Krampouz®

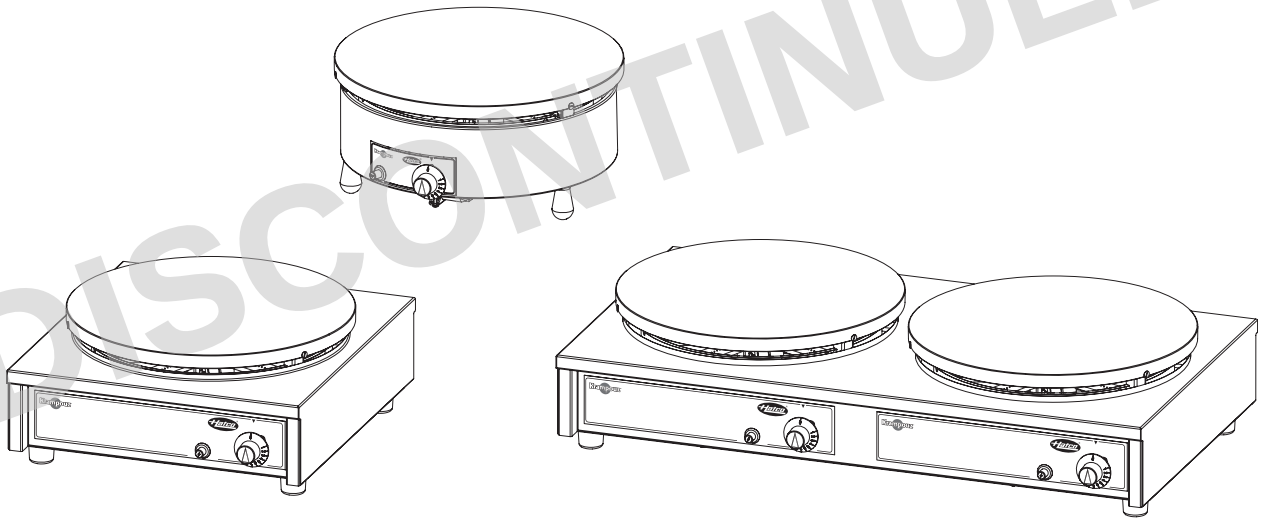
Hatco® CORPORATION

Gas Crepe Makers
Crêpières Gaz

KCMG Series • Série KCMG

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

DISCONTINUED



⚠ 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 16

P/N 07.04.956.00

© 2019 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **5**
Specifications **5**
Ratings Charts 5
Dimensions 5
Installation **7**
General 7
Connecting the Gas Supply 8
Operation **9**
General 9
Control Panel 9
Lighting a Burner 9
Seasoning the Griddle(s) 9
Operating the Unit 10
Maintenance **11**
General 11
Daily Cleaning 11
Converting Between Fuels 12
Safety Thermocouple 13
Ignition Spark Plug 13
Troubleshooting Guide **14**
Options and Accessories **14**
Limited Warranty **15**
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 bottom the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No._____

Voltage_____

Date of Purchase_____

Register your unit!

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

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

Telephone: 800-558-0607; 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 800-558-0607.

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

DISCONTINUED

INTRODUCTION

Gas Crepe Makers cook continuous, excellent-quality crepes for commercial kitchens and display cooking locations. The adjustable temperature control enables operators to cook consistent quality crepes from a variety of different batters. The exclusive, large diameter 8-branch burner provides exceptional heat distribution over the entire griddle for even and fast cooking.

Gas Crepe Makers 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 installation, safety, and operating instructions for Gas Crepe Makers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- **This unit is designed to be used with propane or natural gas. Contact a qualified installer to determine and perform proper gas connections.**
- **Unit must be installed by qualified, trained gas equipment installers. Installation must conform to all local plumbing and gasfitting codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to fire or explosion causing property damage, personal injury, or death. Check with local plumbing inspectors for proper procedures and codes.**
- **In the absence of local plumbing and gasfitting codes, installation must conform with National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or National Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, as applicable.**
- **The gas used with this unit must be the type specified on the specification plate on this unit. To avoid personal injury or damage to the unit, never use any other than the specified gas.**
- **Unit must be connected to gas supply using a moveable gas connector that complies with current and local standards and codes.**
- **Inspect moveable gas connector regularly. Replace immediately if any signs of wear are present.**
- **Verify moveable gas connector has not exceeded its expiration date. Replace immediately if expired.**
- **Do not twist moveable gas connector.**
- **Keep moveable gas connector away from hot appliances and surfaces.**
- **The unit and its gas connections must be leak tested before placing unit in operation. Use soapy water or commercially available fluid for leak test. DO NOT use open flame to test for leaks.**
- **The unit and its individual gas shut-off valve must be disconnected and isolated from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa.).**
- **This unit must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual gas shut-off valve during any pressure testing of gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).**
- **Locate unit the appropriate distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
  - **For single griddle units, locate sides and rear a minimum of 8″ (203 mm) from combustible surfaces.**
  - **For dual griddle units, locates sides a minimum of 8″ (203 mm) and rear a minimum of 12″ (305 mm) from combustible surfaces**
- **Do not obstruct air ventilation openings on unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ WARNING

FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- **If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion 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 conditions. 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.**

Unit must be installed in location with sufficient ventilation to prevent buildup of unsafe levels of noxious fumes.

Turn Temperature Control to off (“0”) position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

This unit is equipped with a restraining ring. Restraining ring must be used with appropriate restraining device to prevent strain on gas connection.

Unit is not weatherproof.

Do not steam clean or use excessive water on unit.

This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.

DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.

Do not allow liquids to spill into unit.

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

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

Never leave unit unattended during use.

Always turn off individual gas shut-off valve when unit is not in use.

Do not make any modifications to unit. Personal injury and damage to unit may occur.

Do not use unit for any purpose other than for which it is designed.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

DISCONTINUED

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Do not come in contact with griddle during operation. Griddle is very hot.**
- **Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**

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

NOTICE

Allow adequate ventilation around base of unit for proper air supply to gas burner.

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

NOTICE

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

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

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

Do not attempt to cool griddle quickly, such as by rinsing or immersing in water. Damage to griddle will occur.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

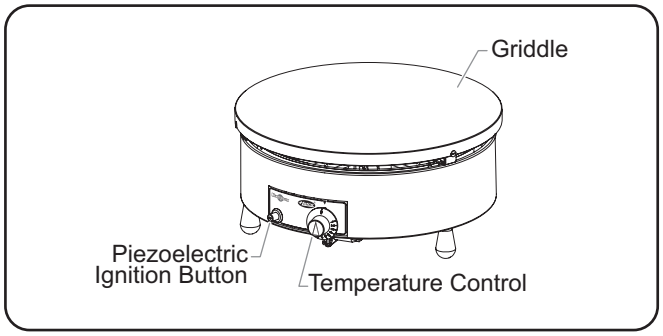
Gas Crepe Makers consist of an easy-to-clean, stainless steel frame and a 15-3/4″ (400 mm) diameter cast iron griddle(s). The units feature a large diameter 8-branch burner(s), an adjustable Temperature Control(s) with a range up to 570°F (300°C), and a piezoelectric ignition button(s).

All gas crepe makers come from the factory setup for use with natural gas. Conversion components are included to convert the units for use with propane. Refer to the MAINTENANCE section of this manual, and contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

NOTE: Gas crepe makers are equipped with a heat-activated safety thermocouple that will cut off gas supply to the unit if the burner flame goes out accidentally.

Model KCMG-1RND

Model KCMG-1RND has a round frame and a single cast iron griddle.



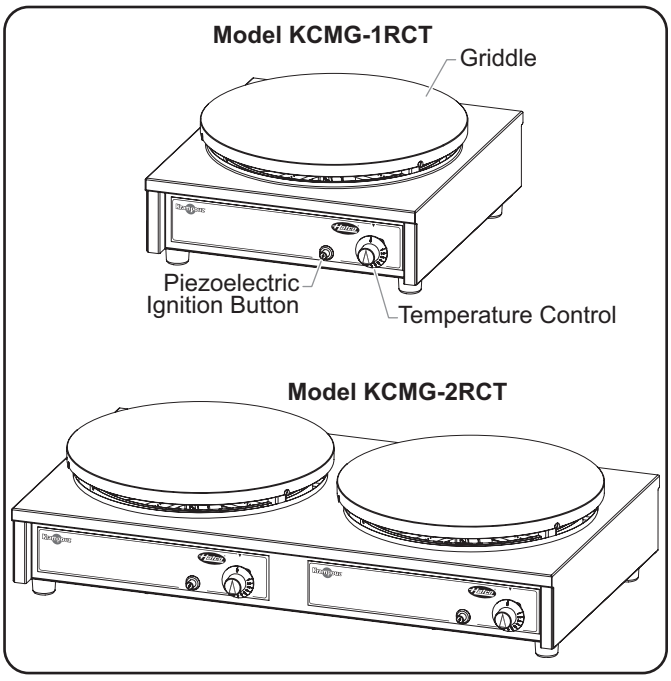
Model KCMG-1RND

Models KCMG-1RCT and KCMG-2RCT

Models KCMG-1RCT and KCMG-2RCT have a rectangular frame.

Model KCMG-1RCT is equipped with a single cast iron griddle and one piezoelectric ignition button.

Model KCMG-2RCT is equipped with two cast iron griddles and two piezoelectric ignition buttons—one for each griddle.



Models KCMG-1RCT and KCMG-2RCT

Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for additional items available with Crepe Makers.

DISCONTINUED

MODEL DESIGNATION

K C M x - x xxx

- Crepe Maker
- E = Electric
  G = Natural Gas
- RND = Round Frame
  RCT = Rectangular Frame
- 1 = Single Griddle
  2 = Double Griddle

SPECIFICATIONS

Ratings Chart—Propane

Model	Burner Power (BTU/Hour)	Burner Power (Kilowatts)	Manifold Pressure	Pressure Regulator Factory Setpoint	Burner Orifice Size	Unit Weight
KCMG-1RND	21515	6.3	10.9 In WC	11 In WC	160 µm	35 lbs. (16 kg)
KCMG-1RCT	21515	6.3	10.9 In WC	11 In WC	160 µm	45 lbs. (21 kg)
KCMG-2RCT	40640	11.9	10.5 In WC	11 In WC	160 µm	90 lbs. (41 kg)

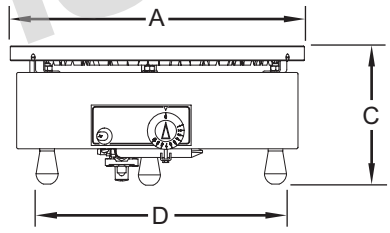
Ratings Chart—Natural Gas

Model	Burner Power (BTU/Hour)	Burner Power (Kilowatts)	Manifold Pressure	Pressure Regulator Factory Setpoint	Burner Orifice Size	Unit Weight
KCMG-1RND	21515	6.3	7 In WC	7 In WC	250 µm	35 lbs. (16 kg)
KCMG-1RCT	21515	6.3	7 In WC	7 In WC	250 µm	45 lbs. (21 kg)
KCMG-2RCT	40640	11.9	6.3 In WC	7 In WC	250 µm	90 lbs. (41 kg)

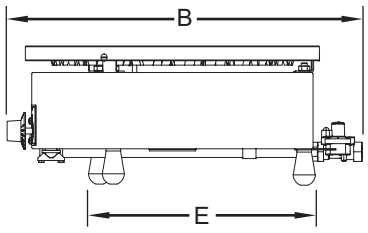
Dimensions—Models KCMG-1RND

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
KCMG-1RND	15-3/4″ (400 mm)	18-15/16″ (481 mm)	7-7/16″ (188 mm)	13-7/16″ (341 mm)	12-3/16″ (308 mm)

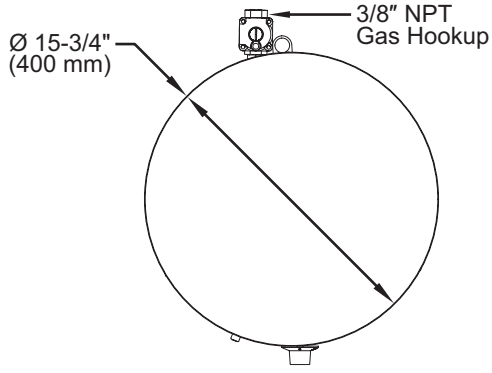
DISCONTINUED



Front View



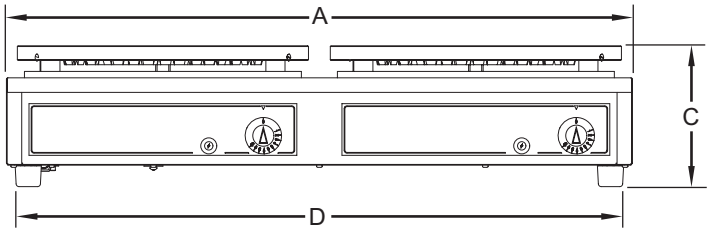
Side View



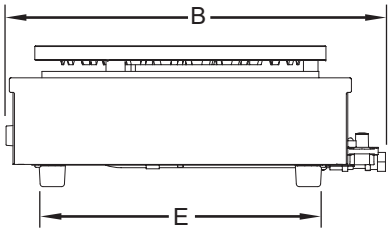
Top View

Dimensions—Models KCMG-1RCT and KCMG-2RCT

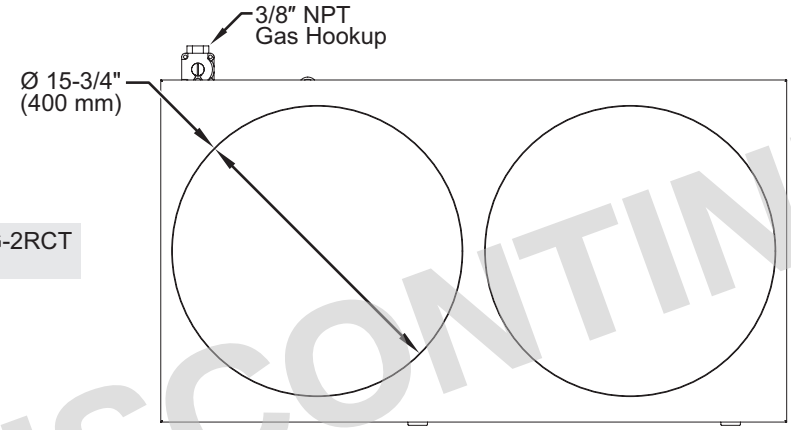
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
KCMG-1RCT	16-15/16″ (430 mm)	20-9/16″ (521 mm)	7-5/8″ (195 mm)	16″ (406 mm)	15-3/16″ (388 mm)
KCMG-2RCT	33-7/8″ (860 mm)	20-9/16″ (521 mm)	7-5/8″ (195 mm)	32-15/16″ (836 mm)	15-3/16″ (388 mm)



Front View



Side View



Model KCMG-2RCT shown

Top View

DISCONTINUED

General

Gas Crepe Makers are shipped pre-assembled and ready for seasoning prior to their first use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit. The following installation procedure must be performed before operating the unit.

⚠ WARNING

FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- **This unit is designed to be used with propane or natural gas. Contact a qualified installer to determine and perform proper gas connections.**
- **Unit must be installed by qualified, trained gas equipment installers. Installation must conform to all local plumbing and gasfitting codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to fire or explosion causing property damage, personal injury, or death. Check with local plumbing inspectors for proper procedures and codes.**
- **In the absence of local plumbing and gasfitting codes, installation must conform with National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or National Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, as applicable.**
- **The gas used with this unit must be the type specified on the specification plate on this unit. To avoid personal injury or damage to the unit, never use any other than the specified gas.**
- **Unit must be connected to gas supply using a moveable gas connector that complies with current and local standards and codes.**
- **Do not twist moveable gas connector.**
- **Keep moveable gas connector away from hot appliances and surfaces.**
- **The unit and its gas connections must be leak tested before placing unit in operation. Use soapy water or commercially available fluid for leak test. DO NOT use open flame to test for leaks.**
- **Locate unit the appropriate distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
  - **For single griddle units, locate sides and rear a minimum of 8″ (203 mm) from combustible surfaces.**
  - **For dual griddle units, locates sides a minimum of 8″ (203 mm) and rear a minimum of 12″ (305 mm) from combustible surfaces**
- **Do not obstruct air ventilation openings on unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death**

Unit must be installed in location with sufficient ventilation to prevent buildup of unsafe levels of noxious fumes.

This unit is equipped with a restraining ring. Restraining ring must be used with appropriate restraining device to prevent strain on gas connection.

Unit is not weatherproof.

1. Inspect the shipping carton for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included in every Crepe Maker:
   - Flat Spreader
   - Spatula

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
   - Make sure to remove all protective film from the stainless steel surfaces.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing or broken knobs. If damaged, inform the freight company immediately.

⚠ CAUTION

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

NOTICE

Allow adequate ventilation around base of unit for proper air supply to gas burner.

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

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

5. Place the unit in the desired location.
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
6. Contact an authorized gas equipment installer to connect the gas supply line to the unit. Review “Connecting the Gas Supply” in this section with the installer.

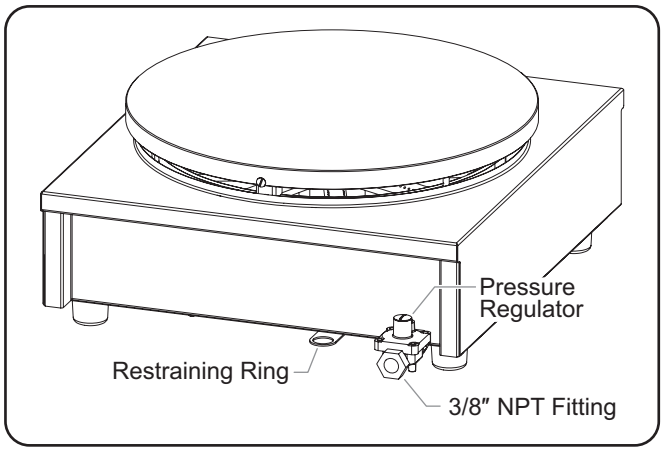
continued...

DISCONTINUED

Connecting the Gas Supply

Gas Crepe Makers must be connected to an approved gas supply line by an authorized and certified gas equipment installer. Understanding the following information is required for proper and safe installation.

- Verify that the unit is configured properly for the gas supply—natural gas or propane. The specification label indicating the gas configuration of the unit is located on the bottom of the unit.
- Install the unit in a location with sufficient ventilation to prevent the buildup of unsafe levels of noxious fumes.
- Make sure there is proper air flow around the unit for combustion air. Do not obstruct the air ventilation openings around the griddle or frame of the unit.
- Connect the unit to the gas supply piping using a moveable gas connector that complies with ANSI Z21.69 / CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with ANSI Z21.41 / CSA 6.9.
- Make sure unit is installed with a dedicated gas shut-off valve.
- Make sure a properly-sized restraining device is connected to the restraining ring on the unit to prevent strain on the gas connection. If the restraining device needs to be removed for any reason, make sure that it is reconnected before resuming operation of the unit.



Rear View, Model KCMG-1RCT

IMPORTANT NOTE

After shutting down a Gas Crepe Maker, a five minute waiting period is required before relighting. This allows potential gas buildup to clear.

DISCONTINUED

General

Gas Crepe Makers are designed for ease of operation. Use the following information and procedures to operate a Crepe Maker.

⚠ WARNING

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

Improper installation, operation, or maintenance of this equipment may result in property damage, serious injury, or death. Do not operate or service this equipment before reading and understanding the contents of this manual!

Control Panel

The following are descriptions of the controls used to operate a Gas Crepe Maker. All controls are located on the control panel at the front of the unit.

Ignition Button

The piezoelectric Ignition Button ignites the gas burner below the griddle. Pushing the button creates a spark that ignites the gas burner.

Temperature Control

The Temperature Control controls the temperature setting/ gas flow into the unit. Turn the Temperature Control counterclockwise to increase the temperature setting. Turn the Temperature Control clockwise to decrease the temperature setting. Push in the Temperature Control to supply gas when lighting a burner. The temperature range of the unit is indicated on the control as settings 1–10 (up to 570°F [300°C]).

NOTE: Gas crepe makers are equipped with a heat-activated safety thermocouple that will cut off gas supply to the unit if the burner flame goes out accidentally.

Lighting a Burner

Use the following procedure to light a burner on a Gas Crepe Maker.

1. Make sure the unit is connected properly to the gas supply, the restraining system is in place, and the gas shutoff valve is open. See the INSTALLATION section for details.
2. When lighting the unit for the first time after gas hook-up:
   a. Push in and turn the Temperature Control counterclockwise to the maximum setting of “10”.
   b. Hold the Temperature Control for five seconds to flush air from the gas tubing through the burner.
   c. Release the Temperature Control.
3. Turn the Temperature Control clockwise to setting “5”.
4. Push in and hold the Temperature Control; then push the Ignition Button.
   - Verify that the burner has ignited. If not, push the Ignition Button again.
   - Continue holding in the Temperature Control for ten seconds to activate the safety thermocouple.
5. Release the Temperature Control and allow the unit to heat for approximately five minutes. **CAUTION: BURN HAZARD— Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
6. Turn the Temperature Control clockwise to the lowest setting of “1”. The unit is now ready for use.

Seasoning the Griddle(s)

Use the following procedure to season the cast iron griddle(s) before using the Crepe Maker for the first time. This procedure will take approximately 1 to 1-1/2 hours.

NOTE: Perform the seasoning procedure in a well ventilated area—preferably underneath an extraction hood. A substantial amount of smoke will be generated, which is normal.

1. Perform the “Lighting a Burner” procedure in this section.

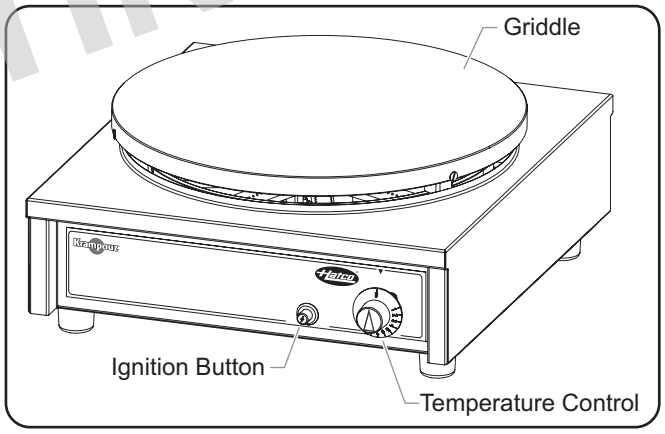
⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Do not come in contact with griddle during operation. Griddle is very hot.**

2. Turn the Temperature Control counterclockwise to temperature setting “6”.
   - Leave the unit at this setting for the entire seasoning procedure.
3. Allow the unit to preheat fully.
4. Pour a teaspoon of vegetable-based cooking oil onto the center of the griddle.
5. Spread the oil evenly over the entire griddle surface.

NOTE: A cleaning pad for spreading the oil and cleaning the griddle surface is available as an accessory. See OPTIONS AND ACCESSORIES *for details.*



Model KCMG-1RCT

6. Allow the oil to cook for 5–10 minutes, until the smoke disappears.
   - The griddle will smoke as the oil cooks into the surface. The smoke will decrease and disappear as the oil drys on the surface.
7. Perform steps 4–6 of this procedure an additional three (3) times.
8. Perform steps 4–6 of this procedure five (5) more times, but decrease the amount of oil to 1/2 teaspoon.
   - As the griddle surface is seasoned, it gradually will turn a darker brown and will develop a shine.
9. Wipe the griddle surface one final time without adding any additional oil.
   - A properly seasoned griddle will look like it’s varnished with a light chestnut color.
10. Go to the “Operating the Unit” procedure in this section.

DISCONTINUED

Operating the Unit

NOTE: Make sure to perform the "Seasoning the Griddle(s)" procedure before the first use of the Crepe Maker. Make sure to wash all accessories before their first use.

Startup

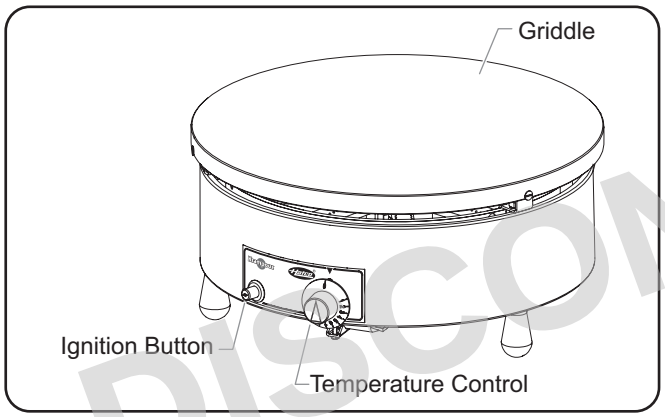
1. Perform the "Lighting a Burner" procedure in this section, if necessary. **WARNING! Never leave unit unattended during use.**
2. Turn the Temperature Control counterclockwise to temperature setting "5".
   - The temperature setting for cooking crepes is between 390°F–450°F (200°C–230°C), which is approximately setting "5" on the Temperature Control.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Do not come in contact with griddle during operation. Griddle is very hot.**

3. Allow the unit to preheat fully.



Model KCMG-1RND

4. Spread a light coating of oil around the entire griddle surface.

NOTE: A cleaning pad for spreading the oil and cleaning the griddle surface is available as an accessory. See OPTIONS AND ACCESSORIES *for details.*

5. Pour a ladle of batter onto the griddle, and spread the batter using the included spreader.
   - Hold the spreader lightly and use a single gentle, circular motion around the entire griddle. Continue with the circular motion until the griddle is completely covered. Go back and fill holes/tears as they happen.
6. Allow the crepe to cook the appropriate amount of time on the first side, determined by the batter recipe. Cook time may need to adjusted after a few trial cooking cycles.
7. Carefully flip the crepe using the included spatula.
   - Use the spatula to loosen the edges around the entire crepe before flipping.

NOTE: A metal spatula is available as an accessory. See OPTIONS AND ACCESSORIES *for details.*

8. Allow the crepe to cook the appropriate amount of time on the second side, determined by the batter recipe. Cook time may need to adjusted after a few trial cooking cycles.
9. Remove the crepe from the griddle using the spatula.
10. Continue to cook crepes by repeating steps 5–9 of this procedure.
    - Wipe the griddle after every two crepes.
    - If the crepes begin sticking, spread a small amount of oil around the griddle. Use additional oil on the griddle in between crepes as needed.

NOTE: During the first use of the crepe maker after the initial seasoning, spread a small amount of oil on the griddle surface in between each crepe.

Shutdown

1. Turn the Temperature Control fully clockwise to setting "0", and close the gas shut-off valve. **WARNING! Always close gas shut-off valve when unit is not in use.**

IMPORTANT NOTE

After shutting down a Gas Crepe Maker, a five minute waiting period is required before relighting. This allows potential gas buildup to clear.

2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the Maintenance section of this manual.

DISCONTINUED

General

Gas Crepe Makers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

Improper installation, operation, or maintenance of this equipment may result in property damage, serious injury, or death. Do not operate or service this equipment before reading and understanding the contents of this manual!

Turn temperature control to off ("0") position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- **Inspect moveable gas connector regularly. Replace immediately if any signs of wear are present.**
- **Verify flexible gas tubing has not exceeded its expiration date. Replace immediately if expired.**
- **Do not twist moveable gas connector.**
- **The unit and its individual gas shut-off valve must be disconnected and isolated from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa.).**
- **This unit must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual gas shut-off valve during any pressure testing of gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).**
- **If the information in these instructions is not followed exactly, fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion 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 conditions. 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.**

Do not steam clean or use excessive water on unit.

This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.

DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

⚠ WARNING

Submerging or saturating unit with water may cause serious injury, will damage the unit, and void unit warranty.

NOTICE

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

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

Do not attempt to cool griddle quickly, such as by rinsing or immersing in water. Damage to griddle will occur.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Perform the "Shutdown" procedure in the OPERATION section of this manual, and allow the unit to cool. **WARNING! Always close gas shut-off valve when unit is not in use.**
2. Wipe the griddle using a clean, non-abrasive cloth.

NOTE: A cleaning pad for spreading the oil and cleaning the griddle surface is available as an accessory. See OPTIONS AND ACCESSORIES *for details.*

3. Wipe the frame of the unit with a non-abrasive cloth dampened in warm water and a mild soap. Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
4. Wipe the frame of the unit thoroughly using a non-abrasive cloth dampened in warm water only.
5. Dry the frame of the unit using a clean, dry, non-abrasive cloth.

NOTE: Oil and fats will build up on the griddle surface over time. This eventually will begin affecting the performance of the Crepe Maker. An abrasive stone is available as an accessory (see OPTIONS AND ACCESSORIES*). Use the abrasive stone to strip the griddle on a regular basis to maintain performance of the unit. The "Seasoning the Griddle(s)" procedure must be performed after stripping the griddle.*

DISCONTINUED

Converting Between Fuels

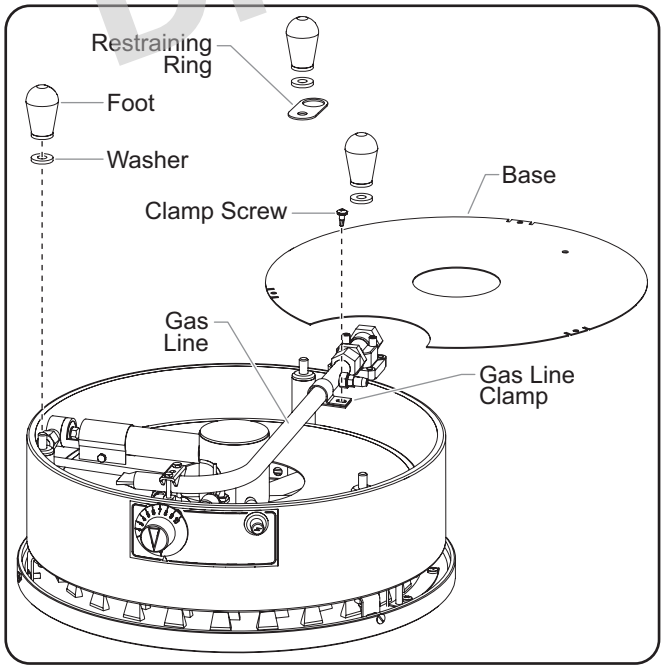
Conversion of a unit between natural gas and propane requires replacement of the orifice, adjustment to the air ring position, and adjustment to the low setting (setting “1”) of the Temperature Control. This procedure must be performed by an authorized and certified gas equipment installer.

⚠ WARNING

Turn temperature control to off (“0”) position, close individual gas shutoff valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

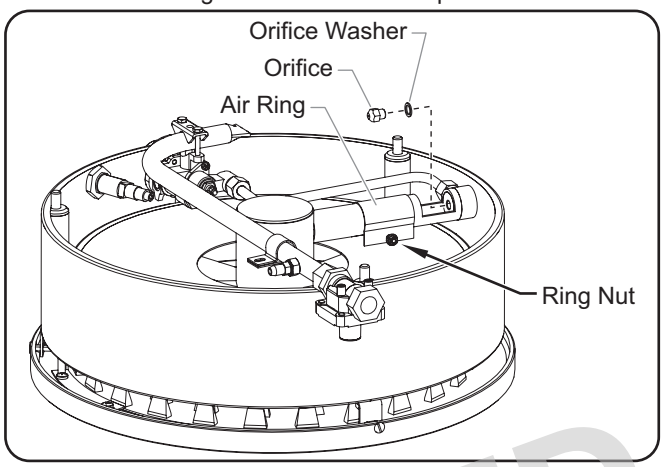
FIRE OR EXPLOSION HAZARD: This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to explosion or burn.

1. If the unit already has been installed, turn the Temperature Control fully clockwise to setting “0”, and close the gas shut-off valve. **WARNING! Always close gas shut-off valve when unit is not in use.**
2. If the unit already has been installed, remove the restraining device and disconnect unit from the gas supply line.
3. Turn over unit and set it on a piece of cardboard or something similar to prevent damage to the griddle surface.
4. Remove the base of the unit.
   - For round frame units:
     a. Unscrew and remove the three feet along with the restraining ring.
     b. Remove the screw on the gas line clamp.
     c. While holding the gas line, carefully slide the base out from underneath the gas line and off the unit.
   - For rectangular frame units:
     a. Remove the screws the secure the base plate to the frame.
     b. Remove the screw on the gas line clamp.
     c. Carefully pass the gas line through the rectangular cutout while sliding the base off of the unit.



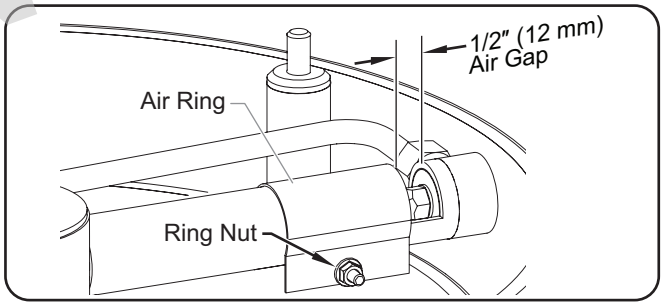
Removing the Base (KCMG-1RND shown)

5. Loosen the ring nut, and slide the air ring back toward the center of the unit to open the air intake as wide as possible.
6. Using a 10 mm wrench, remove the installed orifice and its washer.
   - The propane orifice size is 160 µm.
   - The natural gas orifice size is 250 µm.



Replacing the Orifice (KCMG-1RND shown)

7. Install the new orifice and its washer that were included in the conversion pack.
   - Place the removed orifice and washer into the conversion pack for potential future use.
8. Position the air ring so that it creates an air gap of 1/2″ (12 mm), measured from the front edge of the ring to the base of the orifice. Then, tighten the ring nut to secure it in position.



Setting the Air Gap (KCMG-1RND shown)

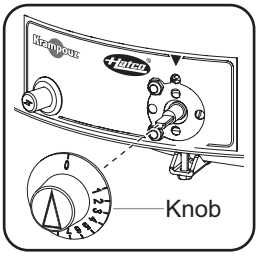
9. Reinstall the base of the unit.
   - For round frame units:
     a. While holding the gas line, carefully slide the base underneath the gas line and onto the unit.
     b. Reinstall the screw through the gas line clamp.
     c. Reinstall the restraining ring and three feet.
   - For rectangular frame units:
     a. Carefully pass the gas line through the rectangular cutout while sliding the base onto the unit.
     b. Position the base on the frame and reinstall the screws.
     c. Reinstall the screw through the gas line clamp.
10. Turn the unit over to its upright position, and connect the unit to the gas supply line. Refer to the INSTALLATION section for information.
11. Perform the “Adjusting the Low Setting” procedure in this section.

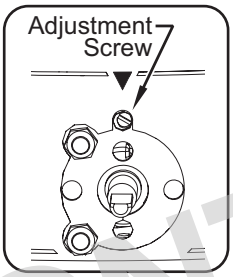
DISCONTINUED

Adjusting the Low Setting

Adjustment to the low setting (setting “1”) is necessary when converting a unit from one type of fuel to another. Proper adjustment to this setting is necessary to ensure that the burner flame does not go out when moving the Temperature Control rapidly between the highest and lowest setting. The low setting adjustment screw is located behind the Temperature Control knob.

1. Perform the “Lighting a Burner” procedure in this section.
2. Push in and turn the Temperature Control counterclockwise to the maximum setting of “10”.
   - Leave the unit at this setting for 2–3 minutes.
3. Turn the Temperature Control clockwise to the lowest setting of “1”.
4. Remove the Temperature Control knob by pulling straight out.
5. Using a small flat-blade screwdriver, make the appropriate changes to the adjustment screw setting:
   - Turning the adjustment screw counterclockwise increases the flame height. Turning the adjustment screw clockwise decreases the flame height.
   - For proper adjustment o n the lowest setting, the flame should be approximately a half a pin head above each burner hole.
   - For propane units: turn the adjustment screw fully clockwise.
   - For natural gas units: while watching the burner flame beneath the griddle, turn the adjustment screw in 3/4-turn increments in the appropriate direction to reach the proper setting.
6. Replace the Temperature Control knob.



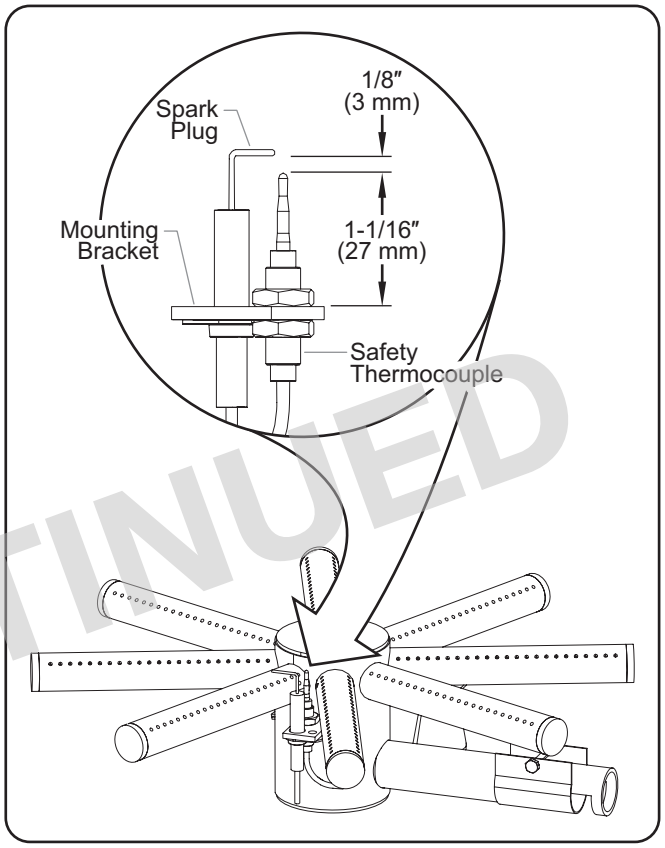


Safety Thermocouple

To ensure safe operation of the gas crepe maker, the end of the safety thermocouple must be positioned in the flame 1-1/16″ (27 mm) above the mounting bracket.

Ignition Spark Plug

For proper ignition of the burner, make sure the ignition spark plug is positioned 1/8″ (3 mm) above the safety thermocouple.



View of Burner

DISCONTINUED

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Turn temperature control to off (“0”) position, close gas shut-off valve, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned “On”, but no heat.	Safety thermostat shut down unit after flame went out.	Refer to the OPERATION section of this manual: • Perform “Shutdown” procedure. • Wait five minutes for gas buildup to clear. • Perfom “Lighting a Burner” procedure. If unit still does not heat, perform “Shutdown” procedure and contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control, burner system, pressure regulator, or safety thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Temperature Control setting too low.	Turn Temperature Control counterclockwise to increase the temperature setting.
	Temperature Control not calibrated properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit too hot.	Temperature Control setting too high.	Turn Temperature Control clockwise to decrease the temperature setting.
	Temperature Control not calibrated properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Review the “Lighting a Burner” and “Operating the Unit” prodedures in the OPERATION section of this manual.
	Gas shutoff valve in closed position.	Open the gas shutoff valve, and perform the the “Lighting a Burner” and “Operating the Unit” prodedures in the OPERATION section of this manual.
	Temperature Control, burner system, pressure regulator, or safety thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

DISCONTINUED

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

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

General

The following accessories are availbale for Crepe Makers.

FLATSPREADER.....Flat spreader

RNDSPREADER.....Round, steel spreader

13.75SPATULA.....13-3/4″ (350 mm) metal spatula with plastic handle

CLEANPAD.....Cleaning pad with replaceable cleaning wipes

15PADREFILL.....Cleaning wipes refill, 15 wipes

ABRSTONE .....Abrasive cleaning stone

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

Induction Ranges
Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

DISCONTINUED

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....16
Introduction.....16
Consignes de Sécurité Importantes.....17
Description du Modèle.....19
Désignation du Modèle.....19
Caractéristiques Techniques 20
Tableaux de classification.....20
Dimensions.....20
Installation.....22
Généralités 22
Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz 23
Mode d'emploi 24
Généralités 24
Panneau de commande 24
Allumer le brûleur 24
Culottage des plaques chauffantes.....24
Fonctionnement de l'appareil 25
Maintenance.....26
Généralités 26
Nettoyage quotidien.....26
Changer de combustible 27
Thermocouple de sécurité.....29
Bougie d'allumage.....29
Guide de Dépannage.....30
Options et Accessoires 30
Garantie Limitée 31
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

DISCONTINUED

INTRODUCTION

Les crêpières à gaz permettent de cuire des crêpes de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales et les endroits où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients. Le thermostat réglable permet aux utilisateurs de cuire des crêpes de qualité en continu avec différentes sortes de pâtes. Le brûleur exclusif à 8 branches de grand diamètre assure une répartition optimale de la chaleur sur toute la plaque chauffante pour une cuisson uniforme et rapide.

Les crêpières à gaz sont le fruit de recherches approfondies et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des crêpières à gaz. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies 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 l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- **Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du propane ou du gaz naturel. Contactez un installateur qualifié pour déterminer et effectuer les raccordements de gaz appropriés.**
- **L'appareil doit être installé par un installateur d'appareils à gaz qualifié et formé. L'installation doit être conforme à tous les codes locaux de plomberie et d'installation au gaz. Toute installation effectuée par une personne non qualifiée annulera la garantie de l'appareil et peut causer un incendie ou une explosion, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner des blessures graves, voire mortelles. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie.**
- **En l'absence de codes locaux de plomberie et d'installation du gaz, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane Installation Code (Code national d'installation du gaz et du propane) CSA B149.1, selon le cas.**
- **Le gaz utilisé avec cet appareil doit correspondre au type indiqué sur la plaque signalétique. Pour éviter toute blessure corporelle ou d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais d'autre gaz que celui indiqué.**
- **L'appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme aux normes locales et aux codes locaux en vigueur.**
- **Vérifiez régulièrement le raccord de gaz mobile. Remplacez-le immédiatement en cas de signes d'usure.**
- **Vérifiez que la date de validité du connecteur de gaz flexible n'est pas dépassée. Remplacez-le immédiatement si la date n'est plus valide.**
- **Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.**
- **Tenez le connecteur de gaz mobile éloigné des appareils et des surfaces chaudes.**
- **L'appareil et les raccords de gaz doivent faire l'objet d'un test d'étanchéité avant leur mise en service. Utilisez de l'eau savonneuse ou un liquide en vente dans le commerce pour vérifier l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez PAS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.**
- **L'appareil et le robinet d'arrêt du gaz individuelle doivent être débranchés et isolés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).**
- **Fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel pour isoler l'appareil du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).**

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- **Positionnez l'appareil à bonne distance des murs et des matériaux combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
  - **Pour les plaques chauffantes uniques, laissez un espace de 203 mm (8″) entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les surfaces combustibles.**
  - **Pour les plaques chauffantes avec double foyer, laissez un espace entre les côtés et l'arrière de l'appareil, respectivement de 203 mm (8″) et de 305 mm (12″), et les surfaces combustibles.**
- **N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.**
- **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.**

RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- **Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.**
- **Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.**
- **Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce de rechange entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des situations dangereuses. Les pièces de rechange d'origine Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.**

L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.

Positionnez le thermostat sur la position d'arrêt (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

L'appareil est équipé d'un anneau de restriction. L'anneau de restriction doit être utilisé avec un dispositif de restriction approprié pour éviter toute pression sur le raccord de gaz.

L'appareil n'est pas résistant aux intempéries.

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.

L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer l'appareil.

DISCONTINUED

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

N'immergez PAS l'appareil dans l'eau et ne le mouillez PAS abondamment. L'appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas l'appareil s'il a été immergé dans l'eau ou mouillé abondamment.

Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.

Assurez-vous que tous les utilisateurs ont reçu les instructions nécessaires pour pouvoir utiliser l'appareil de manière sûre et adéquate.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées. Ne laissez pas les enfants sans surveillance et maintenez-les à l'écart de l'appareil.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz individuel lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

N'apportez aucune modification à l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil pour des fins autres que celles prévues.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **N'entrez pas en contact avec la plaque chauffante pendant le fonctionnement de l'appareil, elle est très chaude.**
- **Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Assurez-vous d'avoir assez de ventilation autour de la base de l'appareil pour pouvoir alimenter correctement le brûleur à gaz en air.

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

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par cet équipement ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

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.

N'essayez pas de refroidir rapidement la plaque chauffante, en la rinçant ou en l'immergeant dans de l'eau par exemple. Cela endommagera la plaque.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement ; il n'est PAS destiné à un usage personnel.

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

DISCONTINUED

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

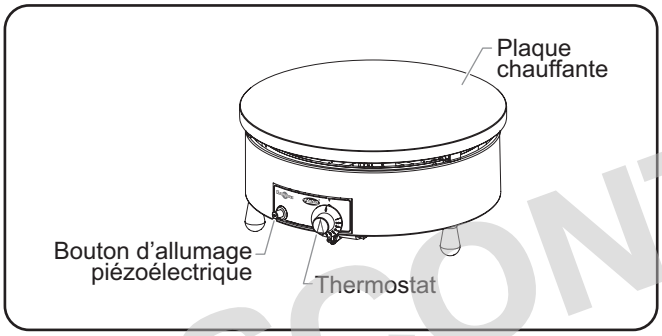
Les crêpières à gaz sont composées d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer et d'une ou plusieursplaques chauffantes en fonte d'un diamètre de 400 mm (15-3/4″). L'appareil est équipé d'un brûleur 8 branches de grand diamètre ; d'un thermostat ajustable dont la température peut atteindre 300°C (570°F) et d'un bouton d'allumage piézoélectrique.

Toutes les crêpières à gaz sont fabriquées en usine pour être utilisées avec du gaz naturel. Des composants de conversion sont inclus pour permettre de convertir les appareils afin qu'ils puissent être utilisés avec du propane. Consultez la section MAINTENANCE de ce manuel et contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

NOTA: Les crêpières à gaz sont équipées d'un thermocouple de sécurité activé par la chaleur qui permet de couper l'alimentation en gaz de l'appareil si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement.

Modèle KCMG-1RND

Le modèle KCMG-1RND dispose d'un châssis rond et d'une seule plaque chauffante en fonte.



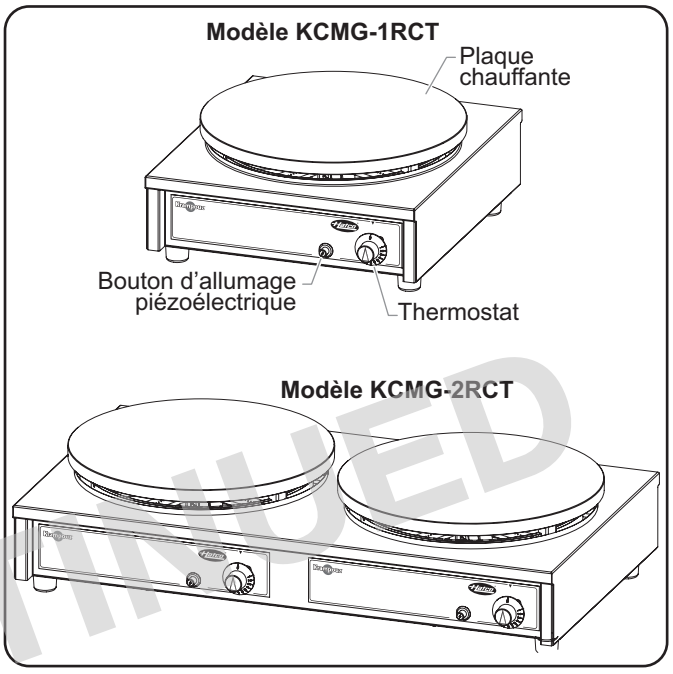
Modèle KCMG-1RND

Modèles KCMG-1RCT and KCMG-2RCT

Les modèles KCMG-1RCT et KCMG-2RCT sont équipés d'un châssis rectangulaire.

Le modèle KCMG-1RCT est équipé d'une seule plaque chauffante en fonte et d'un bouton d'allumage piézoélectrique.

Le modèle KCMG-2RCT est équipé de deux plaques chauffantes en fonte et de deux boutons d'allumage piézoélectriques.—soit un pour chaque plaque.

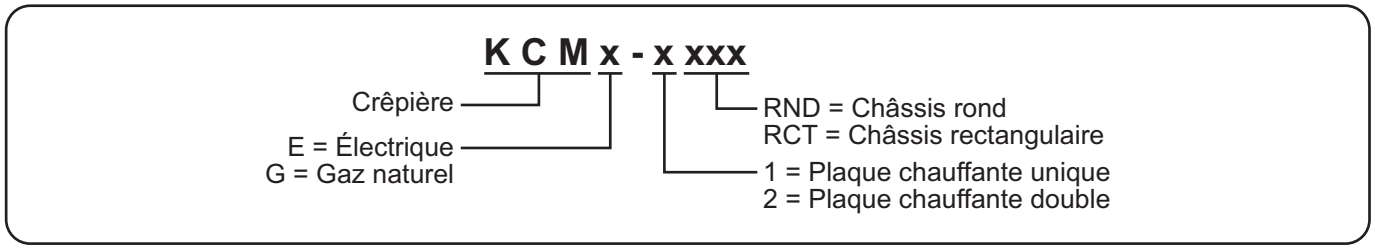


Modèles KCMG-1RCT et KCMG-2RCT

Veuillez consulter la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour connaître les éléments supplémentaires disponibles pour les crêpières.

DISCONTINUED

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Tableaux de classification—Propane

Modéle	Puissance du brûleur BTU/heure	Puissance du brûleur (kilowatts)	Pression du collecteur	Régulateur de pression Réglages d'usine	Orifice du brûleur Taille	Poids de l'appareil
KCMG-1RND	21515	6.3	10.9 In WC	11 In WC	160 µm	16 kg (35 lbs.)
KCMG-1RCT	21515	6.3	10.9 In WC	11 In WC	160 µm	21 kg (45 lbs.)
KCMG-2RCT	40640	11.9	10.5 In WC	11 In WC	160 µm	41 kg (90 lbs.)

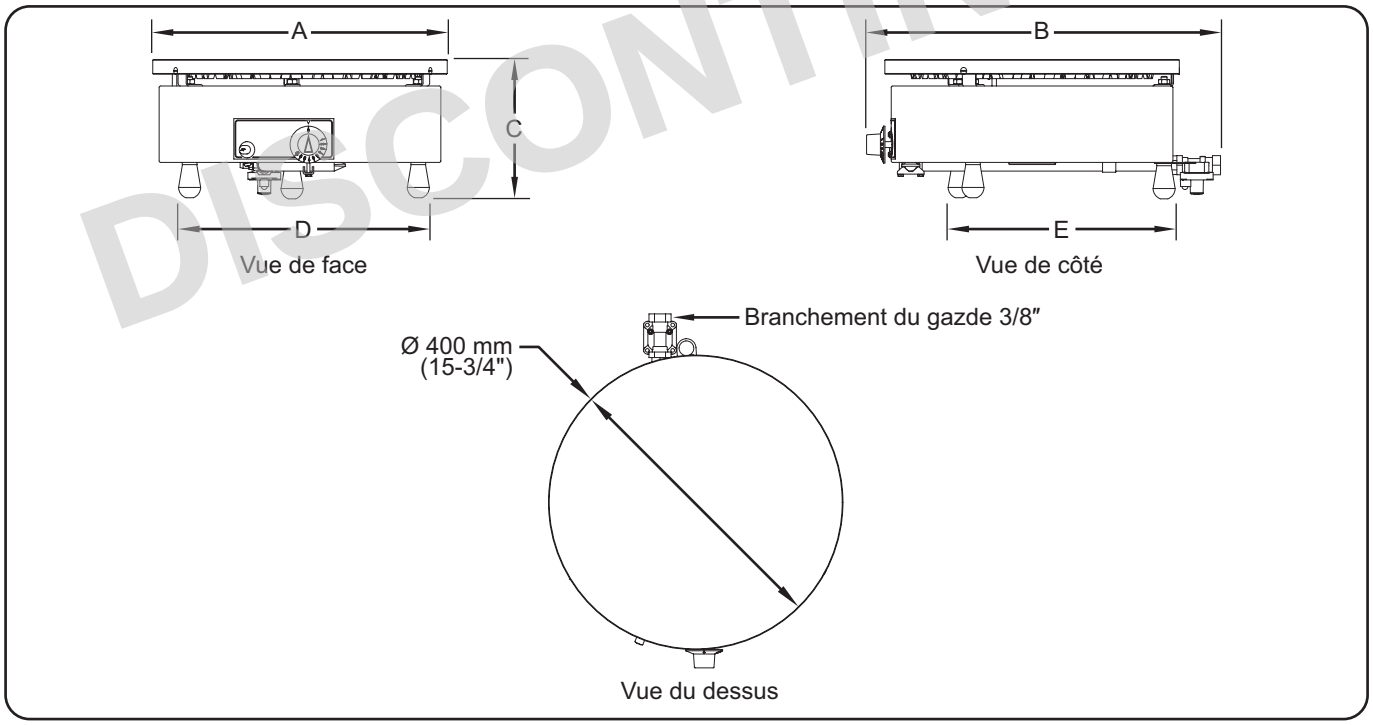
Tableaux de classification—Gaz naturel

Modéle	Puissance du brûleur BTU/heure	Puissance du brûleur (kilowatts)	Pression du collecteur	Régulateur de pression Réglages d'usine	Orifice du brûleur Taille	Poids de l'appareil
KCMG-1RND	21515	6.3	7 In WC	7 In WC	250 µm	16 kg (35 lbs.)
KCMG-1RCT	21515	6.3	7 In WC	7 In WC	250 µm	21 kg (45 lbs.)
KCMG-2RCT	40640	11.9	6.3 In WC	7 In WC	250 µm	41 kg (90 lbs.)

Dimensions—Modèle KCMG-1RND

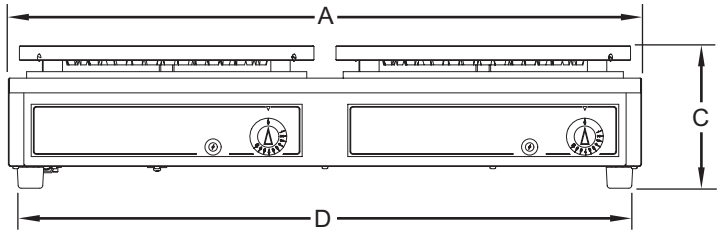
Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encombrement Largeur (D)	Encombrement Profondeur (E)
KCMG-1RND	400 mm (15-3/4″)	481 mm (18-15/16″)	188 mm (7-7/16″)	341 mm (13-7/16″)	308 mm (12-3/16″)

DISCONTINUED

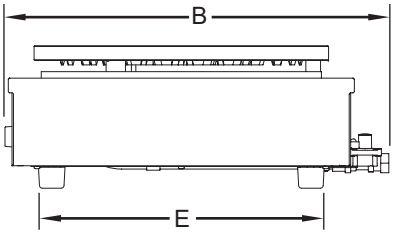


Dimensions—Modèles KCMG-1RCT et KCMG-2RCT

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encombrement Largeur (D)	Encombrement Profondeur(E)
KCMG-1RCT	16-15/16″ (430 mm)	20-9/16″ (521 mm)	7-5/8″ (195 mm)	16″ (406 mm)	15-3/16″ (388 mm)
KCMG-2RCT	33-7/8″ (860 mm)	20-9/16″ (521 mm)	7-5/8″ (195 mm)	32-15/16″ (836 mm)	15-3/16″ (388 mm)



Vue de face



Vue de côté

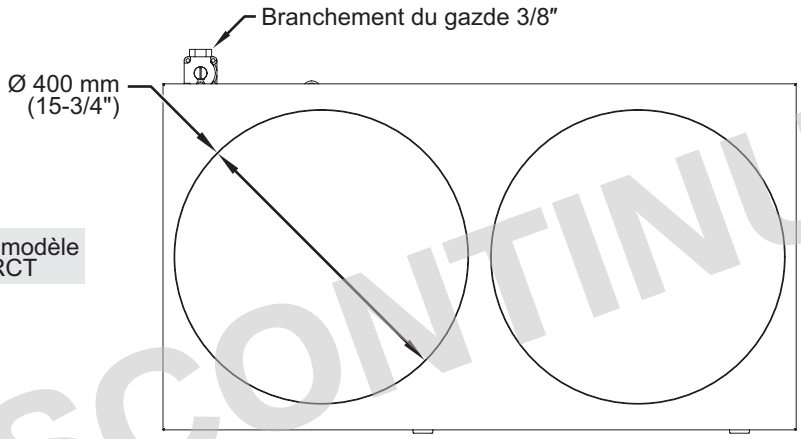


Illustration du modèle KCMG-2RCT

Vue du dessus

DISCONTINUED

Généralités

Les crêpières à gaz sont expédiées prémontées et prêtes à être culottées avant la première utilisation. Veillez à ne pas endommager l'appareil lors du déballage du carton d'expédition. Les instructions d'installation suivantes doivent être effectuées avant d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- **Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du propane ou du gaz naturel. Contactez un installateur qualifié pour déterminer et effectuer les raccordements de gaz appropriés.**
- **L'appareil doit être installé par un installateur d'appareils à gaz qualifié et formé. L'installation doit être conforme à tous les codes locaux de plomberie et d'installation au gaz. Toute installation effectuée par une personne non qualifiée annulera la garantie de l'appareil et peut causer un incendie ou une explosion, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner des blessures graves, voire mortelles. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie.**
- **En l'absence de codes locaux de plomberie et d'installation du gaz, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane Installation Code (Code national d'installation du gaz et du propane) CSA B149.1, selon le cas.**
- **Le gaz utilisé avec cet appareil doit correspondre au type indiqué sur la plaque signalétique. Pour éviter toute blessure corporelle ou d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais d'autre gaz que celui indiqué.**
- **L'appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme aux normes locales et aux codes locaux en vigueur.**
- **Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.**
- **Tenez le connecteur de gaz mobile éloigné des appareils et des surfaces chaudes.**
- **L'appareil et les raccords de gaz doivent faire l'objet d'un test d'étanchéité avant leur mise en service. Utilisez de l'eau savonneuse ou un liquide en vente dans le commerce pour vérifier l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez PAS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.**
- **Positionnez l'appareil à bonne distance des murs et des matériaux combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
  - **Pour les plaques chauffantes uniques, laissez un espace de 203 mm (8″) entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les surfaces combustibles.**
  - **Pour les plaques chauffantes avec double foyer, laissez un espace entre les côtés et l'arrière de l'appareil, respectivement de 203 mm (8″) et de 305 mm (12″), et les surfaces combustibles.**
- **N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE OU 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.**
- **Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.**

L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.

L'appareil est équipé d'un anneau de restriction. L'anneau de restriction doit être utilisé avec un dispositif de restriction approprié pour éviter toute pression sur le raccord de gaz.

L'appareil n'est pas résistant aux intempéries.

1. Vérifiez que le carton d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu dus au transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Arrêter! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
2. Retirez l'appareil et tous les composants/accessoires indépendants du carton d'expédition. Les composants indépendants suivants sont inclus dans chaque crêpière :
   - Épandeur plat
   - Spatule

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.*

3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
   - Assurez-vous de retirer l'ensemble des films protecteurs recouvrant les surfaces en acier inoxydable.
4. Vérifiez la présence ou non de dommages dus au transport, tels que des bosses sur le boîtier ou des boutons cassés. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

DISCONTINUED

NOTICE

Assurez-vous d'avoir assez de ventilation autour de la base de l'appareil pour pouvoir alimenter correctement le brûleur à gaz en air.

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

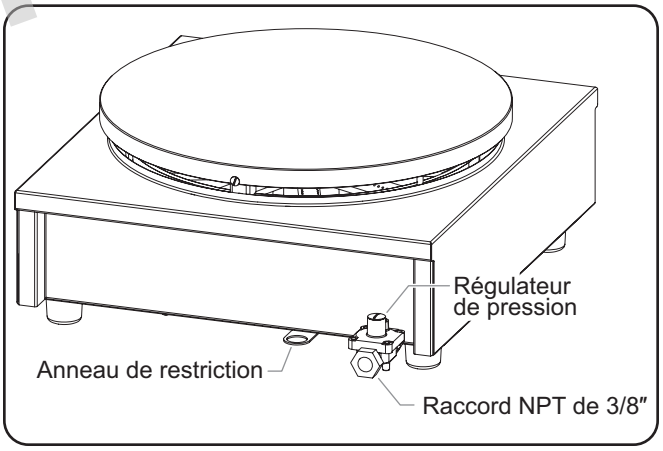
Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par cet équipement ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

5. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
   - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le plan de travail soit plat et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et des aliments.
   - Assurez-vous que tous les pieds de l'appareil sont correctement positionnés sur le comptoir.
6. Contactez un installateur d'appareils à gaz pour raccorder la conduite d'alimentation en gaz à l'appareil. Consultez la section « Raccordement de l'alimentation en gaz » avec l'installateur.

Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz

Les crêpières à gaz doivent être raccordées à une conduite d'alimentation en gaz approuvée par un installateur d'équipement à gaz autorisé et certifié. Il est nécessaire de bien comprendre les informations suivantes pour installer l'appareil correctement et en toute sécurité.

- Vérifiez que l'appareil est configuré correctement pour l'alimentation en gaz, qu'il s'agisse de gaz naturel ou de propane. L'étiquette des caractéristiques du produit indiquant la configuration du gaz est située en dessous de l'appareil.
- Installez l'appareil dans un endroit avec assez de ventilation pour éviter l'accumulation de fumées nocives et dangereuses.
- Veillez à ce que l'air de combustion circule correctement autour de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de la plaque chauffante ou du châssis de l'appareil.
- Raccordez l'appareil à la tuyauterie d'alimentation en gaz à l'aide d'un connecteur de gaz mobile conforme à la norme ANSI Z21.69/CSA 6.16 et d'un dispositif à déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41/CSA 6.9.
- Assurez-vous que l'appareil est équipé d'un robinet d'arrêt du gaz.
- Veillez à ce qu'un dispositif de restriction de taille appropriée soit raccordé à l'anneau de restriction de l'appareil pour éviter toute pression sur le raccord de gaz. Si le dispositif de restriction doit être retiré pour quelque raison que ce soit, assurez-vous qu'il est rebranché avant de réutiliser l'appareil.



Vue de derrière, modèle KCMG-1RCT

REMARQUE IMPORTANTE
Si vous avez besoin de rallumer la crêpière à gaz après l'avoir éteinte, veuillez attendre cinq minutes. Cela permet à l'accumulation potentielle de gaz de se dissiper.

DISCONTINUED

Généralités

Les crêpières à gaz sont conçues pour une utilisation facile. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner la crêpière.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES avant d'utiliser ce matériel.

Si vous ne respectez pas les consignes d'installation, d'utilisation ou d'entretien de l'appareil, vous risquez de l'endommager et de subir des blessures graves, voire mortelles. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le contenu de ce manuel avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil !

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner la crêpière à gaz. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'avant de l'unité.

Bouton d'allumage

Le bouton d'allumage piézoélectrique permet d'allumer le brûleur à gaz sous la plaque chauffante. En poussant le bouton, vous créez une étincelle qui allume le brûleur à gaz.

Thermostat

Le thermostat permet de contrôler le réglage de la température et le débit de gaz dans l'appareil. Tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage de la température. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la température. Appuyez sur le thermostat pour fournir du gaz lorsque vous allumez le brûleur. La plage de température de l'appareil est indiquée sur le bouton sous la forme de réglages allant de 1 à 10 (jusqu'à 300°C [570°F]).

NOTA: Les crêpières à gaz sont équipées d'un thermocouple de sécurité activé par la chaleur qui permet de couper l'alimentation en gaz de l'appareil si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement.

Allumer le brûleur

Suivez la procédure décrite dans cette section pour allumer le brûleur d'une crêpière à gaz.

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz, que le système de restriction est en place et que le robinet d'arrêt du gaz est ouvert. Consultez la section INSTALLATION pour plus d'informations.
2. Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois après avoir branché le gaz :
   a. Poussez et tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau maximum (position « 10 »).
   b. Maintenez le thermostat enfoncé pendant cinq secondes pour évacuer l'air du tuyau de gaz à travers le brûleur.
   c. Relâchez le thermostat.
3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 5 ».
4. Appuyez sur le thermostat et maintenez-le enfoncé, puis appuyez sur le bouton d'allumage.
   - Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Si ce n'est pas le cas, appuyez une nouvelle fois sur le bouton d'allumage.
   - Maintenez le thermostat enfoncé pendant encore dix secondes pour activer le thermocouple de sécurité.
5. Relâchez le thermostat et laissez l'appareil chauffer pendant environ cinq minutes. **ATTENTION! DANGER DE BRÛLURE—Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
6. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau le plus faible (position « 1 »). Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Culottage des plaques chauffantes

Suivez la procédure suivante pour culotter la ou les plaques chauffantes en fonte avant d'utiliser la crêpière pour la première fois. Cette procédure prendra environ une heure à une heure et demie.

NOTA: Réalisez la procédure de culottage dans un endroit bien ventilé, de préférence sous une hotte d'extraction. Une quantité importante de fumée sera générée, ce qui est normal.

1. Suivez la procédure « Allumer le brûleur » décrite dans cette section.

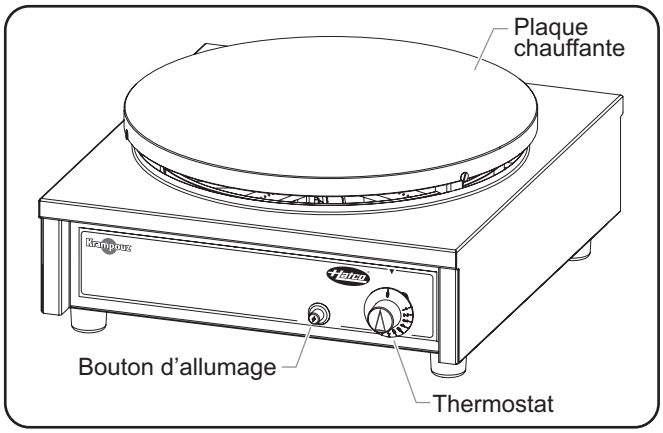
⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **N'entrez pas en contact avec la plaque chauffante pendant le fonctionnement de l'appareil, elle est très chaude.**

2. Tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 6 ».
   - Laissez l'appareil à ce réglage pendant toute la procédure de culottage.
3. Laissez préchauffer complètement l'appareil.
4. Versez une cuillère à café d'huile végétale de cuisson au centre de la plaque chauffante.
5. Répandez l'huile de manière uniforme sur toute la surface de la plaque.

NOTA: Un tampon de nettoyage servant à étaler l'huile et à nettoyer la surface de la plaque chauffante est disponible comme accessoire. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour obtenir plus de détails.*



Modèle KCMG-1RCT

DISCONTINUED

6. Faites chauffer l'huile pendant 5à10 minutes, jusqu'à ce que la fumée disparaisse.
   - La plaque chauffante fumera pendant que l'huile cuit à la surface. La fumée diminuera et disparaîtra à mesure que l'huile séchera à la surface.
7. Suivez les étapes 4à6 de cette procédure trois (3) fois de plus.
8. Suivez les étapes 4à6 de cette procédure cinq (5) fois de plus, mais réduisez la quantité d'huile à 1/2 cuillère à café.
   - À mesure que la surface de la plaque chauffante est culottée, elle devient progressivement brune, puis brille.
9. Essuyez la surface de la plaque une dernière fois sans y ajouter de l'huile.
   - Une plaque chauffante bien culottée semble vernie d'une couleur marron clair.
10. Référez-vous à la procédure « Fonctionnement de l'appareil » de la présente section.

Fonctionnement de l'appareil

NOTA: Veillez à réaliser la procédure de « Culottage des plaques chauffantes » avant d'utiliser la crêpière pour la première fois. Veillez également à laver tous les accessoires avant la première utilisation.

Allumage

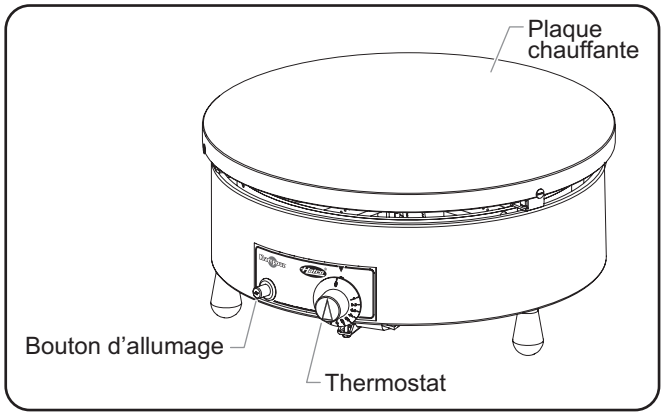
1. Suivez la procédure « Allumer le brûleur » décrite dans cette section, si besoin. **AVERTISSEMENT ! Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.**
2. Tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 5 ».
   - La température de cuisson des crêpes est comprise entre 200°C et 230°C (390°F et 450°F), qui correspond environ à la position « 5 » du thermostat.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **N'entrez pas en contact avec la plaque chauffante pendant le fonctionnement de l'appareil, elle est très chaude.**

3. Laissez préchauffer complètement l'appareil.



Modèle KCMG-1RND

4. Étalez une légère couche d'huile sur toute la surface de la plaque chauffante.

NOTA: Un tampon de nettoyage servant à étaler l'huile et à nettoyer la surface de la plaque chauffante est disponible comme accessoire. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour obtenir plus de détails.*

5. Versez une louche de pâte sur la plaque chauffante et étalez-la à l'aide de l'épandeur fourni.
   - Tenez légèrement l'épandeur et faites un mouvement circulaire doux autour de toute la plaque chauffante. Continuez le mouvement circulaire jusqu'à ce que la plaque soit complètement recouverte. Retournez et remplissez les trous/déchirures à mesure qu'ils se produisent.
6. Laissez cuire la crêpe pendant la durée appropriée sur le premier côté, en fonction de la recette de la pâte. Le temps de cuisson peut être ajusté après quelques cycles de cuisson d'essai.
7. Retournez délicatement la crêpe à l'aide de la spatule fournie.
   - À l'aide de la spatule, décollez les bords de la crêpe avant de la retourner.

NOTA : Une spatule métallique est disponible comme accessoire. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour obtenir plus de détails.*

8. Laissez cuire la crêpe pendant la durée appropriée sur le deuxième côté, en fonction de la recette de la pâte. Le temps de cuisson peut être ajusté après quelques cycles de cuisson d'essai.
9. Retirez la crêpe de la plaque chauffante à l'aide de la spatule.
10. Continuez à cuire des crêpes en répétant les étapes 5à9 de cette procédure.
    - Essuyez la plaque après chaque deux crêpes.
    - Si les crêpes commencent à coller, étalez une petite quantité d'huile sur la surface de la plaque. Appliquez une quantité d'huile supplémentaire sur la plaque chauffante d'une cuisson à l'autre au besoin.

NOTA: Lors de la première utilisation de la crêpière après le premier culottage, étalez une petite quantité d'huile sur la surface de la plaque entre chaque crêpe.

Arrêt

1. Tournez le thermostat à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 » et fermez le robinet d'arrêt du gaz. **AVERTISSEMENT ! Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.**

REMARQUE IMPORTANTE

Si vous avez besoin de rallumer la crêpière à gaz après l'avoir éteinte, veuillez attendre cinq minutes. Cela permet à l'accumulation potentielle de gaz de se dissiper.

2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

DISCONTINUED

Généralités

Les crêpières à gaz sont conçues pour offrir une durabilité et une performance optimales tout en nécessitant un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas les consignes d'installation, d'utilisation ou d'entretien de l'appareil, vous risquez de l'endommager et de subir des blessures graves, voire mortelles. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le contenu de ce manuel avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil !

Positionnez le thermostat sur la position d'arrêt (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- **Vérifiez régulièrement le raccord de gaz mobile. Remplacez-le immédiatement en cas de signes d'usure.**
- **Vérifier que la date de validité du tuyau de gaz flexible n'est pas dépassée. Remplacez-le immédiatement si la date n'est plus valide.**
- **Ne tordez pas le connecteur de gaz mobile.**
- **L'appareil et le robinet d'arrêt du gaz individuelle doivent être débranchés et isolés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).**
- **Fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel pour isoler l'appareil du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 3,5 kPa (1/2 psi).**
- **Si les consignes fournies dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement respectées, un incendie ou une explosion risqueraient d'endommager l'appareil et vous pourriez subir des blessures graves, voire mortelles.**
- **Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.**
- **Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce de rechange entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des situations dangereuses. Les pièces de rechange d'origine Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.**

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.

L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer l'appareil.

N'immergez PAS l'appareil dans l'eau et ne le mouillez PAS abondamment. L'appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas l'appareil s'il a été immergé dans l'eau ou mouillé abondamment.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

⚠ AVERTISSEMENT

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'équipement et entraîne l'annulation de sa garantie.

AVIS

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

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.

N'essayez pas de refroidir rapidement la plaque chauffante, en la rinçant ou en l'immergeant dans de l'eau par exemple. Cela endommagera la plaque.

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

1. Effectuez la procédure « Arrêt » décrite dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel et laissez l'appareil refroidir. **AVERTISSEMENT ! Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.**
2. Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

NOTA: Un tampon de nettoyage servant à étaler l'huile et à nettoyer la surface de la plaque chauffante est disponible comme accessoire. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour obtenir plus de détails.*

3. Essuyez le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié avec de l'eau chaude et du savon doux. Les taches persistantes peuvent être éliminées à l'aide d'un bon produit de nettoyage pour acier inoxydable. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Essuyez entièrement le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié uniquement avec de l'eau chaude.
5. Séchez le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, propre et non abrasif.

NOTA: L'huile et les graisses s'accumuleront sur la surface de la plaque chauffante au fil du temps. Cela finira par affecter les performances de la crêpière. Une pierre abrasive est disponible comme accessoire (voir OPTIONS ET ACCESSOIRES*). Utilisez la pierre abrasive pour décaper régulièrement la plaque afin de maintenir les performances de l'appareil. La procédure « Culottage des plaques chauffantes » doit être effectuée après le décapage de la plaque chauffante.*

DISCONTINUED

Changer de combustible

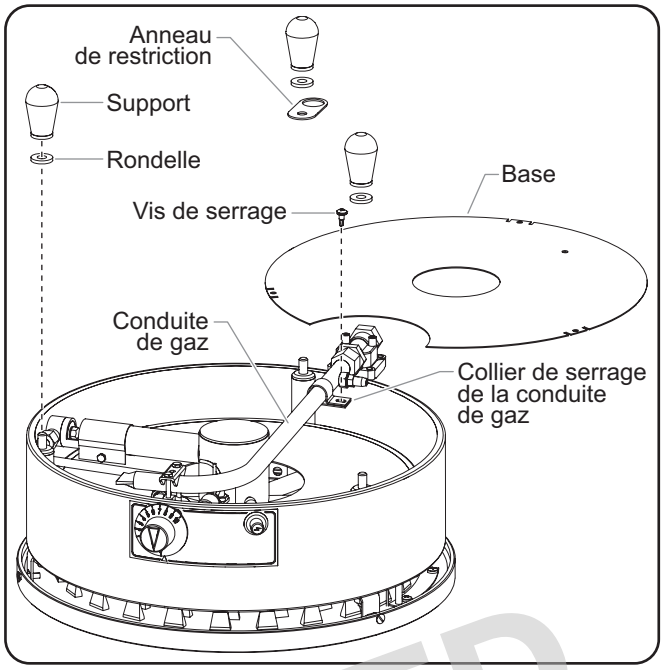
La conversion de l'appareil d'un gaz naturel au propane nécessite de remplacer l'orifice, d'ajuster la position de l'anneau d'air et de régler le thermostat sur la position la plus faible (position « 1 »). Cette procédure doit être effectuée par un installateur d'appareils à gaz agréé et certifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Positionnez le thermostat sur la position (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz individuel et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

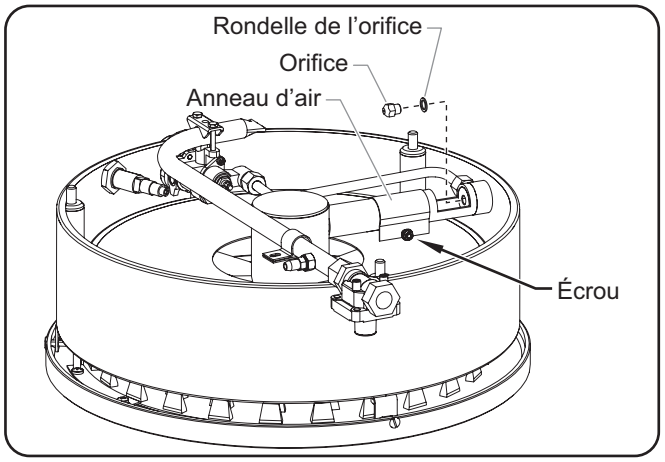
RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION : Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des explosions ou provoquer des brûlures.

1. Si l'appareil est déjà installé, tournez le thermostat à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 » et fermez le robinet d'arrêt du gaz. **AVERTISSEMENT ! Fermez toujours le robinet d'arrêt du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.**
2. Si l'appareil est déjà installé, retirez le dispositif de restriction et débranchez l'appareil de la conduite d'alimentation en gaz.
3. Retournez l'appareil et posez-le sur un morceau de carton ou quelque chose de similaire pour éviter d'endommager la surface de la plaque chauffante.
4. Retirez la base de l'appareil.
   - Pour les appareils disposant d'un châssis rond :
     a. Dévissez et retirez les trois pieds ainsi que l'anneau de restriction.
     b. Retirez la vis du collier de serrage de la conduite de gaz.
     c. Tout en tenant la conduite de gaz, faites glisser avec précaution la base hors de la conduite de gaz et de l'appareil.
   - Pour les appareils disposant d'un châssis rectangulaire :
     a. Enlevez les vis et fixez la plaque de base au châssis.
     b. Retirez la vis du collier de serrage de la conduite de gaz.
     c. Insérez avec précaution la conduite de gaz à travers l'ouverture tout en faisant glisser la base hors de l'appareil.



Retrait de la base (comme indiqué pour KCMG-1RND)

5. Desserrez l'écrou et faites glisser l'anneau d'air vers le centre de l'appareil pour ouvrir l'entrée d'air au maximum.
6. À l'aide d'une clé à molette de 10 mm, retirez l'orifice installé et la rondelle.
   - La taille de l'orifice de propane est 160 µm.
   - La taille de l'orifice de gaz naturel est 250 µm.



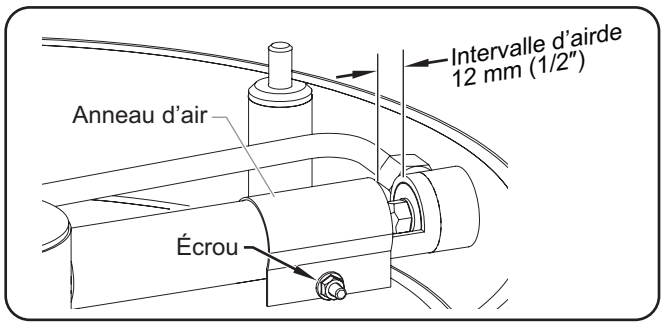
Remplacement de l'orifice (comme indiqué pour KCMG-1RND)

7. Installez le nouvel l'orifice installé et la rondelle fournie avec le kit de conversion.
   - Placez l'orifice et la rondelle que vous avez enlevés dans le kit de conversion pour pouvoir les utiliser ultérieurement.

suite...

DISCONTINUED

8. Positionnez l'anneau d'air de sorte à créer un intervalle d'air de 12 mm (1/2″) en le mesurant à partir du bord avant de l'anneau jusqu'à la base de l'orifice. Serrez ensuite l'écrou pour bien le fixer.



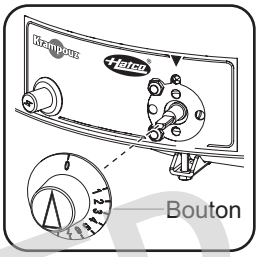
Réglage de l'intervalle d'air (comme indiqué pour KCMG-1RND)

9. Réinstallez la base de l'appareil.
   - Pour les appareils disposant d'un châssis rond :
     a. Tout en tenant la conduite de gaz, faites glisser avec précaution la base par-dessous la conduite de gaz et sur l'appareil.
     b. Réinstallez la vis du collier de serrage de la conduite de gaz.
     c. Réinstallez l'anneau de restriction et les trois pieds.
   - Pour les appareils disposant d'un châssis rectangulaire :
     a. Insérez avec précaution la conduite de gaz à travers l'ouverture rectangulaire tout en faisant glisser la base sur l'appareil.
     b. Positionnez la base sur le châssis et remettez les vis en place.
     c. Réinstallez la vis du collier de serrage de la conduite de gaz.
10. Remettez l'appareil à l'endroit et raccordez-le à la conduite d'alimentation en gaz. Consultez la section INSTALLATION pour plus d'informations.
11. Suivez la procédure « Régler le niveau le plus faible » décrite dans cette partie.

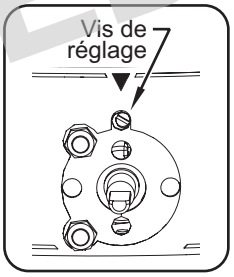
Régler le niveau le plus faible

Le réglage du niveau le plus faible (position « 1 ») est nécessaire lorsque l'appareil passe d'un type de combustible à un autre. Il est nécessaire d'ajuster correctement ce réglage pour s'assurer que la flamme du brûleur ne s'éteint pas lorsque le thermostat passe rapidement du réglage le plus élevé à celui le plus bas. La vis de réglage du niveau le plus bas se trouve derrière le bouton de réglage de la température.

1. Suivez la procédure « Allumer le brûleur » décrite dans cette section.
2. Poussez et tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau maximum (position « 10 »).
   • Laissez l'appareil à ce réglage pendant 2et3 minutes.
3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau le plus faible (position « 1 »).
4. Retirez le bouton du thermostat en tirant dessus dans l'axe, à l'horizontale.



5. À l'aide d'un petit tournevis plat, ajustez la vis de réglage comme il convient :
   - Tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur de la flamme. Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la hauteur de la flamme.
   - Pour bien ajuster le réglage au niveau le plus bas, la flamme doit être à environ une demi-tête d'épingle au-dessus de chaque trou du brûleur.
   - Pour les appareils au propane : tournez la vis de réglage à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
   - Pour les appareils au gaz naturel : tout en regardant la flamme du brûleur sous la plaque chauffante, tournez la vis de réglage par incréments de 3/4 tours dans la direction appropriée pour atteindre le bon réglage.



6. Remplacez le bouton du thermostat.

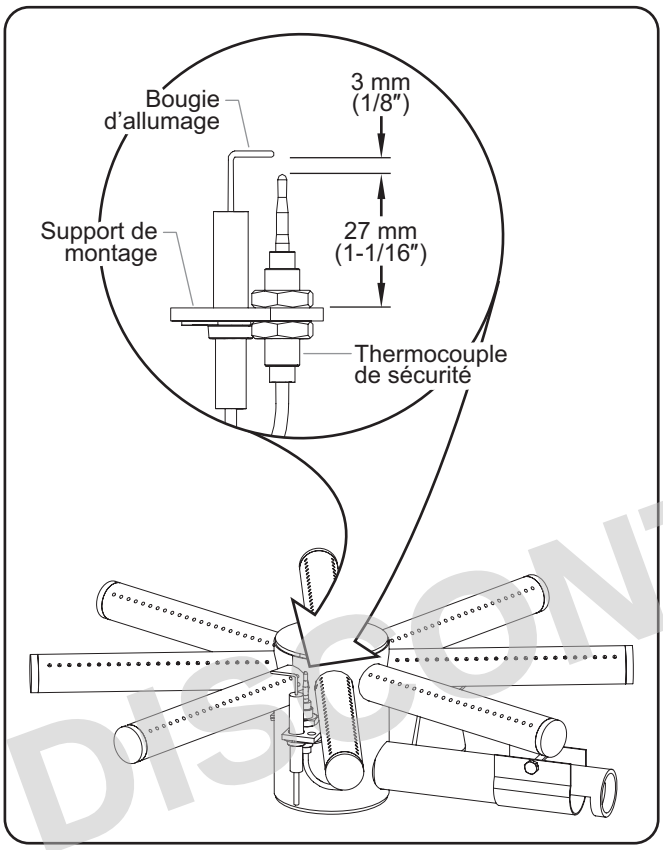
DISCONTINUED

Thermocouple de sécurité

Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité de la crêpière à gaz, l'extrémité du thermocouple de sécurité doit être positionnée dans la flamme à 27 mm (1-1/16″) au-dessus du support de fixation.

Bougie d'allumage

Pour allumer correctement le brûleur, assurez-vous que la bougie d'allumage est bien positionnéeà 3 mm (1/8″) au-dessus du thermocouple de sécurité.



Vue du brûleur

DISCONTINUED

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

Positionnez le thermostat sur la position d'arrêt (« 0 »), fermez le robinet d'arrêt du gaz et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est allumé mais ne produit pas de chaleur.	Le thermostat de sécurité éteint l'appareil après l'extinction de la flamme.	Consultez la section MODE D'EMPLOI de ce manuel : • Effectuez la procédure « Arrêter ». • Attendez cinq minutes que l'accumulation de gaz se dissipe. • Effectuez la procédure « Allumer le brûleur ». Si l'appareil ne chauffe toujours pas, effectuez la procédure « Arrêter » et contactez l'agent de service autorisé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le thermostat, le brûleur, le régulateur de pression ou le thermostat de sécurité est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	La commande de température est réglée à un niveau trop faible.	Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles pour augmenter le réglage de température.
	Le thermostat n'est pas calibré correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil est trop chaud.	Le thermostat est réglé à un niveau trop élevé.	Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la température.
	Le thermostat n'est pas calibré correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez les procédures « Allumer le brûleur » et « Utiliser l'appareil » décrites dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel.
	Le robinet d'arrêt du gaz est fermé.	Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz et effectuez les procédures « Allumer le brûleur » et « Utiliser l'appareil » écrites dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel.
	Le thermostat, le brûleur, le régulateur de pression ou le thermostat de sécurité est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

DISCONTINUED

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

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

Courriel: support@hatcocorp.com

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Général

Les accessoires suivants sont disponibles pour les crêpières.

FLATSPREADER.....Épandeur plat

RNDSPREADER.....Épandeur rond en acier

13.75SPATULA.....Spatule métallique de 350 mm (13 3/4″) avec manche en plastique

CLEANPAD.....Tampon de nettoyage avec chiffons de nettoyage remplaçables

15PADREFILL.....Recharge de chiffon de nettoyage, 15 chiffons

ABRSTONE .....Pierre de nettoyage abrasive

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :
Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :
Gammes à induction
Réchauds à induction

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :
Cuves 3CS et FR

d) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :
Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

DISCONTINUED

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

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

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

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

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

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

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

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

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

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

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

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

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

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

DISCONTINUED

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

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

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