hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

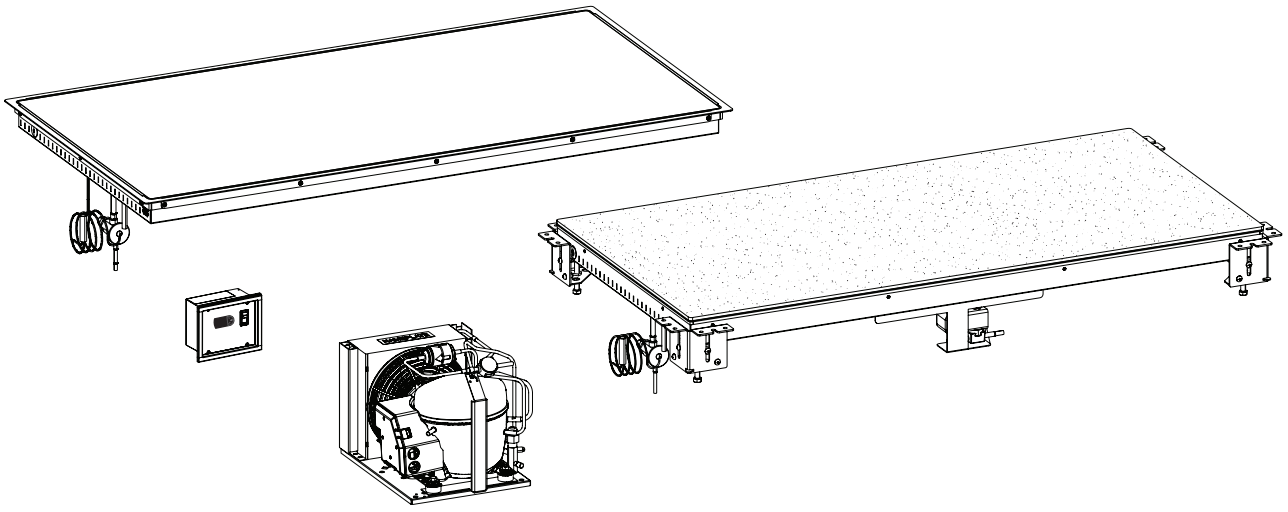
S'inscrire en ligne!
(voir page 29)

ecoization

Remote Built-In Cold Shelves
Plaques réfrigérantes encastrables contrôlées à distance

CSUR, CSBFR, CSSBR, CSSBFR, CSUX, CSBFX, CSSBX, and CSSBFX 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 29

P/N 07.04.835.00

© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Designation **4**
Model Description **5**
Specifications **6**
Refrigerant Information 6
Electrical Rating Charts 6
Dimensions 10
Installation **13**
General 13
Preparing the Installation Site 13
Installing a Top Mounted Unit 14
Countertop Cutout Dimensions—Top Mounted Units 14
Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions—Bottom Mounted Units 15
Installing a Bottom Mounted Unit 16
Installing an Under Mounted Unit 17
Mounting Bolt Dimensions 19
Connecting the Components 20
Installing the Remote Control Box 21
Operation **22**
General 22
Changing the Setpoint Temperature 23
Setting the Auto-Defrost Cycle 23
Changing Fahrenheit and Celsius Setting 23
Maintenance **24**
General 24
Daily Cleaning 24
Cleaning the Stone Surface (CSSB and CSSBF Models) 25
Monthly Cleaning 25
Troubleshooting Guide **26**
Options and Accessories **27**
Limited Warranty **28**
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 control box). 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 Remote Built-In Cold Shelves are specially designed to hold chilled foods at safe serving temperatures. The insulated, top mount or bottom mount units are available in several sizes.

The components of the Remote Cold Shelves are shipped as separate pieces that require field installation and connection. This provides the end user greater installation flexibility than self-contained units. The components include a cold shelf, a control panel, and a condensing unit. One year parts and on-site labor warranty is standard.

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Remote Built-In Cold Shelves. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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

⚠ WARNING

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:

- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.**
- **Unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing 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. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.**
- **Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**
- **Control box must be mounted in a vertical surface. Mounting control box in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD:

- **Install condensing unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of unit and any combustible surfaces.**
- **Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.**

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

Make sure food product and food pans have been chilled to the proper food-safe temperature before placing on unit. Failure to chill food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-chilled food product only.

⚠ WARNING

This unit is for holding food for short periods of time. Never hold food longer than 4 hours.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

Maintain proper cleanliness of unit. Proper cleanliness and sanitation is critical for food-safe operation. Refer to the MAINTENANCE section for cleaning procedures.

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

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.

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

Locate the unit at proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level and strong enough to support the weight of the unit and contents.

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

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

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit for at least 10 hours in an environment where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C) to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warmup time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12″ x 12″/144 square inches (31 x 31 cm/ 961 square cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

English

NOTICE

Do not recirculate exhaust air inside cabinet when multiple condensing units are installed together. Intake air should enter from outside of cabinet.

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to the refrigeration system.

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

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

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

NOTICE

Damage to any countertop material caused by heat or cold generated from Hatco® equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

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

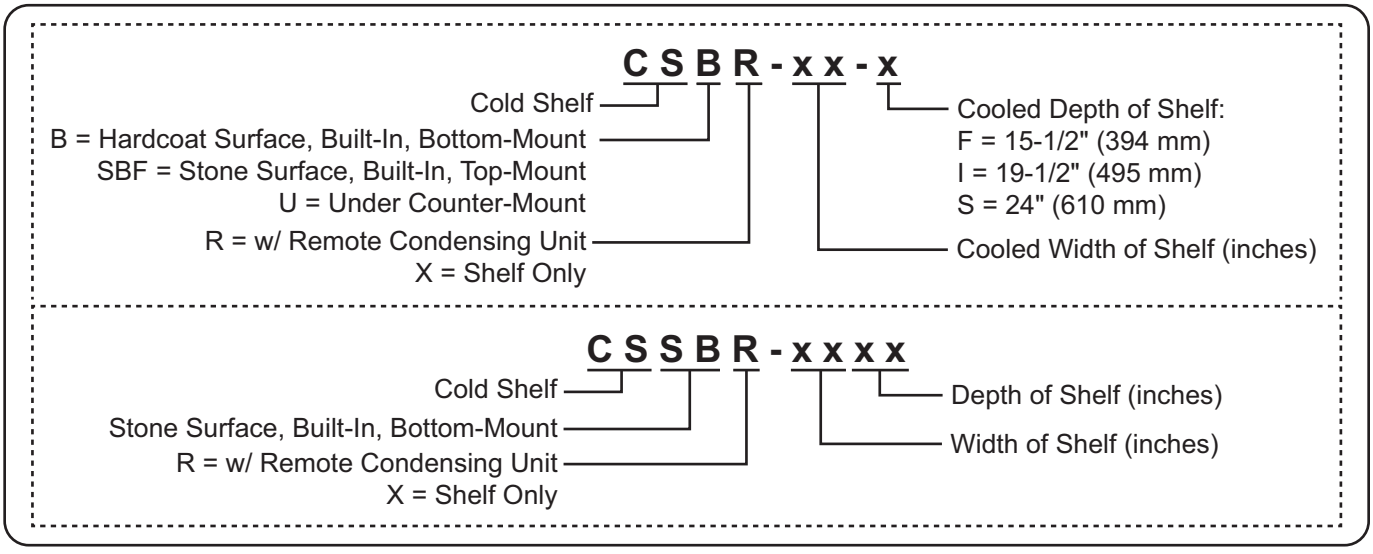
Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

MODEL DESIGNATION



All Models

Hatco Remote Built-In Cold Shelves are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing. A copper evaporator coil wound under the entire hardcoat aluminum or stone surface provides even chilling from edge to edge. Hatco Remote Cold Shelves are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

Controls for the Built-In Cold Shelves are housed in a single, remote-mountable control box. They include a Power I/O (on/off) Switch and a digital temperature controller. The control box is field connected to the shelf and the condensing unit (remote condensing unit models only).

Depending on the model, Built-In Cold Shelves are designed to be mounted to the top side, bottom side, or underneath various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian, and Swanstone.

The **eco**ization logo identifies products designed to reflect Hatco's commitment to improving, protecting, and preserving the global environment. Hatco Remote Built-In Cold Shelves qualify for the ecoization logo through the use of eco-friendly insulation as well as a highly efficient condensing unit.

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

CSBFR Models

CSBFR models have a hardcoat aluminum surface and are top mounted.

CSSBR and CSSBFR Models

CSSBR and CSSBFR models have a decorative stone surface and are bottom mounted.

CSUR Models

CSUR models have an aluminum surface and are mounted directly against the underside of a granite or quartz countertop (no cutout required). Cooling transfers through the countertop to the top side for a true, seamless installation.

NOTE: For CSBFR, CSSBR, CSSBFR, and CSUR models, all plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.

CSBFX Models

CSBFX models have a hardcoat aluminum surface and are top mounted. They are not supplied with a condensing unit.

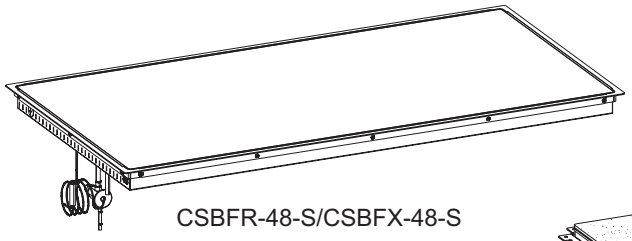
CSSBX and CSSBFX Models

CSSBX and CSSBFX models have a decorative stone surface and are bottom mounted. They are not supplied with a condensing unit.

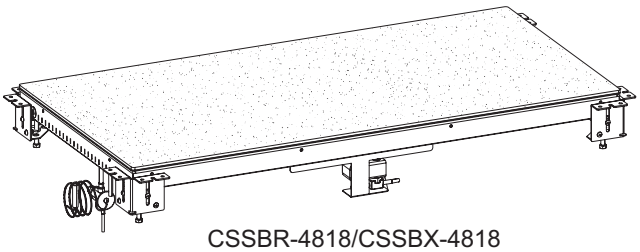
CSUX Models

CSUX models are similar to CSUR models, but are not supplied with a condensing unit.

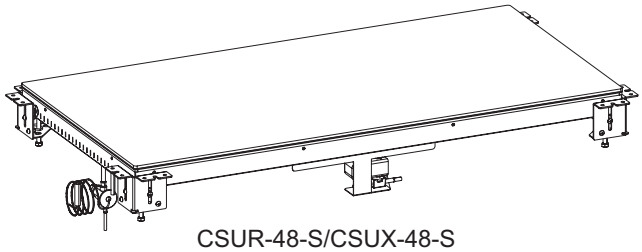
NOTE: CSBFX, CSSBX, CSSBFX, and CSUX models must be connected to an end user-supplied condensing unit. All plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.



CSBFR-48-S/CSBFX-48-S



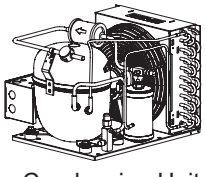
CSSBR-4818/CSSBX-4818



CSUR-48-S/CSUX-48-S



Control Panel
(All Models)



Condensing Unit
(CSBFR, CSSBR, CSSBFR, and CSUR Models only)

SPECIFICATIONS

Refrigerant Information

All Hatco® Remote Cold Shelves use R513A refrigerant in the condensing unit.

Operating Specifications

Discharge Pressure	Suction Pressure	Superheat	Subcooling
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	6 to 9 psig (0.4 to 0.6 bar)	4° to 10°F (2.2° to 5.6°C)	5° to 10°F (2.8° to 5.6°C)

NOTE: The Operating Specifications are accurate for units in an ambient air temperature of 75°F (24°C).

Remote Unit Fill Weights

Models	Fill Weights
CSBFR / CSSBFR / CSUR -24-F, -24-I, -36-I, -36-S, -48-F, -48-I	1 lb 13 oz
CSBFR / CSSBFR / CSUR -24-S, -36-F	1 lb 15 oz
CSBFR / CSSBFR / CSUR -48-S	2 lbs 8 oz

Design Pressure

High Side	Low Side
233 psig (16.1 bar)	122 psig (8.4 bar)

Electrical Rating Chart — Solenoid Valve (CSBFX, CSSBX, CSSBFX, and CSUX Models)

Volts	Hertz	Watts	Amps
120 V	60 Hz	12 W	0.1 A
220/230/240 V	50 Hz	17 W	0.1 A
	60 Hz	12 W	

Electrical Rating Chart — CSSBR Models

Model	Compressor Size	Volts	Hertz	Watts	Amps	Shipping Weight
CSSBR-2418	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	105 lbs. (48 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-3018	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	131 lbs. (59 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-3618	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	149 lbs. (68 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-4818	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	171 lbs. (78 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	

NOTE: Shipping weights include packaging and are estimated.

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

Electrical Rating Chart — CSBFR Models

Model	Compressor Size	Volts	Hertz	Watts	Amps	Shipping Weight
CSBFR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	96 lbs. (44 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	109 lbs. (49 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	124 lbs. (56 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	121 lbs. (55 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	137 lbs. (62 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	163 lbs. (74 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	144 lbs. (65 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	173 lbs. (78 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	176 lbs. (80 kg)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

NOTE: Shipping weights include packaging and are estimated.

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

Electrical Rating Chart — CSSBFR Models

Model	Compressor Size	Volts	Hertz	Watts	Amps	Shipping Weight
CSSBFR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	101 lbs. (46 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	115 lbs.(52 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	131 lbs. (59 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	130 lbs. (59 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	146 lbs. (66 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	173 lbs. (78 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	153 lbs. (69 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	187 lbs. (85 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	195 lbs. (89 kg)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

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

NOTE: Shipping weight includes packaging and is estimated.

Electrical Rating Chart — CSUR Models

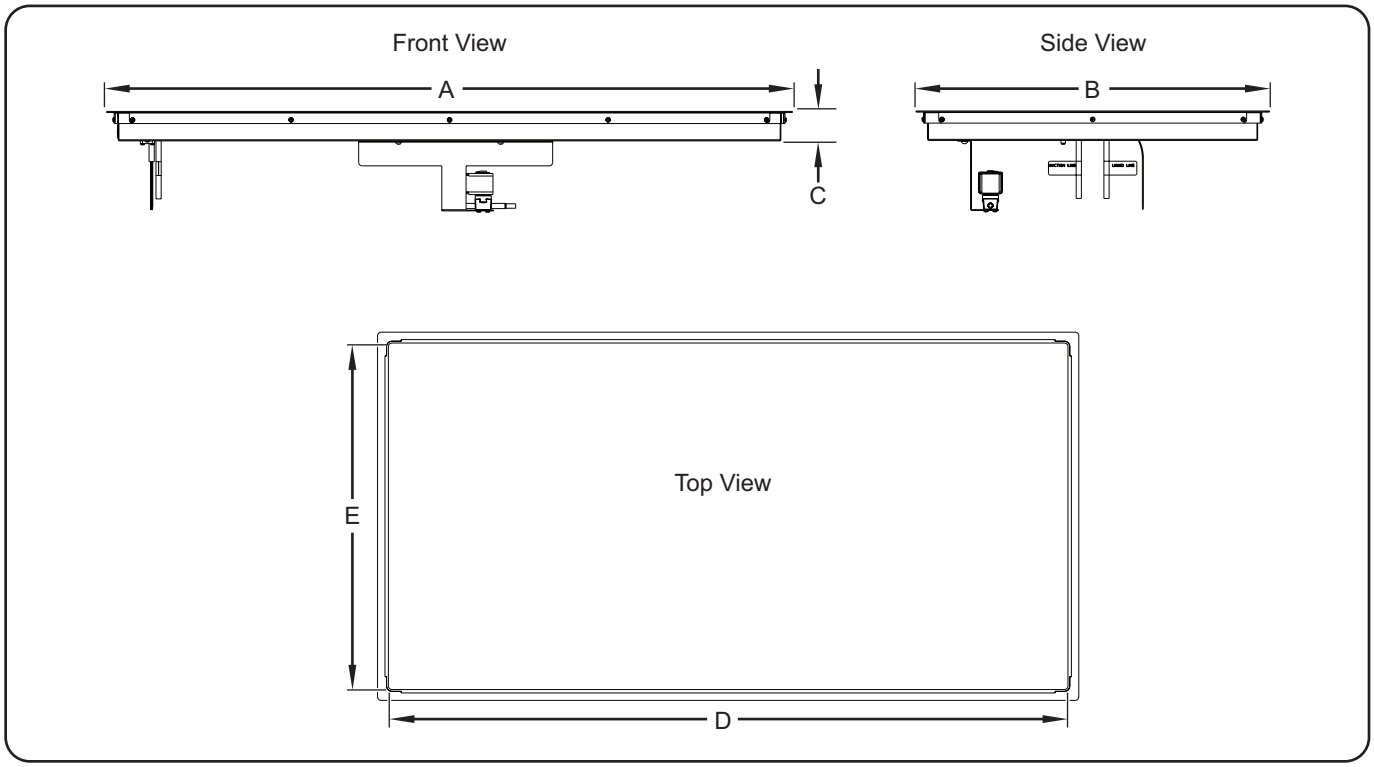
Model	Compressor Size	Volts	Hertz	Watts	Amps	Shipping Weight
CSUR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	101 lbs. (46 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	115 lbs. (52 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	131 lbs. (59 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	130 lbs. (59 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	146 lbs. (66 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	173 lbs. (78 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	153 lbs. (69 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	187 lbs. (85 kg)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	195 lbs. (89 kg)
	1/2 hp	220/230/24 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

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

NOTE: Shipping weight includes packaging and is estimated.

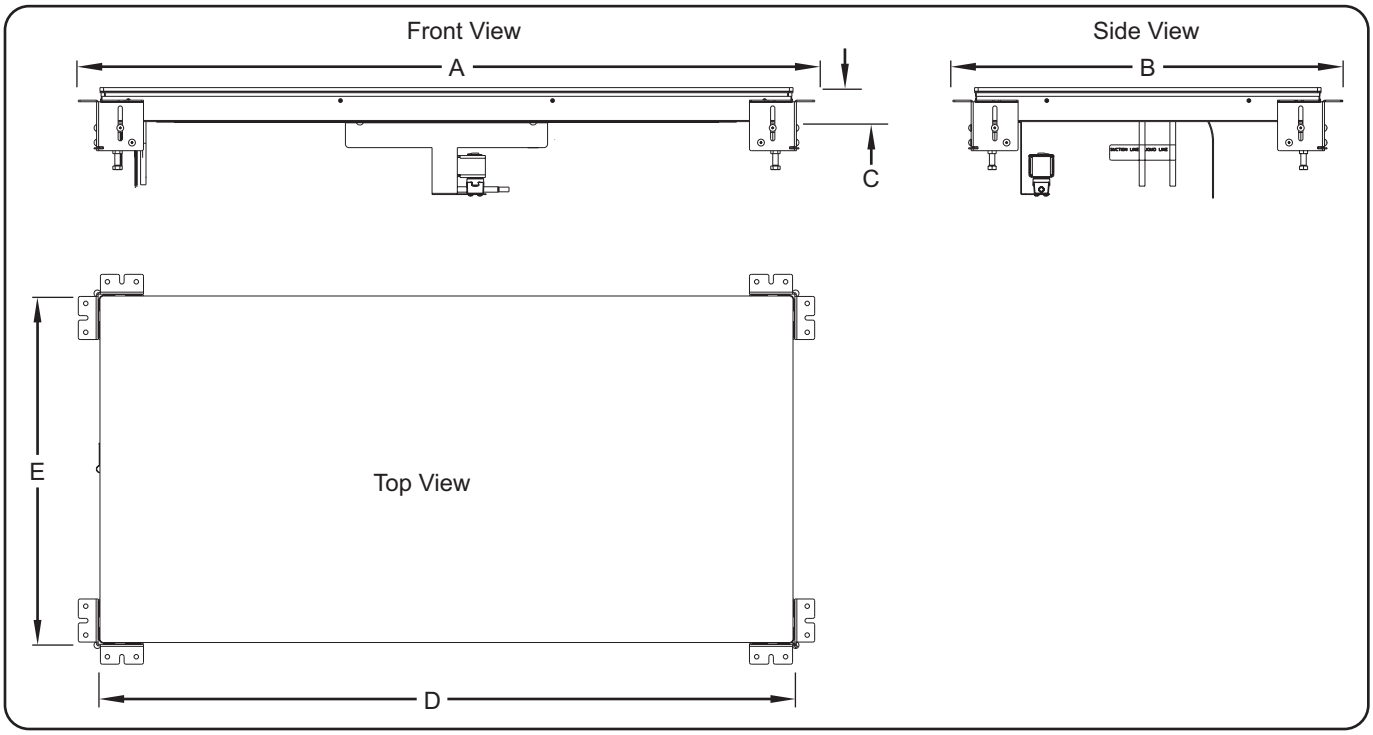
Dimensions — CSBFR and CSBFX Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Cooled Width (D)	Cooled Depth (E)
CSBFR-24-F CSBFX-24-F	25-1/2″ (648 mm)	17″ (432 mm)	2-1/8″ (53 mm)	24″ (610 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSBFR-24-I CSBFX-24-I		21″ (533 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSBFR-24-S CSBFX-24-S		25-1/2″ (648 mm)			24″ (610 mm)
CSBFR-36-F CSBFX-36-F	37-1/2″ (953 mm)	17″ (432 mm)		36″ (914 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSBFR-36-I CSBFX-36-I		21″ (533 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSBFR-36-S CSBFX-36-S		25-1/2″ (648 mm)			24″ (610 mm)
CSBFR-48-F CSBFX-48-F	49-1/2″ (1257 mm)	17″ (432 mm)		48″ (1219 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSBFR-48-I CSBFX-48-I		21″ (533 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSBFR-48-S CSBFX-48-S		25-1/2″ (648 mm)			24″ (610 mm)



Dimensions — CSSBR, CSSBFR, CSSBX, CSSBFX Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Cooled Width (D)	Cooled Depth (E)
CSSBR-2418 CSSBX-2418	27″ (686 mm)	21″ (533 mm)	2-3/8″ (60 mm)	24″ (610 mm)	18″ (457 mm)
CSSBR-3018 CSSBX-3018	33″ (838 mm)			30″ (762 mm)	
CSSBR-3618 CSSBX-3618	39″ (991 mm)			36″ (914 mm)	
CSSBR-4818 CSSBX-4818	51″ (1295 mm)			48″ (1219 mm)	
CSSBFR-24-F CSSBFX-24-F	27″ (686 mm)	18-1/2″ (470 mm)	2-3/8″ (60 mm)	24″ (610 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSSBFR-24-I CSSBFX-24-I		22-1/2″ (572 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSSBFR-24-S CSSBFX-24-S		27″ (686 mm)			24″ (610 mm)
CSSBFR-36-F CSSBFX-36-F	39″ (991 mm)	18-1/2″ (470 mm)		36″ (914 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSSBFR-36-I CSSBFX-36-I		22-1/2″ (572 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSSBFR-36-S CSSBFX-36-S		27″ (686 mm)			24″ (610 mm)
CSSBFR-48-F CSSBFX-48-F	51″ (1295 mm)	18-1/2″ (470 mm)		48″ (1219 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSSBFR-48-I CSSBFX-48-I		22-1/2″ (572 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSSBFR-48-S CSSBFX-48-S		27″ (686 mm)			24″ (610 mm)



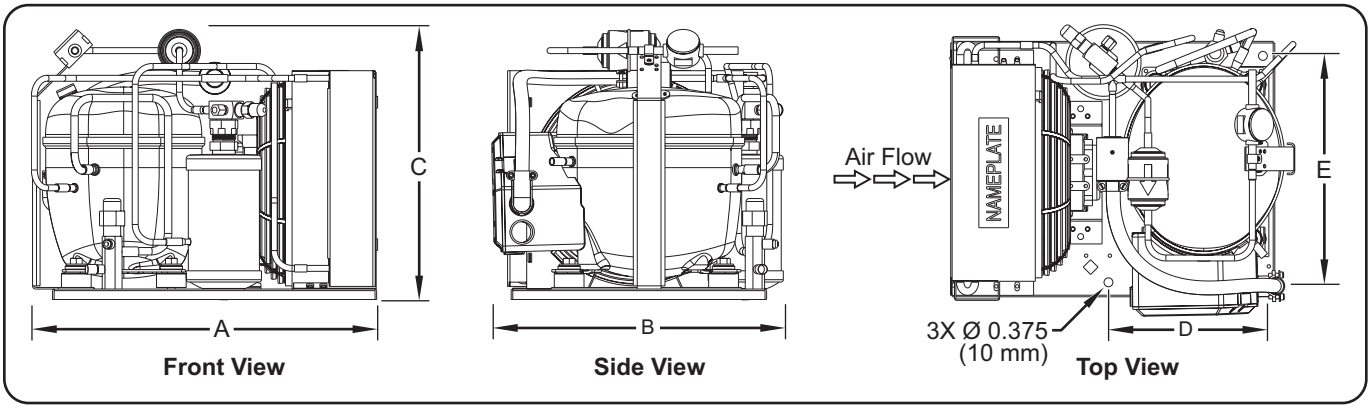
Dimensions — CSUR and CSUX Models

NOTE: See dimension illustration for CSSBR and CSSBFR models on previous page for reference.

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Cooled Width (D)	Cooled Depth (E)
CSUR-24-F CSUX-24-F	27-5/16″ (694 mm)	18-13/16″ (478 mm)	2-1/8″ (54 mm)	24″ (610 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSUR-24-I CSUX-24-I		22-13/16″ (579 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSUR-24-S CSUX-24-S		27-5/16″ (694 mm)			24″ (610 mm)
CSUR-36-F CSUX-36-F	39-5/16″ (998 mm)	18-13/16″ (478 mm)		36″ (914 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSUR-36-I CSUX-36-I		22-13/16″ (579 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSUR-36-S CSUX-36-S		27-5/16″ (694 mm)			24″ (610 mm)
CSUR-48-F CSUX-48-F	51-5/16″ (1303 mm)	18-13/16″ (478 mm)		48″ (1219 mm)	15-1/2″ (394 mm)
CSUR-48-I CSUX-48-I		22-13/16″ (579 mm)			19-1/2″ (495 mm)
CSUR-48-S CSUX-48-S		27-5/16″ (694 mm)			24″ (610 mm)

Dimensions — Condensing Unit

Models	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Mounting Hole Width (D)	Mounting Hole Depth (E)
CSBFR, CSBR, CSUR, CSSBFR -24-F, -24-I, -24-S, -36F CSSBR-2418, -3018, -3618	14-5/8″ (371 mm)	12-1/4″ (312 mm)	11-3/8″ (289 mm)	6-1/2″ (165 mm)	9-1/2″ (242 mm)
CSBFR, CSBR, CSUR, CSSBFR -36-I, -36-S, -48-F, -48-I CSSBR-4818	14-1/2″ (369 mm)	12-1/4″ (312 mm)	11-3/8″ (289 mm)	6-1/2″ (165 mm)	9-1/2″ (242 mm)
120 V, 60 Hz CSBFR-48-S, CSBR-48-S, CSUR-48-S, CSSBFR-48-S	17-1/2″ (444 mm)	16-3/8″ (415 mm)	12-1/8″ (306 mm)	9-1/4″ (235 mm)	11-1/4″ (286 mm)
220-230-240 V, 50 Hz CSBFR-48-S, CSBR-48-S, CSUR-48-S, CSSBFR-48-S	16-1/2″ (420 mm)	13″ (331 mm)	12-1/8″ (306 mm)	9-1/4″ (235 mm)	11-1/4″ (286 mm)



General

Remote Built-In Cold Shelves are shipped from the factory as components that require installation and connection. Use the following information and procedures to prepare the unit and the installation site.

NOTE: Make sure the installation location provides enough room for the condensing unit and the remote mounted control box.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.**
- **Unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing 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. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**
- **Remote control box must be mounted on vertical wall and installed in vertical position. Mounting remote control box in horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.**

FIRE HAZARD: Install condensing unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of unit and any combustible surfaces.

⚠ CAUTION

Locate the unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to refrigeration system.

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit for at least 10 hours in an environment where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C) to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warmup time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12″ x 12″/144 square inches (31 x 31 cm/ 961 square cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

Do not recirculate exhaust air inside cabinet when multiple condensing units are installed together. Intake air should enter from outside of cabinet.

NOTICE

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

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

Damage to any countertop material caused by heat or cold generated from Hatco® equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

All cold shelves are shipped in a shipping frame for protection and stability. Keep the unit in the shipping frame until the unit and the installation site are completely prepared for the unit to be installed.

Survey the installation site. Take into account the need for louvered or grill-style openings in the cabinetry to provide proper ventilation for the condensing unit as well as access to the control panel. One of these ventilation openings must be in front of the condensing coils with the other on the opposite side. If multiple condensing units are installed in the same counter, each unit should intake cool air and expel hot air.

1. Remove all external packaging from the unit.

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

2. Remove tape, protective packaging, and literature from all surfaces of the unit.

Preparing the Installation Site

1. Prepare the appropriate opening and mounting bolt holes in the countertop for the unit being installed.
   - For top mounted CSBFR and CSBFX models, refer to “Countertop Cutout Dimensions — Top Mounted Units,” in this section.
   - For bottom mounted CSSBR, CSSBFR, CSSBX, and CSSBFX models, refer to “Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions — Bottom Mounted Units,” in this section.
   - For underside, surface mounted CSUR and CSUX models, refer to “Mounting Bolt Dimensions—CSUR and CSUX Models” in this section. Make sure the countertop is a solid surface material with good heat transfer characteristics, such as stainless steel, granite, quartz, Corian®, etc... The thickness of the countertop should be 1-3/16″ (30 mm) or less.

NOTE: The performance of each type of solid surface material will vary dependant upon the material’s characteristics.

2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control box will be installed. Refer to the “Installing the Remote Control Box” procedure for cutout dimensions.
   - The installation depth required for the control box is 8-1/2″ (216 mm).
3. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.
4. Install the unit. Refer to the appropriate procedure in this section for the model being installed.

Installing a Top Mounted Unit (CSBFR and CSBFX Models)

NOTICE

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

1. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant on the top edge of the countertop cutout and the underside of the trim mounting ring. The sealant must be rated for use at temperatures between -10°F (-23°C) and 250°F (121°C).
2. Lift the cold shelf out of the shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout. This step requires two or more people.

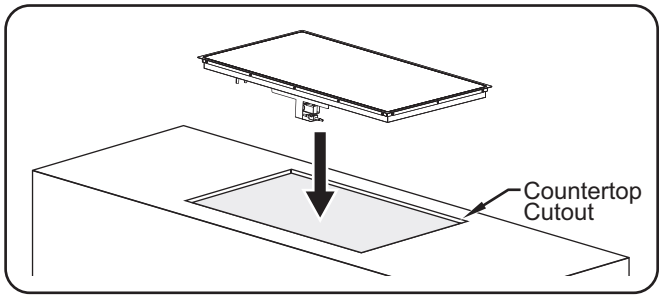
NOTE: If excessive condensation appears underneath the countertop during operation, apply polyurethane-based foam sealant in the gap between the underside of the countertop and the shelf.

3. Install the control box in the desired location.
   - The control box can be installed remotely within 6′ (1829 mm) of the shelf. Refer to the “Installing the Remote Control Box” procedure in this section.

⚠ CAUTION

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

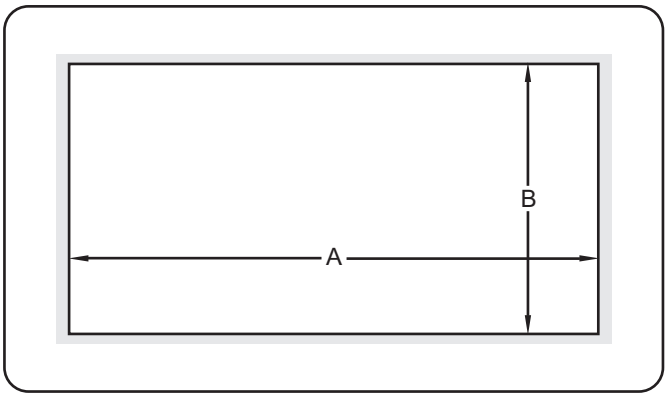
4. For CSBFR models, install the condensing unit in the desired location. Refer to the SPECIFICATION section for installation dimensions.
   - Make sure the installation site provides a level, stable surface for mounting the condensing unit.
   - Make sure the installation site offers continuous air flow ventilation to the condensing unit.
   - Make sure there is a minimum of 6″ (152 mm) of space between all sides of the condensing unit and any combustible surface.
5. Have qualified installers perform the “Connecting the Components” procedure in this section.
6. Clean the cold surface thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.



Installing a CSBFR Model Cold Shelf

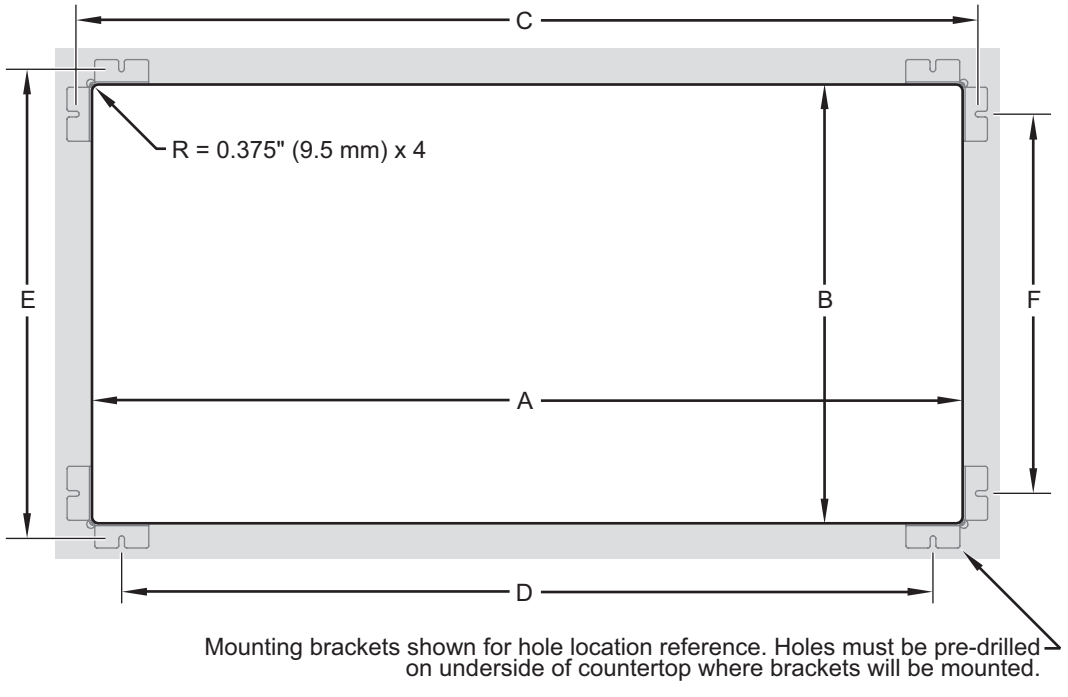
Countertop Cutout Dimensions — Top Mounted Units

Model	Width (A)	Depth (B)
CSBFR-24-F CSBFX-24-F	24-5/8″–25″ (625–635 mm)	16-1/8″–16-1/2″ (409–419 mm)
CSBFR-24-I CSBFX-24-I	24-5/8″–25″ (625–635 mm)	20-1/8″–20-1/2″ (511–521 mm)
CSBFR-24-S CSBFX-24-S	24-5/8″–25″ (625–635 mm)	24-5/8″–25″ (625–635 mm)
CSBFR-36-F CSBFX-36-F	36-5/8″–37″ (930–940 mm)	16-1/8″–16-1/2″ (409–419 mm)
CSBFR-36-I CSBFX-36-I	36-5/8″–37″ (930–940 mm)	20-1/8″–20-1/2″ (511–521 mm)
CSBFR-36-S CSBFX-36-S	36-5/8″–37″ (930–940 mm)	24-5/8″–25″ (625–635 mm)
CSBFR-48-F CSBFX-48-F	48-5/8″–49″ (1234–1245 mm)	16-1/8″–16-1/2″ (409–419 mm)
CSBFR-48-I CSBFX-48-I	48-5/8″–49″ (1234–1245 mm)	20-1/8″–20-1/2″ (511–521 mm)
CSBFR-48-S CSBFX-48-S	48-5/8″–49″ (1234–1245 mm)	24-5/8″–25″ (625–635 mm)



Countertop Cutout and Mounting Bolt Dimensions — Bottom Mounted Units

Model	Cutout Width (A)	Cutout Depth (B)	Bolt Hole Location (C)	Bolt Hole Location (D)	Bolt Hole Location (E)	Bolt Hole Location (F)
CSSBR-2418 CSSBX-2418	24-3/8″ (619 mm)	18-3/8″ (467 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)	20-3/8″ (517 mm)	15″ (380 mm)
CSSBR-3018 CSSBX-3018	30-3/8″ (772 mm)	18-3/8″ (467 mm)	32-3/8″ (822 mm)	27″ (685 mm)	20-3/8″ (517 mm)	15″ (380 mm)
CSSBR-3618 CSSBX-3618	36-3/8″ (924 mm)	18-3/8″ (467 mm)	38-3/8″ (974 mm)	33″ (837 mm)	20-3/8″ (517 mm)	15″ (380 mm)
CSSBR-4818 CSSBX-4818	48-3/8″ (1229 mm)	18-3/8″ (467 mm)	50-3/8″ (1279 mm)	45″ (1142 mm)	20-3/8″ (517 mm)	15″ (380 mm)
CSSBFR-24-F CSSBFX-24-F	24-3/8″ (619 mm)	15-7/8″ (403 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)	17-7/8″ (454 mm)	12-1/2″ (317 mm)
CSSBFR-24-I CSSBFX-24-I	24-3/8″ (619 mm)	19-7/8″ (505 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)	21-7/8″ (555 mm)	16-1/2″ (418 mm)
CSSBFR-24-S CSSBFX-24-S	24-3/8″ (619 mm)	24-3/8” (619 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)
CSSBFR-36-F CSSBFX-36-F	36-3/8″ (924 mm)	15-7/8″ (403 mm)	38-3/8″ (974 mm)	33″ (837 mm)	17-7/8″ (454 mm)	12-1/2″ (317 mm)
CSSBFR-36-I CSSBFX-36-I	36-3/8″ (924 mm)	19-7/8″ (505 mm)	38-3/8″ (974 mm)	33″ (837 mm)	21-7/8″ (555 mm)	16-1/2″ (418 mm)
CSSBFR-36-S CSSBFX-36-S	36-3/8″ (924 mm)	24-3/8” (619 mm)	38-3/8″ (974 mm)	33″ (837 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)
CSSBFR-48-F CSSBFX-48-F	48-3/8″ (1229 mm)	15-7/8″ (403 mm)	50-3/8″ (1279 mm)	45″ (1142 mm)	17-7/8″ (454 mm)	12-1/2″ (317 mm)
CSSBFR-48-I CSSBFX-48-I	48-3/8″ (1229 mm)	19-7/8″ (505 mm)	50-3/8″ (1279 mm)	45″ (1142 mm)	21-7/8″ (555 mm)	16-1/2″ (418 mm)
CSSBFR-48-S CSSBFX-48-S	48-3/8″ (1229 mm)	24-3/8″ (619 mm)	50-3/8″ (1279 mm)	45″ (1142 mm)	26-3/8″ (670 mm)	21″ (533 mm)



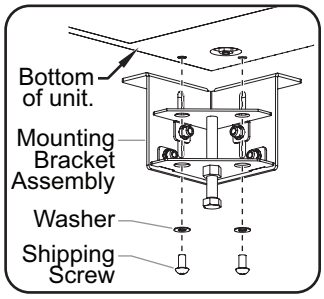
Mounting brackets shown for hole location reference. Holes must be pre-drilled on underside of countertop where brackets will be mounted.

Installing a Bottom Mounted Unit (CSSBR, CSSBFR, CSSBX, and CSSBFX Models)

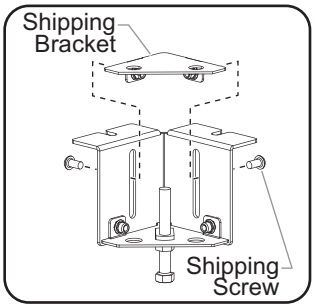
NOTICE

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

1. Remove the mounting bracket assembly from each corner of the cold shelf. To remove:
   a. Remove the two shipping screws and washers that attach each mounting bracket assembly to the bottom of the unit.
   b. Carefully lift the cold shelf above the shipping frame, and rotate it far enough to allow the unit to be set back down on top of the frame (the mounting brackets will stay on the frame or fall out the bottom). This step requires two or more people, depending on the unit.
   c. Remove the mounting bracket assemblies from the frame, if necessary.

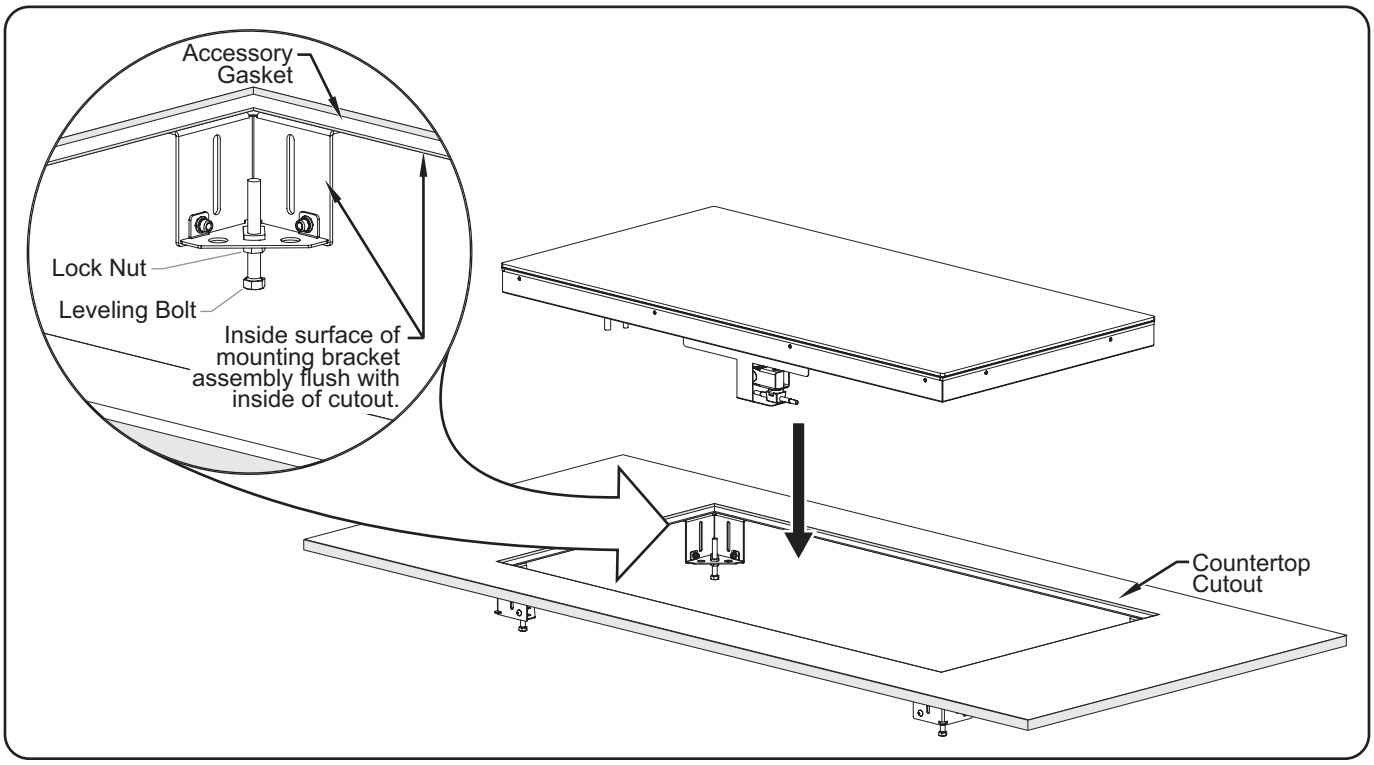


2. On each mounting bracket assembly, remove the shipping screws and the triangular shipping bracket that was used to attach the mounting bracket assembly to the bottom of the cold shelf, and discard.



3. Attach a mounting bracket assembly to the underside of the prepared countertop at each corner of the cutout.
   a. Align the u-shaped mounting holes on the mounting bracket with the two pre-drilled mounting holes on the underside of the countertop. The inside surface of the mounting bracket should be vertically flush with the inner surface of the countertop cutout.
   b. Insert appropriate fasteners through the mounting bracket and into appropriate anchoring devices in the mounting holes on the underside of the countertop. Tighten securely.
4. Install the included self-adhesive gasket around the inner, vertical surface of the countertop cutout.
   • The gasket should be positioned 1/4″ (6 mm) below the top surface of the countertop.

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

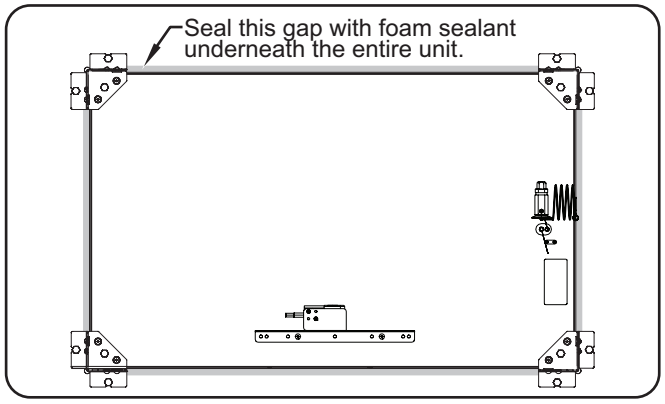


Installing a CSSBFR Model Cold Shelf

5. Carefully lower the condensing unit followed by the cold shelf into the countertop cutout. This step requires two or more people.
   - The condensing unit must go into the cutout first and be fastened to a level, stable surface within 6′ (1829 mm) of the connections on the bottom of the cold shelf. Refer to the SPECIFICATIONS section for installation dimensions.
   - The cold shelf rests on top of the four leveling bolts, which are part of the mounting bracket assembly installed at each corner of the countertop cutout.
6. Adjust the leveling bolts underneath each corner of the unit so that the shelf is flush or slightly below the countertop surface.
7. Tighten the lock nut on each leveling bolt to secure the position.
8. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant in the gap above the countertop and the cold shelf. To apply a clean, consistent sealant bead:
   a. Make sure the shelf is centered in the countertop cutout.
   b. Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
   c. Carefully apply sealant into the gap.
   d. Quickly smooth the sealant surface.
   e. Carefully remove the masking tape before the sealant dries.

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

9. Apply polyurethane-based foam sealant in the gap underneath the countertop and the cold shelf.



Foam Sealant Gap

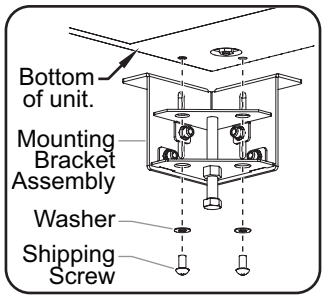
⚠ CAUTION

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

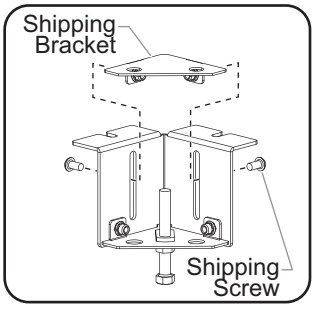
10. Install the control box in the desired location.
    - The control box can be installed remotely within 6′ (1829 mm) of the shelf. Refer to the “Installing the Remote Control Box” procedure in this section.
11. For CSSBR and CSSBFR models, install the condensing unit in the desired location. Refer to the SPECIFICATION section for installation dimensions.
    - Make sure the installation site offers continuous air flow ventilation to the condensing unit.
    - Make sure there is a minimum of 6″ (152 mm) of space between all sides of the condensing unit and any combustible surface.
12. Have qualified installers perform the “Connecting the Components” procedure in this section.
13. Clean the shelf surface thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.

Installing an Under Mounted Unit (CSUR and CSUX Models)

CSUR and CSUX models are surface mounted directly against the underside of a solid surface countertop (no cutout is required). Cooling transfers through the countertop to the top side for a true, seamless installation.



1. Remove the mounting bracket assembly from each corner of the cold shelf. To remove:
   a. Remove the two shipping screws and washers that attach each mounting bracket assembly to the bottom of the unit.
   b. Carefully lift the cold shelf above the wooden shipping frame, and rotate it far enough to allow the unit to be set back down on top of the frame (the mounting brackets will stay on the frame or fall out the bottom). Make sure the flexible tubes from the condensing unit are not strained or damaged. This step requires two or more people, depending on the unit.
   c. Remove the mounting bracket assemblies from the frame, if necessary.



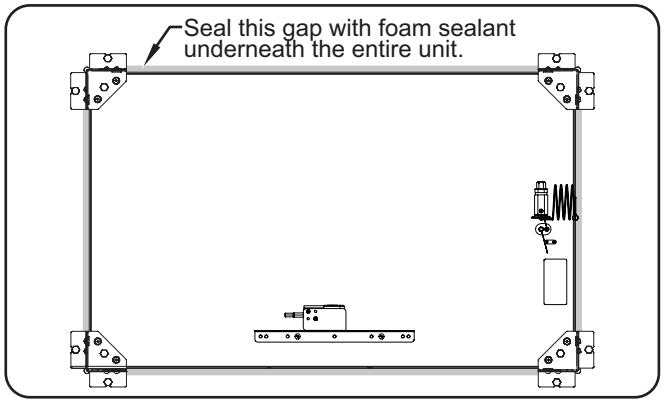
2. On each mounting bracket assembly, remove the shipping screws and the triangular shipping bracket that was used to attach the mounting bracket assembly to the bottom of the cold shelf, and discard.
3. Attach three of the mounting bracket assemblies to the underside of the prepared countertop at the pre-drilled locations. To attach each:

NOTE: See installation illustration on the following page.

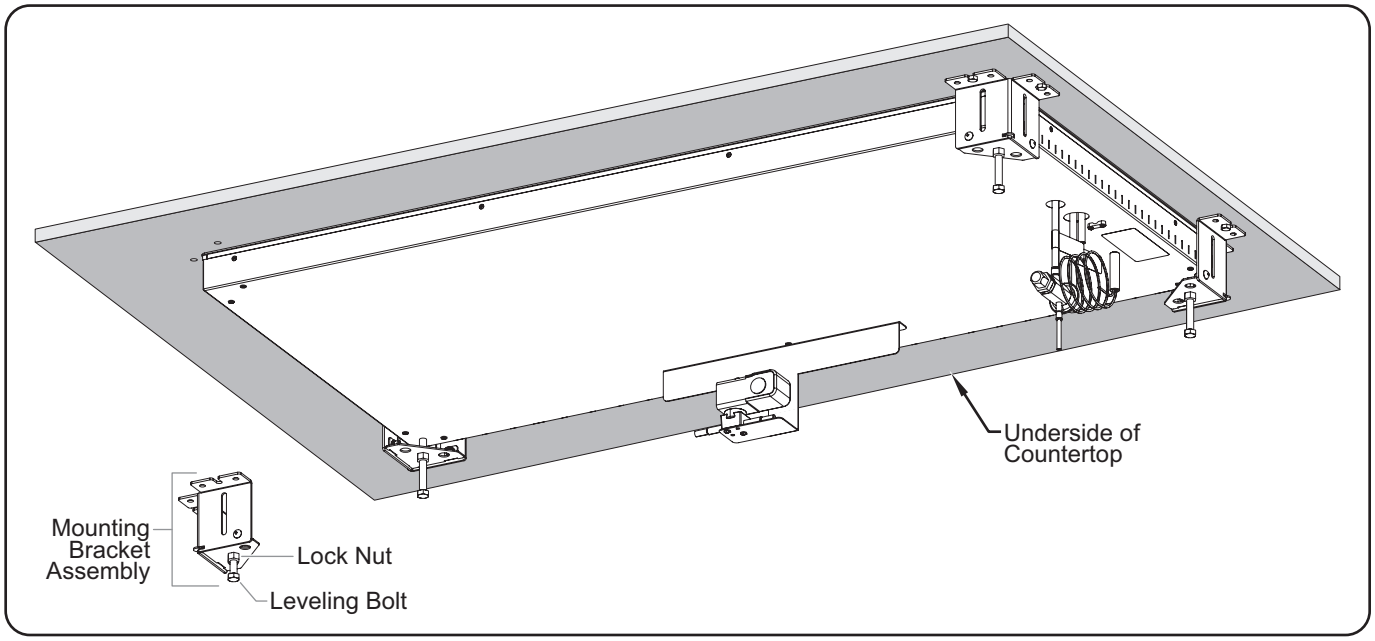
   a. Align the u-shaped mounting holes on the mounting bracket with the two pre-drilled mounting holes on the underside of the countertop. The inside surface of the mounting bracket should be facing the unit.
   b. Insert appropriate fasteners through the mounting bracket and into appropriate anchoring devices in the mounting holes on the underside of the countertop. Tighten securely.
4. Apply a layer of thermal mastic to the top of the shelf using a 3/16″ (5 mm) notched trowel.

continued...

5. Carefully lift the cold shelf up and into the three mounting brackets on the underside of the countertop. This step requires two or more people.
   - The cold shelf rests on top of the leveling bolts, which are part of the mounting bracket assembly installed at each corner of the cold shelf.
   - Slide one end of the cold shelf into the two brackets on one end while rotating it into the single bracket on the opposite end.
6. Attach the fourth mounting bracket assembly to the underside of the countertop at the open corner of the cold shelf.
7. Adjust the leveling bolts underneath each corner of the unit so that the shelf is flush against the underside of the countertop.
8. Tighten the lock nut on each leveling bolt to secure the position.
9. Apply polyurethane-based foam sealant in the gap between the countertop and the cold shelf.
10. Install the control box in the desired location.
    - The control box can be installed remotely within 6′ (1829 mm) of the shelf. Refer to the “Installing the Remote Control Box” procedure in this section.
11. For CSUR models, install the condensing unit in the desired location. Refer to the SPECIFICATION section for installation dimensions.
    - Make sure the installation site provides a level, stable surface for mounting the condensing unit.
    - Make sure the installation site offers continuous air flow ventilation to the condensing unit.
    - Make sure there is a minimum of 6″ (152 mm) of space between all sides of the condensing unit and any combustible surface.
12. Have qualified installers perform the “Connecting the Components” procedure in this section.



Foam Sealant Gap

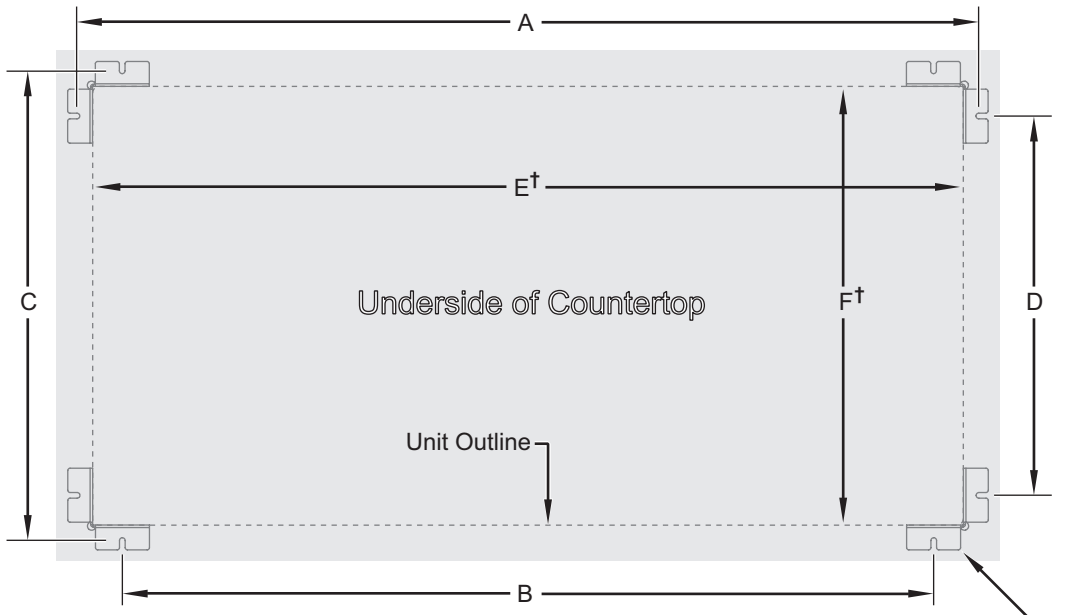


Installing a CSUR Model Cold Shelf

Mounting Bolt Dimensions — CSUR and CSUX Models

Model	Bolt Hole Location (A)	Bolt Hole Location (B)	Bolt Hole Location (C)	Bolt Hole Location (D)	Cutout Width (E) †	Cutout Depth (F) †
CSUR-24-F CSUX-24-F	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	18-3/16″ (462 mm)	12-13/16″ (325 mm)	24-3/8″ (619 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-24-I CSUX-24-I	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	22-3/16″ (563 mm)	16-13/16″ (426 mm)	24-3/8″ (619 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-24-S CSUX-24-S	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	24-3/8″ (619 mm)	24-3/8″ (619 mm)
CSUR-36-F CSUX-36-F	38-11/16″ (982 mm)	33-5/16″ (845 mm)	18-3/16″ (462 mm)	12-13/16″ (325 mm)	36-3/8″ (924 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-36-I CSUX-36-I	38-11/16″ (982 mm)	33-5/16″ (845 mm)	22-3/16″ (563 mm)	16-13/16″ (426 mm)	36-3/8″ (924 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-36-S CSUX-36-S	38-11/16″ (982 mm)	33-5/16″ (845 mm)	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	36-3/8″ (924 mm)	24-3/8″ (619 mm)
CSUR-48-F CSUX-48-F	50-11/16″ (1287 mm)	45-5/16″ (1150 mm)	18-3/16″ (462 mm)	12-13/16″ (325 mm)	48-3/8″ (1229 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-48-I CSUX-48-I	50-11/16″ (1287 mm)	45-5/16″ (1150 mm)	22-3/16″ (563 mm)	16-13/16″ (426 mm)	48-3/8″ (1229 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-48-S CSUX-48-S	50-11/16″ (1287 mm)	45-5/16″ (1150 mm)	26-11/16″ (677 mm)	21-5/16″ (541 mm)	48-3/8″ (1229 mm)	24-3/8″ (619 mm)

† Cutout dimensions necessary only when additional construction underneath the finished countertop requires a cutout for the unit to pass through and contact the bottom of the countertop.



Mounting brackets shown for hole location reference. Holes must be pre-drilled on underside of countertop where brackets will be mounted.

Connecting the Components

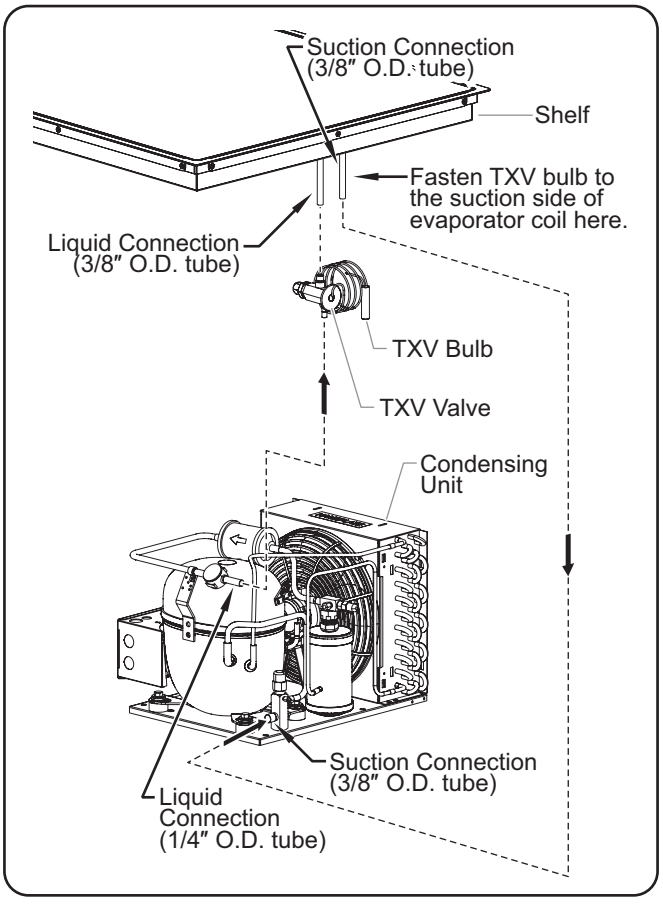
Use the following procedure as a guideline for making the connections between the components of the remote refrigerated system. These connections must be made by trained and qualified installers and must comply with all local plumbing and electrical codes. Refer to the SPECIFICATIONS section and the wiring diagram included with the unit for details regarding the plumbing and electrical connections.

1. Connect the liquid and suction refrigerant lines between the condensing unit, the solenoid valve (X Models only), the TXV valve, and the refrigerated evaporator coil. Refer to the appropriate illustration below and the SPECIFICATIONS section for connection details.

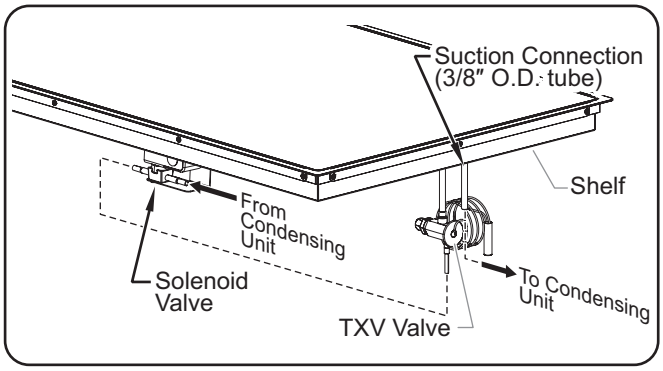
NOTE: The maximum refrigerant line length between the condensing unit and the evaporator coil is 50 feet (15 m).

NOTE: For refrigerant line connections, use a self-fluxing brazing compound (example = Sil-Fos 5®) at a brazing temperature range of 1300–1500°F (704–816°C).

NOTE: For CSUX/CSBFX/CSSBX/CSSBFX models, the solenoid valve needs to be removed from its bracket to confirm that the arrow on the valve is pointing the same direction as the arrow on the bracket.



Remote Refrigerant Connections
(CSUR, CSBFR, CSSBR, CSSBFR Models)



Remote Refrigerant Connections
(CSUX, CSBFX, CSSBX, CSSBFX Models)

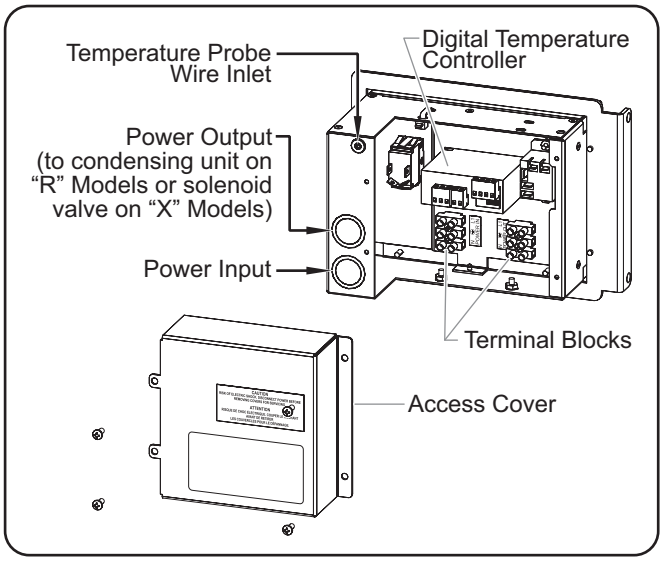
2. Have a qualified electrician make the appropriate electrical connections to the control box. Refer to the wiring diagram for details.

   <u>For CSUR, CSBFR, CSSBR, and CSSBFR Models:</u>

   a. Connect the on-site power supply through the power input cord grip to the POWER IN terminal block.

   b. Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output cord grip, to the power input on the condensing unit.

   c. Connect the temperature probe wire from the refrigerated shelf to the probe wire from the digital temperature controller.



Remote Refrigerant Connections

<u>For CSUX, CSBFX, CSSBX, and CSSBFX Models:</u>

a. Connect the on-site power supply through the power input cord grip to the POWER IN terminal block.

b. Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output cord grip, to the solenoid valve on the refrigerated shelf.

c. Connect the temperature probe wire from the refrigerated shelf to the probe wire from the digital temperature controller.

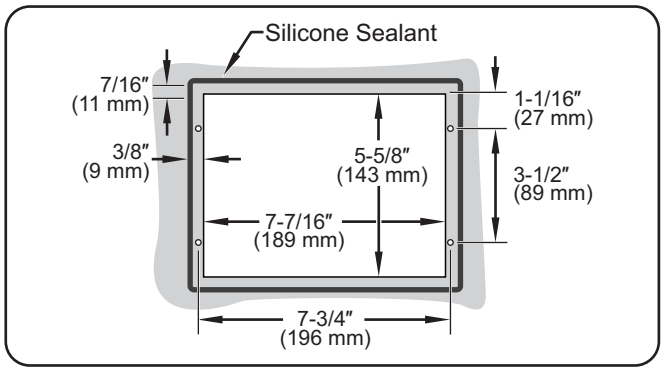
Installing the Remote Control Box

Use the following procedure to install the control box remotely within 6′ (1829 mm) of the connections under the shelf.

⚠ WARNING

Control box must be mounted in a vertical surface. Mounting control box in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.

1. Cut and drill the appropriate holes in the mounting surface. Refer to the “Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions” chart for the cutout dimensions.
2. Remove the trim cover screws from the control box and remove the trim cover.
3. Position the control box into the cutout opening through the backside.
4. Fasten the control box to the vertical surface using four screws (not supplied).
5. Apply a 1/4″ (6 mm) bead of NSF-approved silicone sealant where the trim cover will contact the cabinet surface. Refer to the “Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions” illustration for more information.
6. Reinstall the trim cover on the control box and secure in position using the trim cover screws. Make sure to embed the trim cover edge into the silicone.



Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions

NOTE: Make sure the width of the control box cutout does not exceed the above dimension.

General

Use the following procedures to operate a Cold Built-In Shelf.

⚠ WARNING

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

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

This unit is for holding food for short periods of time. Never hold food longer than 4 hours.

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

NOTE: If the display flashes between "OFF" and the current temperature, the unit is in standby mode. Press and hold the ▲ key for three seconds to return the unit to normal operation.

If the display flashes bewteen "df" and the current temperature, the unit is in defrost mode. Press and hold the ▼ key for three seconds to return the unit to normal operation.

Startup

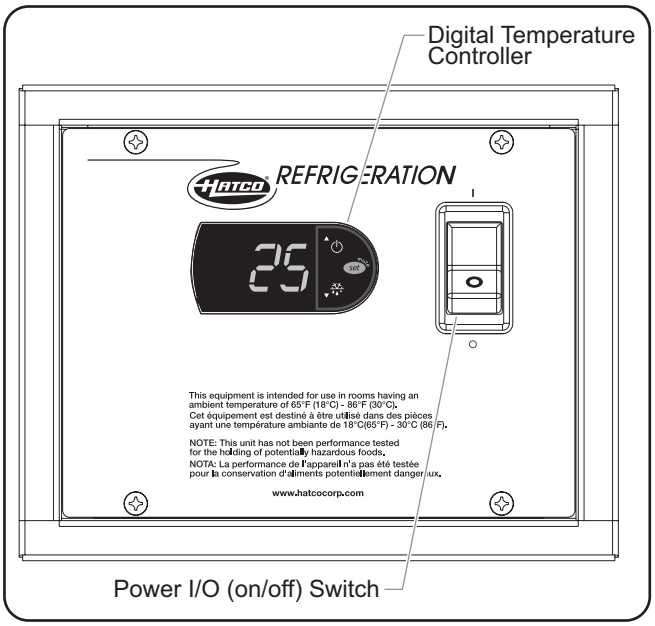
1. For CSSBR, CSSBFR, CSSBX, and CSSBFX models, clean and sanitize the stone shelf using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **I** (on) position (located on the control panel).
   - The digital temperature controller will energize and "ON" will appear on the display, followed by the current temperature of the unit.
   - The symbol on the display will illuminate to show the condensing unit is active and chilling the shelf.

NOTE: The unit is pre-set at the factory to a setpoint temperature of 25°F (-4°C). If ambient conditions require adjustment to the setpoint temperature, refer to the "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

⚠ WARNING

Hatco® Corporation is not responsible for the actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that the food product is held and served at a safe temperature.

3. Allow the unit approximately 30 minutes to reach the setpoint temperature.
4. Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and load the shelf with pans that contain pre-chilled food product.
   - For CSBFR and CSBFX units, always use a food pan on the hardcoat aluminum surface. Do not place food directly onto surface.
   - Stir thick food items frequently to keep food chilled uniformly.



Control Panel

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position. The digital temperature controller and condensing unit will shut off.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

NOTICE

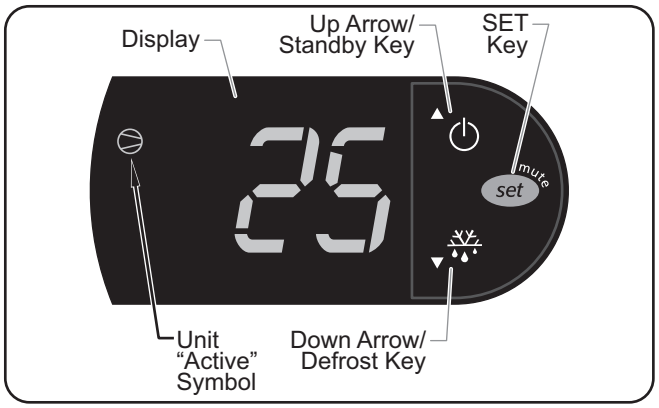
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature on the digital temperature controller.

NOTE: Changes to the setpoint temperature should be made in small increments (1 to 2 degrees). Wait at least two hours after a change in setpoint temperature before checking for the desired result.

1. Press and hold the set key for one second until the display flashes the current setpoint temperature.
2. Press the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key to increase or decrease the setpoint temperature. If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
3. Press the set key to lock in the new setpoint temperature. The display will revert to show the current temperature of the unit.



Digital Temperature Controller

NOTE: If the display flashes between "OFF" and the current temperature, the unit is in standby mode. Press and hold the ▲ ⏻ key for three seconds to return the unit to normal operation.

If the display flashes bewteen "df" and the current temperature, the unit is in defrost mode. Press and hold the ▼ 💧 key for three seconds to return the unit to normal operation.

Setting the Auto-Defrost Cycle

The digital temperature controller is programmed at the factory with the auto-defrost cycle deactivated. Use the following procedure to activate the auto-defrost cycle if ambient or operational conditions require the unit to defrost occasionally. When the unit is in a defrost cycle, 💧 will appear on the display.

1. Press and hold the set key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the set key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key until the number "22" appears on the display, then press the set key.
4. Use the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key to scroll through the programmable parameters until "dI" (defrost interval) appears on the display.
5. Press the set key to select "dI". The current number of defrost cycles will be shown on the display. For new units, this value will be "0".
6. Press the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key within 60 seconds to scroll to the desired number of hours between defrost cycles. See below for examples of how the defrost cycle(s) operate:

   "0" = auto-defrost is deactivated

   "1" = unit will defrost every hour

   "4" = unit will defrost every four hours

   "12" = unit will defrost every twelve hours

   If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the set key to lock in the new defrost cycle setting.
8. Press and hold the set key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

1. Press and hold the set key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the set key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key until the number "22" appears on the display, then press the set key.
4. Use the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key to scroll through the programmable parameters until PS appears on the display.
5. Press the set key to select PS .
6. Press the ▲ ⏻ or ▼ 💧 key within 60 seconds to scroll to the desired setting. See below for the correct setting:

   "0" = Displays Celsius

   "1" = Displays Fahrenheit

   If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the set key to lock in the new setting.
8. Press and hold the set key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

General

Hatco® Remote Built-In Cold Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**

FIRE HAZARD: Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

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

Daily Cleaning

To preserve the finish and maintain operation of the unit, perform the following cleaning procedure daily.

1. Before turning on a CSSBR, CSSBFR, CSSBX, or CSSBFX model each day, clean and sanitize the stone shelf using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the "Cleaning the Stone Surface" information in this section.
2. At the end of each day:
   a. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position and allow the unit to defrost.
   b. Remove and wash all food pans, if present.
   c. Clean the shelf using a clean cloth or sponge and mild detergent. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
   d. Rinse the shelf thoroughly with hot water to remove all detergent residue.
   e. Wipe down shelf with a clean, sanitized cloth to remove the detergent residue. Repeat until all detergent residue is gone and the shelf is clean.
   f. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.
   g. Wipe down the outside of the louvered or grill-style panels installed in the cabinet ventilation openings.

Cleaning the Stone Surface (CSSBR, CSSBFR, CSSBX, and CSSBFX Models)

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

NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.

⚠ CAUTION

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

IMPORTANT NOTE

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

Hard to Remove Stains

For hard-to-remove stains, use the supplied abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax, Comet, Bon Ami, Magic Scrub, or Bar Keeper's Friend. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00). ***NOTICE*: Use supplied abrasive pad on stone surface only.**

NOTE: Do not use steel wool or metal scouring pads.

Mineral Based Stains

For a mineral-based stain, cleaners designed to remove iron or rust are recommended and should not harm the stone surface.

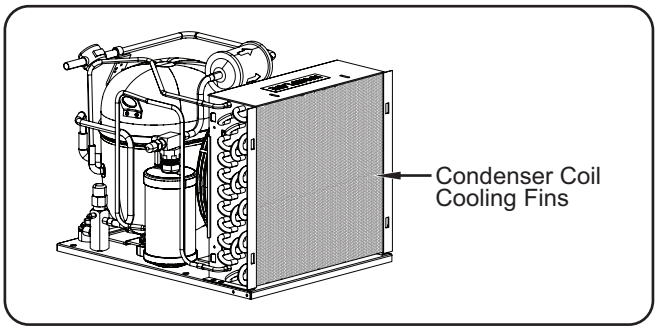
Scratches

For scratches, use sandpaper starting with the coarsest grit and going to finest grit until the scratch disappears. Blend area in with the supplied abrasive pad.

Monthly Cleaning

Perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation as well as prevent malfunction of the condensing unit.

1. Remove and clean both sides of the louvered or grill-style panels that are installed in the ventilation openings. Dirt and dust build-up in the panels can restrict air flow to the condensing unit and cause over-heating.
2. Clean the condenser coil cooling fins. Dirt, dust, and lint build-up in the cooling fins will prevent proper cooling of the refrigerant in the refrigeration system. This build-up will cause inefficient operation and can lead to unit failure. Use the following methods to clean the condenser coil cooling fins:
   - Vacuum the cooling fins.
   - Brush the cooling fins vertically using a condenser coil brush. ***NOTICE*: Use caution when brushing the cooling fins—they are delicate and can be bent easily. DO NOT use a wire brush.**



Condenser Coil Cooling Fins

NOTE: Depending on the conditions of the installation site, this cleaning procedure may need to be performed more often or less often than monthly. Monitor the level of dirt, dust, and lint buildup on the panels and cooling fins, and make adjustments to the frequency of cleanings as necessary.

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
Shelf too cold.	Setpoint temperature too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the "Changing the Setpoint Temperature" procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Shelf not cold enough.	Food product not pre-chilled before loading in unit.	Load unit with pre-chilled food product only.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the refrigerated shelf with food pans. The shelf will chill to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the "Changing the Setpoint Temperature" procedure in the OPERATION section.
	Condenser coil and/or ventilation panels are plugged with dirt/dust.	Clean the condenser coil and ventilation panels. Refer to the "Monthly Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section.
	Too much frost built up on top of unit.	Turn off, defrost, and clean the unit. Activate an auto-defrost cycle, if necessary (refer to the procedure in the OPERATION section).
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Refrigerant low/leaking or other internal condensing unit malfunction.	
Unit makes excessive noise and vibration when turned on.	Internal components have not been adequately warmed before operation.	Turn off unit immediately. Unit should be stored in a warm environment of 65°F (18°C) for at least 10 hours.
Controller display flashes "OFF" and unit is not working.	The unit is in Standby mode.	Press and hold the ▲ ⏻ key for three seconds. The unit will return to normal operation.
Controller display flashes "df" and unit is not working.	The unit is in Defrost mode.	Press and hold the ▼ key for three seconds. The unit will return to normal operation.
Unit plugged in, but not working.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Condensing unit overheated.	
	Internal condensing unit malfunction.	

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

Installation Kits

Installation kits are available for use when installing the bottom mounted CSSB and CSSBF models.

SILGASK.....Includes 12-1/2′ (3810 mm) self-adhesive silicone gasket.

SILGASK-SBK.....Includes 12-1/2′ (3810 mm) self-adhesive silicone gasket and one tube black silicone caulk.

SILGASK-SGRY .....Includes 12-1/2′ (3810 mm) self-adhesive silicone gasket and one tube grey silicone caulk.

Four Year Extended Parts Warranty

A four year extended parts warranty on the compressor is available at time of purchase. This warranty begins after the standard one year warranty expires.

LIMITED WARRANTY

English

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....29
Introduction....29
Consignes de Sécurité Importantes....30
Désignation du Modèle....31
Description du Modèle....32
Caractéristiques Techniques....33
Information sur le fluide frigorigène....33
Tableau des valeurs nominales électriques....33
Dimensions....37
Installation....40
Généralités....40
Préparer le lieu d'installation....40
Installation d'un appareil avec support supérieur....41
Dimensions de découpe du comptoir — Appareils à montage sur la face supérieure....41
Dimensions de la découpe du comptoir et des vis de montage — Appareils à montage sur la face inférieure....42
Installation d'une unité avec support inférieur....43
Installation d'un appareil qui se fixe sous un comptoir....44
Dimensions des boulons de montage....46
Raccordement des composants....47
Installer le panneau de contrôle à distance....48
Mode d'emploi....49
Généralités....49
Modifier la température nominale....49
Programmer le cycle de dégivrage automatique....50
Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius....50
Maintenance....51
Généralités....51
Nettoyage quotidien....51
Nettoyer la surface en pierre (Modèles CSSB et CSSBF)....52
Nettoyage mensuel....52
Guide de Dépannage....53
Options et Accessoires....54
Garantie Limitée....55
Distributeurs de pièces autorisés....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les plaques réfrigérantes encastrables contrôlées à distance d'Hatco sont spécialement conçues pour conserver des aliments frais à des températures sans danger pour le service. Les appareils isolés, à montage sur la face supérieure ou inférieure du comptoir, sont disponibles en plusieurs tailles.

Les composants des plaques réfrigérantes contrôlées à distance sont envoyés en pièces détachées qui nécessitent une installation et un raccordement sur place. Cette solution offre une plus grande souplesse d'installation à l'utilisateur final que les appareils déjà montés. Les composants sont : une plaque réfrigérante, un panneau de commande et un groupe compresseur-condenseur. La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les plaques réfrigérantes encastrables contrôlées à distance Hatco ont fait l'objet d'un long processus de recherche avancée et d'essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation des plaques réfrigérantes contrôlées à distance. 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

⚠ 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 :

- **Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.**
- **L'appareil doit être installé par des installateurs rofessionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de lomberie 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. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.**
- **Mettez l'interrupteur hors tension et débranchez l'appareil de la source 'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **Le boîtier de commande doit être installé sur une surface verticale : l'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**
- **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.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco® d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE :

- **Lors de l'installation, un espace minimum de 51 mm (2″) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.**
- **N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

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.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

Cet appareil permet de conserver des aliments pendant des courts délais. Ne conservez jamais d'aliments pendant plus de 4 heures.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

L'appareil doit être maintenu dans un état de propreté correct. Des bonnes conditions de propreté et d'hygiène sont essentielles à une manipulation saine des aliments. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour consulter les procédures de nettoyage.

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

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.

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

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

Si vous recevez l'appareil en période de basses températures, vous devez le stocker pendant au moins 10 heures dans un environnement dont la température ambiante est comprise entre 18 °C (65 °F) et 30 °C (86 °F) avant la première utilisation, afin de ne pas endommager le compresseur et/ou le circuit frigorigène. Si l'appareil en service présente une vibration et un bruit excessifs, mettez-le immédiatement hors tension et laissez-le préchauffer un peu plus longtemps.

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 12″ x 12″/144 pouces carrés (31 x 31 cm soit 961 cm²) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Lorsque plusieurs cuves réfrigérées sont installées simultanément, évitez que l'air sortant ne recircule dans le meuble. L'arrivée d'air doit être située à l'extérieur du meuble.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

AVIS

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

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

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

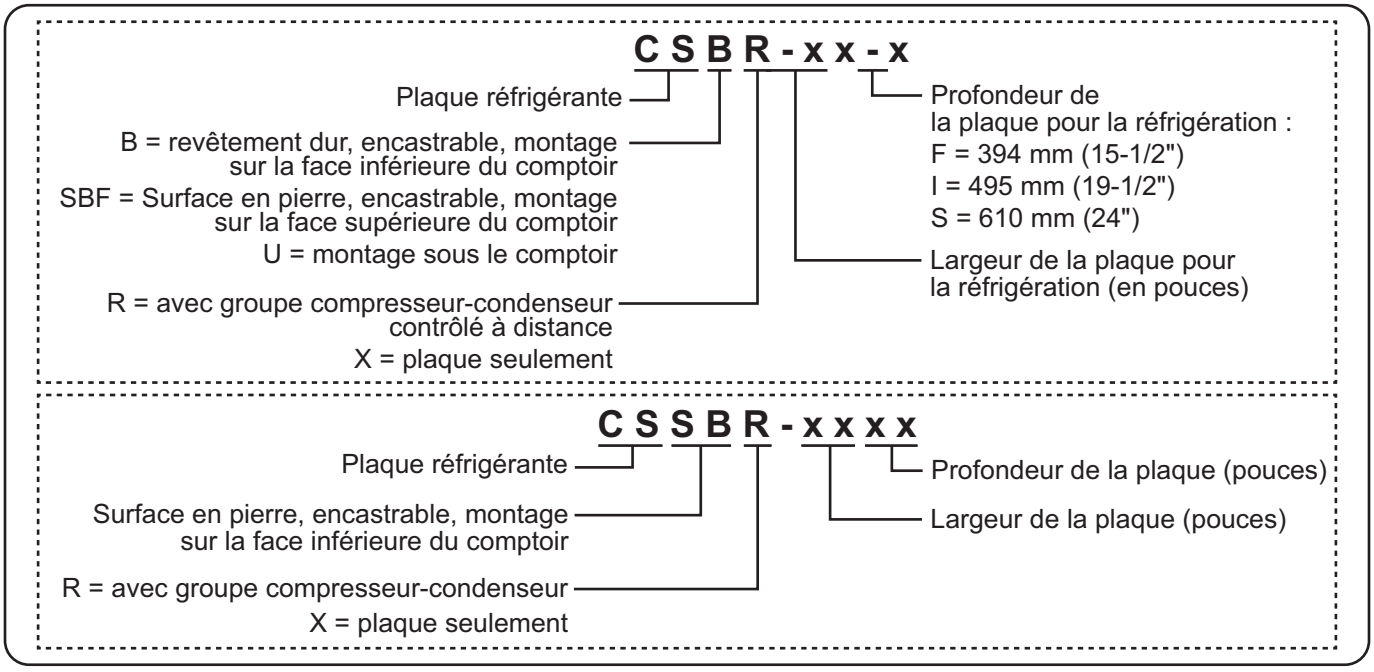
N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

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

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

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE



DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Fiables et polyvalentes, les plaques réfrigérantes encastrables contrôlées à distance Hatco® sont dotées d'une structure isolée en acier aluminisé et en acier inoxydable. Un serpentin d'évaporateur en cuivre court sous l'ensemble de la surface en aluminium à revêtement dur ou en pierre et assure une répartition uniforme du froid d'un bord à l'autre. Un groupe compresseur-condenseur est raccordé au serpentin d'évaporateur via un flexible. Les plaques réfrigérantes encastrables Hatco sont conçues, fabriquées et testées pour maintenir les aliments à une température adéquate.

Un boîtier de commande installable à distance permet de contrôler les plaques réfrigérantes. Il inclut notamment un interrupteur marche/arrêt et un régulateur de température numérique. Le boîtier de contrôle est raccordé sur place à la plaque et au groupe compresseur-condenseur (uniquement pour les modèles à groupe compresseur-condenseur contrôlable à distance).

Les plaques réfrigérantes encastrables, selon le modèle, sont conçues pour être installées sur la face supérieure, sur la face inférieure ou bien sous divers types de comptoirs en différents matériaux, y compris en acier inoxydable, en bois, en Corian et en Swanstone.

Le logo **eco**ization désigne les produits conçus pour refléter l'engagement d'Hatco à améliorer, protéger et préserver l'environnement. Les plaques réfrigérantes encastrables Hatco remplissent les conditions pour l'obtention du logo ECOization, grâce à leur isolation respectueuse de l'environnement, ainsi qu'à leur groupe compresseur-condenseur très efficace.

NOTA : Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

Modèles CSSBR et CSSBFR

Les modèles CSSBR et CSSBFR sont dotés d'une surface en pierre décorative et se montent sur la face inférieure du comptoir.

Modèles CSUR

Les modèles CSUR sont dotés d'une surface en aluminium et sont montés directement sous un comptoir de granit ou de quartz (aucune découpe n'est requise). Le refroidissement est transféré à travers le comptoir vers la face supérieure, offrant ainsi une installation véritablement invisible.

NOTA: Pour les modèles CSBFR, CSSBR, CSSBFR et CSUR, tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.

Modèles CSBFX

Les modèles CSBFX sont dotés d'une surface en aluminium à revêtement dur et se montent sur la face supérieure du comptoir. Ils ne sont pas fournis avec un groupe compresseur-condenseur.

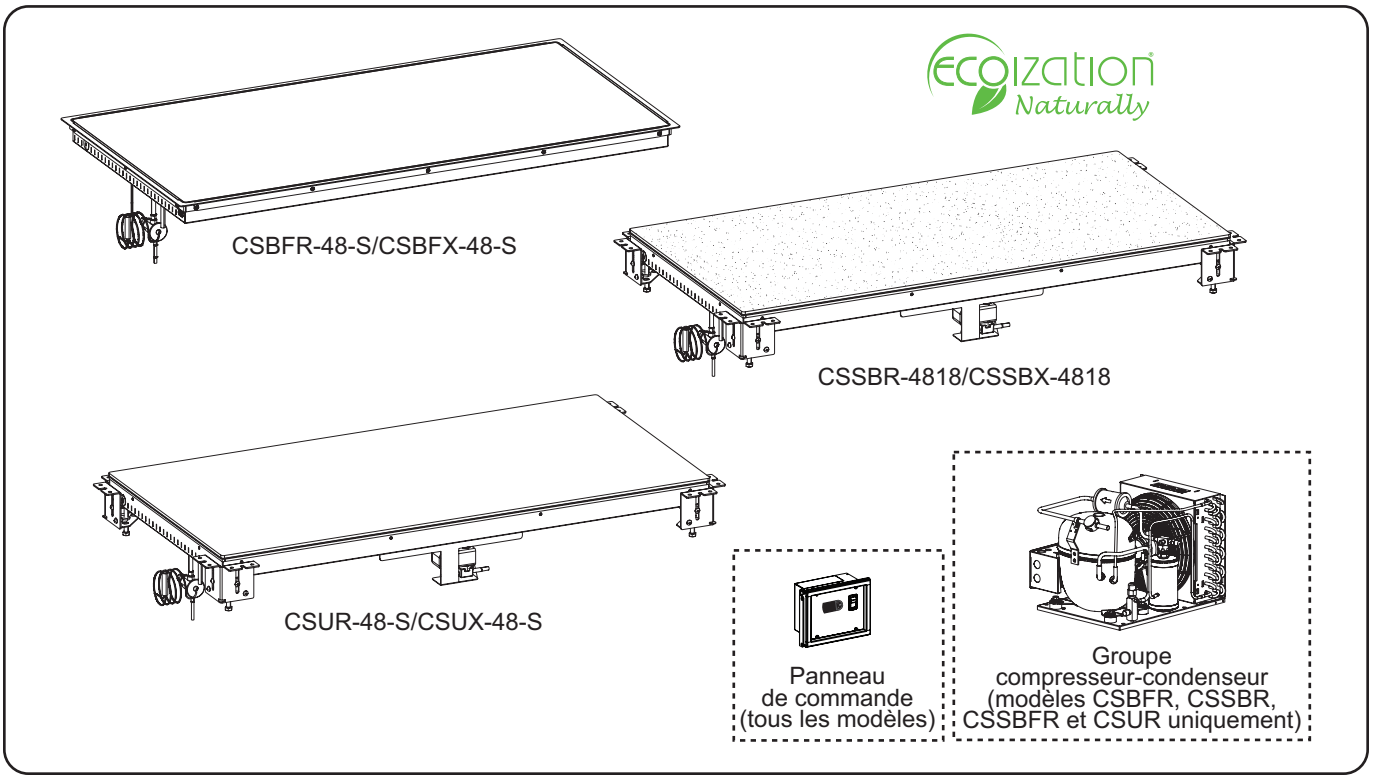
Modèles CSSBX et CSSBFX

Les modèles CSSBX et CSSBFX sont dotés d'une surface en pierre décorative et se montent sur la face inférieure du comptoir. Ils ne sont pas fournis avec un groupe compresseur-condenseur.

Modèles CSUX

Les modèles CSUX sont similaires aux modèles CSUR mais ne sont pas fournis avec un groupe compresseur-condenseur.

NOTA: Les modèles CSBFX, CSSBX, CSSBFX, et CSUX doivent être raccordés à un groupe compresseur-condenseur fourni par l'utilisateur final. Tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.



Information sur le fluide frigorigène

Pour toutes les cuves réfrigérées libre service Hatco, le groupe compresseur-condenseur fonctionne avec le fluide frigorigène R-513A.

Spécificités de fonctionnement

Pression de décharge	Pression d'aspiration	Surchauffe	Sous-refroidissement
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	0.4 to 0.6 bar (6 to 9 psig)	2.2° to 5.6°C (4° to 10°F)	2.8° to 5.6°C (5° to 10°F)

NOTA: Les spécifications de fonctionnement sont précises pour les appareils dans une température d'air ambiant de 24°C (75°F).

Poids de remplissage de l'unité distante

Modèles	Poids de remplissage
CSBFR / CSSBFR / CSUR -24-F, -24-I, -36-I, -36-S, -48-F, -48-I	1 lb 13 oz
CSBFR / CSSBFR / CSUR -24-S, -36-F	1 lb 15 oz
CSBFR / CSSBFR / CSUR -48-S	2 lbs 8 oz

Conception pression

Côté haut	Côté bas
16.1 bar (233 psig)	8.4 bar (122 psig)

Tableaux des caractéristiques électriques—Électrovanne (CSBFX, CSSBX, CSSBFX, et CSUX)

Tension	Hertz	Puissance	Intensitè
120 V	60 Hz	12 W	0.1 A
220/230/240 V	50 Hz	17 W	0.1 A
	60 Hz	12 W	

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles CSSBR

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Puissance	Intensitè	Poids d'embarquement
CSSBR-2418	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	48 kg (105 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-3018	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	59 kg (131 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-3618	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	68 kg (149 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBR-4818	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	78 kg (171 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	

NOTA: Les poids d'expédition comprennent le matériel d'emballage et sont estimés.

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles CSBFR

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Puissance	Intensitè	Poids d'embarquement
CSBFR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	44 kg (96 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	49 kg (109 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	56 kg (124 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	55 kg (121 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	62 kg (137 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	74 kg 163 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	65 kg (144 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	78 kg (173 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSBFR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	80 kg (176 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

NOTA: Les poids d'expédition comprennent le matériel d'emballage et sont estimés.

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles CSSBFR

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Puissance	Intensitè	Poids d'embarquement
CSSBFR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	46 kg (101 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	52 kg (115 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	59 kg (131 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	59 kg (130 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	66 kg (146 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	78 kg (173 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	69 kg (153 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	85 kg (187 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSSBFR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	89 kg (195 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

NOTA: Les poids d'expédition comprennent le matériel d'emballage et sont estimés.

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles CSUR

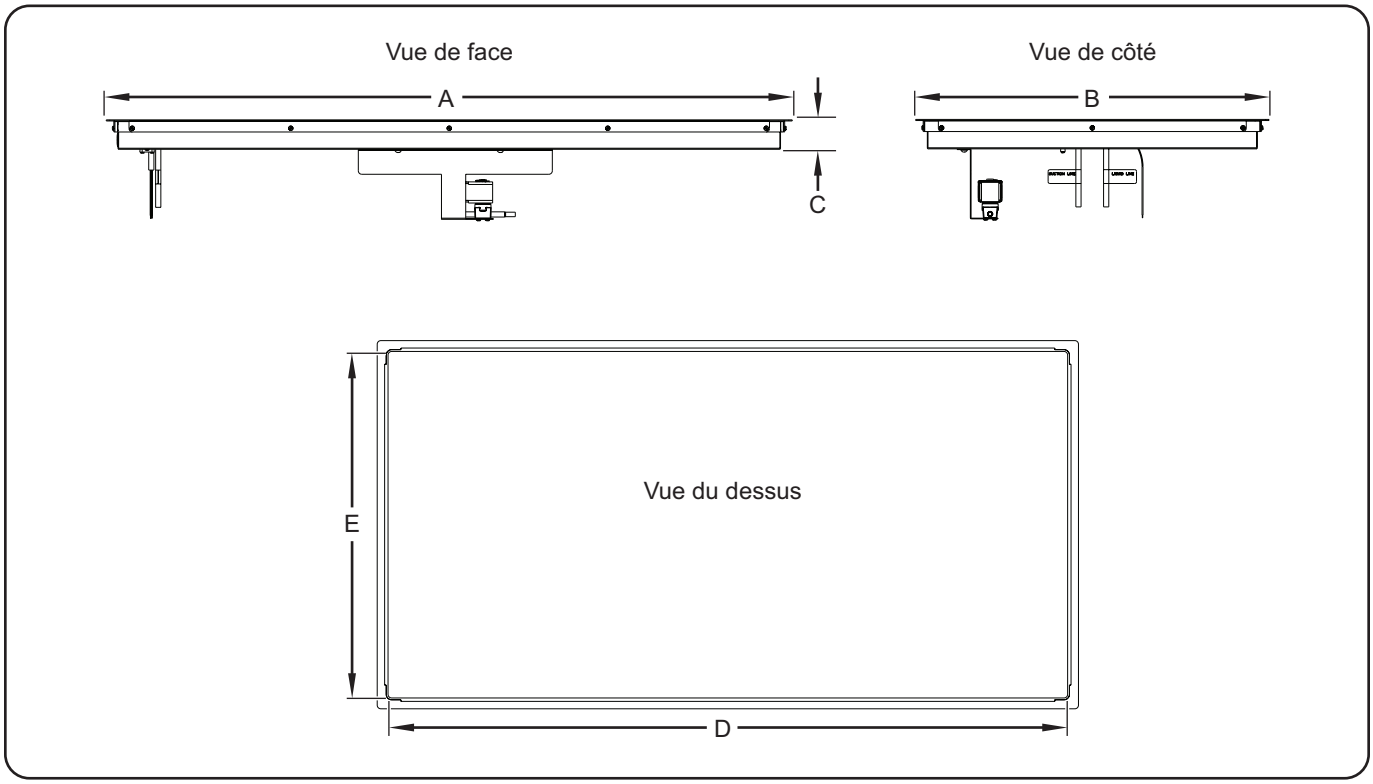
Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Puissance	Intensitè	Poids d'embarquement
CSUR-24-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	46 kg (101 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-24-I	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	52 kg (115 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-24-S	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	59 kg (131 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-F	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	59 kg (130 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	
			60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	66 kg (146 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-36-S	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	78 kg (173 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-F	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	69 kg (153 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-I	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	85 kg (187 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	1/3 hp		60 Hz	1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	
CSUR-48-S	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	89 kg (195 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	
	5/8 hp		60 Hz	1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	

NOTA: Les poids d'expédition comprennent le matériel d'emballage et sont estimés.

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

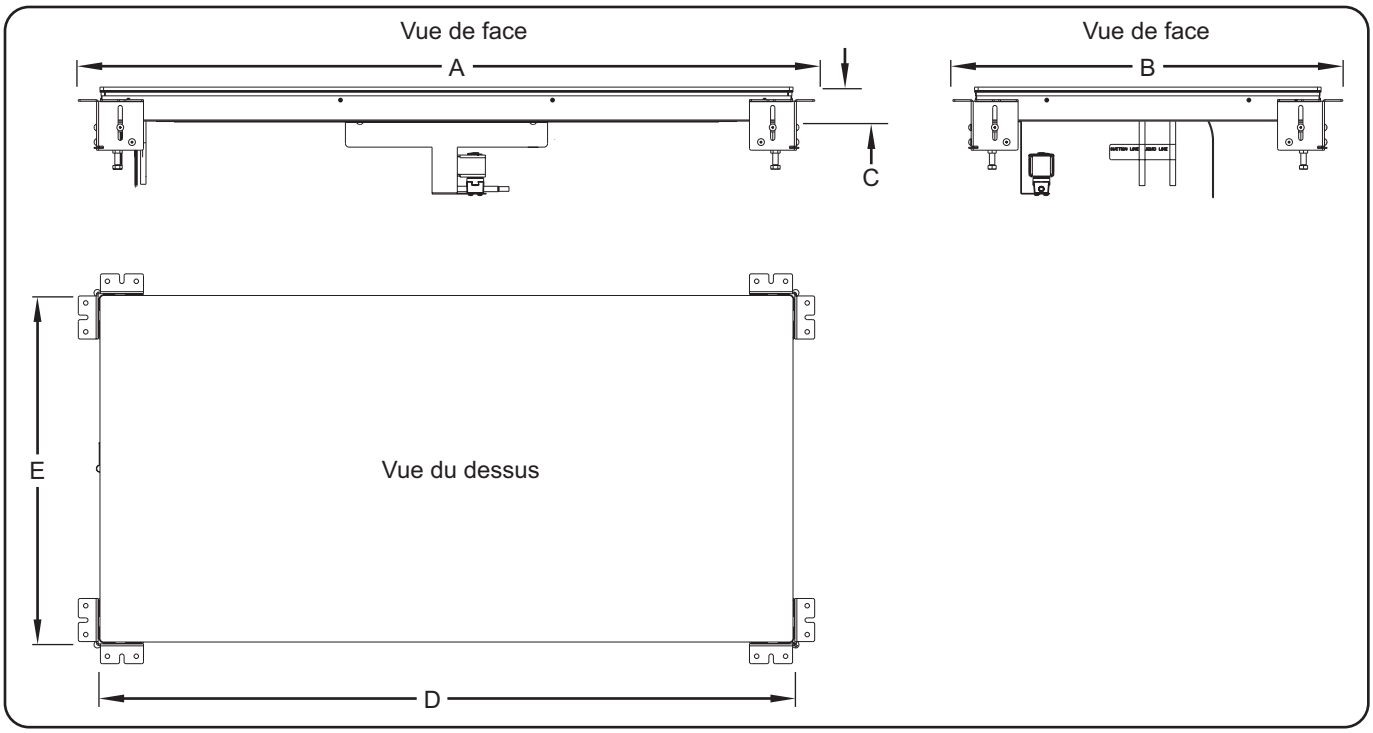
Dimensions — Modèles CSBFR and CSBFX

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Surface réfrigérante Largeur de l'intérieur (D)	Surface réfrigérante Profondeur (E)
CSBFR-24-F CSBFX-24-F	648 mm (25-1/2″)	432 mm (17″)	53 mm (2-1/8″)	610 mm (24″)	394 mm (15-1/2″)
CSBFR-24-I CSBFX-24-I		533 mm (21″)			495 mm (19-1/2″)
CSBFR-24-S CSBFX-24-S		648 mm (25-1/2″)			610 mm (24″)
CSBFR-36-F CSBFX-36-F	953 mm (37-1/2″)	432 mm (17″)		914 mm (36″)	394 mm (15-1/2″)
CSBFR-36-I CSBFX-36-I		533 mm (21″)			495 mm (19-1/2″)
CSBFR-36-S CSBFX-36-S		648 mm (25-1/2″)			610 mm (24″)
CSBFR-48-F CSBFX-48-F	1257 mm (49-1/2″)	432 mm (17″)		1219 mm (48″)	394 mm (15-1/2″)
CSBFR-48-I CSBFX-48-I		533 mm (21″)			495 mm (19-1/2″)
CSBFR-48-S CSBFX-48-S		648 mm (25-1/2″)			610 mm (24″)



Dimensions — Modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, et CSSBFX

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur surface refroidissante (D)	Profondeur surface refroidissante (E)
CSSBR-2418 CSSBX-2418	686 mm (27″)	533 mm (21″)	60 mm (2-3/8″)	610 mm (24″)	457 mm (18″)
CSSBR-3018 CSSBX-3018	838 mm (33″)			762 mm (30″)	
CSSBR-3618 CSSBX-3618	991 mm (39″)			914 mm (36″)	
CSSBR-4818 CSSBX-4818	1295 mm (51″)			1219 mm (48″)	
CSSBFR-24-F CSSBFX-24-F	686 mm (27″)	470 mm (18-1/2″)	60 mm (2-3/8″)	610 mm (24″)	394 mm (15-1/2″)
CSSBFR-24-I CSSBFX-24-I		572 mm (22-1/2″)			495 mm (19-1/2″)
CSSBFR-24-S CSSBFX-24-S		686 mm (27″)			610 mm (24″)
CSSBFR-36-F CSSBFX-36-F	991 mm (39″)	470 mm (18-1/2″)		914 mm (36″)	394 mm (15-1/2″)
CSSBFR-36-I CSSBFX-36-I		572 mm (22-1/2″)			495 mm (19-1/2″)
CSSBFR-36-S CSSBFX-36-S		686 mm (27″)			610 mm (24″)
CSSBFR-48-F CSSBFX-48-F	1295 mm (51″)	470 mm (18-1/2″)		1219 mm (48″)	394 mm (15-1/2″)
CSSBFR-48-I CSSBFX-48-I		572 mm (22-1/2″)			495 mm (19-1/2″)
CSSBFR-48-S CSSBFX-48-S		686 mm (27″)			610 mm (24″)



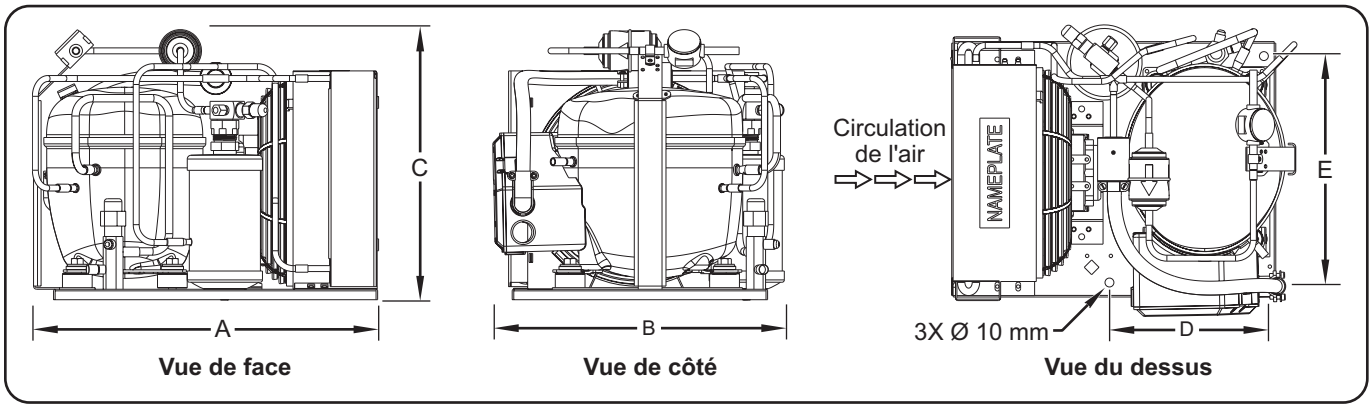
Dimensions — Modèles CSUR et CSUX

NOTA : Pour information, veuillez consulter les schémas avec dimensions des modèles CSSBR et CSSBFR à la page précédente.

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Surface réfrigérante Largeur de l'intérieur (D)	Surface réfrigérante Profondeur (E)
CSUR-24-F CSUX-24-F	694 mm (27-5/16″)	478 mm (18-13/16″)	53 mm (2-1/8″)	610 mm (24″)	394 mm (15-1/2″)
CSUR-24-I CSUX-24-I		579 mm (22-13/16″)			495 mm (19-1/2″)
CSUR-24-S CSUX-24-S		694 mm (27-5/16″)			610 mm (24″)
CSUR-36-F CSUX-36-F	998 mm (39-5/16″)	478 mm (18-13/16″)		914 mm (36″)	394 mm (15-1/2″)
CSUR-36-I CSUX-36-I		579 mm (22-13/16″)			495 mm (19-1/2″)
CSUR-36-S CSUX-36-S		694 mm (27-5/16″)			610 mm (24″)
CSUR-48-F CSUX-48-F	1295 mm (51-3/16″)	478 mm (18-13/16″)		1219 mm (48″)	394 mm (15-1/2″)
CSUR-48-I CSUX-48-I		579 mm (22-13/16″)			495 mm (19-1/2″)
CSUR-48-S CSUX-48-S		694 mm (27-5/16″)			610 mm (24″)

Dimensions — Groupe compresseur-condenseur

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur entre les trous de fixation (D)	Profondeur entre les trous de fixation (E)
CSBFR, CSBR, CSUR, CSSBFR -24-F, -24-I, -24-S, -36F CSSBR-2418, -3018, -3618	371 mm (14-5/8″)	312 mm (12-1/4″)	289 mm (11-3/8″)	165 mm (6-1/2″)	242 mm (9-1/2″)
CSBFR, CSBR, CSUR, CSSBFR -36-I, -36-S, -48-F, -48-I CSSBR-4818	369 mm (14-1/2″)	312 mm (12-1/4″)	289 mm (11-3/8″)	165 mm (6-1/2″)	242 mm (9-1/2″)
120 V, 60 Hz CSBFR-48-S, CSBR-48-S, CSUR-48-S, CSSBFR-48-S	444 mm (17-1/2″)	415 mm (16-3/8″)	306 mm (12-1/8″)	235 mm (9-1/4″)	286 mm (11-1/4″)
220-230-240 V, 50 Hz CSBFR-48-S, CSBR-48-S, CSUR-48-S, CSSBFR-48-S	420 mm (16-1/2″)	331 mm (13″)	306 mm (12-1/8″)	235 mm (9-1/4″)	286 mm (11-1/4″)



Vue de face **Vue de côté** **Vue du dessus**

Généralités

Les plaques réfrigérantes encastrables contrôlées à distance sont livrées par l'usine en pièces détachées qui nécessitent une installation et un raccordement. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner l'appareil.

NOTA: Assurez-vous que l'emplacement choisi dispose de l'espace suffisant pour installer le groupe compresseur-condenseur et le boîtier de commande à distance.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.**
- **L'appareil doit être installé par des installateurs rofessionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de lomberie 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. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**
- **Le boîtier de commandes à distance doit être installé en position verticale sur un mur vertical. L'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.**

DANGER D'INCENDIE: Lors de l'installation, un espace minimum de 2″ (51 mm) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de ces mesures pourrait endommager le système de réfrigération.

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

AVIS

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 12″ x 12″/ 144 pouces carrés (31 x 31 cm soit 961 cm²) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Si plusieurs groupes compresseur-condenseur sont installés à l'intérieur d'un même meuble, l'air sortant ne doit pas être recyclé. L'arrivée d'air doit être située à l'extérieur du meuble.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

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

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco® n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

Toutes les plaques réfrigérantes encastrables sont expédiées dans une structure en bois garantissant stabilité et protection. Ne sortez l'appareil de sa structure d'expédition que lorsque le lieu d'installation et l'appareil sont prêts à être installés.

Contrôlez le lieu d'installation. Le meuble doit être doté d'ouvertures à grille ou à persiennes afin d'assurer la bonne ventilation du groupe compresseur-condenseur et l'accès au panneau de contrôle. Une des ouvertures de ventilation doit se situer devant les serpentins du condenseur et l'autre à l'opposé. Si plusieurs groupes compresseur-condenseur sont installés dans le même comptoir, chaque appareil doit aspirer de l'air frais et expulser de l'air chaud.

1. Retirez tout l'emballage externe de l'appareil.
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.

Préparer le lieu d'installation

1. Percez dans le comptoir les trous des boulons de fixation adaptés pour installer l'appareil.
   - Pour les modèles CSBFR et CSBFX à montage sur la face supérieure du comptoir, veuillez vous référer au paragraphe « Dimensions de découpe du comptoir — Appareils à montage sur la face supérieure » dans cette section.
   - Pour les modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, et CSSBFX à montage sur la face inférieure du comptoir, veuillez vous référer au paragraphe « Dimensions de découpe du comptoir et positionnement des boulons de fixation — Appareils à montage sur la face inférieure», dans cette section.

- Pour les modèles CSUR et CSUX à montage sous le comptoir, veuillez vous référer au paragraphe « Positionnement des boulons de fixation — Modèles CSUR et CSUX », dans cette section. Assurez-vous que le comptoir est doté d'une surface solide avec un bon transfert thermique, par exemple en acier inoxydable, granit, quartz, Corian®, etc… Le comptoir doit avoir une épaisseur de 30 mm (1-3/16″) ou moins.

NOTA: Les performances de chaque type de surface solide dépendent des caractéristiques du matériau de la surface.

2. Découpez et percez les trous adéquats dans la surface verticale où vous souhaitez installer le boîtier de contrôle. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le boîtier de contrôle à distance ».
   - La profondeur d'installation requise pour le boîtier de commande est de 216 mm (8-1/2″).
3. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.
4. Installez l'appareil. Veuillez vous référer à la procédure de cette partie correspondant au modèle installé.

Installation d'un appareil avec support supérieur (Modèles CSBFR et CSBFX)

AVIS

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

1. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF sur le bord supérieur de la découpe du comptoir et sur la face inférieure de la bordure de montage de l'appareil. Le joint doit être prévu pour une utilisation à une température comprise entre -23°C (-10°F) et 121°C (250°F).
2. Sortez la plaque réfrigérante de sa structure d'expédition et placez-la avec précaution dans la découpe du comptoir. Cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.

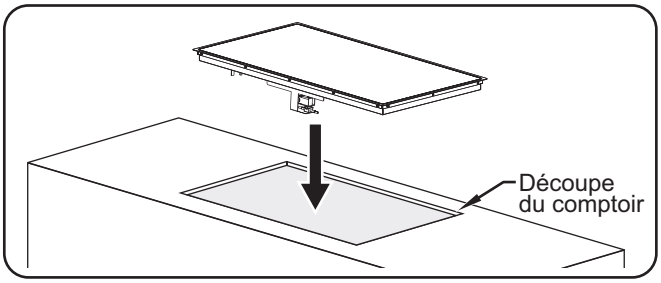
NOTA: Si une condensation excessive apparaît sous le comptoir pendant le fonctionnement de l'appareil, appliquez un joint en mousse à base de polyuréthane entre le côté inférieur du comptoir et la plaque.

3. Installez le panneau de contrôle à l'endroit voulu.
   - Le boîtier de contrôle peut être installé à une distance maximale de 1829 mm (6′) de la plaque. Veuillez vous référer à la procédure « Installation à distance du boîtier de commande » de cette partie.

⚠ ATTENTION

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

4. Pour les modèles CSBFR, installez le groupe compresseur-condenseur à l'emplacement que vous avez choisi. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.
   - Assurez-vous que le site d'installation dispose d'une surface plane et stable pour monter le groupe compresseur-condenseur.
   - Assurez-vous que le lieu d'installation offre une ventilation constante par circulation d'air au niveau du groupe compresseur-condenseur.
   - Assurez-vous qu'il y a au minimum 152 mm (6″) d'espace entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
5. Demandez à des installateurs qualifiés d'effectuer la procédure de « Raccordement des composants » de cette partie.
6. Nettoyez minutieusement la surface réfrigérante en vue de la mise en service. Référez-vous à la section MAINTENANCE pour connaître les procédures de nettoyage adaptées.

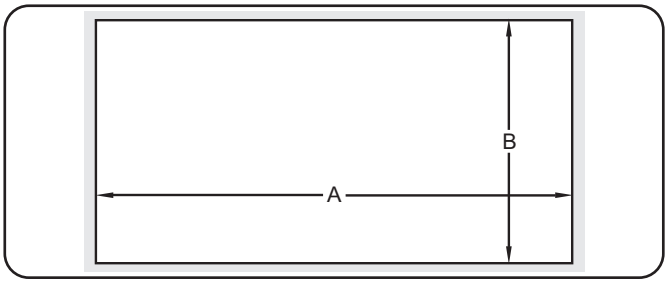


Installation d'un modèle de plaque réfrigérante CSBFR

Dimensions de découpe du comptoir — Appareils à montage sur la face supérieure

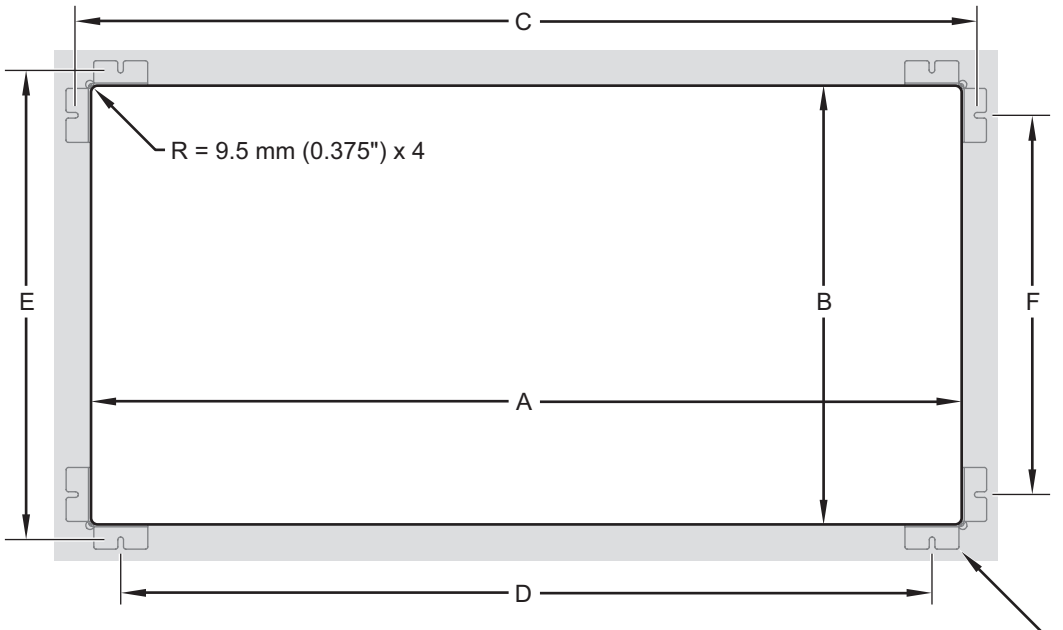
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CSBFR-24-F CSBFX-24-F	625–635 mm (24-5/8″–25″)	409–419 mm (16-1/8″–16-1/2″)
CSBFR-24-I CSBFX-24-I	625–635 mm (24-5/8″–25″)	511–521 mm (20-1/8″–20-1/2″)
CSBFR-24-S CSBFX-24-S	625–635 mm (24-5/8″–25″)	625–635 mm (24-5/8″–25″)
CSBFR-36-F CSBFX-36-F	930–940 mm (36-5/8″–37″)	409–419 mm (16-1/8″–16-1/2″)
CSBFR-36-I CSBFX-36-I	930–940 mm (36-5/8″–37″)	511–521 mm (20-1/8″–20-1/2″)
CSBFR-36-S CSBFX-36-S	930–940 mm (36-5/8″–37″)	625–635 mm (24-5/8″–25″)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CSBFR-48-F CSBFX-48-F	1234–1245 mm (48-5/8″–49″)	409–419 mm (16-1/8″–16-1/2″)
CSBFR-48-I CSBFX-48-I	1234–1245 mm (48-5/8″–49″)	511–521 mm (20-1/8″–20-1/2″)
CSBFR-48-S CSBFX-48-S	1234–1245 mm (48-5/8″–49″)	625–635 mm (24-5/8″–25″)



Dimensions de la découpe du comptoir et des vis de montage — Appareils à montage sur la face inférieure

Modèle	Encoche Largeur (A)	Encoche Profondeur (B)	Position du trou de vissage (C)	Position du trou de vissage (D)	Position du trou de vissage (E)	Position du trou de vissage (F)
CSSBR-2418 CSSBX-2418	619 mm (24-3/8″)	467 mm (18-3/8″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)	517 mm (20-3/8″)	380 mm (15″)
CSSBR-3018 CSSBX-3018	772 mm (30-3/8″)	467 mm (18-3/8″)	822 mm (32-3/8″)	685 mm (27″)	517 mm (20-3/8″)	380 mm (15″)
CSSBR-3618 CSSBX-3618	924 mm (36-3/8″)	467 mm (18-3/8″)	974 mm (38-3/8″)	837 mm (33″)	517 mm (20-3/8″)	380 mm (15″)
CSSBR-4818 CSSBX-4818	1229 mm (48-3/8″)	467 mm (18-3/8″)	1279 mm (50-3/8″)	1142 mm (45″)	517 mm (20-3/8″)	380 mm (15″)
CSSBFR-24-F CSSBFX-24-F	619 mm (24-3/8″)	403 mm (15-7/8″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)	454 mm (17-7/8″)	317 mm (12-1/2″)
CSSBFR-24-I CSSBFX-24-I	619 mm (24-3/8″)	505 mm (19-7/8″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)	555 mm (21-7/8″)	418 mm (16-1/2″)
CSSBFR-24-S CSSBFX-24-S	619 mm (24-3/8″)	619 mm (24-3/8″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)
CSSBFR-36-F CSSBFX-36-F	924 mm (36-3/8″)	403 mm (15-7/8″)	974 mm (38-3/8″)	837 mm (33″)	454 mm (17-7/8″)	317 mm (12-1/2″)
CSSBFR-36-I CSSBFX-36-I	924 mm (36-3/8″)	505 mm (19-7/8″)	974 mm (38-3/8″)	837 mm (33″)	555 mm (21-7/8″)	418 mm (16-1/2″)
CSSBFR-36-S CSSBFX-36-S	924 mm (36-3/8″)	619 mm (24-3/8”)	974 mm (38-3/8″)	837 mm (33″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)
CSSBFR-48-F CSSBFX-48-F	1229 mm (48-3/8″)	403 mm (15-7/8″)	1279 mm (50-3/8″)	1142 mm (45″)	454 mm (17-7/8″)	317 mm (12-1/2″)
CSSBFR-48-I CSSBFX-48-I	1229 mm (48-3/8″)	505 mm (19-7/8″)	1279 mm (50-3/8″)	1142 mm (45″)	555 mm (21-7/8″)	418 mm (16-1/2″)
CSSBFR-48-S CSSBFX-48-S	1229 mm (48-3/8″)	619 mm (24-3/8″)	1279 mm (50-3/8″)	1142 mm (45″)	670 mm (26-3/8″)	533 mm (21″)



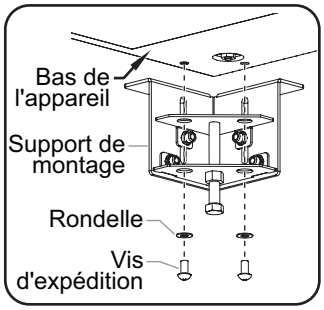
Les supports de montage sont indiqués à titre de référence pour mieux visualiser la position des trous.
Les trous doivent être pré-percés sur la face inférieure du comptoir, à l'endroit où les supports seront installés.

Installation d'une unité avec support inférieur (Modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, et CSSBFX)

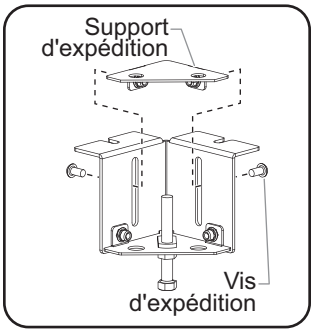
AVIS

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

1. Enlevez le support de montage de chaque angle de la plaque réfrigérante. Pour ce faire :
   a. Retirez les deux vis d'expédition et les rondelles utilisées pour fixer chaque support de montage à la partie inférieure de l'appareil.



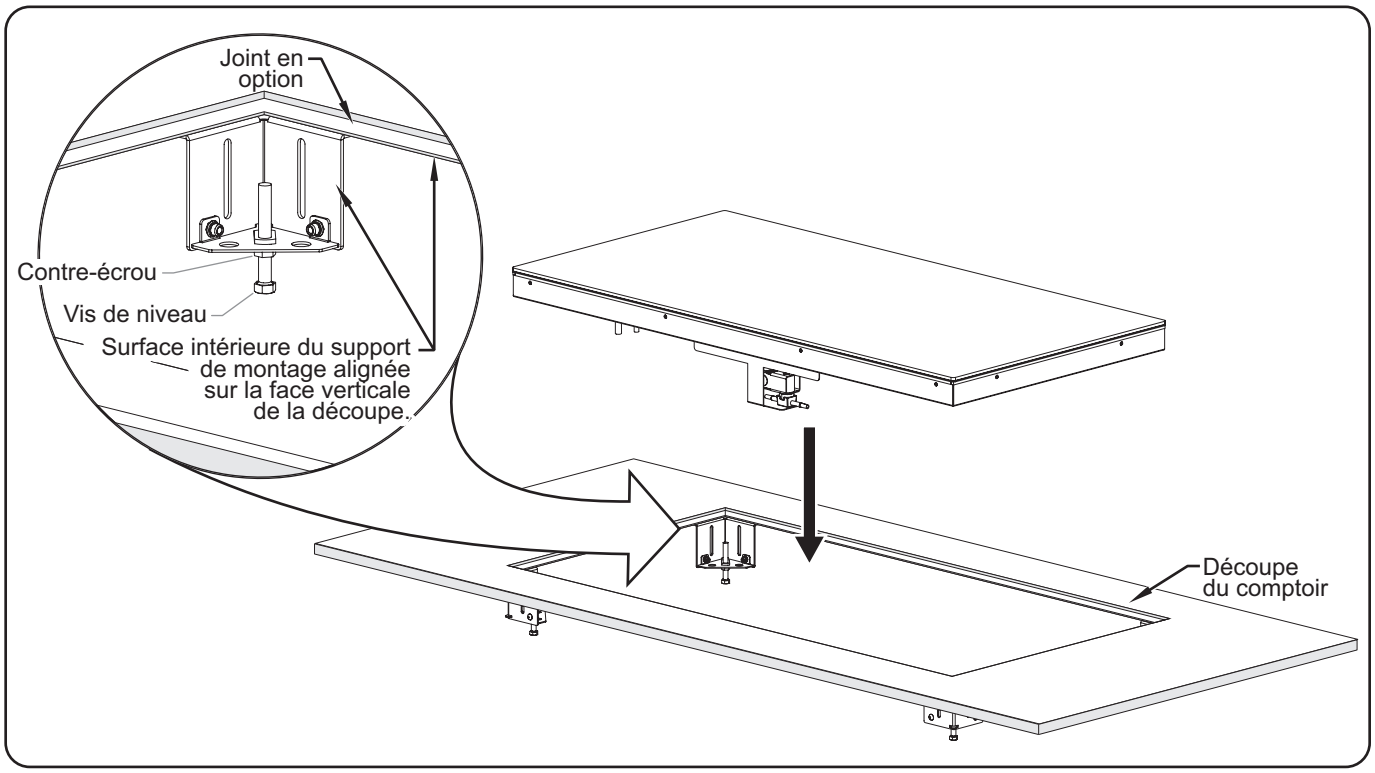
   b. Sortez avec précaution la plaque réfrigérante de la structure d'expédition en bois et faites-la pivoter suffisamment pour que l'appareil puisse être reposé sur la structure (les supports de montage restent sur la structure ou tombent de l'appareil). Veillez à ne pas tirer ou endommager les flexibles du groupe compresseur-condenseur. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
   c. Si nécessaire, retirez les supports de montage de la structure.
2. Sur chaque support de montage, enlevez les vis d'expédition et le support d'expédition triangulaire utilisé pour attacher le support de montage à la partie inférieure de la plaque réfrigérante, et mettez-les au rebut.



3. Installez un support de montage sur la face inférieure du comptoir, à chaque angle de la découpe.
   a. Alignez les encoches en forme de U du support de montage sur les deux trous pré-percés sur la face inférieure du comptoir. La surface intérieure du support de montage doit être alignée verticalement sur la face intérieure de la découpe du comptoir.
   b. Insérez les éléments de fixation adaptés dans le support de montage et les chevilles installées dans les trous de montage percés sur la face inférieure du comptoir. Serrez fermement.
4. Installez le joint auto-adhésif inclus autour de la surface verticale intérieure de la découpe du comptoir.
   • Le joint doit être positionné à 6 mm (1/4″) en dessous de la surface supérieure du comptoir.

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

continué...

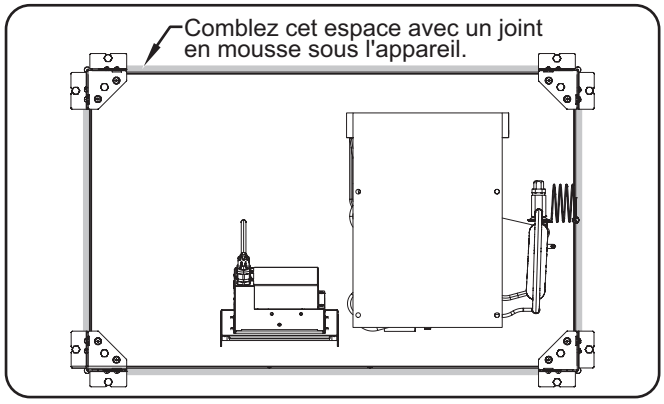


Installation d'un modèle de plaque réfrigérante CSSBF

5. Insérez avec précaution le groupe compresseur-condenseur puis la plaque réfrigérante dans la découpe du comptoir. Cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
   - Le groupe compresseur-condenseur doit être inséré en premier dans la découpe, puis fixé à une surface stable et plane située à moins de 1 219 mm (4′) des fiches de raccordement de la partie inférieure de la plaque réfrigérante. Veuillez vous référer à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.
   - La plaque réfrigérante repose sur quatre vis de niveau qui font partie des supports de montage installés dans chaque angle de la découpe du comptoir.
6. Ajustez les vis de niveau situées sous chaque coin de l'appareil de manière à ce que la plaque affleure ou soit légèrement en-dessous de la surface du comptoir.
7. Serrez le contre-écrou de chaque vis de niveau afin de la bloquer en position.
8. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le comptoir et la plaque réfrigérante. Pour appliquer un cordon d'étanchéité propre et régulier :
   a. Assurez-vous que la plaque est parfaitement centrée dans la découpe du comptoir.
   b. Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
   c. Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
   d. Lissez rapidement la surface du joint.
   e. Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

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

9. Appliquez un joint en mousse à base de polyuréthane pour combler le trou entre le comptoir et la plaque réfrigérante.



Espace comblé par le joint en mousse

⚠ ATTENTION

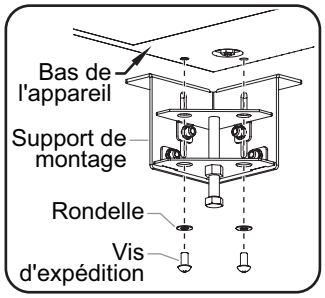
L'appareil/la surface d'installation NE DOIT PAS être penché une fois l'installation terminée : l'appareil n'est pas fixé et pourrait tomber. Il est uniquement destiné à une installation horizontale permanente.

10. Installez le boîtier de commande à l'endroit souhaité.
    - Le panneau de contrôle peut être installé à une distance maximale de 1 829 mm (6′) du groupe compresseur-condenseur. Reportez-vous à la procédure « Installation à distance du boîtier de commande » de la présente section.
11. Pour les modèles CSSBR et CSSBFR, installez le groupe compresseur-condenseur à l'emplacement que vous avez choisi. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.
    - Assurez-vous que le lieu d'installation offre une ventilation constante par circulation d'air au niveau du groupe compresseur-condenseur.
    - Assurez-vous qu'il y a au minimum 152 mm (6″) d'espace entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
12. Demandez à des installateurs qualifiés d'effectuer la procédure de « Raccordement des composants » de cette partie.
13. Nettoyez minutieusement la plaque en vue de la mise en service. Référez-vous à la section Maintenance pour connaître les procédures de nettoyage adaptées.

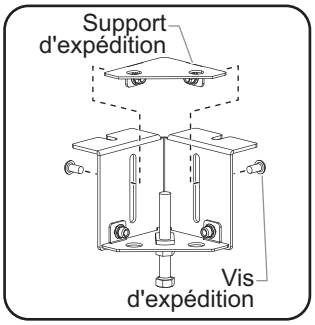
Installation d'un appareil qui se fixe sous un comptoir — Modèles CSUR et CSUX

Les modèles CSUR et CSUX sont montés directement sous la face inférieure d'un comptoir à surface solide (aucune découpe n'est requise). La chaleur est transférée à travers le comptoir vers la face supérieure, offrant ainsi une installation véritablement invisible.

1. Enlevez le support de montage de chaque angle de la plaque réfrigérante. Pour ce faire :
   a. Retirez les deux vis d'expédition et les rondelles utilisées pour fixer chaque support de montage à la partie inférieure de l'appareil.



   b. Sortez avec précaution la plaque réfrigérante de la structure d'expédition en bois et faites-la pivoter suffisamment pour que l'appareil puisse être reposé sur la structure (les supports de montage restent sur la structure ou tombent de l'appareil). Veillez à ne pas tirer ou endommager les flexibles du groupe compresseur-condenseur. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
   c. Si nécessaire, retirez les supports de montage de la structure.
2. Sur chaque support de montage, enlevez les vis d'expédition et le support d'expédition triangulaire utilisé pour attacher le support de montage à la partie inférieure de la plaque réfrigérante, et mettez-les au rebut.



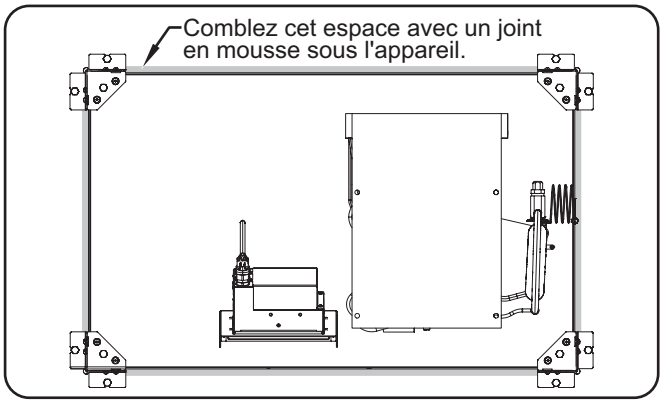
3. Fixez trois des supports de montage sur la face inférieure du comptoir préparé aux emplacements pré-percés. Pour fixer chacun d'entre eux :

NOTA: Veuillez consulter le schéma d'installation à la page suivante.

   a. Alignez les encoches en forme de U du support de montage sur les deux trous pré-percés sur la face inférieure du comptoir. La face intérieure du support de montage doit faire face à l'appareil.

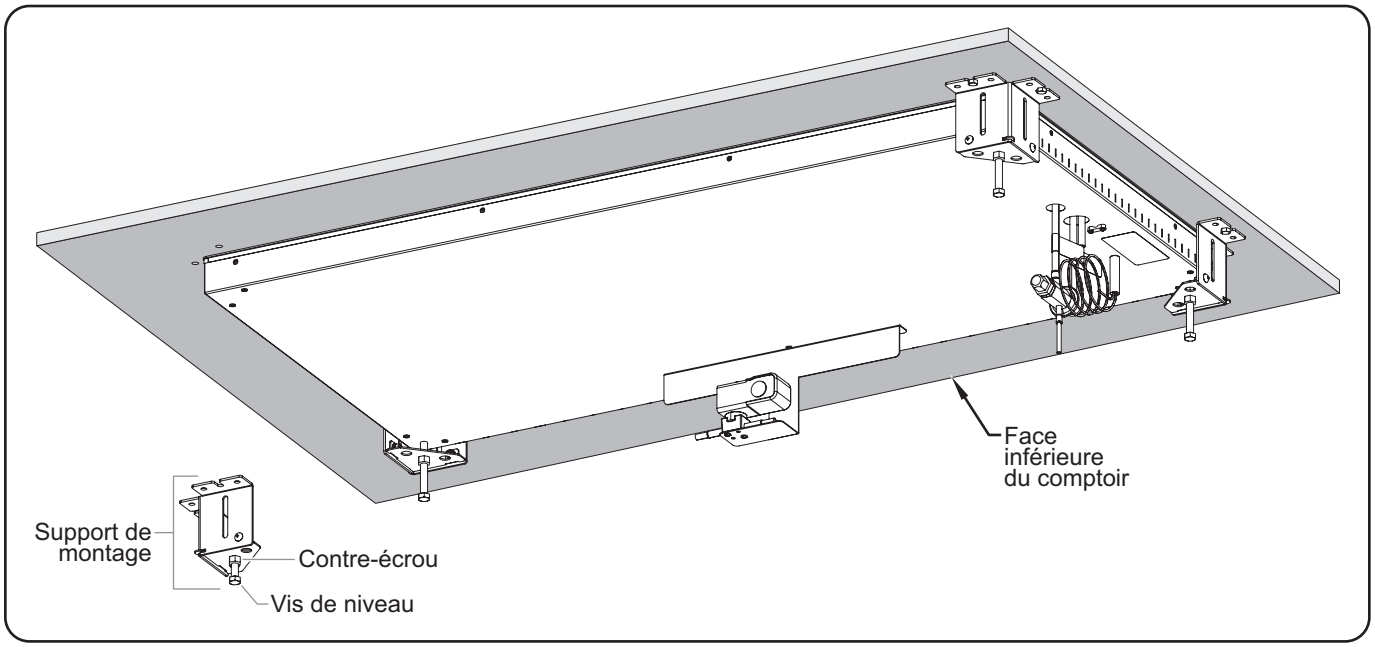
   b. Insérez les éléments de fixation adaptés dans le support de montage et les chevilles installées dans les trous de montage percés sur la face inférieure du comptoir. Serrez fermement.

4. Appliquez une couche de joint thermique sur la partie supérieure de la plaque en utilisant une truelle dentelée de 5 mm (3/16″).
5. Insérez avec précaution la plaque réfrigérante dans les trois supports de montage fixés sur la face inférieure du comptoir. Cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
   - La plaque réfrigérante repose sur les vis de niveau qui font partie des supports de montage installés dans chaque angle de la découpe du comptoir.
   - Faites glisser l'une des extrémités de la plaque réfrigérante dans les deux supports de montage d'un côté, puis faites-la pivoter pour l'insérer dans le support de montage de l'autre côté.
6. Fixez le quatrième support de montage à la face inférieure du comptoir, au niveau du coin ouvert de la plaque réfrigérante.
7. Ajustez la vis de niveau située sous chaque coin de l'appareil de manière à ce que la plaque affleure la face inférieure du comptoir.
8. Serrez le contre-écrou de chaque vis de niveau afin de la bloquer en position.
9. Appliquez un joint en mousse à base de polyuréthane pour combler le trou entre le comptoir et la plaque réfrigérante.



Espace comblé par le joint en mousse

10. Installez le panneau de contrôle à l'endroit voulu.
    - Le panneau de contrôle peut être installé à une distance maximale de 1829 mm (6') de la plaque. Référez-vous à la procédure « Installation à distance du boîtier de commande » de cette partie.
11. Pour les modèles CSUR, installez le groupe compresseur-condenseur à l'emplacement que vous avez choisi. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.
    - Assurez-vous que le site d'installation dispose d'une surface plane et stable pour monter le groupe compresseur-condenseur.
    - Assurez-vous que le lieu d'installation offre une ventilation constante par circulation d'air au niveau du groupe compresseur-condenseur.
    - Assurez-vous qu'il y a au minimum 152mm (6″) d'espace entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
12. Demandez à des installateurs qualifiés d'effectuer la procédure de « Raccordement des composants » de cette partie.

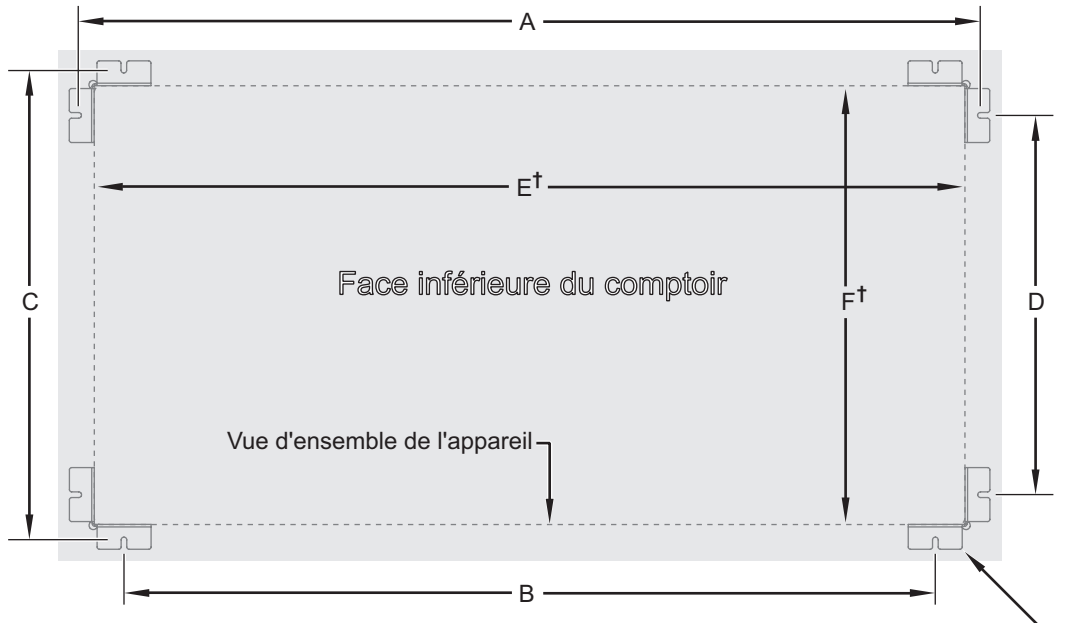


Installation d'un modèle CSUR de plaque réfrigérante

Dimensions des boulons de montage — Modèles CSUR et CSUX

Modèle	Position du trou de vissage (A)	Position du trou de vissage (B)	Position du trou de vissage (C)	Position du trou de vissage (D)	Largeur de la découpe (E) †	Profondeur de la découpe (F) †
CSUR-24-F CSUX-24-F	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	462 mm (18-3/16″)	325 mm (12-13/16″)	24-3/8″ (619 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-24-I CSUX-24-I	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	563 mm (22-3/16″)	426 mm (16-13/16″)	24-3/8″ (619 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-24-S CSUX-24-S	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	24-3/8″ (619 mm)	24-3/8″ (619 mm)
CSUR-36-F CSUX-36-F	982 mm (38-11/16″)	845 mm (33-5/16″)	462 mm (18-3/16″)	325 mm (12-13/16″)	36-3/8″ (924 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-36-I CSUX-36-I	982 mm (38-11/16″)	845 mm (33-5/16″)	563 mm (22-3/16″)	426 mm (16-13/16″)	36-3/8″ (924 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-36-S CSUX-36-S	982 mm (38-11/16″)	845 mm (33-5/16″)	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	36-3/8″ (924 mm)	24-3/8″ (619 mm)
CSUR-48-F CSUX-48-F	1287 mm (50-11/16″)	1150 mm (45-5/16″)	462 mm (18-3/16″)	325 mm (12-13/16″)	48-3/8″ (1229 mm)	15-7/8″ (403 mm)
CSUR-48-I CSUX-48-I	1287 mm (50-11/16″)	1150 mm (45-5/16″)	563 mm (22-3/16″)	426 mm (16-13/16″)	48-3/8″ (1229 mm)	19-7/8″ (505 mm)
CSUR-48-S CSUX-48-S	1287 mm (50-11/16″)	1150 mm (45-5/16″)	677 mm (26-11/16″)	541 mm (21-5/16″)	48-3/8″ (1229 mm)	24-3/8″ (619 mm)

† Les dimensions de la découpe ne sont nécessaires que lorsqu'une construction supplémentaire sous le comptoir requiert une découpe pour que l'appareil puisse passer et entrer en contact avec le fond du comptoir.



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

Raccordement des composants

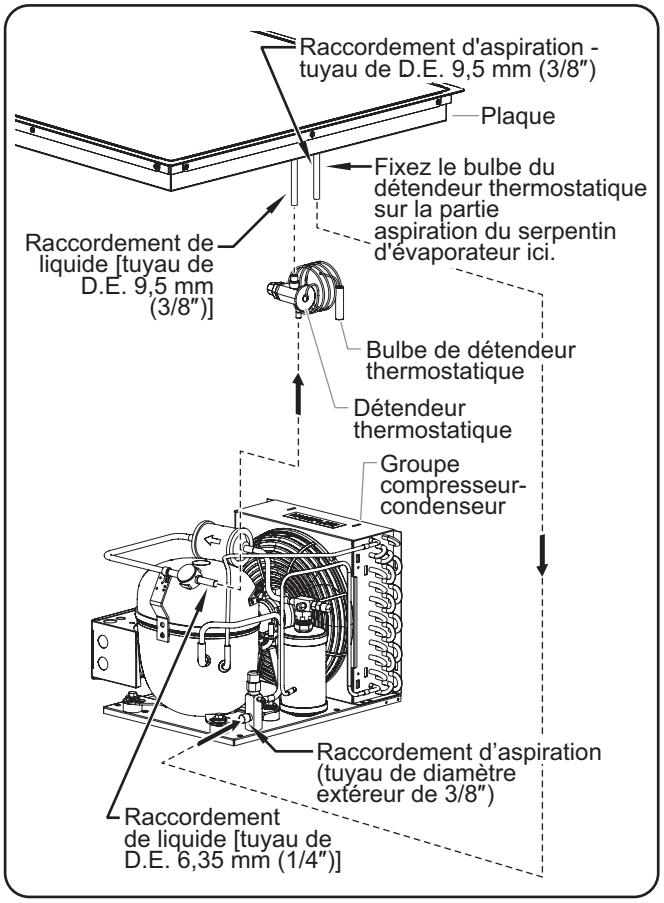
Servez-vous de la procédure suivante comme guide pour raccorder les composants du système réfrigéré contrôlé à distance. Ces raccordements doivent être effectués par des installateurs formés et qualifiés, et doivent respecter toutes les réglementations locales relatives à l'électricité et à la plomberie. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES et au schéma de câblage fourni avec l'appareil pour plus de détails concernant les raccordements électriques et de plomberie.

1. Raccordez les conduites de frigorigène d'aspiration et de liquide entre le groupe compresseur-condenseur, le détendeur thermostatique et le serpentin d'évaporateur réfrigéré. Veuillez vous référer à l'illustration appropriée ci-dessous et à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails concernant les raccordements.

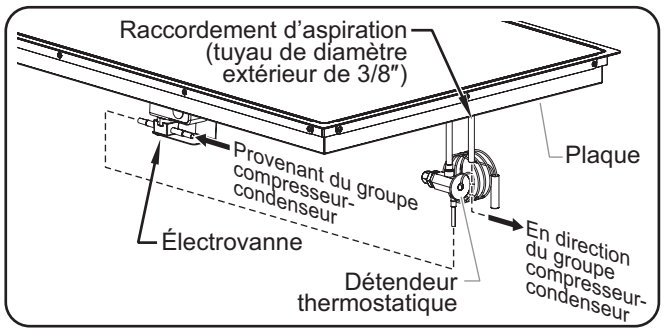
NOTA: La longueur maximale de conduite de frigorigène entre le groupe compresseur-condenseur et le serpentin d'évaporateur est de 15 m (50').

NOTA: Pour les raccordements de conduites de frigorigène, utilisez un composé pour brasage autodécapant (par exemple : le Sil-Fos 5®) à une plage de température de brasage de 704 à 816 °C (1 300 à 1 500 °F).

NOTA: Pour les modèles CSUX, CSBFX, CSSBX et CSSBFX, l'électrovanne doit être retirée de son support afin de vérifier que la flèche sur la vanne pointe dans la même direction que celle sur le support.



Raccordements du système réfrigéré contrôlé à distance (modèles CSUR, CSBFR, CSSBR, CSSBFR)



Raccordements du système réfrigéré contrôlé à distance (modèles CSUX, CSBFX, CSSBX, CSSBFX)

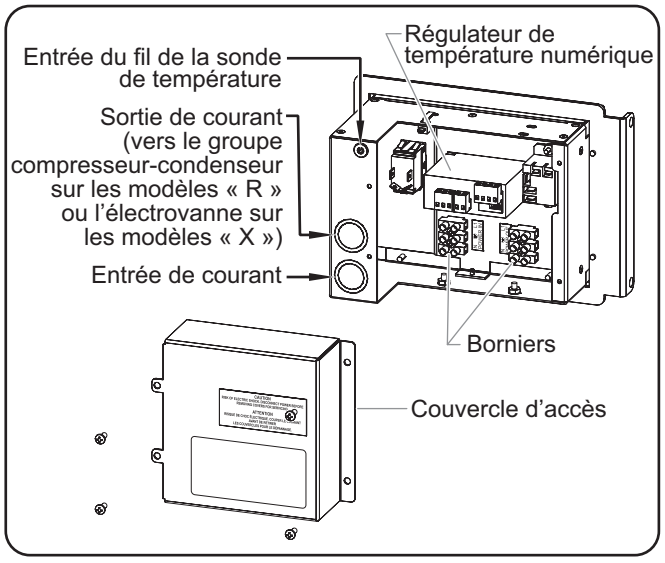
2. Demandez à un électricien qualifié d'effectuer les raccordements électriques appropriés au panneau de commande. Veuillez vous référer au schéma de câblage pour plus de détails.

<u>Pour les modèles CSUR, CSBFR, CSSBR, et CSSBFR :</u>

a. Raccordez l'alimentation électrique des locaux au bornier POWER IN (entrée de courant) par le biais du réducteur de tension d'entrée du courant.

b. Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT (sortie de courant) à l'entrée du courant dans le groupe compresseur-condenseur par le biais du réducteur de tension de sortie du courant.

c. Raccordez le fil de la sonde de température provenant de la plaque réfrigérée au fil de la sonde provenant du régulateur de température numérique.



Raccordements du système réfrigéré contrôlé à distance

<u>Pour les modèles CSUX, CSBFX, CSSBX, et CSSBFX :</u>

a. Raccordez l'alimentation électrique des locaux au bornier POWER IN (entrée de courant) par le biais du réducteur de tension d'entrée du courant.

b. Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT à l'électrovanne sur la plaque réfrigérée par le biais du réducteur de tension de sortie de courant.

c. Raccordez le fil de la sonde de température provenant de la plaque réfrigérée au fil de la sonde provenant du régulateur de température numérique.

Installer le panneau de contrôle à distance

Suivez la procédure ci-dessous pour installer le boîtier de commande à une distance maximale de 1 829 mm (6′) du groupe compresseur-condenseur.

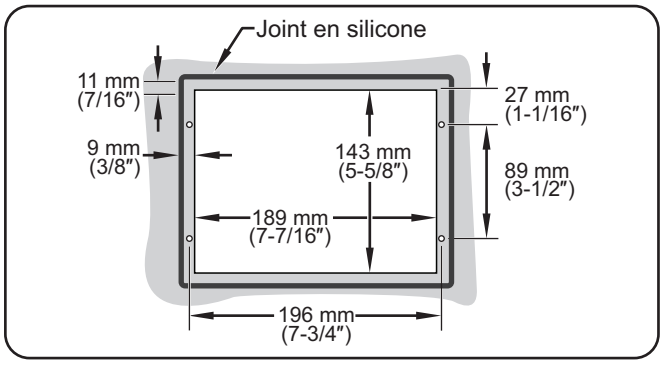
⚠ AVERTISSEMENT

Le panneau de contrôle doit être installé sur une surface verticale. L'installation du panneau de contrôle sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.

1. Coupez et percez les trous appropriés dans la surface de fixation. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir les dimensions de découpe.

NOTA: Veillez à ce que la largeur de la découpe du panneau de contrôle n'excède pas la dimension ci-dessus.

2. Retirez les vis du couvercle du panneau de contrôle et retirez le couvercle.
3. Placez le panneau de contrôle dans l'ouverture par l'arrière.
4. Fixez le panneau de contrôle sur la surface verticale à l'aide de quatre vis (non fournies).
5. Appliquez un point de joint en silicone approuvé par la NSF de 6 mm (1/4″) là où le couvercle à découper sera en contact avec la surface de l'armoire. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir plus d'informations.
6. Réinstallez le couvercle sur le panneau de contrôle et fixez-le à l'aide des vis du couvercle. Assurez-vous que l'extrémité du couvercle est bien enfoncée dans le joint en silicone.



Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande

NOTA: Veillez à ce que la largeur de la découpe du panneau de commande n'excède pas la dimension ci-dessus.

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour mettre en marche une plaque réfrigérante.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

Cet appareil permet de conserver des aliments pendant des courts délais. Ne conservez jamais d'aliments pendant plus de 4 heures.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

NOTA : Si « OFF » clignote sur l'écran puis la températureactuelle, maintenez le bouton ▲⏻ enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.

Si « df » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton ▼❄ enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.

Allumage

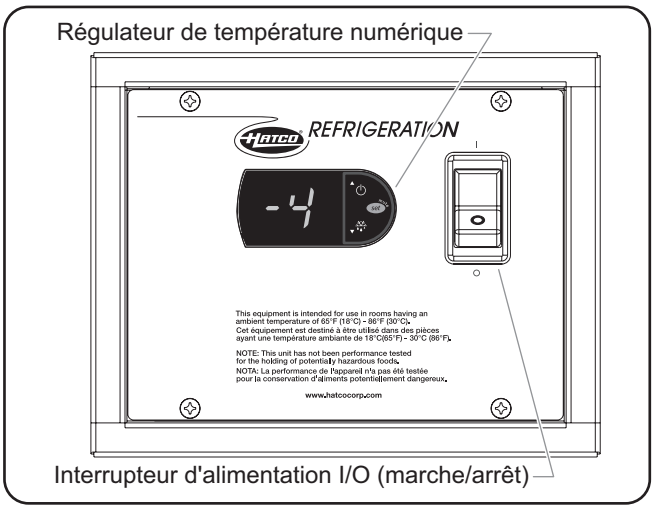
1. Pour les modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, et CSSBFX, nettoyez et désinfectez la plaque en pierre à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
2. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « **I** » (marche) (l'interrupteur se trouve sur le panneau de contrôle).
   - Le régulateur de température numérique va être activé et la mention « ON » (marche) va s'afficher sur l'écran, ainsi que la température actuelle de l'appareil.
   - Le symbole ⛀ va apparaître sur l'écran, indiquant que le groupe compresseur-condenseur est activé et refroidit la cuve.

NOTA: Cet appareil est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de -4°C (25°F). Si les conditions ambiantes nécessitent un réglage de la température nominale, reportez-vous à la partie « Modifier la température nominale » dans cette section.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco® Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

3. Attendez 30 minutes, le temps pour l'appareil d'atteindre la température nominale, avant d'y placer les produits pré-réfrigérés.
4. Vérifiez sur l'écran que l'appareil a atteint la température nominale adéquate et remplacez les bacs vides placés dans la cuve par des bacs contenant des aliments réfrigérés.
   - Pour les modèles CSBFR et CSBFX, aucun produit alimentaire ne doit être déposé directement sur la surface en aluminium à revêtement dur. Utilisez des bacs.
   - Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir le froid de manière uniforme.



Panneau de contrôle

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur I/O (marche / arrêt) en position « **O** » (arrêt). Le régulateur de température numérique et le groupe compresseur-condenseur vont s'éteindre.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

AVIS

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

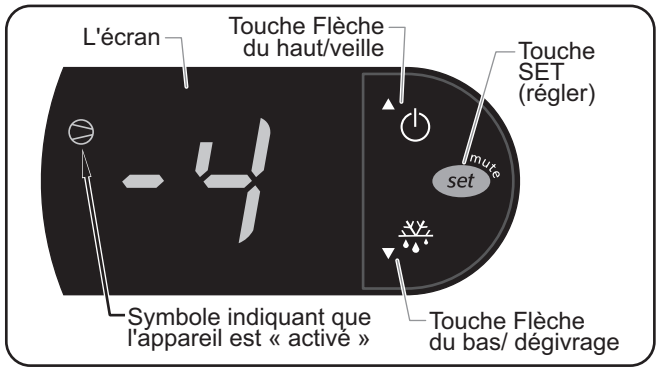
Modifier la température nominale

Suivez la procédure suivante pour modifier la température nominale sur le régulateur de température numérique.

NOTA: La température nominale doit être modifiée progressivement (de 1 ou 2 degrés). Attendez au minimum deux heures après un changement de température avant de vérifier le résultat.

1. Appuyez pendant une seconde sur la touche set jusqu'à ce que la température nominale actuelle clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche ▲⏻ ou ▼❄ pour augmenter ou baisser la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche set pour enregistrer la nouvelle température nominale. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

continué...



Régulateur de température numérique

NOTA : Si « OFF » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.

Si « df » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.

Programmer le cycle de dégivrage automatique

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont programmées à l'usine de manière à ce que le cycle de dégivrage automatique soit désactivé. Suivez la procédure suivante pour activer le ou les cycle, si les conditions ambiantes ou de fonctionnement nécessitent un dégivrage occasionnel de l'appareil. Quand un appareil entre dans un cycle de dégivrage, le symbole apparaîtra sur l'écran.

1. Appuyez sur la touche set pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez à nouveau sur la touche set. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche ou jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur la touche set.
4. Utilisez la touche ou pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à ce que la mention « dI » (intervalle de dégivrage) s'affiche sur l'écran.
5. Appuyez sur la touche set et sélectionnez « dI ». Le nombre de cycles de dégivrage actuel s'affichera sur l'écran. Pour la première mise en service de l'appareil, ce nombre sera « 0 ».
6. Appuyez sur la touche ou dans les 60 secondes pour faire défiler le nombre d'heures souhaité entre chaque cycle de dégivrage. Voici ci-dessous quelques exemples de fonctionnement du ou des cycle(s) de dégivrage :

   « 0 » = le dégivrage automatique est désactivé

   « 1 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les heures

   « 4 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les quatre heures

   « 12 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les douze heures

   Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur la touche set pour enregistrer le nouveau réglage du cycle de dégivrage.
8. Appuyez sur la touche set pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

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

1. Maintenez le bouton set enfoncé pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton set une nouvelle fois. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur le bouton ou jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche à l'écran, puis appuyez sur le set bouton.
4. Utilisez le bouton ou pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à que s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton set pour sélectionner .
6. Appuyez sur le bouton ou dans les 60 secondes pour atteindre le paramètre souhaité. Voici ci-dessous le paramètre correct :

   « 0 » = Affichage en Celsius

   « 1 » = Affichage en Fahrenheit

   Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur le bouton set pour enregistrer le nouveau réglage.
8. Maintenez le bouton set enfoncé pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

Généralités

Les plaques réfrigérantes encastrables de Hatco® sont conçues pour une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'interrupteur hors tension et débranchez l'appareil de la source 'alimentation 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 résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**

DANGER D'INCENDIE : N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

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

AVIS

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.

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

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

Nettoyage quotidien

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

1. Tous les jours, avant de mettre sous tension les modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, ou CSSBFX, nettoyez et désinfectez la plaque en pierre à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage plus poussé s'avère nécessaire, reportez-vous au paragraphe « Nettoyer la surface en pierre » dans cette section.
2. À la fin de chaque journée :
   a. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) en position « **O** » (arrêt) et attendez que l'appareil dégivre.
   b. Retirez et lavez tous les bacs
   c. Nettoyez la plaque à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
   d. Rincez abondamment la plaque à l'eau chaude afin d'éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
   e. Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté pour enlever toute trace de produit de nettoyage. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de produit de nettoyage et que la plaque soit propre.
   f. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.
   g. Nettoyez l'extérieur de panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation.

Nettoyer la surface en pierre (Modèles CSSBR, CSSBFR, CSSBX, et CSSBFX)

Correctement utilisés, les produits mentionnés ci-dessous n'endommageront pas la surface en pierre (suivez les instructions indiquées sur l'étiquette des produits).

NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

⚠ ATTENTION

Une fois la surface en pierre décrassée en profondeur à l'aide d'un abrasif, nettoyez-la et désinfectez-la correctement avant d'y déposer des produits alimentaires.

REMARQUE IMPORTANTE

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

Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utiliser le tampon abrasif fourni ainsi qu'un nettoyant abrasif de type Ajax, Comet, Bon Ami, Magic Scrub ou Bar Keeper's Friend. Des tampons abrasifs supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (réf. 04.39.049.00). ***AVIS : Utilisez uniquement le tampon abrasif fourni sur la surface en pierre.***

NOTA: N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon de décapage en métal.

Taches minérales

Pour les taches minérales, il est recommandé d'utiliser des nettoyants conçus pour nettoyer le fer ou la rouille, qui n'endommageront pas la surface en pierre.

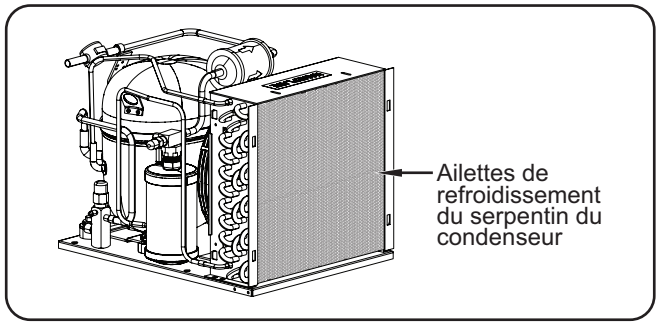
Rayures

Pour éliminer les rayures, utilisez d'abord du papier de verre à gros grain, puis à grain de plus en plus fin jusqu'à ce que les rayures disparaissent. Passez le tampon abrasif fourni sur toute la surface.

Nettoyage mensuel

Effectuez la procédure suivante tous les mois pour assurer un fonctionnement adapté et efficace ainsi que pour éviter tout disfonctionnement du groupe compresseur-condenseur.

1. Retirez et nettoyez les deux côtés des panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation. La saleté et la poussière accumulée dans les panneaux peut restreindre la circulation d'air dans le groupe compresseur-condenseur et provoquer une surchauffe.
2. Nettoyez les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur. La saleté, la poussière et les peluches accumulées dans les ailettes de refroidissement empêcheront un refroidissement correct du système de réfrigération et du liquide frigorigène. Cette accumulation provoquera un fonctionnement inefficace et peut entraîner une panne de l'appareil. Utilisez les méthodes suivantes pour nettoyer les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur :
   - Aspirez les ailettes de refroidissement.
   - Brossez les ailettes de refroidissement verticalement à l'aide d'une brosse pour serpentin de condenseur. ***AVIS* : Brossez les ailettes de refroidissement avec précaution—elles sont délicates et peuvent se plier facilement. N'utilisez PAS de brosse métallique.**



Ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur

NOTA: La fréquence des nettoyages conseillée est d'une fois par mois ; mais en fonction des conditions du lieu d'installation, il est possible que la procédure de nettoyage ait besoin d'être réalisée plus ou moins souvent. Surveillez le niveau de saleté, poussière et peluches accumulé dans les panneaux et dans les ailettes de refroidissement, et réglez la fréquence des nettoyages si nécessaire.

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: Mettez l'interrupteur hors tension et débranchez l'appareil de la source 'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
La plaque est trop froide.	Point de consigne de température trop bas.	Paramétrez une température nominale plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
La plaque n'est pas suffisamment froide.	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Placez des bacs alimentaires dans la cuve réfrigérée. En plaçant des bacs dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
	La température nominale est trop élevée.	Paramétrez une température nominale plus faible. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le serpentin du condenseur et/ou les panneaux de ventilation sont bouchés.	Nettoyez le serpentin du condenseur et les panneaux de ventilation. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage mensuel » de la section MAINTENANCE.
	Il y a trop de glace accumulée dans l'appareil.	Éteignez, dégivrez et nettoyez l'appareil. Activez un cycle de dégivrage automatique, si besoin (reportez-vous à la procédure dans la section MODE D'EMPLOI).
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le fluide frigorigène est faible ou fuit ou une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	
L'appareil émet des vibrations et des bruits excessifs lorsqu'il est allumé.	Les composants internes n'ont pas été convenablement chauffés avant la mise en service.	Éteignez immédiatement l'appareil. L'appareil doit être stocké dans un environnement chaud, à une température de 65°F (18°C), pendant au moins 10 heures.
« OFF » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode veille.	Maintenez le bouton ▲ ⏻ enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.
« df » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode dégivrage.	Maintenez le bouton ▼ ❄ enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.
L'appareil est branché, mais ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le groupe compresseur-condenseur surchauffe.	
	Une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Téléphone : +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Kits d'installation

Des kits d'installation sont disponibles pour l'installation des modèles CSSB et CSSBF à montage sur la face inférieure du comptoir.

SILGASK.....Inclut un joint autocollant en silicone de 3 810 mm (12-1/2').

SILGASK-SBK.....Inclut un joint autocollant en silicone de 3 810 mm (12-1/2') et un tube de mastic silicone noir.

SILGASK-SGRY .....Inclut un joint autocollant en silicone de 3 810 mm (12-1/2') et un tube de mastic silicone gris.

Extension de garantie de quatre ans pour les pièces

Une extension de garantie de quatre ans pour les pièces est en option pour le compresseur lors de l'achat. Cette garantie prend effet à expiration de la garantie standard d'un an.

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 GARANTIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de informations.*