sont placés des produits chauffent à la puissance totale prédéfinie. Tous les dispositifs supérieurs sur lesquels sont placés des produits chauffent au pourcentage de puissance prédéfini. Tous les dispositifs concernés restent actifs tant que les produits ne sont pas retirés de la « zone ». Dès qu'une zone est vide, elle retourne en mode veille.

Fonctionnement avec capteurs désactivés (Sensors OFF)

Au démarrage en mode Capteurs désactivés (Sensors OFF), tous les dispositifs chauffants du rayonnage chauffent à la puissance totale prédéfinie et tous les dispositifs chauffants supérieurs chauffent au pourcentage de puissance prédéfini. Tous les dispositifs du rayonnage restent réglés sur la puissance totale et tous les dispositifs supérieurs restent réglés sur le pourcentage de puissance prédéfini tant que l'appareil est en marche.

Fonctionnement avec éclairage uniquement (Lights Only)

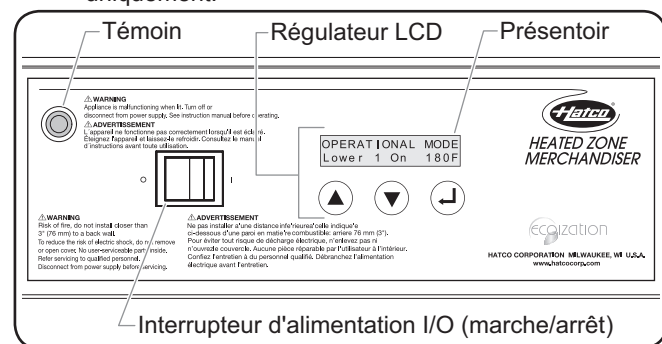
Au démarrage en mode Éclairage uniquement, tous les dispositifs chauffants du rayonnage et les dispositifs chauffants supérieurs sont désactivés. Seuls les lumières DEL de chaque rayonnage s'allument. Ce mode permet d'obtenir un éclairage ambiant des produits non chauffés.

Démarrage

1. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position I (marche).
 - Les lumières DEL s'allument.
 - Le régulateur LCD démarre. Après les écrans de démarrage et lors du fonctionnement, l'affichage va parcourir les zones chauffantes supérieures en indiquant leur statut et leur température en cours.
 - **Capteurs activés (Sensors ON)** = tous les dispositifs du rayonnage chauffent au pourcentage de puissance prédéfini en mode veille. Tous les dispositifs supérieurs restent désactivés.

Capteurs désactivés (Sensors OFF) = tous les dispositifs du rayonnage chauffent à la puissance totale prédéfinie. Tous les dispositifs supérieurs chauffent au pourcentage de puissance prédéfini.

Éclairage uniquement (Lights Only) = tous les dispositifs chauffants sont désactivés — éclairage ambiant uniquement.



Panneau de contrôle de la série HZM

NOTA: Si le témoin s'allume, l'appareil est en surchauffe ou présente un dysfonctionnement. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

ATTENTION

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

2. Lorsque l'appareil a atteint sa température de fonctionnement, placez les produits préchauffés et emballés sur le rayonnage souhaité.
 - **Capteurs activés (Sensors ON)** = les capteurs optiques le signalent au régulateur LCD et le régulateur active la ou les zone(s) appropriée(s).

3. Chargez ou videz les rayonnages de l'appareil à votre gré.

- **Capteurs activés (Sensors ON)** = les différentes zones de l'appareil vont s'ajuster automatiquement aux niveaux des produits présents sur le rayonnage, garantissant ainsi une efficacité maximale.

NOTA: Pour changer la ou les température(s) nominale(s) du rayonnage, le mode de fonctionnement, ou les pourcentages de puissance des dispositifs, reportez-vous à la procédure appropriée de cette section.

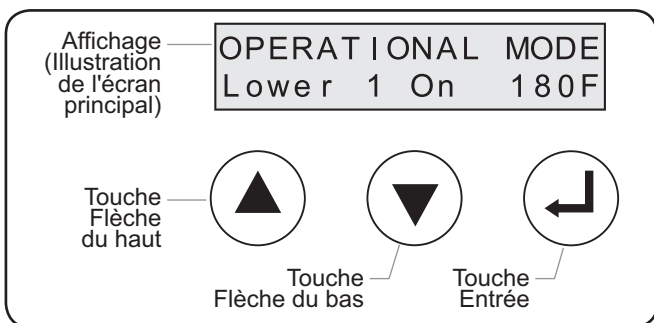
Arrêt

1. Placer l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position O (arrêt). Toutes les lumières DEL, les dispositifs chauffants et le régulateur LCD vont s'arrêter.

REMARQUES IMPORTANTES :

Chaque fonction de programmation suivante est divisée en différentes procédures spécifiques pour chaque modèle.

Pour plus d'informations sur les diagrammes indiquant la disposition de l'écran du régulateur LCD des modèles inclinés et horizontaux, consultez cette section du manuel.



Vue rapprochée du régulateur LCD

NOTA: Une inactivité de plus de cinq secondes pendant la programmation entraînera un enregistrement des paramètres actuels par le régulateur LCD et un retour à l'écran principal.

Changer la température nominale du rayonnage et le mode de fonctionnement

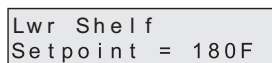
Utilisez l'une des procédures suivantes pour modifier la température nominale des dispositifs chauffants du rayonnage à revêtement dur (frontal et arrière) ainsi que le mode de fonctionnement de chaque rayonnage.

Pour obtenir une description de chaque mode, reportez-vous si nécessaire à la rubrique « Principes de fonctionnement » située au début de la section FONCTIONNEMENT.

NOTA: Appuyez sur la touche (↵) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes à tout moment de la programmation pour enregistrer les paramètres et revenir à l'écran principal.

Modèles à rayonnage simple horizontaux et inclinés

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches (▼) + (↵). L'écran « Paramètres rayonnage inférieur » apparaît :

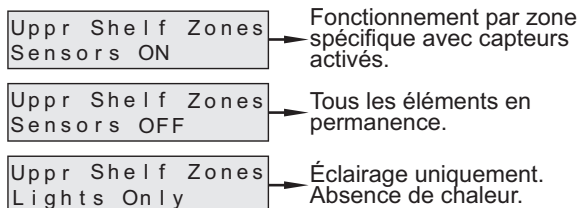


- Appuyez sur la touche (▲) pour augmenter la valeur prédéfinie.
- Appuyez sur la touche (▼) pour diminuer la valeur prédéfinie.

2. Appuyez sur la touche (↵). L'écran « Zones du rayonnage inférieur » apparaît et indique le mode de fonctionnement actif :

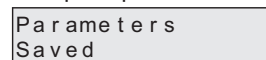


- Appuyez sur la touche (▲) ou (▼) pour passer d'un mode de fonctionnement à l'autre. Il existe trois modes de fonctionnement possibles :



3. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche (↵) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal :



Modèles à rayonnage double horizontaux et inclinés

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches (▼) + (↵). L'écran « Paramètres rayonnage inférieur » apparaît :

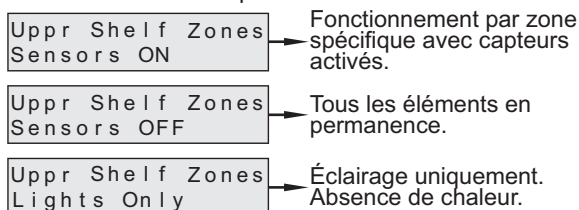


- Appuyez sur la touche (▲) pour augmenter la valeur prédéfinie.
- Appuyez sur la touche (▼) pour diminuer la valeur prédéfinie.

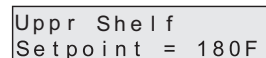
2. Appuyez sur la touche (↵). L'écran « Zones du rayonnage inférieur » apparaît et indique le mode de fonctionnement actif :



- Appuyez sur la touche (▲) ou (▼) pour passer d'un mode de fonctionnement à l'autre. Il existe trois modes de fonctionnement possibles :



3. Appuyez sur la touche (↵). L'écran « Paramètres rayonnage supérieur » apparaît :



- Appuyez sur la touche (▲) pour augmenter la valeur prédéfinie.
- Appuyez sur la touche (▼) pour diminuer la valeur prédéfinie.

4. Appuyez sur la touche . L'écran « Zones du rayonnement supérieur » apparaît et indique le mode de fonctionnement actif :

Uppr Shelf Zones
Sensors ON

- Appuyez sur la touche ou pour passer d'un mode de fonctionnement à l'autre. Il existe trois modes de fonctionnement possibles :

Uppr Shelf Zones Sensors ON → Fonctionnement par zone spécifique avec capteurs activés.

Uppr Shelf Zones Sensors OFF → Tous les éléments en permanence.

Uppr Shelf Zones Lights Only → Éclairage uniquement. Absence de chaleur.

5. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

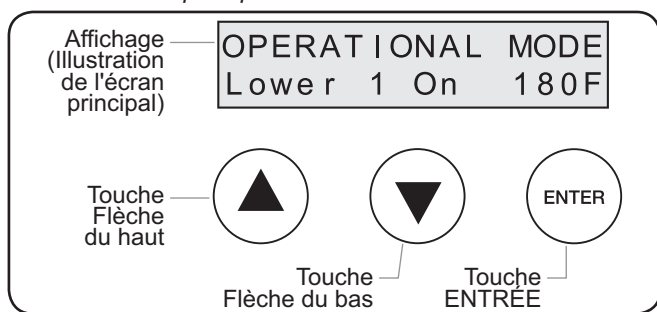
- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal:

Parameters
Saved

Modification des pourcentages de puissance du dispositif

Utilisez l'une des procédures suivantes pour modifier les pourcentages de puissance des dispositifs chauffants supérieurs.

NOTA: Une inactivité de plus de cinq secondes pendant la programmation entraînera un enregistrement des paramètres actuels par le régulateur LCD et un retour à l'écran principal.



Vue rapprochée du régulateur LCD

Modèles à rayonnement simple horizontal

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches + et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'écran « Mode de température » apparaît et indique l'unité de mesure désormais active :

Temperature Mode
Fahrenheit

2. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement inférieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur :

Lwr Shelf Top
75%

- Appuyez sur la touche pour augmenter la valeur de 5%.
- Appuyez sur la touche pour diminuer la valeur de 5%.

3. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal:

Parameters
Saved

Modèles à rayonnement simple inclinés

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches + et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'écran « Mode de température » apparaît et indique l'unité de mesure désormais active :

Temperature Mode
Fahrenheit

2. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement inférieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour les dispositifs chauffants supérieurs frontal et arrière du rayonnement inférieur :

Lwr Shelf Top
Fr t 75% Rear 50%


- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur frontal est active.
 - Appuyez sur la touche pour augmenter la valeur de 5%.
 - Appuyez sur la touche pour diminuer la valeur de 5%.
3. Appuyez sur la touche .
- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur arrière est active.
 - Appuyez sur la touche pour augmenter la valeur de 5%.
 - Appuyez sur la touche pour diminuer la valeur de 5%.
4. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.
- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal:

Parameters
Saved




Modèles à rayonnement double horizontal

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches + et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'écran « Mode de température » apparaît et indique l'unité de mesure désormais active :




Temperature Mode
Fahrenheit

2. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement inférieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur :

Lwr Shelf Top
75%

- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
 - Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.
3. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement supérieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement supérieur :



Uppr Shelf Top
75%

- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
 - Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.
4. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal :


Parameters
Saved

Modèles à rayonnement double inclinés



1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches  +  et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'écran « Mode de température » apparaît et indique l'unité de mesure désormais active :

Temperature Mode
Fahrenheit



NOTA: Une inactivité de plus de cinq secondes pendant la programmation entraînera un enregistrement des paramètres actuels par le régulateur LCD et un retour à l'écran principal.


2. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement inférieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour les dispositifs chauffants supérieurs frontal et arrière du rayonnement inférieur :

Lwr Shelf Top
Frnt 75% Rear 50%



- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur frontal est active.
- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
- Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.


3. Appuyez sur la touche .



- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement inférieur arrière est active.
- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
- Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.


4. Appuyez sur la touche . L'écran « Partie supérieure du rayonnement supérieur » apparaît et indique le pourcentage de puissance pour les dispositifs chauffants supérieurs frontal et arrière du rayonnement supérieur :

Uppr Shelf Top
Frnt 75% Rear 50%

- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement supérieur frontal est active.
- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
- Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.

5. Appuyez sur la touche .

- La valeur pour le dispositif chauffant supérieur du rayonnement supérieur arrière est active.
- Appuyez sur la touche  pour augmenter la valeur de 5%.
- Appuyez sur la touche  pour diminuer la valeur de 5%.



6. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

- L'écran « Parameters Saved » (Paramètres enregistrés) apparaît et confirme les modifications. Le système revient à l'écran principal :

Parameters
Saved

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

Suivez la procédure suivante pour modifier/faire passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou inversement, l'unité de mesure de la température illustrée sur l'affichage.

1. Dans l'écran principal, appuyez sur les touches  +  et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'écran « Mode de température » apparaît et indique l'unité de mesure désormais active :

Temperature Mode
Fahrenheit

2. Appuyez sur la touche  ou  pour passer d'une unité de mesure à l'autre.

Temperature Mode
Celcius


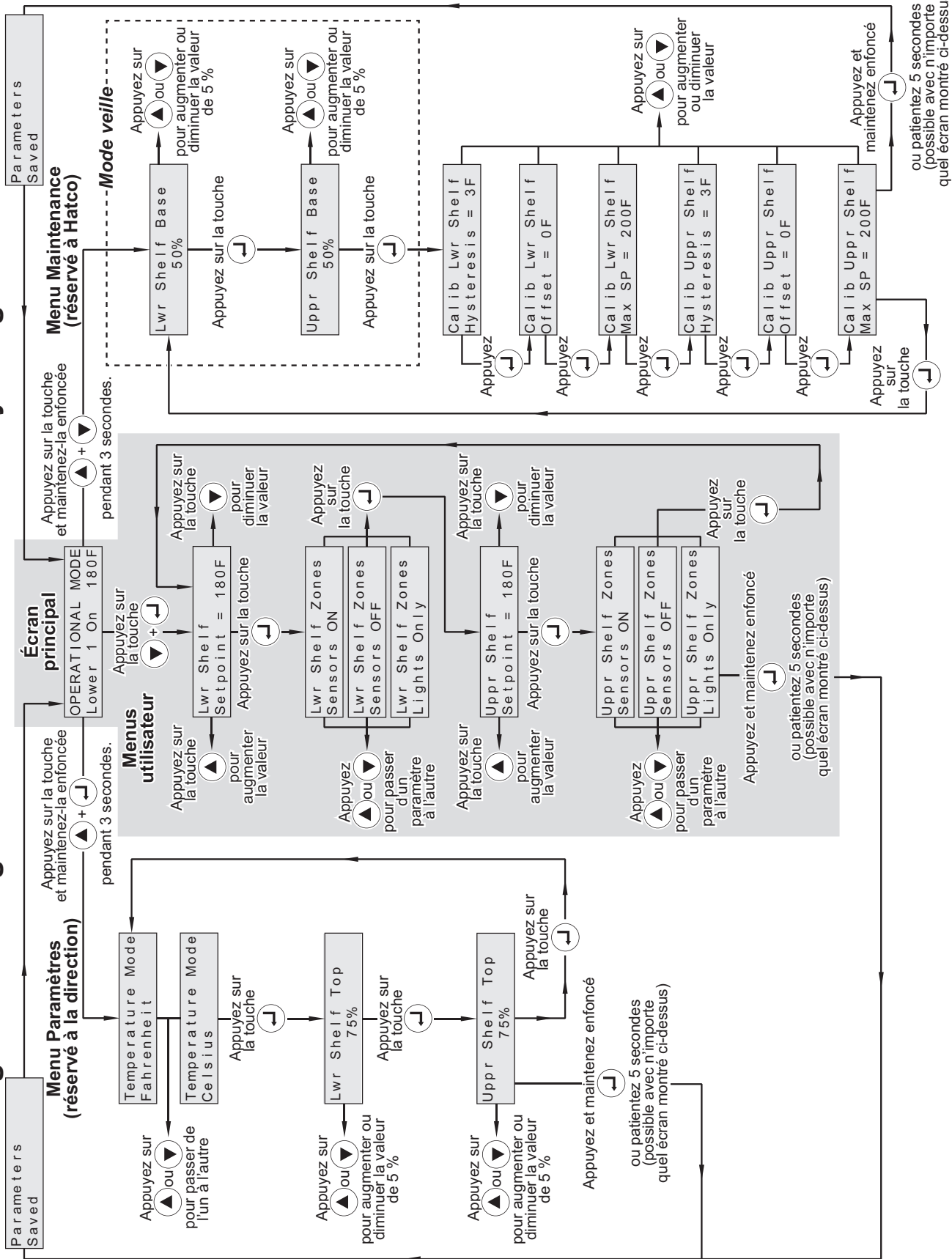
3. Patientez cinq secondes ou appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour enregistrer les paramètres souhaités, puis retournez à l'écran principal.

Diagramme du régulateur LCD — Modèle avec rayonnage horizontal



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 décoincer
- **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 800-558-0607 ou 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 maintenir la performance et préserver le revêtement du comptoir chauffant, nettoyez l'appareil quotidiennement.

AVIS

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

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.

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.

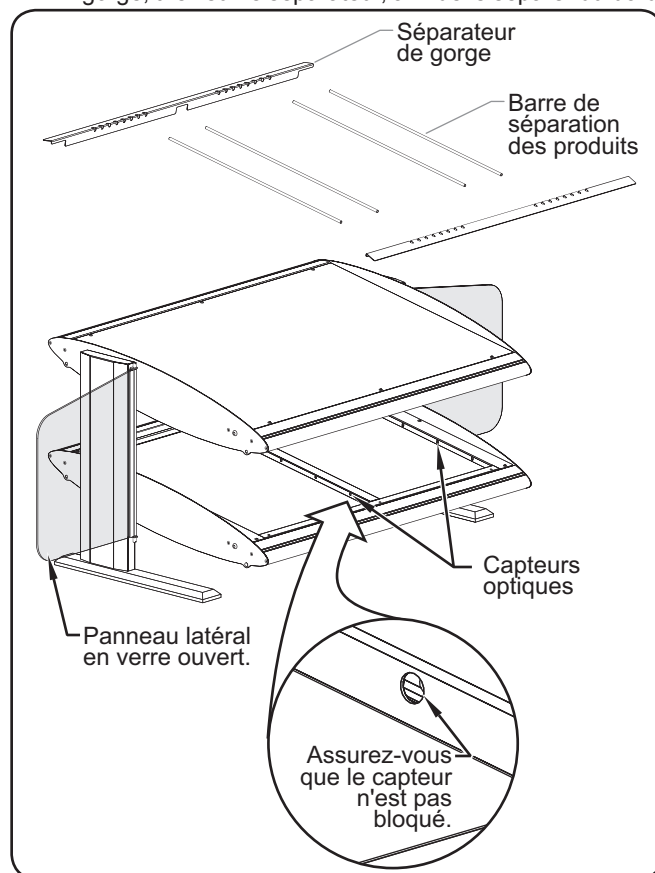
1. Éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.

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. Assurez-vous que les capteurs optiques positionnés de chaque côté des rayonnages chauffés et dans les séparateurs de zones ne sont pas bloqués par des résidus alimentaires. Si c'est le cas, ôtez les résidus à l'aide d'un chiffon doux ou d'un cure-dent.
6. 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).
7. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
8. Nettoyez les panneaux sur la face vitrée à l'aide d'un nettoyant pour vitres traditionnel.
9. 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 de la vitrine ou le circuit sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	Appareil en veille (aucun aliment n'est placé dans l'appareil).	Placez des produits dans l'appareil. Les capteurs optiques signalent au régulateur LCD d'alimenter l'appareil et de chauffer à des températures/pourcentages de puissance prédéfinis.
	Appareil/rayonnage en mode Éclairage uniquement (<u>Lights Only</u>)	Positionnez l'appareil/le rayonnage en mode Capteurs activés (Sensors ON) ou en mode Capteurs désactivés (Sensors OFF). Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les valeurs définies pour la température/les pourcentages de puissance sont trop bas.	Réglez les valeurs prédéfinies pour la température/les pourcentages de puissance sur des valeurs plus élevées. 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.
	Les capteurs ou le régulateur LCD ne fonctionnent pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Il y a un mouvement d'air excessif autour de l'appareil.	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.
	L'unité est branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil est trop chaud.	Les valeurs définies pour la température/les pourcentages de puissance sont trop élevés.	Réglez les valeurs prédéfinies pour la température/les pourcentages de puissance sur des valeurs plus basses. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les capteurs ou le régulateur LCD ne fonctionnent pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le(s) capteur(s) est/sont peut-être bloqué(s).	Retirez les objets qui bloquent le ou les capteurs.
	L'unité est branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Pas de chaleur, mais la lumière fonctionne.	Appareil/rayonnage en mode Éclairage uniquement (<u>Lights Only</u>)	Positionnez l'appareil/le rayonnage en mode Capteurs activés (Sensors ON) ou en mode Capteurs désactivés (Sensors OFF). Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les valeurs définies pour la température/les pourcentages de puissance sont trop bas.	Réglez les valeurs prédéfinies pour la température/les pourcentages de puissance sur des valeurs plus élevées. 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.
	Les capteurs ou le régulateur LCD ne fonctionnent pas correctement.	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 disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

continue...

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 Trouver un agent d'entretien, ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

Numéro de

téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

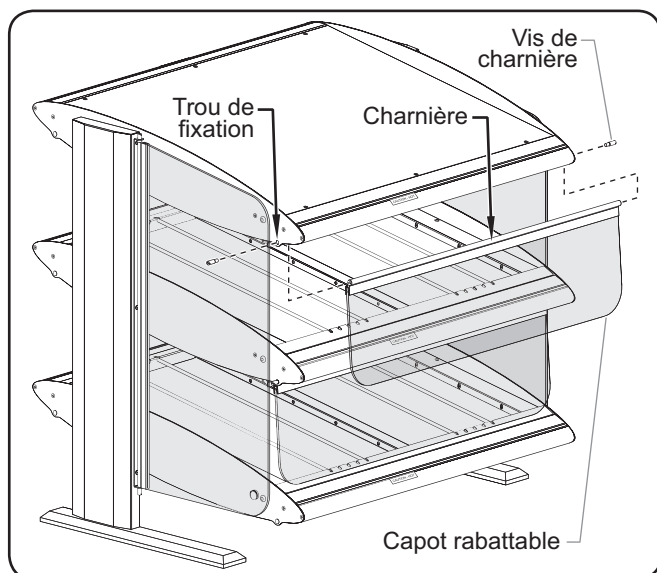
Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

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

Pare-haleine

Des pare-haleine sont disponibles pour tous les modèles en option lors de la commande. Les pare-haleine peuvent être installés sur chaque rayonnage sur le côté client de l'appareil.

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 en option lors de la commande pour tous les modèles. Des pare-haleine peuvent être installés sur chacun des éléments supérieurs pour mieux protéger de tout contact involontaire.

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement de ce dernier auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

- a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS 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 des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
 Éléments des vitrines chauffantes
 (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des armoires de stockage
 (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des compartiments chauffants —
 série HW et HWB (enveloppe métallique)
- b) **Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :**
 Gammes à induction
- c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**
 Cuves 3CS et FR
- d) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz
- e) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**
 Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, À TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, AUX COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Service Solutions Group
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.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 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

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

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

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303
x20365

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

Acme American Repairs, Inc.
Jamaica 718-456-6544

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
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

Service Solutions Group
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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & 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

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

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 Restaurant Appliance
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.

800-558-0607 414-671-6350

partsandservice@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.