hatcocorp.com

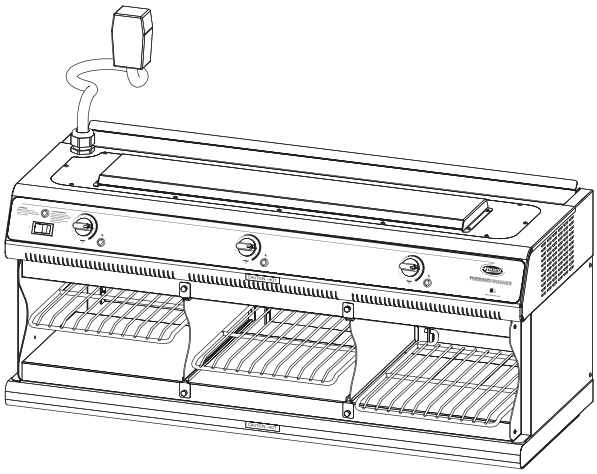
Register Online!
(see page 2)
S'inscrire en ligne!
(voir page 15)

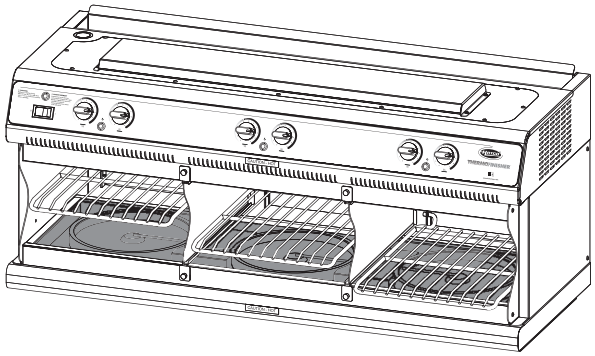
Thermo-Finisher®

Wall Mounted Food Finisher
Gril Électrique Mural

TFWM Series/Série

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





⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 15

P/N 07.04.538.00
© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **5**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 6
Installation **7**
General 7
Installing the Unit 8
Operation **10**
General 10
Maintenance **12**
General 12
Daily Cleaning 12
Cleaning the Top Hood 12
Troubleshooting Guide **13**
Limited Warranty **14**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Hatco Thermo-Finisher® wall mounted food finishers are designed to rapidly heat or thermalize a wide range of food products, allowing operators to serve customers faster—thereby improving customer satisfaction. The Thermo-Finisher is perfect for melting toppings or finishing soup and foods like Mexican entrees, nachos, and potato skins. It also rethermalizes frozen foods such as appetizers, french fries, and pizza. The Thermo-Finisher also can be used to heat food pans/plates prior to serving.

Hatco Thermo-Finisher wall mounted food finishers 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 Thermo-Finisher wall mounted food finishers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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 the proper voltage and size electrical receptacle.
- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to the on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of the correct voltage, size, and configuration for the electrical specifications of the unit. Contact a qualified electrician to determine and install the proper electrical connection.
- Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance, cleaning, or adjustments.
- 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) and a maximum of 104°F (40°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.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by a licensed electrician. Service must conform to all local electrical codes. Service by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to the unit and/or its surroundings.
- 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.

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

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.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- For corded units: To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18″ (457 mm) of the sides, front, or rear of the appliance or within 40″ (1016 mm) above the appliance. The appliance is to be mounted on surfaces of noncombustible construction with noncombustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside, or on noncombustible slabs or arches have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12″ (305 mm) beyond the equipment on all sides.
- For hardwired units: Do not install closer than 3″ (76 mm) from any side wall. Install only over a non-combustible surface, see installation instructions.
- DO NOT use paper or plastic serving pieces in the food finisher. These materials may melt or burn causing a fire hazard and/or food contamination and may damage the unit.

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Plate/tray will be very hot upon removal — use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.

Do NOT use Pyrex® glass plates or serving pieces in food finisher. Pyrex glass may break causing personal injury and/or food contamination.

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

Transport unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

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).

NOTICE

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

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Do not lay unit on the side with the control panel or damage to unit could occur.

MODEL DESCRIPTION

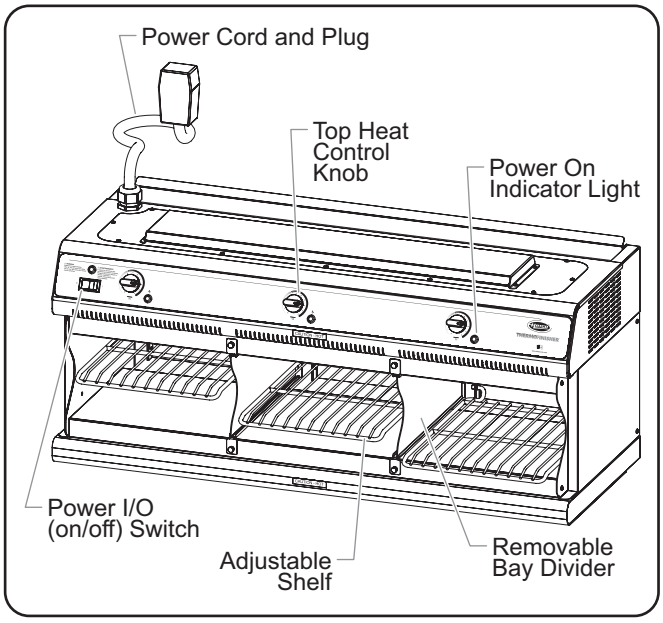
All Models

Thermo-Finisher® wall mounted food finishers have an easy-to-clean interior constructed of stainless steel. The units feature plate/tray activated, quick-heating infrared ribbon heating elements, three individually-controlled heating bays, and adjustable shelves. The stainless steel bay dividers are removable to allow the use of larger pans across two heating bays. Controls include a main Power I/O (on/off) switch, individual heat control knobs for each ribbon heating element, and power on indicator lights for each heating bay. The end panels and rear panel are available in several *Designer* colors.

TFWM42-3900 and TFWM36-3900 Models

TFWM42-3900 and TFWM36-3900 models offer top heating only. They feature three upper ribbon heating elements—one above each heating bay. They are available with a 6′ (1829 mm) power cord and plug or as hardwired units.

NOTE: TFWM36-3900 models have a high limit indicator light above the Power I/O (on/off) Switch. Contact Service if illuminated.

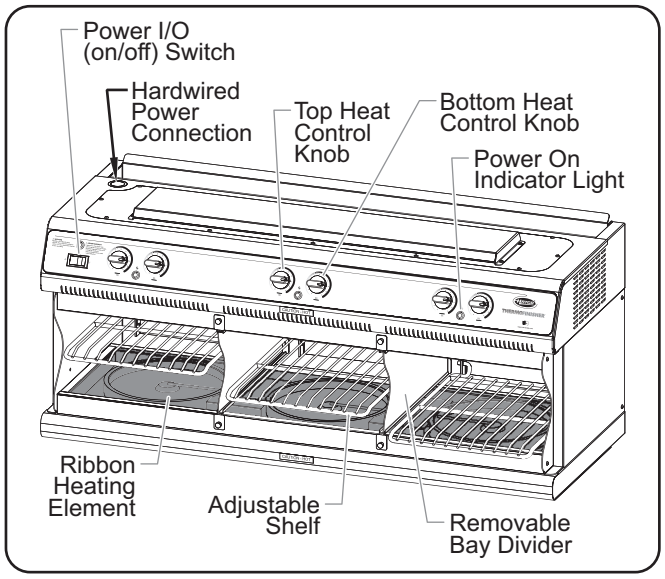


Model TFWM42-3900

TFWM42-3939 and TFWM36-3939 Models

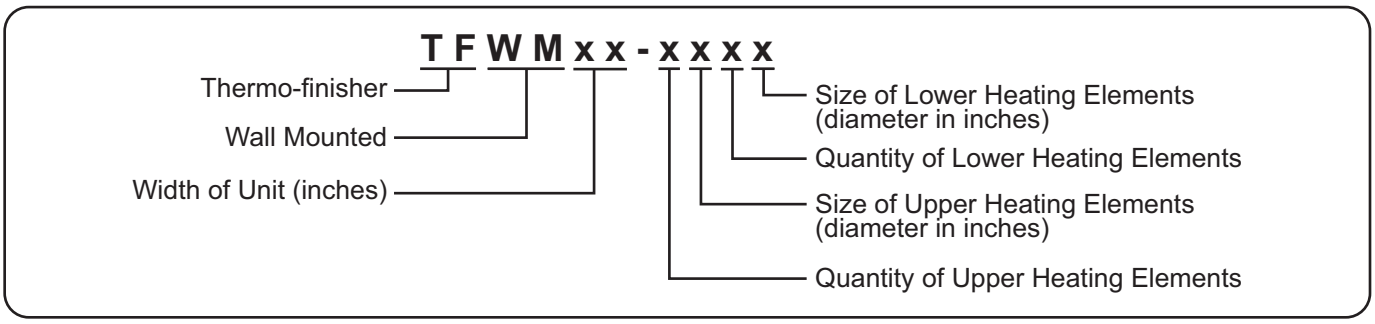
TFWM42-3939 and TFWM36-3939 models offer top and bottom heating. They feature three upper ribbon heating elements and three lower ribbon heating elements—an upper and lower element in each heating bay. Heavy duty, tempered glass covers the lower ribbon heating elements. They are available as hardwired units only.

NOTE: TFWM36-3939 models have a high limit indicator light above the Power I/O (on/off) Switch. Contact Service if illuminated.



Model TFWM42-3939

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

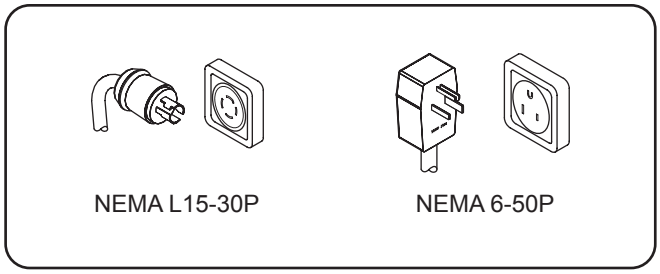
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to the on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of the correct voltage, size, and configuration for the electrical specifications of the unit. Contact a qualified electrician to determine and install the proper electrical connection.**



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

NOTE: Specification label located on the side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Phase	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
TFWM42-3900	208 V	1 Φ	7200 W	34.6 A	NEMA 6-50P or Hardwired	166 lbs. (75 kg)
		3 Φ		20.0 A	NEMA L15-30P or Hardwired	
	240 V	1 Φ	7500 W	31.3 A	NEMA 6-50P or Hardwired	
		3 Φ		18.0 A	NEMA L15-30P or Hardwired	
TFWM42-3939	208 V	3 Φ	14400 W	40.0 A	Hardwired	181 lbs. (82 kg)
	240 V		15000 W	36.1 A		
TFWM36-3900	208 V	1 Φ	7200 W	34.6 A	NEMA 6-50P or Hardwired	156 lbs. (71 kg)
		3 Φ		20.0 A	NEMA L15-30P or Hardwired	
	240 V	1 Φ	7500 W	31.3 A	NEMA 6-50P or Hardwired	
		3 Φ		18.0 A	NEMA L15-30P or Hardwired	
TFWM36-3939	208 V	3 Φ	14400 W	40.0 A	Hardwired	171 lbs. (78 kg)
	240 V		15000 W	36.1 A		

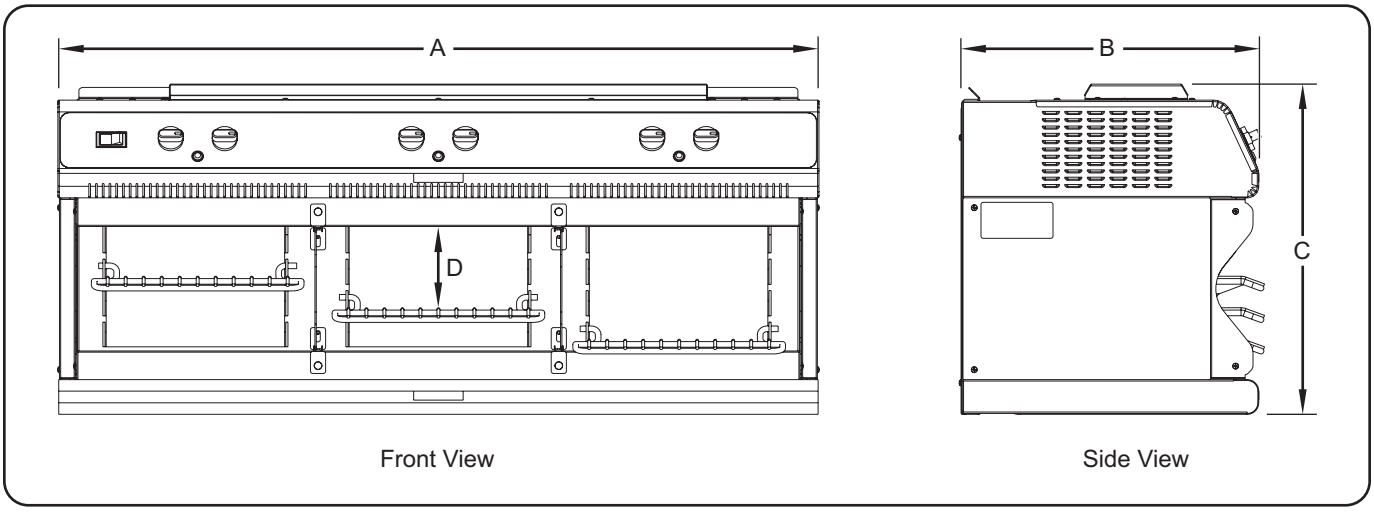
Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C) *	Adjustable Shelf Heights (D)
TFWM42-3900	42-3/16″ (1072 mm)	16-5/8″ (421 mm)	18-3/8″ (466 mm)	2-1/4″, 4″, and 5-13/16″ (59, 104, and 148 mm)
TFWM42-3939				
TFWM36-3900	35-7/8″ (910 mm)	16-5/8″ (421 mm)	18-3/8″ (466 mm)	2-1/4″, 4″, and 5-13/16″ (59, 104, and 148 mm)
TFWM36-3939				

Heating Bay Widths

TFWM42-3900 and TFWM42-3939 Models
Left and Right Heating Bays = 13-3/16″ (336 mm)
Center Heating Bay = 13-1/2″ (345 mm)

TFWM36-3900 and TFWM36-3939 Models
Left and Right Heating Bays = 11-3/16″ (282 mm)
Center Heating Bay = 11-7/16″ (290 mm)



Dimensions (TFWM42-3939 shown)

General

Thermo-Finisher® food finishers are shipped with most components installed and ready for operation. The following installation instructions must be performed before connecting electricity and operating the unit.

⚠ 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 the proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to the on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of the correct voltage, size, and configuration for the electrical specifications of the unit. Contact a qualified electrician to determine and install the proper electrical connection.**
- **Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 104°F (40°C).**

FIRE HAZARD:

- **For corded units: To reduce the risk of fire, the appliance is to be installed in non-combustible surroundings only, with no combustible material within 18″ (457 mm) of the sides, front, or rear of the appliance or within 40″ (1016 mm) above the appliance. The appliance is to be mounted on surfaces of noncombustible construction with noncombustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside, or on noncombustible slabs or arches have no combustible material against the underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12″ (305 mm) beyond the equipment on all sides.**
- **For hardwired units: Do not install closer than 3″ (76 mm) from any side wall. Install only over a non-combustible surface, see installation instructions.**

⚠ CAUTION

Transport unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

1. Remove the unit from the carton. Two or more people are required for this step.
2. Remove tape, protective packaging, and literature from all surfaces of the unit.

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

NOTE: Do not plug in or hardwire the unit until wall mounting installation is complete.

3. Refer to the “Installing the Unit” procedure in this section.
4. For corded units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
5. For non-corded units, have a qualified electrician install a hardwired connection between the unit and the on-site electrical system. The connection must be properly grounded and of the correct voltage, size, and configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing the Unit

Follow the appropriate procedure to install a wall mounted unit. Verify that your model and bracket type match the procedure.

Mounting the food finisher on a wall requires special considerations and procedures due to the weight of the unit. Follow the guidelines below when determining the location for wall mounting as well as during installation.

- The wall brackets must be fastened to a wall with 16″ (406 mm) on center, solid 2x4 stud construction covered by a minimum of 1/2″ (13 mm) thick sheathing.
- Each wall bracket must be installed with at least four, evenly-spaced 1/4″ (6 mm) x 2-1/2″ (64 mm) lag screws that solidly hit the studs in the wall.
- Several people will be needed to lift and position the unit on the wall.

Installing TFWM42-3900 and TFWM42-3939 Models

Use the following procedure to mount a TFWM42-3900 or TFWM42-3939 wall mounted food finisher on a wall.

Parts Included

The following parts are included with wall mounted units.

Item	Quantity
Wall Bracket	2
1/4″ (6 mm) x 2-1/2″ (64 mm) Lag Screw	8
Bottom Channel	1
Bottom Channel Screw	5

Installation Procedure

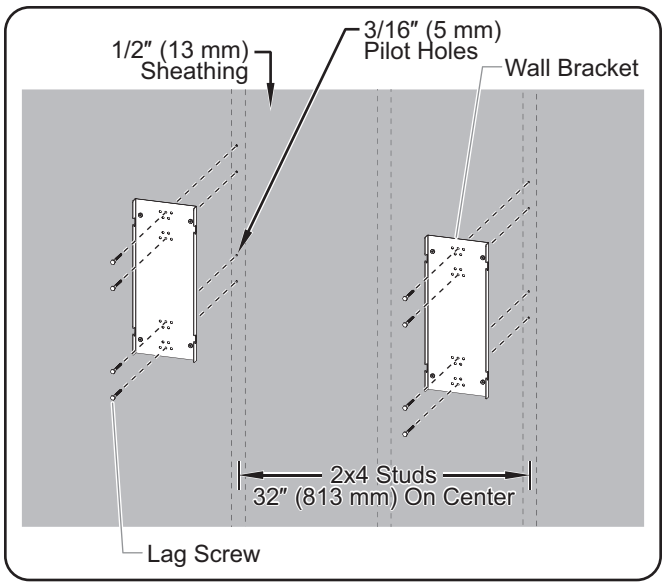
1. Make sure the mounting location meets the requirements listed previously in this procedure.
2. Determine the height for the unit installation.
   a. Mark the wall at the desired height for the top of the cabinet.

NOTE: The top row of holes on the wall brackets is approximately one inch below the top of the unit after installation.

3. Locate the stud positions in the wall.
   a. Determine which studs to use for installation. The studs used must allow the wall brackets to be installed a distance of 32″ (813 mm) on center from each other.

NOTE: The wall brackets are shipped upside down and hanging on the 1/2" (13 mm) hanging rods on the back of the unit. Make sure to rotate the wall brackets 180° before marking the locations for the lag screws and installing the brackets. The smooth, flat side of the wall bracket should be installed against the wall.

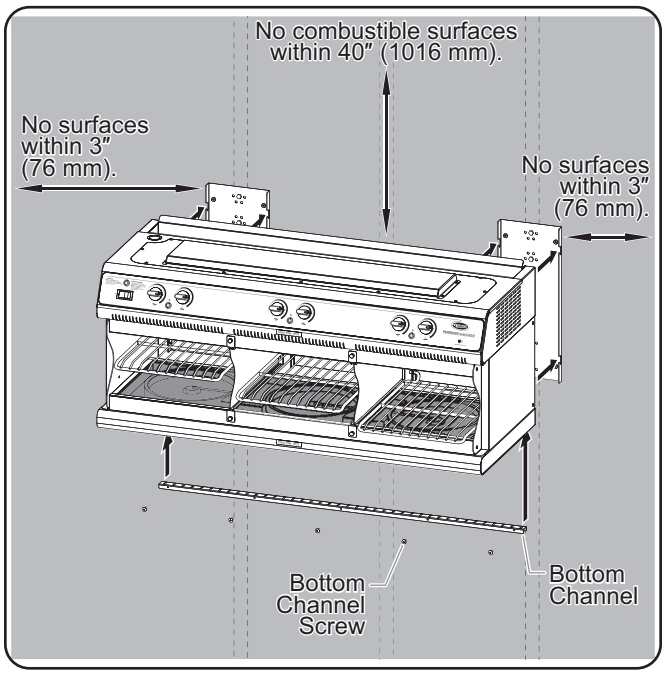
4. Install the wall brackets onto the wall. For each bracket:
   a. Center and level the wall bracket on its corresponding stud. Mark the locations for four vertically-spaced lag screws through the holes in the bracket.
   b. Drill four 3/16″ (5 mm) pilot holes in the wall at each marked location for the lag screws. The lag screws are 1/4″ (6 mm) in diameter and 2-1/2″ (64 mm) long.
   c. Insert four lag screws through each wall bracket and into the pre-drilled pilot holes in the wall.
   d. Tighten each lag screw securely.



Attaching the Wall Brackets (TFWM42 Series)

5. Lift the unit and hook the upper and lower 1/2″ (13 mm) hanging rods on the back of the unit over the corresponding hooks on the wall brackets. Make sure the unit hanging rods are fully seated in the wall brackets. This step will require several people.
6. Attach the bottom channel to the bottom of the unit.
   a. Position the bottom channel into the gap between the wall and the back of the unit.
   b. Align the holes on the back of the unit with the holes on the bottom channel.
   c. Thread the bottom channel screws through the flange under the unit and into the bottom channel. Tighten securely.

NOTE: Installation of the bottom channel will prevent the unit from lifting up off the wall bracket.



Hanging the Food Finisher (TFWM42 Series)

Installing TFWM36-3900 and TFWM36-3939 Models

Use the following procedure to mount a TFWM36-3900 or TFWM36-3939 wall mounted food finisher on a wall.

Parts Included

The following parts are included with wall mounted units.

Item	Quantity
Wall Bracket	1
1/4″ (6 mm) x 2-1/2″ (64 mm) Lag Screw	8
Bottom Channel	1
Bottom Channel Screw	3

Installation Procedure

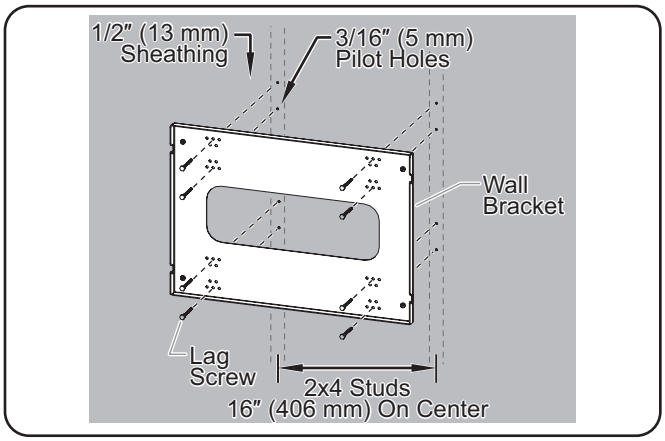
1. Make sure the mounting location meets the requirements listed previously in this procedure.
2. Determine the height for the unit installation.
   a. Mark the wall at the desired height for the top of the cabinet.

NOTE: The top row of holes on the wall bracket is approximately one inch below the top of the unit after installation.

3. Locate the stud positions in the wall.
   a. Determine which studs to use for installation. The studs used must allow the wall bracket to be installed a distance of 16″ (406 mm) on center from each other.

NOTE: The wall bracket is shipped upside down and hanging on the 1/2" (13 mm) hanging rods on the back of the unit. Make sure to rotate the wall bracket 180° before marking the locations for the lag screws and installing the brackets. The smooth, flat side of the wall bracket should be installed against the wall.

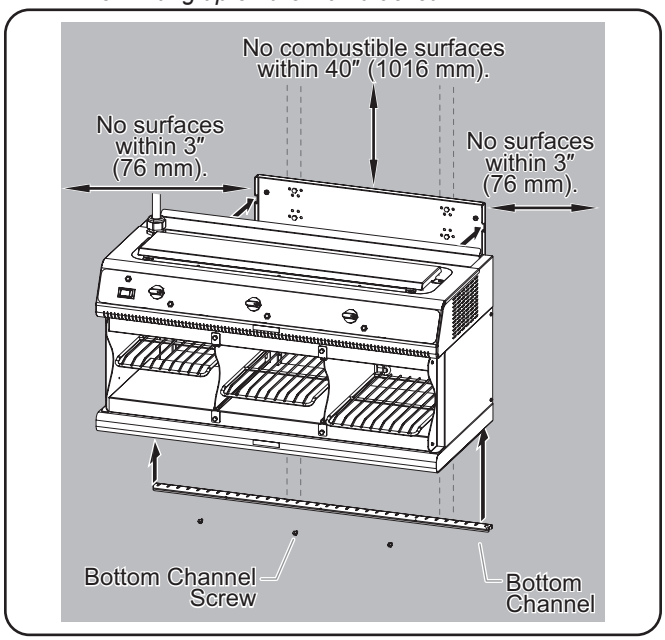
4. Install the wall bracket onto the wall.
   a. Center and level the wall bracket hole patterns on center of studs. Mark the locations for four vertically-spaced lag screws through the holes on each side of the bracket.
   b. Drill eight 3/16″ (5 mm) pilot holes in the wall at each marked location for the lag screws. The lag screws are 1/4″ (6 mm) in diameter and 2-1/2″ (64 mm) long.
   c. Insert eight lag screws through the wall bracket and into the pre-drilled pilot holes in the wall.
   d. Tighten each lag screw securely.



Attaching the Wall Bracket (TFWM36 Series)

5. Lift the unit and hook the upper and lower 1/2″ (13 mm) hanging rods on the back of the unit over the corresponding hooks on the wall brackets. Make sure the unit hanging rods are fully seated in the wall brackets. This step will require several people.
6. Attach the bottom channel to the bottom of the unit.
   a. Position the bottom channel into the gap between the wall and the back of the unit.
   b. Align the holes on the back of the unit with the holes on the bottom channel.
   c. Thread the bottom channel screws through the flange under the unit and into the bottom channel. Tighten securely.

NOTE: Installation of the bottom channel will prevent the unit from lifting up off the wall bracket.



Hanging the Food Finisher (TFWM36 Series)

General

Use the following procedures to operate the food finisher.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD: Do NOT use paper or plastic serving pieces in the food finisher. These materials may melt or burn causing a fire hazard and/or food contamination and may damage the unit.

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Plate/tray will be very hot upon removal — use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.**

⚠ CAUTION

DO not use Pyrex® glass plates or serving pieces in food finisher. Pyrex glass may break causing personal injury and/or food contamination.

Startup

1. For corded units, make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. Refer to the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - Automatic plate/tray activation is enabled.
3. Turn the Top Heat Control knobs to the desired setting.
4. For TFWM42-3939 and TFWM36-3939 models, turn the Bottom Heat Control knobs to the desired setting.

Food Finisher Operation

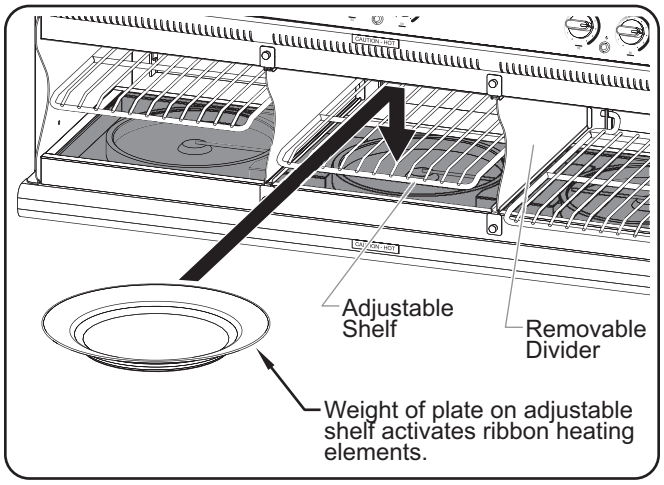
The quick heating, infrared ribbon heating element(s) in each heating bay are activated by the placement of a plate or tray on the adjustable shelf. The weight of the plate/tray causes the adjustable shelf to swing down and back slightly, which activates a switch. The plate/tray must weigh approximately 1 lb. (0.5 kg) to activate the heating element. The switch signals the ribbon heating element(s) to begin heating. Removing the plate/tray from the adjustable shelf deactivates the switch and signals the ribbon heating elements to return to stand-by mode.

- When a plate/tray is placed on an adjustable shelf, the Power On indicator light for the corresponding heating bay will illuminate (heating mode). When the plate/tray is removed, the indicator light will shut off (stand-by mode).
- The bay dividers in between each heating bay are removable to allow the use of a larger tray across two adjustable shelves (make sure shelves are at the same height).

⚠ WARNING

BURN HAZARD: Turn power switch OFF (O), unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance, cleaning, or adjustments.

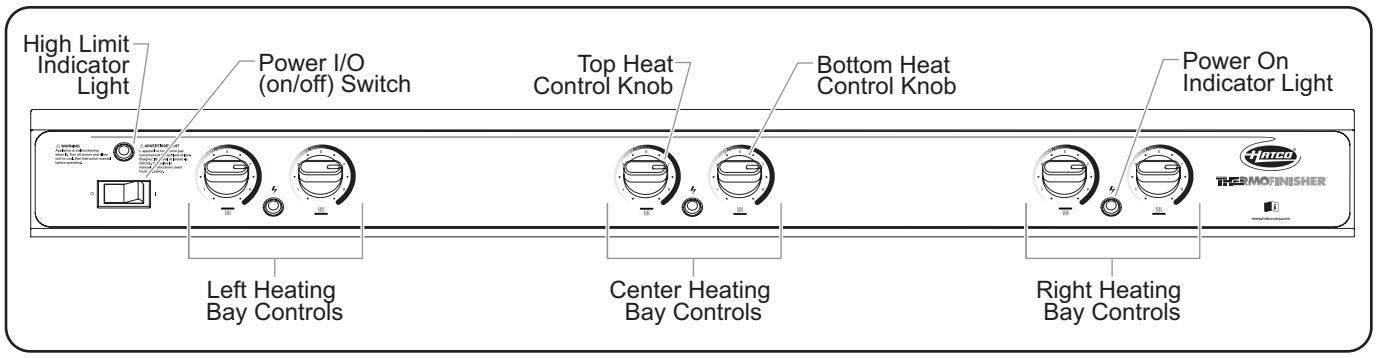
- The Top Heat Control knobs and Bottom Heat Control knobs (TFWM42-3939 and TFWM36-3939 only) provide a wide range of adjustment to the heat intensity of the ribbon heating elements. Test different food products in the unit to determine the best settings for each.



Operating the Food Finisher

Shutdown

1. Wait for fifteen minutes after the last operation of the food finisher.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position.
   - All power to the unit is off and automatic plate/tray activation is disabled.
   - The cooling fans on 3900 and 3939 models will continue running until unit is cooled.



Control Panel (TFWM36-3939 shown)

General

Hatco® Thermo-Finisher® wall mounted food finishers are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.**
- **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.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **This unit must be serviced by a licensed electrician. Service must conform to all local electrical codes. Service by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to the unit and/or its surroundings.**

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

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

Daily Cleaning

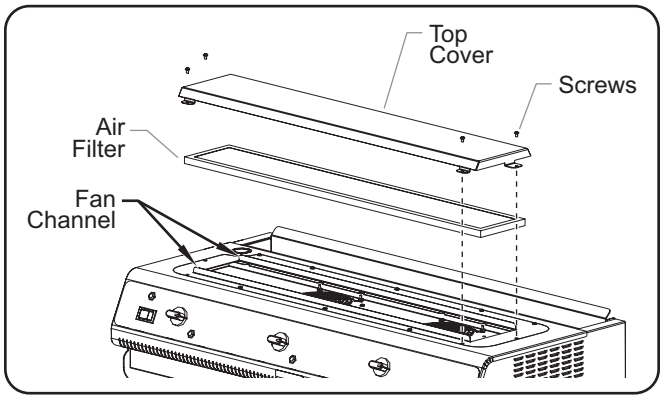
For sanitary operation as well as to preserve the condition of the unit and maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Remove and wash the adjustable shelves and bay dividers.
3. Wipe the exterior and interior of the unit with a clean, sanitized cloth.
   - Hard to reach areas may be cleaned using a small brush and mild soap.
   - Stubborn stains on the stainless steel may be removed with a good stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner.
4. For TFWM42-3939 and TFWM36-3939 models:
   a. Carefully scrape and wipe off debris from the glass surface above the lower ribbon heating elements.
   b. Clean the glass surface using a standard ceramic glass cleaner.

Cleaning the Top Hood

Check the condition of the top hood weekly and clean if necessary. To clean the top hood:

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Unplug the power cord/turn off the power at circuit breaker.
   - Units must cool completely before unplugging power cord/turning off the power at circuit breaker. Failure to allow unit to cool completely will trip the high limit switch. Contact Service if the indicator light above the Power I/O (on/off) switch is illuminated.
3. Remove the four screws that secure the top hood to the top of the unit. Set aside the screws and hood for reassembly.
4. Clean inside the hood with a clean, sanitized cloth. **CAUTION! Keep fingers and/or other small objects away from fan guards.**
5. Remove the air filter.
6. Clean the exposed top flanges as required. **WARNING! Take extreme care not to drip cleaning solution in the area of the fans and/or filter–doing so may create a risk of fire and/or electric shock.** Wipe all surfaces dry.
7. Inspect the removed air filter and replace with a new filter, if necessary. ***NOTICE*: Never operate the unit without the filter installed.**
8. Install the air filter back into fan channel.
9. Position the top hood over the air filter channel.
10. Align the four top hood holes with the holes on the top of the unit.
11. Replace the four screws and tighten securely.



Cleaning the Top Hood

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ 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 and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is not working at all.	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power I/O (on/off) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supply incorrect.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
Unit is turned on but there is no heat.	No plate/tray on adjustable shelf or plate/tray too light.	Place plate/tray on adjustable shelf or use heavier plate/tray to activate ribbon heating element.
	No power to unit.	Make sure unit is plugged in and/or check circuit breaker and reset as necessary.
	Power I/O (on/off) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heat Control infinite switch(es) defective.	
	Ribbon heating element(s) defective.	
Heat inadequate.	Heat Control knobs set too low.	Turn the Heat Control knobs to a higher setting.
	Heat Control infinite switch(es) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Ribbon heating element(s) defective.	
	Voltage supply too low.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
Excessive heat.	Heat Control knobs set too high.	Turn the Heat Control knobs to a lower setting.
	Heat Control infinite switch(es) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supply too high.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on unit. If power supply is incorrect, change to match rating.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....15
Introduction.....15
Consignes de Sécurité Importantes.....16
Description du Modèle.....17
Désignation du Modèle.....18
Caractéristiques Techniques 18
Configuration des Fiches.....18
Tableau des valeurs nominales électriques 18
Dimensions.....19
Installation.....20
Généralités 20
Installer l'appareil.....20
Mode d'emploi 23
Généralités 23
Maintenance.....25
Généralités 25
Nettoyage quotidien.....25
Nettoyage de la hotte supérieure 25
Guide de Dépannage.....26
Garantie Limitée 27
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série , le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (étiquette de spécification située sur le côté de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Thermo-Finisher® Hatco les grils électriques muraux sont conçus pour chauffer ou réchauffer rapidement de nombreux aliments, permettant ainsi aux opérateurs de servir les clients plus rapidement et par conséquent d'augmenter la satisfaction du client. Le Thermo-Finisher est idéal pour faire fondre les garnitures ou finaliser les soupes et les aliments tels que les entrées mexicaines, les nachos ou encore la peau des pommes de terre. Il permet également de réchauffer les aliments congelés tels que les hors-d'œuvre, les frites et les pizzas. Le Thermo-Finisher peut également être utilisé pour réchauffer les casseroles/poêles/assiettes avant de servir.

Le Thermo-Finisher Hatco mural est le fruit d'importants travaux de recherches et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation pour les grils électriques muraux Thermo-Finisher. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Français

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Les appareils fournis sans câble et prise électrique nécessitent une connexion câblée au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, ses dimensions et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation de branchements électriques adaptés.**
- **L'appareil doit être installé par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 40°C (104°F).**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **Interrompez l'utilisation de l'appareil si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **Cet appareil doit être entretenu uniquement par un électricien qualifié. L'entretien doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Un entretien par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours.**
- **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.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Le cordon devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.

RISQUE D'EXPLOSION: Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre 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.

RISQUE D'INCENDIE:

- **Pour les appareils avec cordon : Pour réduire les risques d'incendie, l'appareil ne doit être installé que dans des environnements ininflammables. Tout produit inflammable doit être maintenu à une distance de 457 mm (18″) des côtés, de l'avant ou de l'arrière de l'appareil ainsi qu'à une distance de 1016 mm (40″) de la partie supérieure. L'appareil doit être monté sur des surfaces de constructions ininflammables avec revêtements et finitions de surface ininflammables et aucun produit inflammable ne peut être placé contre la partie inférieure. Il peut également être monté sur des dalles ou des voûtains ininflammables dès lors qu'aucun produit inflammable n'est placé contre la partie inférieure. Dans tous les cas, une telle construction doit dépasser de l'équipement d'un minimum de 305 mm (12″) sur tous ses côtés.**
- **Pour les appareils câblés : Les appareils câblés ne doivent pas être installés à moins de 76 mm (3″) d'un mur latéral. Installez uniquement sur une face ininflammable (voir instructions d'installation).**
- **NE placez JAMAIS de plats de service en papier ou en plastique dans le gril électrique. Ces matériaux peuvent fondre ou brûler, entraînant ainsi un risque d'incendie et/ou de contamination alimentaire, et endommager l'appareil.**

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

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

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **Les plaques et assiettes seront très chaudes lorsqu'il faudra les retirer. Par conséquent, utilisez systématiquement une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.**

N'utilisez PAS de plaques ou de plats de service en verre Pyrex® dans l'appareil. Le verre Pyrex risque de se briser et de causer des blessures et/ou de contaminer les aliments.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

L'appareil doit rester droit durant son transport. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

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

AVIS

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.

Cette unité est réservée à un usage professionnel uniquement— elle n'est PAS dédiée à un usage personnel.

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

Ne posez pas l'appareil sur le côté comportant le panneau de commande, cela risquerait de l'endommager.

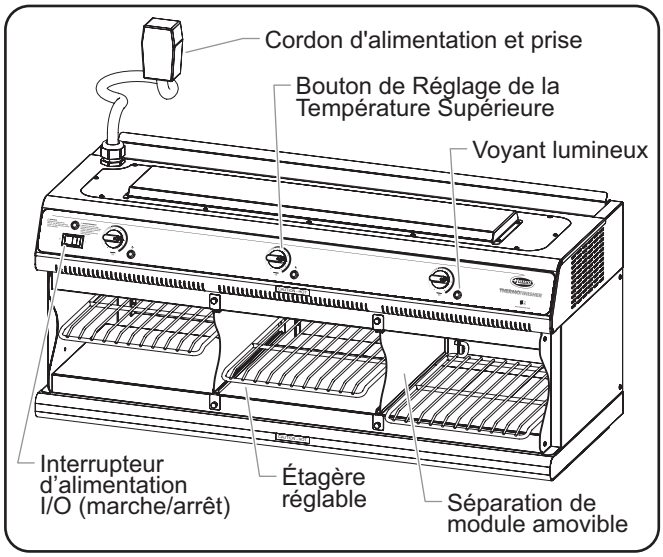
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Thermo-Finisher® les grils électriques muraux sont conçus avec un intérieur en acier inoxydable facile à nettoyer. Les appareils sont composés de dispositifs chauffants supérieurs infrarouges à réchauffement rapide à activation par détection d'assiette/de bac, de trois modules chauffants individuels et d'étagères réglables. Les séparateurs de modules en acier inoxydable peuvent être retirés, permettant ainsi de créer des modules de plus grande taille. Les commandes comprennent un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), des boutons de réglage de la température individuels pour chaque dispositif chauffant et des voyants lumineux (Marche) pour chaque module chauffant. Les panneaux finaux et le panneau arrière sont disponibles en plusieurs couleurs Designer.

Modèles TFWM42-3900 et TFWM36-3900

Les modèles TFWM42-3900 et TFWM36-3900 sont équipés uniquement de chauffages supérieurs. Ils disposent de trois dispositifs chauffants supérieurs, un au-dessus de chaque module chauffant. Ils sont disponibles avec un cordon d'alimentation de 1829 mm (6′) et une prise ou câblés.

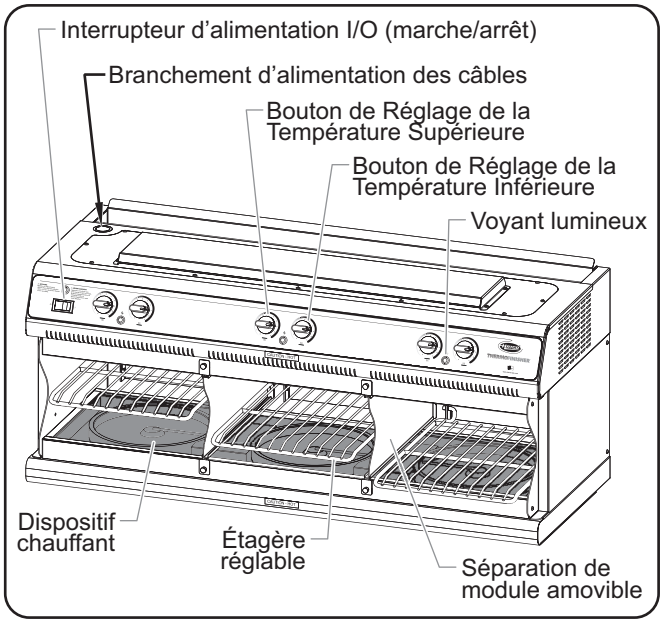


Modèle TFWM42-3900

NOTA: Les modèles TFWM36-3900 disposent d'un indicateur lumineux de haute température au-dessus de l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt). Si ce dernier s'allume, contactez un agent.

Modèles TFWM42-3939 et TFWM36-3939

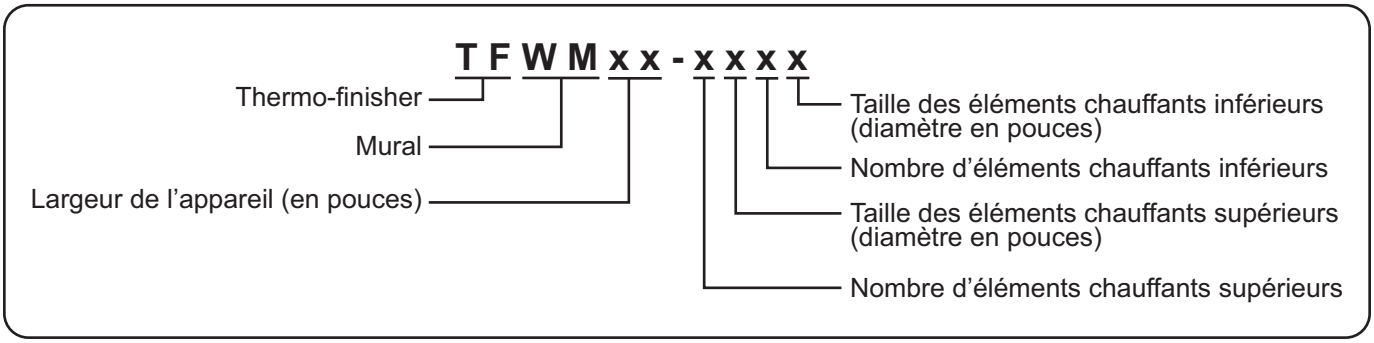
Les modèles TFWM42-3939 et TFWM36-3939 ont des chauffages inférieurs et supérieurs. Ils disposent de trois dispositifs chauffants supérieurs et de trois dispositifs chauffants inférieurs, chaque module chauffant contenant chacun un dispositif supérieur et un autre inférieur. Les dispositifs chauffants inférieurs sont recouverts d'une solide vitre en verre trempé. Ils sont uniquement disponibles en appareils câblés.



Modèle TFWM42-3939

NOTA: Les modèles TFWM36-3939 disposent d'un indicateur lumineux de haute température au-dessus de d'alimentation I/O (marche/arrêt). Si ce dernier s'allume, contactez un agent.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

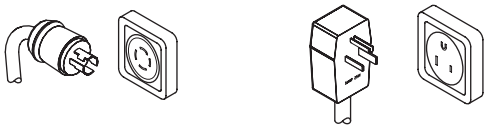
Configuration des fiches

Certaines unités sont fournies par l'usine avec un câble et une fiche électriques préinstallés. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ 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.**
- **Les appareils fournis sans câble et prise électrique nécessitent une connexion câblée au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, ses dimensions et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation de branchements électriques adaptés.**



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.

NOTA: Étiquette de caractéristiques techniques située sur le côté de l'appareil. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Phase	Intensitè	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
TFWM42-3900	208 V	1 Φ	7200 W	34.6 A	NEMA 6-50P ou Câblé	75 kg (166 lbs.)
		3 Φ		20.0 A	NEMA L15-30P ou Câblé	
	240 V	1 Φ	7500 W	31.3 A	NEMA 6-50P ou Câblé	
		3 Φ		18.0 A	NEMA L15-30P ou Câblé	
TFWM42-3939	208 V	3 Φ	14400 W	40.0 A	Câblé	181 lbs. (82 kg)
	240 V		15000 W	36.1 A		
TFWM36-3900	208 V	1 Φ	7200 W	34.6 A	NEMA 6-50P ou Câblé	156 lbs. (71 kg)
		3 Φ		20.0 A	NEMA L15-30P ou Câblé	
	240 V	1 Φ	7500 W	31.3 A	NEMA 6-50P ou Câblé	
		3 Φ		18.0 A	NEMA L15-30P ou Câblé	
TFWM36-3939	208 V	3 Φ	14400 W	40.0 A	Câblé	171 lbs. (78 kg)
	240 V		15000 W	36.1 A		

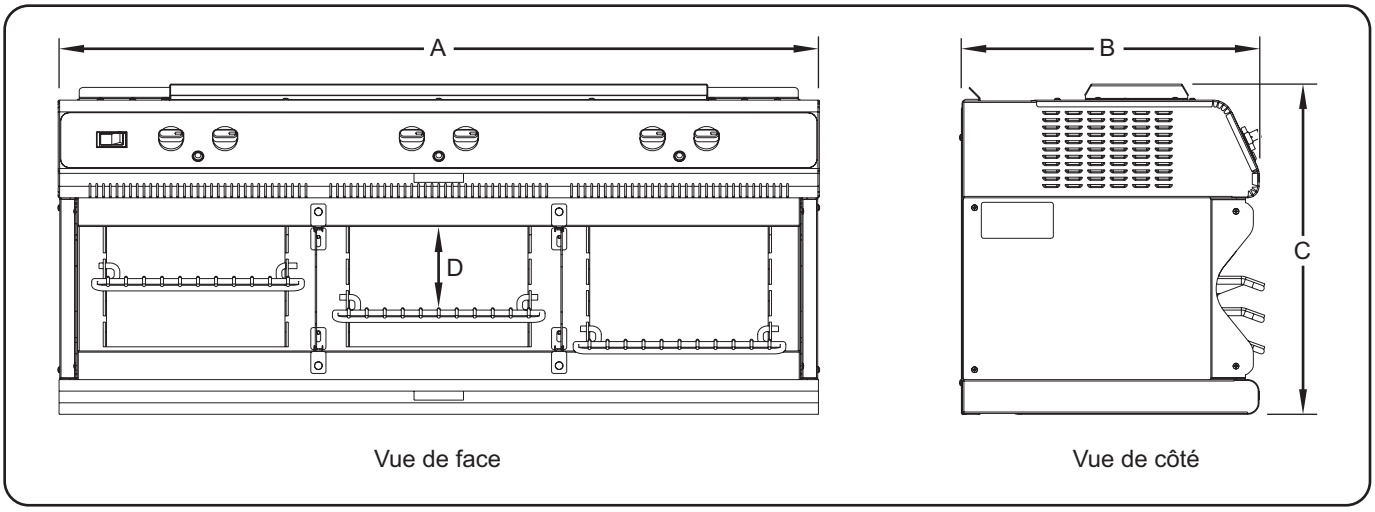
Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C) *	Étagère réglable Hauteurs (D)
TFWM42-3900	1072 mm (42-3/16″)	421 mm (16-5/8″)	466 mm (18-3/8″)	59, 104, et 148 mm (2-1/4″, 4″, et 5-13/16″)
TFWM42-3939				
TFWM36-3900	910 mm (35-7/8″)	421 mm (16-5/8″)	466 mm (18-3/8″)	59, 104, et 148 mm (2-1/4″, 4″, et 5-13/16″)
TFWM36-3939				

Largeurs des modules chauffants

Modèles TFWM42-3900 et TFWM42-3939
Modules chauffants gauche et droite = 336 mm (13-3/16″)
Module chauffant central = 345 mm (13-1/2″)

Modèles TFWM36-3900 et TFWM36-3939
Modules chauffants gauche et droite = 282 mm (11-3/16″)
Module chauffant central = 290 mm (11-7/16″)



Dimensions (vue du TFWM42-3939)

Généralités

Thermo-Finisher® lors de l'expédition du gril électrique, la plupart des éléments sont installés et celui-ci est prêt à l'emploi. La procédure d'installation suivante doit être respectée avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Les appareils fournis sans câble et prise électrique nécessitent une connexion câblée au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, ses dimensions et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation de branchements électriques adaptés.**
- **L'appareil doit être installé par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours.**
- **L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 40°C (104°F).**

RISQUE D'INCENDIE :

- **Pour les appareils avec cordon : Pour réduire les risques d'incendie, l'appareil ne doit être installé que dans des environnements ininflammables. Tout produit inflammable doit être maintenu à une distance de 457 mm (18″) des côtés, de l'avant ou de l'arrière de l'appareil ainsi qu'à une distance de 1016 mm (40″) de la partie supérieure. L'appareil doit être monté sur des surfaces de constructions ininflammables avec revêtements et finitions de surface ininflammables et aucun produit inflammable ne peut être placé contre la partie inférieure. Il peut également être monté sur des dalles ou des voûtains ininflammables dès lors qu'aucun produit inflammable n'est placé contre la partie inférieure. Dans tous les cas, une telle construction doit dépasser de l'équipement d'un minimum de 305 mm (12″) sur tous ses côtés.**
- **Pour les appareils câblés : Les appareils câblés ne doivent pas être installés à moins de 76 mm (3″) d'un mur latéral. Installez uniquement sur une face ininflammable (voir instructions d'installation).**

⚠ ATTENTION

L'appareil doit rester droit durant son transport. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

1. Retirez l'appareil du carton. Cette procédure nécessite au moins deux personnes.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

NOTA: Ne branchez pas ni ne câblez l'appareil tant que la fixation sur le mur n'est pas achevée.

3. Référez-vous à la procédure « Installation de l'appareil » de la présente section.
4. Pour les appareils câblés, branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
5. Pour les appareils non câblés, demandez à un électricien qualifié d'installer un branchement câblé entre l'appareil et le système électrique sur place. Le branchement doit être mis à la terre de manière appropriée. Sa tension, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Installer l'appareil

Suivez la procédure appropriée pour installer un appareil mural. Vérifiez que votre modèle et le type de support correspondent à la procédure.

La fixation du gril électrique sur un mur requiert des considérations et des procédures spéciales en raison du poids de l'appareil. Suivez les instructions ci-dessous pour déterminer l'emplacement de la fixation sur le mur ainsi que pour installer l'appareil.

- Les supports muraux doivent être fixés à un mur doté d'une ossature de 2″ x 4″ (5,08 x 10,16 cm) solide avec 406 mm (16″) au centre et recouverte d'un minimum de 1/2″ (13 mm) de revêtement épais.
- Chaque support mural doit être monté à l'aide d'au moins quatre vis tire-fond 1/4″ x 2-1/2″ (6 mm x 64 mm) équitablement espacés qui s'enfoncent solidement dans les montants du mur.
- Plusieurs personnes seront nécessaires afin de soulever et placer l'appareil sur le mur.

Installation des modèles TFWM42-3900 et TFWM42-3939

Suivez les étapes suivantes pour fixer un gril électrique TFWM42-3900 ou TFWM42-3939 mural au mur.

Pièces incluses

Les pièces suivantes sont incluses dans les appareils muraux.

Pièce	Quantité
Support mural	2
1/4″ (6 mm) x 2-1/2″ (64 mm) Vis tire-fond	8
Rainure inférieure	1
Vis de la rainure inférieure	5

Procédure d'installation

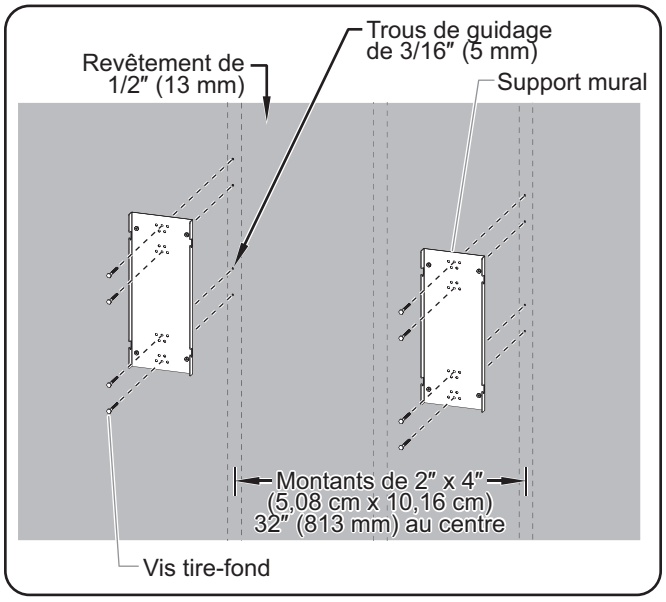
1. Assurez-vous que l'emplacement du montage répond aux exigences listées précédemment dans cette partie.
2. Déterminez la hauteur de l'installation de l'appareil.
   a. Marquez le mur au niveau de la hauteur désirée pour le bord supérieur de l'appareil.

NOTA: Les orifices supérieurs sur les supports muraux seront à environ 2,5 cm (1") en dessous du bord supérieur de l'appareil après l'installation.

3. Localisez la position des montants dans le mur.
   a. Déterminez quels montants vous allez utiliser pour l'installation. Les montants utilisés doivent permettre une installation des supports muraux avec une distance de 813 mm (32″) au centre entre chacun d'entre eux.

NOTA: Les supports muraux sont livrés à l'envers et accrochés aux barres de suspension de 1/2" (13 mm) à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous de faire pivoter les supports muraux de 180° avant de marquer l'emplacement des vis tire-fond et d'installer les supports. Le côté plat et lisse du support mural doit être installé contre le mur.

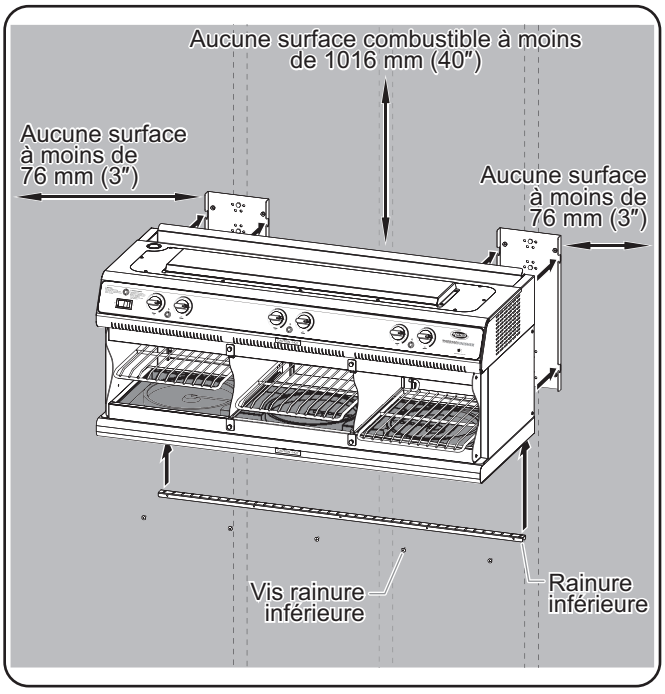
4. Installez les supports muraux sur le mur. Pour chaque support:
   a. Centrez et mettez à niveau le support mural sur le montant correspondant. Marquez l'emplacement des quatre vis tire-fond espacés dans le sens vertical à travers les orifices du support.
   b. Percez quatre trous de guidage de 3/16″ (5 mm) dans le mur au niveau de chacun des emplacements marqués pour les vis tire-fond. Les vis tire-fond ont un diamètre de 1/4″ (6 mm) et une longueur de 2-1/2″ (64 mm).
   c. Insérez les quatre vis tire-fond à travers chaque support mural et dans les trous de guidage pré-percés dans le mur.
   d. Serrez chaque vis tire-fond fermement.



Fixation du support mural (TFWM42 Série)

5. Soulevez l'appareil et accrochez les barres de suspension supérieure et inférieure de 1/2″ (13 mm) à l'arrière de l'appareil aux crochets correspondant sur les supports muraux. Assurez-vous que les barres de suspension de l'appareil sont bien fixées sur les supports muraux. Cette étape nécessite au moins deux personnes.
6. Fixez la rainure inférieure à la partie inférieure de l'appareil.
   a. Placez la rainure inférieure sur l'espace entre le mur et l'arrière de l'appareil.
   b. Alignez les orifices à l'arrière de l'appareil avec les orifices présents au niveau de la rainure inférieure.
   c. Vissez les vis de la rainure inférieure à travers la bride sous l'appareil et sur la rainure inférieure. Serrez fermement.

NOTA: L'installation de la rainure inférieure empêchera le soulèvement de l'appareil du support mural.



Accrochage du gril électrique (TFWM42 Série)

Installation des modèles TFWM36-3900 et TFWM36-3939

Suivez les étapes suivantes pour fixer un gril électrique TFWM36-3900 ou TFWM36-3939 mural sur un mur.

Pièces incluses

Les pièces suivantes sont incluses dans les appareils muraux.

Pièce	Quantité
Support mural	1
1/4″ (6 mm) x 2-1/2″ (64 mm) Vis tire-fond	8
Rainure inférieure	1
Vis de la rainure inférieure	3

Procédure d'installation

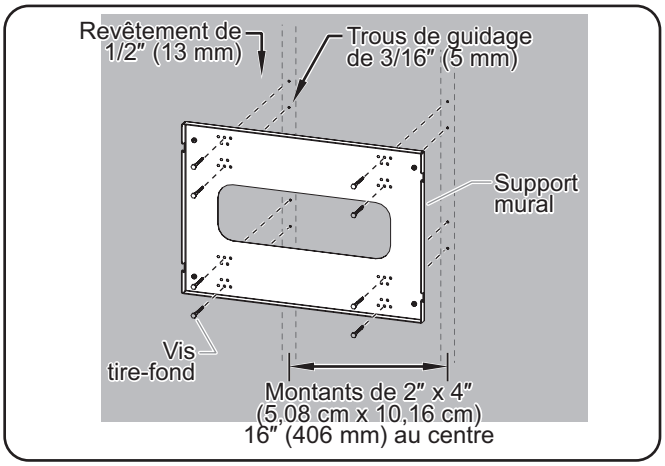
1. Assurez-vous que l'emplacement du montage répond aux exigences listées précédemment dans cette partie.
2. Déterminez la hauteur de l'installation de l'appareil.
   a. Marquez le mur au niveau de la hauteur désirée pour le bord supérieur de l'appareil.

NOTA: Les orifices supérieurs sur le support mural seront environ 2,5 cm (1") en dessous du bord supérieur de l'appareil après l'installation.

3. Localisez la position des montants dans le mur.
   a. Déterminez quels montants vous allez utiliser pour l'installation. Les montants utilisés doivent permettre une installation du support mural à une distance de 406 mm (16″) au centre entre chacun d'entre eux.

NOTA: Le support mural est livré à l'envers et accroché aux barres de suspension de 1/2" (13 mm) à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous de faire pivoter le support mural de 180° avant de marquer l'emplacement des vis tire-fond et d'installer les supports. Le côté plat et lisse du support mural doit être installé contre le mur.

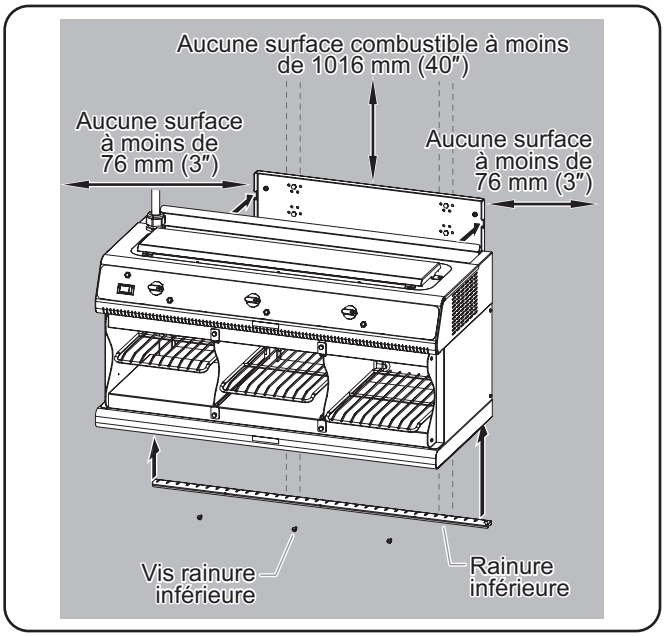
4. Installez le support mural contre le mur.
   a. Centrez et mettez à niveau les orifices du support mural au centre des montants. Marquez l'emplacement des quatre vis tire-fond espacés dans le sens vertical à travers les orifices de chaque côté du support.
   b. Percez huit trous de guidage de 3/16″ (5 mm) dans le mur au niveau de chacun des emplacements marqués pour les vis tire-fond. Les vis tire-fond ont un diamètre de 1/4″ (6 mm) et une longueur de 2-1/2″ (64 mm).
   c. Insérez les huit vis tire-fond à travers le support mural et dans les trous de guidage pré-percés dans le mur.
   d. Serrez chaque vis tire-fond fermement.



Fixation du support mural (TFWM36 Série)

5. Soulevez l'appareil et accrochez les barres de suspension supérieure et inférieure de 1/2″ (13 mm) à l'arrière de l'appareil aux crochets correspondant sur les supports muraux. Assurez-vous que les barres de suspension de l'appareil sont bien fixées sur les supports muraux. Cette étape nécessite au moins deux personnes.
6. Fixez la rainure inférieure à la partie inférieure de l'appareil.
   a. Placez la rainure inférieure sur l'espace entre le mur et l'arrière de l'appareil.
   b. Alignez les orifices à l'arrière de l'appareil avec les orifices présents au niveau de la rainure inférieure.
   c. Vissez les vis de la rainure inférieure à travers la bride sous l'appareil et sur la rainure inférieure. Serrez fermement.

NOTA: L'installation de la rainure inférieure empêchera le soulèvement de l'appareil du support mural.



Accrochage du gril électrique (TFWM36 Série)

Généralités

Suivez la procédure suivante pour utiliser le gril électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

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

RISQUE D'INCENDIE: NE placez JAMAIS de plats de service en papier ou en plastique dans le gril électrique. Ces matériaux peuvent fondre ou brûler, entraînant ainsi un risque d'incendie et/ou de contamination alimentaire, et endommager l'appareil.

RISQUE DE BRÛLURES:

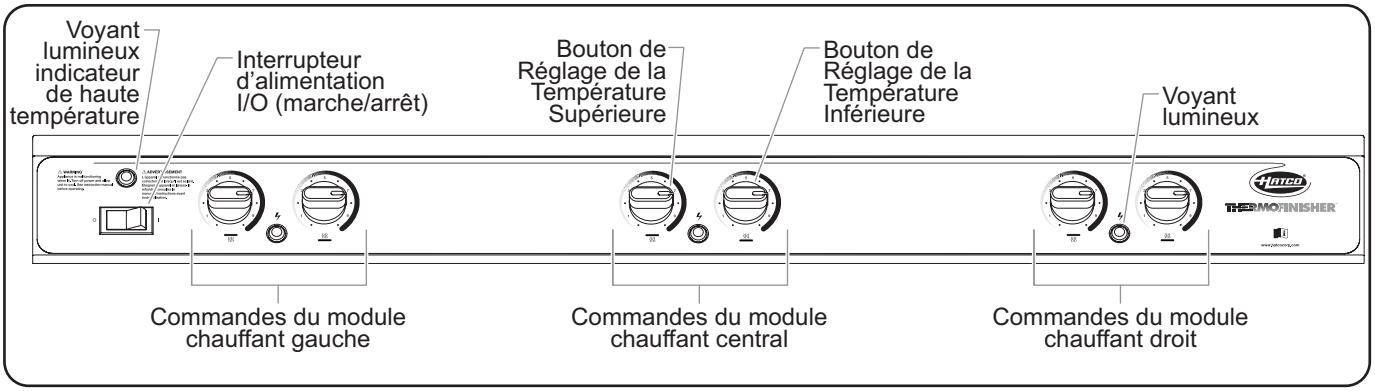
- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **Les plaques et assiettes seront très chaudes lorsqu'il faudra les retirer. Par conséquent, utilisez systématiquement une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.**

⚠ ATTENTION

N'utilisez PAS de plaques ou de plats de service en verre Pyrex® dans l'appareil. Le verre Pyrex risque de se briser et de causer des blessures et/ou de contaminer les aliments.

Mise en service

1. Pour les appareils avec cordon, veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Référez-vous à la section SPÉCIFICATIONS pour plus de détails.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **I** (marche).
   - L'activation automatique par détection d'assiette/de bac est activée.
3. Tournez les boutons de réglage de la température supérieure jusqu'à atteindre le réglage désiré.
4. Pour les modèles TFWM42-3939 et TFWM36-3939, tournez les boutons de réglage de la température inférieure jusqu'à atteindre le réglage désiré.



Panneau de commande (TFWM36-3939 illustré)

Fonctionnement du gril électrique

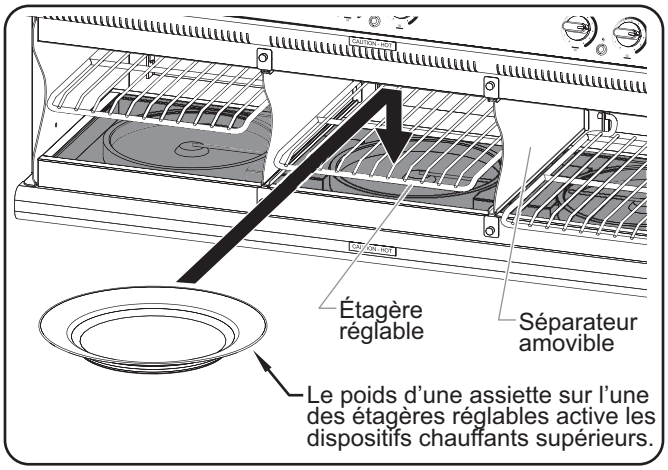
Le(s) dispositif(s) chauffant(s) supérieur(s) infrarouges à réchauffement rapide dans chaque module de chauffage sont activés par la pose d'une assiette ou d'un bac sur l'étagère réglable. Le poids de l'assiette/du bac fait légèrement tanguer l'étagère réglable, ce qui active un interrupteur. L'assiette/le bac doit peser approximativement 0,5 kg (1 lb) pour activer le dispositif chauffant. Une fois l'interrupteur activé, le(s) dispositif(s) chauffant(s) supérieur(s) commencent à chauffer. Le retrait de l'assiette/du bac de l'étagère réglable désactive l'interrupteur et le(s) dispositif(s) chauffant(s) supérieur(s) repassent alors en mode veille.

- Lorsqu'une assiette/un bac est placé(e) sur une étagère réglable, le voyant lumineux (Marche) du module chauffant correspondant s'allume alors (mode chauffage). Une fois l'assiette/le bac retiré(e), le voyant lumineux s'éteint alors (mode veille).
- Les séparateurs de modules entre chaque module de séparation peuvent être retirés afin de permettre la création d'un module plus grand entre deux étagères réglables (assurez-vous que les étagères sont à la même hauteur).

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

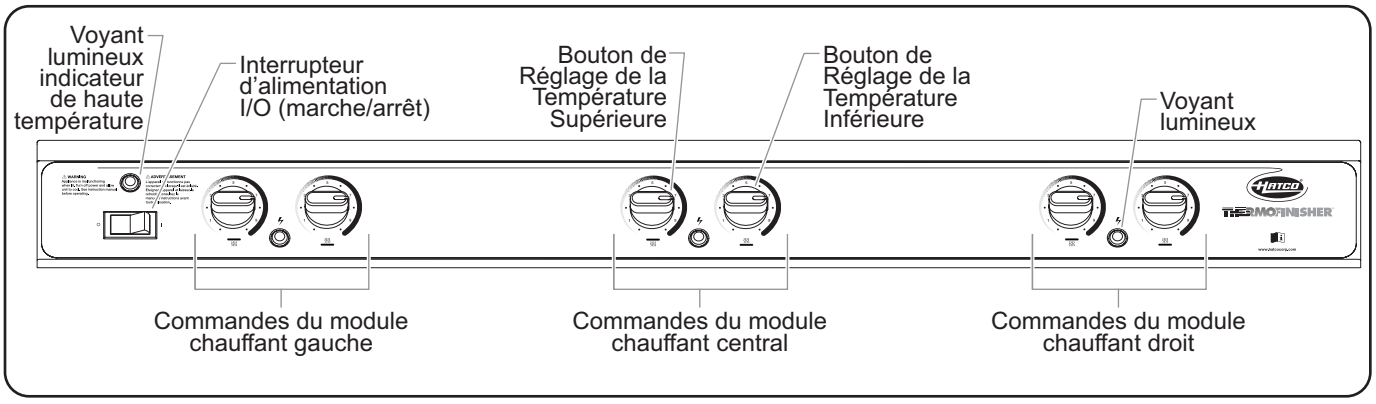
- Les boutons de réglage de la température supérieure et de réglage de la température inférieure (modèles TFWM42-3939 et TFWM36-3939 uniquement) permettent d'effectuer une grande variété de réglages de l'intensité de la chaleur émise par les dispositifs chauffants supérieurs. Testez différents aliments avec l'appareil afin de déterminer le meilleur réglage pour chacun d'entre eux.



Fonctionnement du gril électrique

Arrêt

1. Attendez quinze minutes après la dernière utilisation de l'appareil.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **O** (arrêt).
   - L'appareil n'est plus alimenté et l'activation automatique par détection d'assiette/de bac est désactivée.
   - Sur les modèles 3900 et 3939, les ventilateurs de refroidissement continueront de tourner jusqu'au refroidissement de l'appareil.



Panneau de commande (TFWM36-3939 illustré)

Généralités

Thermo-Finisher® Hatco® les grils électriques muraux sont conçus pour fournir une durabilité et une performance maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Placez l'interrupteur sur OFF, débranchez le cordon d'alimentation/arrêtez le courant au niveau du disjoncteur et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer la moindre opération de maintenance ou de 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.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **Interrompez l'utilisation de l'appareil si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Le cordon devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit être entretenu uniquement par un électricien qualifié. L'entretien doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Un entretien par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours.**

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

AVIS

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

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

Nettoyage quotidien

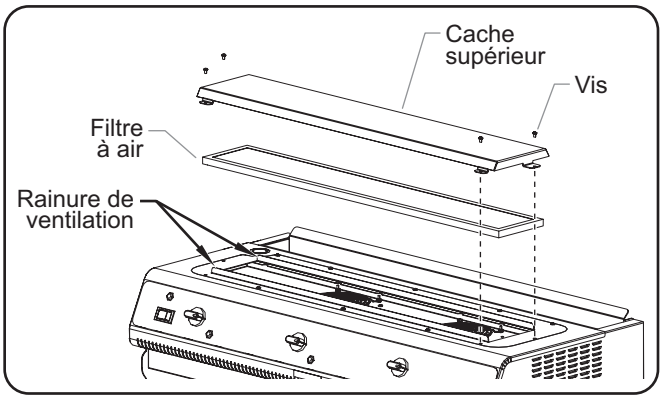
Afin d'assurer un fonctionnement sain et de préserver l'état de l'appareil et garantir ses performances, il est recommandé de nettoyer l'appareil tous les jours.

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur **O** (arrêt) et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Retirez et lavez les étagères réglables et les séparateurs de modules.
3. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre et désinfecté.
   - Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et d'un savon doux.
   - Les taches tenaces sur l'acier inoxydable peuvent être enlevées avec un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant non abrasif.
4. Pour les modèles TFWM42-3939 et TFWM36-3939 :
   a. Grattez et retirez soigneusement les débris de la surface en verre située au-dessus des dispositifs chauffants inférieurs.
   b. Nettoyez la surface en verre à l'aide d'un nettoyant pour vitres standard en céramique.

Nettoyage de la hotte supérieure

Vérifiez l'état de la hotte supérieure toutes les semaines et nettoyez-la au besoin. Pour nettoyer la hotte supérieure :

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur **O** (arrêt) et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Débranchez le cordon d'alimentation/éteignez l'alimentation au niveau du disjoncteur.
   - Les appareils doivent avoir totalement refroidis avant de débrancher le cordon d'alimentation/d'éteindre l'alimentation au niveau du disjoncteur. Le fait de ne pas laisser l'appareil refroidir complètement déclenchera l'interrupteur de haute température. Contactez un agent si le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur I/O (marche/arrêt) s'allume.
3. Enlevez les quatre vis fixant la hotte supérieure à la partie supérieure de l'appareil. Mettez les vis et la hotte de côté afin de pouvoir la remonter.
4. Nettoyez l'intérieur de la hotte avec un chiffon propre et désinfecté. **ATTENTION! Tenez vos doigts et/ou tout autre petit objet éloignés de la grille protectrice.**
5. Retirez le filtre à air.
6. Nettoyez les brides supérieures exposées au besoin. **AVERTISSEMENT! Faites attention à ne pas renverser de produits de nettoyage dans la zone des ventilateurs et/ou du filtre sous peine de risquer de déclencher un incendie et/ou une électrocution.** Nettoyez toutes les surfaces sèches.
7. Vérifiez le filtre à air retiré et remplacez-le par un nouveau filtre si nécessaire. ***AVIS*: n'utilisez jamais l'appareil avant d'avoir installé le filtre.**
8. Replacez le filtre à air dans la rainure de ventilation.
9. Placez la hotte supérieure sur la rainure du filtre à air.
10. Alignez les quatre orifices de la hotte supérieure avec les orifices présents sur la partie supérieure de l'appareil.
11. Remplacez les quatre vis et serrez fermement.



Nettoyage de la hotte supérieure

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ 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
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur **I** (marche).
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
L'appareil est allumé, mais il n'y a pas de chaleur.	Il n'y a pas d'assiette/de bac sur l'étagère réglable ou l'assiette/le bac est trop légère/léger.	Placez une assiette/un bac sur l'étagère réglable ou utilisez une assiette/un bac plus lourd(e) pour activer le dispositif chauffant supérieur.
	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Assurez-vous que l'appareil est branché et/ou vérifiez le disjoncteur et réinitialisez-le si nécessaire.
	L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le/les commutateur(s) à progression du/des dispositif(s) chauffant(s) est/sont défectueux.	
	Dispositif(s) chauffant(s) supérieur(s) défectueux.	
La chaleur est inadaptée.	Les boutons de réglage de la température sont réglés à un niveau trop bas.	Augmentez le niveau de réglage des boutons de réglage de la température.
	Le/les commutateur(s) à progression du/des dispositif(s) chauffant(s) est/sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Dispositif(s) chauffant(s) supérieur(s) défectueux.	
	Voltage électrique trop faible.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
Chaleur trop élevée.	Les boutons de réglage de la température sont réglés à un niveau trop élevé.	Baissez le niveau de réglage des boutons de réglage de la température.
	Le/les commutateur(s) à progression du/des dispositif(s) chauffant(s) est/sont défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La tension est trop élevée	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il correspond aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARAN TIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*