



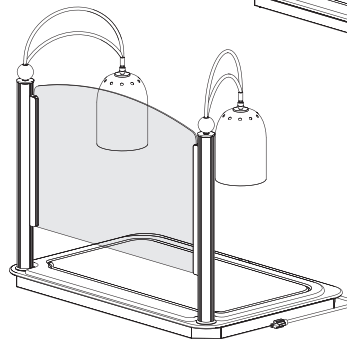
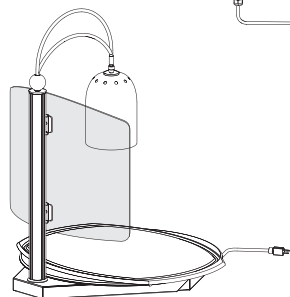
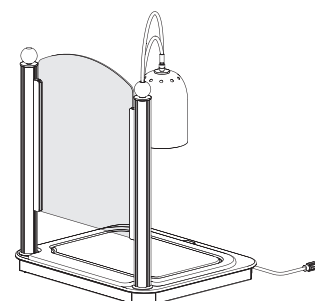
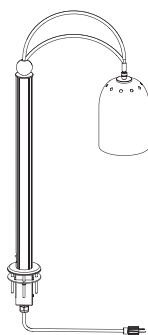
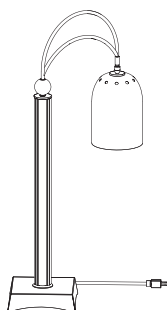
Register Online!  
(see page 2)



## Decorative Carving Stations DCS Series

# Installation and Operating Manual For € and Non-€ Models

P/N 07.04.548.00



Dekorative Tranchierstationen  
Serien DCS

**DE** Installations- und Bedienungshandbuch  
P 14

**Registrieren Sie sich online!**

Estaciones de corte decorativo  
Series DCS

**ES** Manual de Instalación y Operación  
P 26

**Regístrate en línea!**

Station de découpage décorative  
Séries DCS

**FR** Manuel d'installation et d'utilisation  
P 38

**S'inscrire en ligne!**

Stazioni di taglio da esposizione  
Serie DCS

**IT** Manuale per l'installazione e l'uso  
P 50

**Registratevi online!**

Decoratieve snijwerkbladen  
Modelreeksen DCS

**NL** Handleiding voor Installatie en Bediening  
P 62

**Registreer online!**

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General .....	9
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>10</b>
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	General .....	10
<b>Model Designation</b> .....	<b>5</b>	Daily Cleaning .....	10
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	Cleaning the Stone Surface .....	10
Plug Configurations .....	5	Replacing a Heat Bulb .....	10
Electrical Rating Chart.....	6	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>11</b>
Dimensions .....	6	<b>Options and Accessories</b> .....	<b>12</b>
<b>Installation</b> .....	<b>8</b>	<b>International Limited Warranty</b> .....	<b>13</b>
General.....	8	<b>Service Information</b> .....	<b>13</b>
Installing Countertop Mounted Models.....	8		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST) (Summer Hours: June to September— 8:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday 8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976 (Parts and Service)

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

Register online! Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at www.hatcocorp.com, select the Parts & Service pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Correct Disposal of this Product This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of this product and its electronic components, contact the supplier where the product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Hatco Decorative Carving Stations create an attractive and functional carving display for restaurants, hotels, country clubs, casinos, and caterers to hold and serve carving meats at proper food-safe temperatures. Adjustable and stylish overhead heat lamps combined with a heated stone base and stone cutting board give chefs flexibility and control for a variety of products.

Decorative Carving Stations are quality built to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance.

Hatco Decorative Carving Stations are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Decorative Carving Stations. 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 indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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



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



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

### WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Never overload extension cord. Use heavy duty, three-wire extension cord only. Make sure current carrying capacity of extension cord complies with electrical rating of unit.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- 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 pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

#### FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Never overload extension cord. If extension cord feels hot, turn off unit immediately and replace with cord that has larger current carrying capacity.

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

### WARNING

Use only heat lamps that meet or exceed National Sanitation Foundation (NSF) standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of heat lamps not specially protected could result in personal injury and/or food contamination.

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

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

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; fax 414-671-3976.

### CAUTION

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

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

### NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

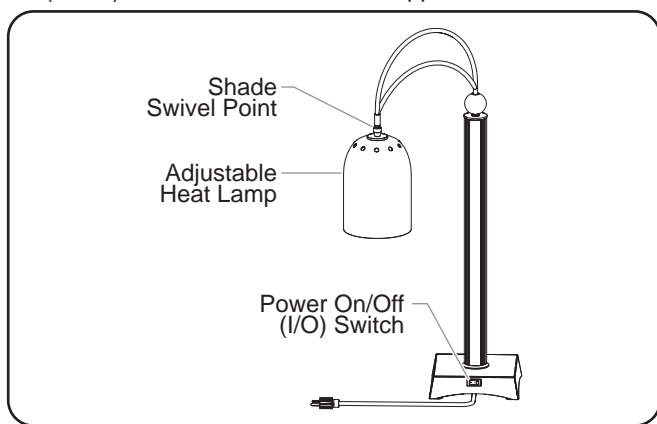
## All Models

All Hatco Decorative Carving Stations are constructed of aluminum and steel. Each has an adjustable, pivoting overhead heat lamp(s). A heat lamp consists of a vented shade and a clear, coated 250 W heat bulb. The shade and post on all models are available in several polished finish colors. Some models include a thermostatically-controlled heated stone base along with a matching, removable stone cutting board. Each Decorative Carving Station is equipped with a 1829 mm (6') power cord with plug.

*NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.*

### Model DCSXXX-1

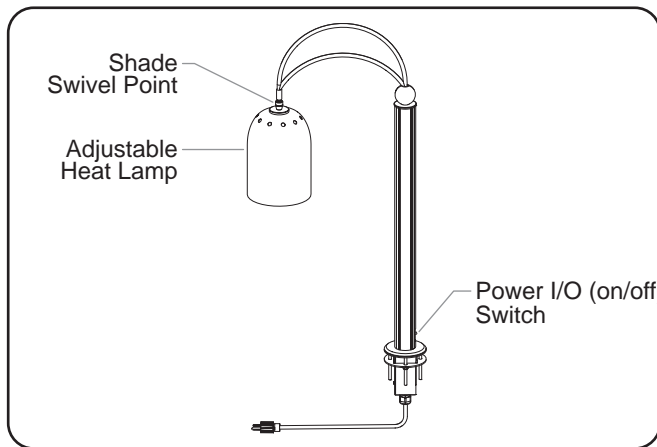
Model DCSXXX-1 consists of a freestanding overhead heat lamp supported by a sturdy square base. The height of the heat lamp is adjustable from 406 to 711 mm (16" to 28") measured from the bottom of the lamp shade to the countertop. A Power I/O (on/off) switch is located on the support base.



Model DCS400-1

### Model DCSXXX-1CM

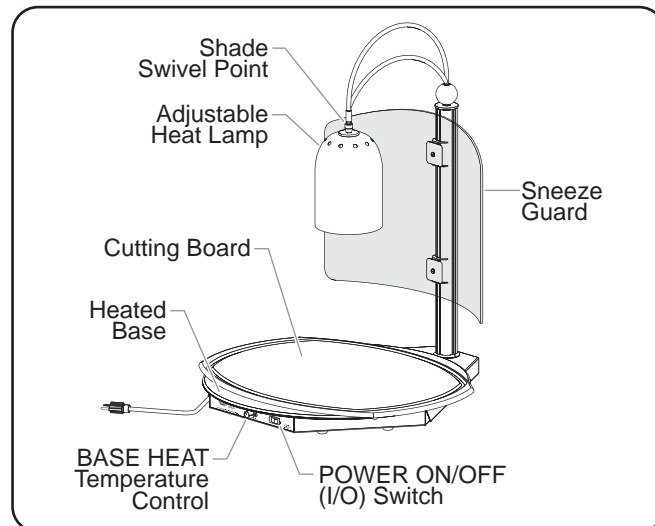
Model DCSXXX-1CM consists of an overhead heat lamp mounted to a countertop. The height of the heat lamp is adjustable from 406 to 711 mm (16" to 28") measured from the bottom of the lamp shade to the countertop. A Power I/O (on/off) switch is located on the post near the base.



Model DCS400-1CM

### Model DCSBXXX-R24-1

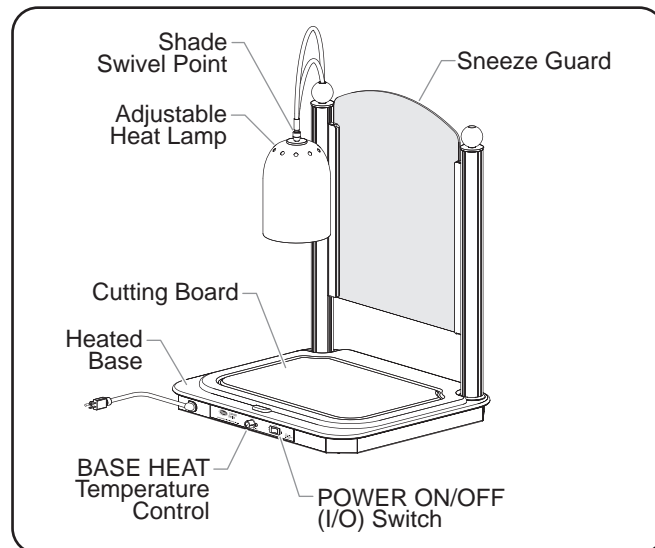
Model DCSBXXX-R24-1 consists of an overhead heat lamp supported by a round heated stone base. The height of the heat lamp is adjustable from 356 to 660 mm (14" to 26") measured from the bottom of the lamp shade to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached to the lamp post provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a POWER ON/OFF (I/O) switch and a BASE HEAT temperature control located on the heated base.



Model DCSB400-R24-1

### Model DCSBXXX-2420-1

Model DCSBXXX-2420-1 consists of an overhead heat lamp supported by a rectangular heated stone base. The height of the heat lamp is adjustable from 356 to 660 mm (14" to 26") measured from the bottom of the lamp shade to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached between the lamp posts provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a POWER ON/OFF (I/O) switch and a BASE HEAT temperature control located on the heated base.

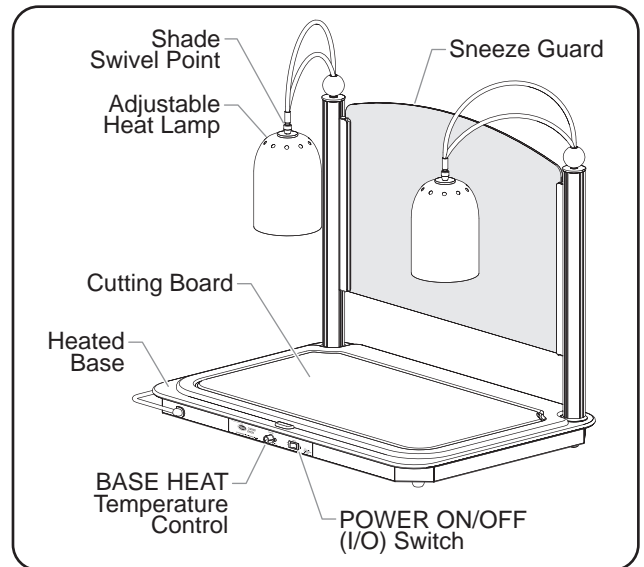


Model DCSB400-2420-1



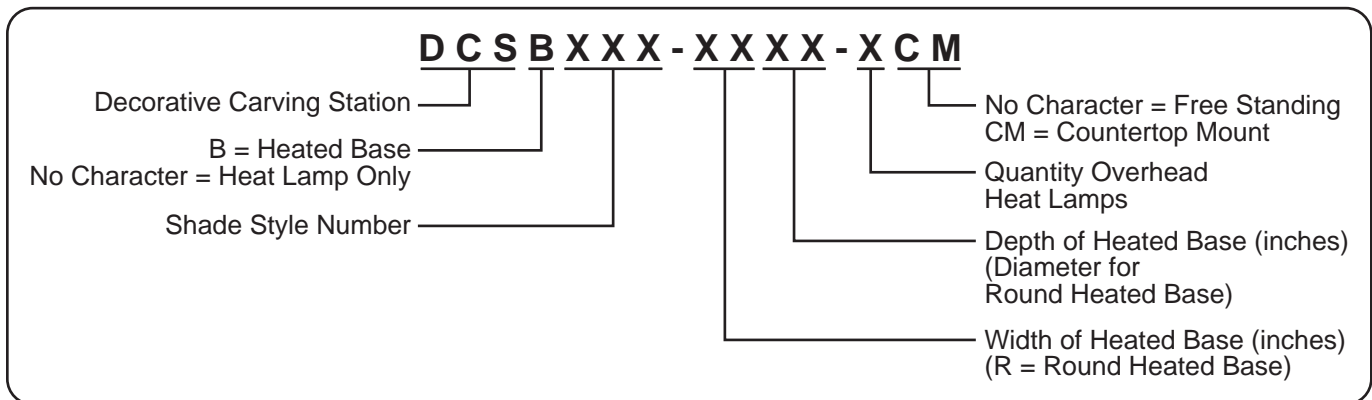
## Model DCSBXXX-3624-2

Model DCSBXXX-3624-2 consists of dual overhead heat lamps supported by a rectangular heated stone base. The height of the heat lamps are adjustable from 356 to 660 mm (14" to 26") measured from the bottom of the lamp shades to the top of the cutting board. A glass sneeze guard attached between the lamp posts provides protection to the food product on the cutting board. Controls consist of a POWER ON/OFF (I/O) switch and a BASE HEAT temperature control located on the heated base.



Model DCSB400-3624-2

# MODEL DESIGNATION



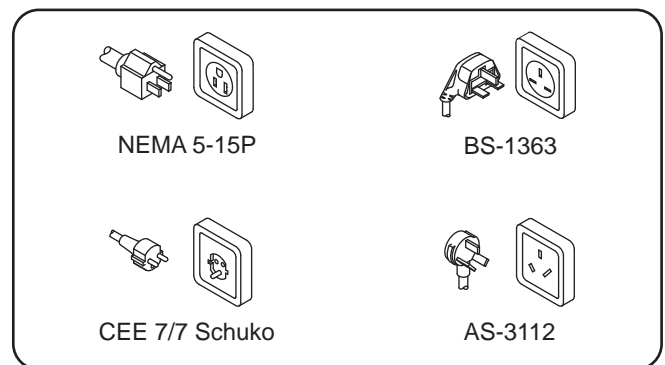
# SPECIFICATIONS

## Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the applications.



**ELECTRIC SHOCK HAZARD:** Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

# SPECIFICATIONS



## Electrical Rating Chart

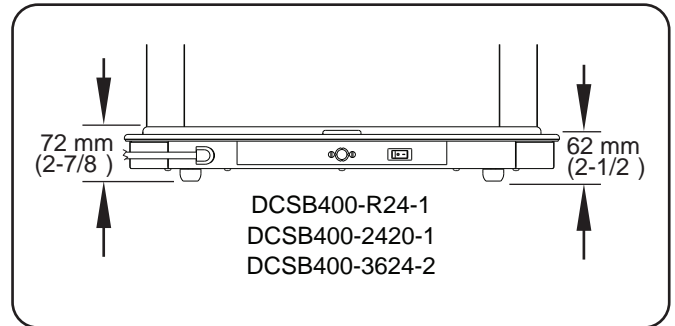
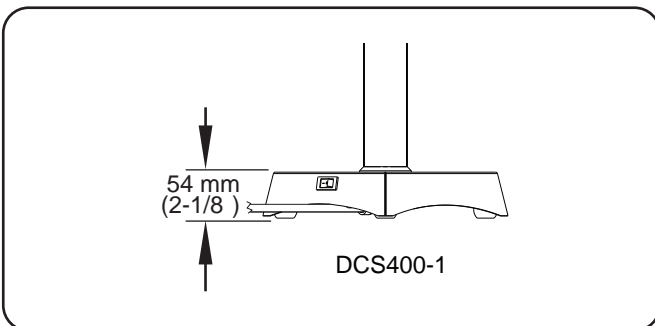
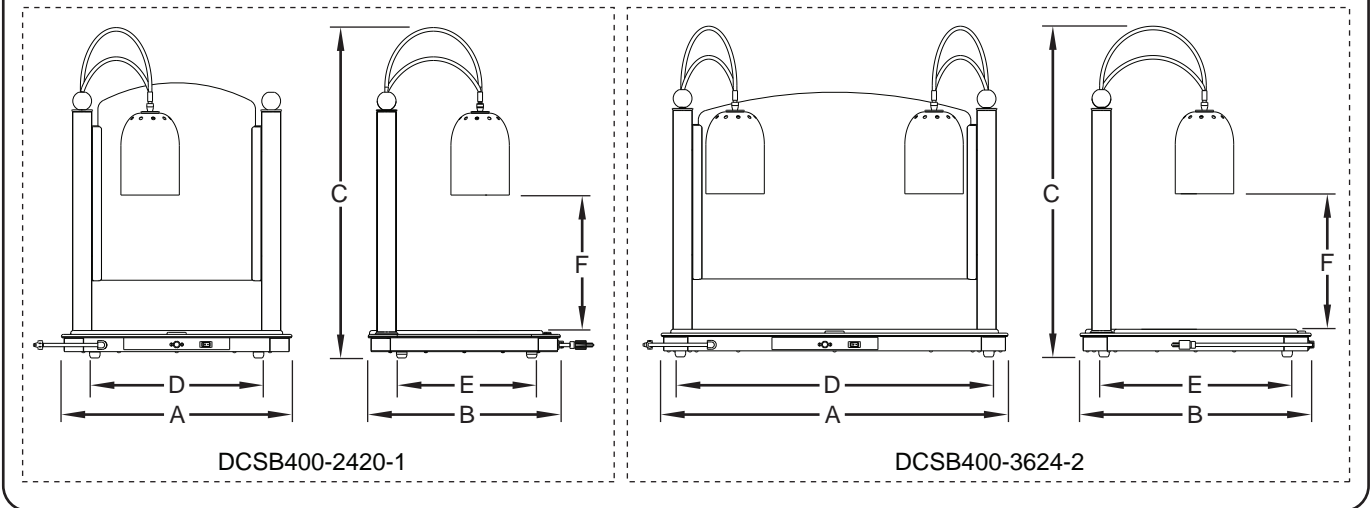
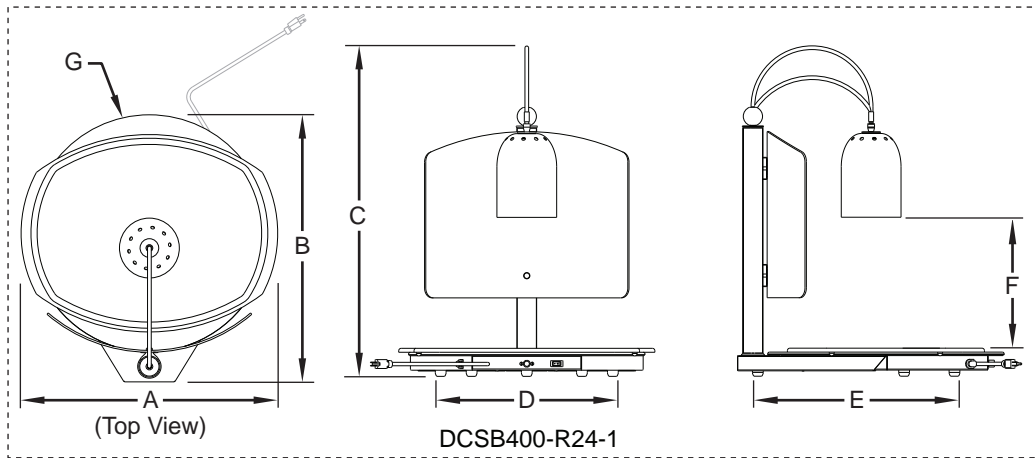
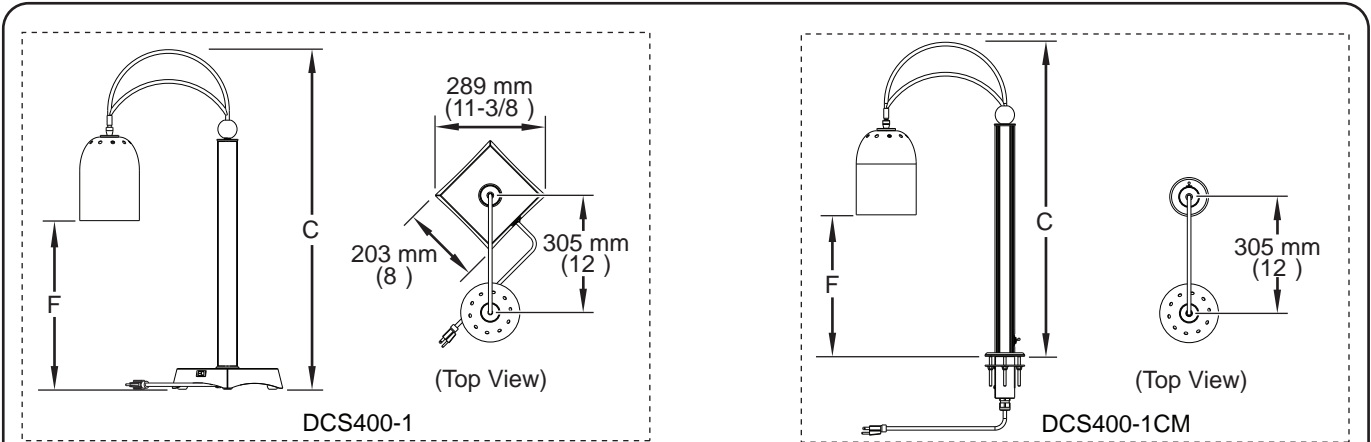
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	15 kg (32 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	35 kg (75 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	35 kg (75 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	48 kg (106 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	48 kg (106 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	70 kg (154 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, or BS-1363	70 kg (154 lbs.)

\* Estimated Shipping Weight

NOTE: Shipping weight includes packaging.

## Dimensions (see page 7 for image)

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shade Height (F)	Diameter (G)
DCSXXX-1	---	---	864 to 1168 mm (34" to 46")	---	---	406 to 711 mm (16" to 28")	---
DCSXXX-1CM	---	---	864 to 1168 mm (34" to 46")	---	---	406 to 711 mm (16" to 28")	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864 to 1168 mm (34" to 46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356 to 660 mm (14" to 26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864 to 1168 mm (34" to 46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356 to 660 mm (14" to 26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 to 1168 mm (34" to 46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356 to 660 mm (14" to 26")	---



## General

Use the following information and procedures to install a Decorative Carving Station.

### **⚠ WARNING**

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).

#### FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

### **⚠ CAUTION**

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

1. Remove the unit from the carton.
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.

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

3. Place the unit in the desired location. For countertop mounted models, refer to the "Installing Countertop Mounted models" procedure in this section.
  - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exterior doors, exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, etc...).
  - 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.

### **NOTICE**

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

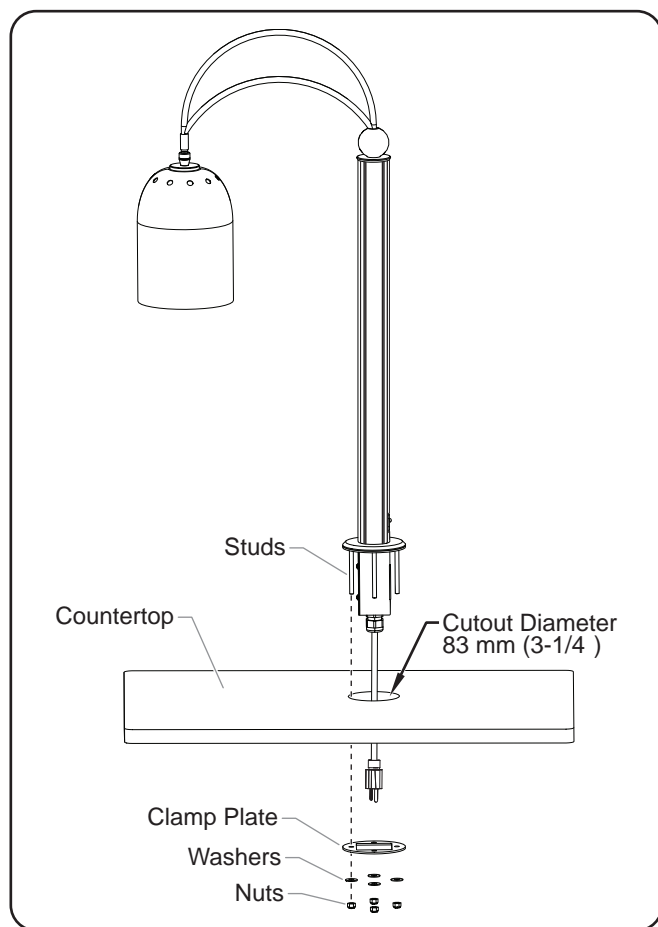
## Installing Countertop Mounted Models (DCS400-1CM)

1. Cut a 83 mm (3-1/4") in diameter opening in the countertop.

*NOTE: The countertop cannot be thicker than 64 mm (2-1/2").*

2. Lower the lamp post assembly into the countertop cutout.
3. From underneath the countertop, align the clamp plate holes with the studs.
4. Secure the unit to the countertop using the four washers and nuts.
5. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

*NOTE: A 6' (1829 mm) power cord is supplied with this unit; any excess cord should be routed neatly so it does not hang down.*



Installing DCS400-1CM Model

**General**

Use the following procedures to operate a Decorative Carving Station.



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

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

**Startup**

1. For DCSB models, clean and sanitize the removable cutting board using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces.
2. Adjust the heat lamp to the desired height, pivot, and swivel position. To adjust the height and pivot:
  - a. Loosen the lamp height adjustment knob.
  - b. Raise or lower the lamp to the desired height, and pivot the lamp to the desired location.
  - c. Tighten the lamp height adjustment knob.
3. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
  - The heat lamp will illuminate.
  - On DCSB models, the heated base will begin heating.

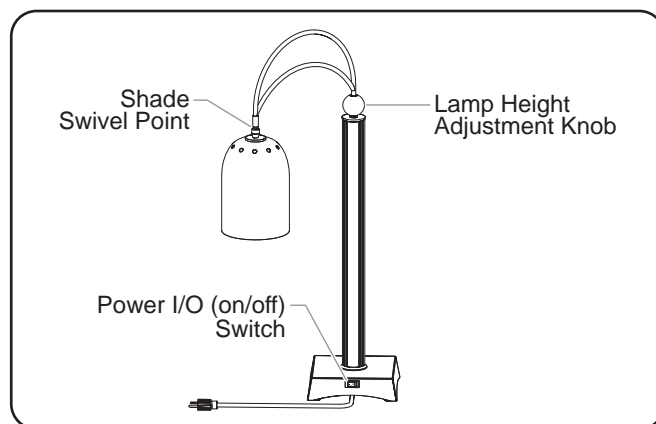


**BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**

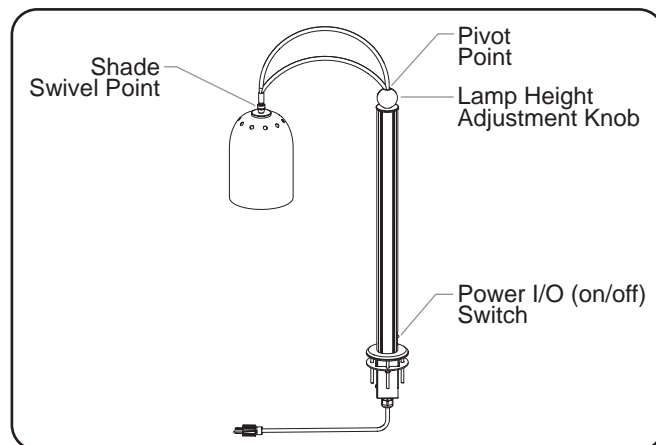
5. For DCSB models, turn the BASE HEAT temperature control to the desired setting.
6. Allow the unit approximately 30 minutes to reach operating temperature before holding food product.

**Shutdown**

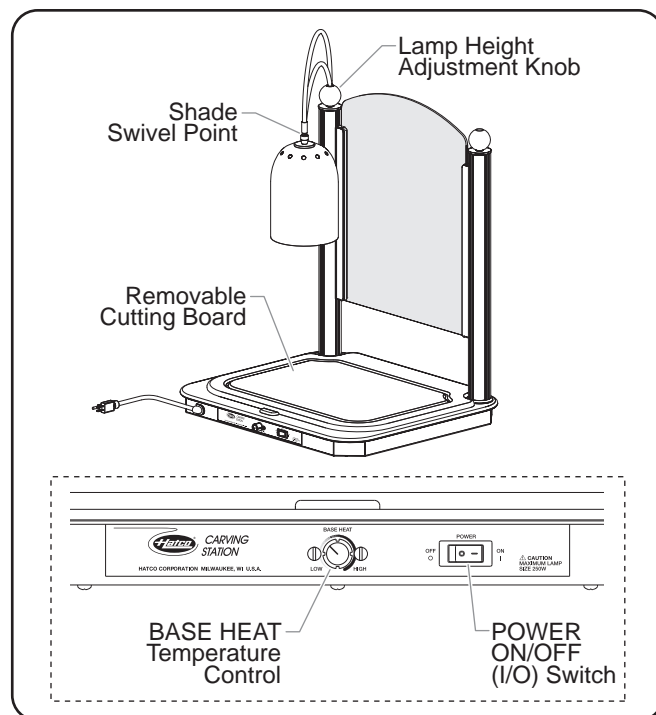
1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position.
  - The heat lamp will shut off.
  - On DCSB models, the heated base will shut off.



Controls on DCS Model



Model DCS400-1CM



Controls on DCSB Models

## General

Hatco Decorative Carving Stations are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.



### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- 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.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; fax 414-671-3976.



Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

## Daily Cleaning

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

*NOTE: Before turning on the unit each day, clean and sanitize the stone surfaces using a sanitizer approved for food contact surfaces.*

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Clean the glass sneeze guard using paper towel and standard glass cleaner.
3. Wipe down the lamp shade and all other metal parts with a clean, soft, damp cloth. Stubborn stains can be removed with a mild, non-abrasive cleanser.
4. Clean and sanitize the stone surfaces using a clean, damp cloth and a sanitizer approved for food contact surfaces. If additional cleaning is necessary, refer to the “Cleaning the Stone Surface” information in this section.

*NOTE: To correct inconsistent staining and discoloration, refer to the “Cleaning the Stone Surface” information in this section.*

## Cleaning the Stone Surface

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

*NOTE: Stone surfaces are a simulated stone solid surface.*



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

### Hard-to-Remove Stains

For hard-to-remove stains, use the supplied abrasive pad along with an abrasive cleaner such as Ajax®, Comet®, Bon Ami®, or Bar Keeper’s Friend®. Additional abrasive pads are available from Hatco (P/N 04.39.049.00).

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

### Mineral Based Stains

(iron, rust, copper, bronze, etc...)

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

### Scratches

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

*NOTE: After cleaning the stone surface using the above methods, make sure to clean and sanitize the surface properly before placing food product on the unit.*

## Replacing a Heat Bulb

The heat lamps on the Decorative Carving Stations come standard with a 250 watt clear, coated infrared heat bulb.



Use only heat lamps that meet or exceed National Sanitation Foundation (NSF) standards and are specifically designed for food holding areas. Breakage of heat lamps not specially protected could result in personal injury and/or food contamination.

1. To replace a heat bulb, move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position and allow the bulb to cool completely.
2. Unscrew the heat bulb from the unit and replace with a new bulb (bulbs have a threaded base).

The following replacement heat bulbs are available from the factory or a Hatco Authorized Parts Distributor.

250 W, 240 V (CE), Clear Coated	02.30.100.00
250 W, 120 V, Clear Coated	02.30.069.00
250 W, 120 V, Red Coated	02.30.068.00





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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit is not working at all.	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF switch to the ON position.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	POWER ON/OFF (I/O) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit is turned on but there is no overhead heat and/or base heat.	No power to unit.	Make sure unit is plugged in and/or check circuit breaker and reset as necessary.
	Heat bulb has burned out.	Replace heat bulb.
	POWER ON/OFF (I/O) switch is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	BASE HEAT temperature control is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base heating element burned out.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Overhead heat too low.	Heat lamp positioned too high above target.	Lower heat lamp, putting effective heat closer to target.
	Excessive air movement around unit target area.	Restrict or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	Voltage supply too low.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on the unit. If power supply is incorrect, change to match rating on unit.
Overhead heat too high.	Heat lamp positioned too close to target area.	Raise heat lamp to decrease heat at target.
	Voltage supply too high.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on unit. If power supply is incorrect, change to match rating.
Base heat too high.	BASE HEAT temperature control set too high.	Turn BASE HEAT temperature control to a lower setting.
	Voltage supply too high.	Check power supply to unit, making sure it matches rating on unit. If power supply is incorrect, change to match rating.
	BASE HEAT temperature control is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

*continued...*

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Base heat too low.	BASE HEAT temperature control set too low.	Turn BASE HEAT temperature control to a higher setting.
	Excessive air movement around unit target area.	Restrict or redirect air movement (i.e. air conditioning duct or exhaust fan) away from unit.
	BASE HEAT temperature control is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Base heating element burned out.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Stone surface material is stained, discolored, or has inconsistent staining/discoloration.	Stone surface not being cleaned properly.	Clean surface using the "Cleaning the Stone Surface" information in the MAINTENANCE section of this manual. If these methods fail to produce acceptable results, contact Hatco for assistance.

### Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Fax: 414-671-3976

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### Cutting Boards

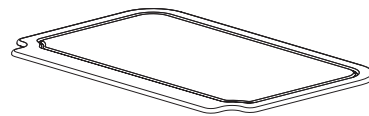
Accessory stone cutting boards are available in various finishes for Decorative Carving Stations models with a heated base.

#### Model DCSBXXX-R24-1



- CBR24GGRAN .....Gray Granite
- CBR24NSKY .....Night Sky
- CBR24BSAND .....Bermuda Sand
- CBR24SGRASS .....Sawgrass

#### Model DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN .....Gray Granite
- CB3624NSKY .....Night Sky
- CB3624BSAND .....Bermuda Sand
- CB3624SGRASS .....Sawgrass

#### Model DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN .....Gray Granite
- CB2420NSKY .....Night Sky
- CB2420BSAND .....Bermuda Sand
- CB2420SGRASS .....Sawgrass

**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) Two (2) Year Parts 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) Five (5) Year Parts Warranty:**

3CS and FR Tanks

**c) Ten (10) Year Parts Warranty:**

Electric Booster Heater Tanks  
 Gas Booster Heater Tanks

**d) Ninety (90) Day Parts 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 to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency 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.

**SERVICE INFORMATION**

The warranty on Hatco Decorative Carving Stations is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with a Decorative Carving Station during the warranty period, please do the following:

**Contact Local Hatco Dealer**

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on the bottom of the unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address
- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

**Non-Warranty Problems**

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), select the *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

<b>Wichtige Informationen für den Benutzer</b> .....	<b>14</b>	<b>Betrieb</b> .....	<b>21</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>14</b>	Allgemeines .....	21
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>15</b>	<b>Wartung</b> .....	<b>22</b>
<b>Modellbeschreibung</b> .....	<b>16</b>	Allgemeines .....	22
<b>Modellbezeichnung</b> .....	<b>17</b>	Reinigung .....	22
<b>Technische Daten</b> .....	<b>17</b>	Reinigung der Steinoberfläche .....	22
Steckerkonfigurationen .....	17	Austausch einer Glühlampe .....	22
Tabelle der elektrischen Anschlüsse .....	18	<b>Richtlinien zur Störungsbeseitigung</b> .....	<b>23</b>
Abmessungen .....	18	<b>Optionen und Zubehör</b> .....	<b>24</b>
<b>Aufstellen des Gerät</b> .....	<b>20</b>	<b>Internationale Beschränkte Garantie</b> .....	<b>25</b>
Allgemeines .....	20	<b>Reparaturangaben</b> .....	<b>25</b>
Einbau von zur Arbeitsplattenbefestigung vorgesehenen Modellen .....	20		

## WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (unter dem Gerät), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte dies Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Spannung \_\_\_\_\_

Kaufdatum \_\_\_\_\_

### Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter **www.hatcocorp.com** auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregistrierung).

Geschäftszeiten: 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
Central Standard Time (CST)  
(im Sommer [Juni bis September] –  
8.00 Uhr bis 17.00 Uhr (CST)  
Montag bis Donnerstag  
8.00 Uhr bis 14.30 Uhr (CST) Freitag)

Telefon: 414-671-6350

E-mail: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Fax: 414-671-3976 (Ersatzteile und Service)

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.hatcocorp.com**.



#### Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten nicht zusammen mit anderem Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Um Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch eine unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, sollten Sie es einer fachgerechten Entsorgung zuführen, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten entsorgen möchten, informieren Sie sich bitte beim Händler, bei dem Sie es erworben haben, welche Möglichkeiten zu einer umweltfreundlichen Entsorgung bestehen.

## EINLEITUNG

Die dekorativen Tranchierstationen von Hatco bieten eine ansprechende und zweckmäßige Tranchierfläche für Restaurants, Hotels, Country Clubs, Kasinos und Caterer. Tranchierfleisch kann problemlos in der optimalen Verzehrtemperatur warmgehalten und serviert werden. Elegante verstellbare Overhead-Wärmelampen, die mit einer Wärmesteinplatte und einem steinernen Schneidbrett verbunden sind, ermöglichen dem Koch Flexibilität und Übersicht bei seiner Arbeit mit verschiedenen Produkten.

Die hochwertige Qualität der dekorativen Tranchierstationen erfüllt höchste Ansprüche beim Umgang mit Lebensmitteln und sorgt über Jahre für einwandfreie Ergebnisse.

Im Rahmen der Herstellung der Hatco-Tranchierstationen unterlagen die Produkte ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um maximale Lebensdauer, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zur Aufstellung, Sicherheit und Bedienung der dekorativen Tranchierstationen. Es wird empfohlen, vor Aufbau und Inbetriebnahme eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:



**WARNUNG**

**WARNUNG** bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.



**VORSICHT**

**VORSICHT** bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

**HINWEIS**

**HINWEIS** bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.



Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

### ⚠️ WARNUNG

#### GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Vermeiden Sie eine Überlastung des Verlängerungskabels. Verwenden Sie ausschließlich ein dreiadriges Hochleistungskabel. Stellen Sie sicher, dass die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels mit der elektrischen Leistungsfähigkeit des Geräts übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

#### BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Vermeiden Sie eine Überlastung des Verlängerungskabels. Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn sich das Verlängerungskabel heiß anfühlt, und ersetzen Sie es durch ein Kabel mit höherer Strombelastbarkeit.

### ⚠️ WARNUNG

**EXPLOSIONSGEFAHR:** Lagern und verwenden Sie in der Nähe dieses Geräts oder ähnlicher Anlagen kein Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten.

Verwenden Sie nur Wärmelampen, die den Bestimmungen der NSF (National Sanitation Foundation) entsprechen und speziell für Bereiche bestimmt sind, an denen Speisen bereitgehalten werden. Zu Bruch gehende Wärmelampen ohne Spezialschutz könnten zu Verletzungen von Personen und zur Kontamination der Speisen führen.

Die Hatco Corporation übernimmt keine Verantwortung für die tatsächliche Serviertemperatur der Speisen. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass die Speise auf einer sicheren Temperatur gehalten und serviert wird.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

### ⚠️ VORSICHT

**VERBRENNUNGSGEFAHR:** Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

### HINWEIS

Schäden an Arbeitsplatten, die von Hatco-Geräten verursacht werden, sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Wenden Sie sich bezüglich der Gebrauchsbestimmungen Ihrer Arbeitsplatten an den Hersteller.

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und hygienisch sauberen Betrieb beizubehalten.



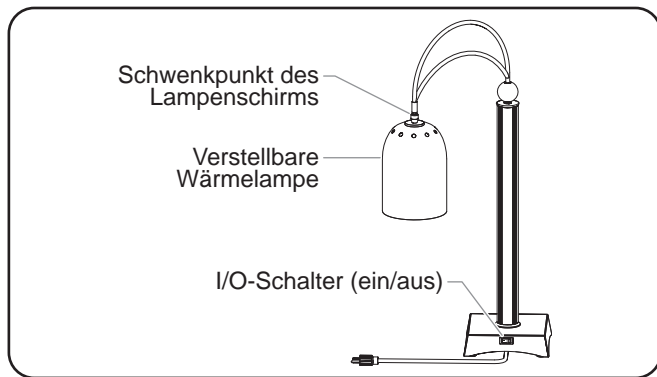
## Alle Modelle

Sämtliche dekorativen Tranchierstationen von Hatco werden aus Aluminium und Stahl hergestellt. Jede besitzt eine verstellbare Overhead-Wärmelampe mit Drehgelenk. Die Wärmelampe besteht aus einem belüfteten Lampenschirm und einer klaren, beschichteten 250-W-Glühlampe. Lampenschirm und Ständer sind bei allen Modellen mit glanzpolierter Oberfläche in mehreren Farbausführungen erhältlich. Einige Modelle verfügen über eine thermostatgesteuerte Wärmesteinplatte mit einem passenden abnehmbaren steinernen Schneidbrett. Jede dekorative Tranchierstation ist mit einem 1.829-mm-Netzkabel mit Stecker ausgestattet.

*HINWEIS: Bei den steinernen Oberflächen handelt es sich um Steinimitat aus Solid Surface-Material.*

## Modell DCSXXX-1

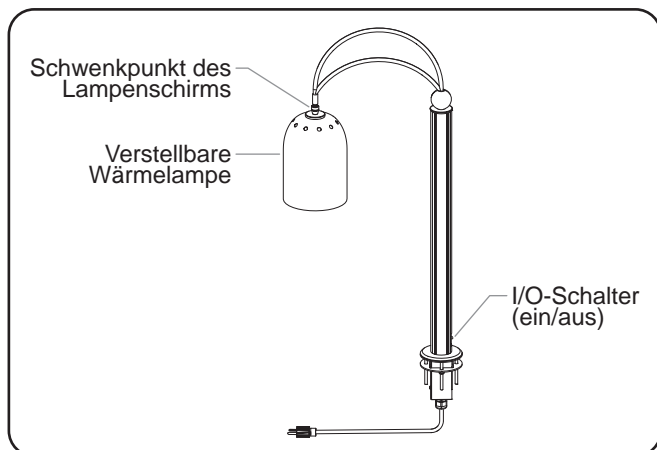
Das Modell DCSXXX-1 besteht aus einer frei stehenden Overhead-Wärmelampe, die an einem robusten quadratischen Sockel befestigt ist. Die Höhe der Wärmelampe lässt sich zwischen 406 bis 711 mm einstellen, gemessen von der Basis des Lampenschirms bis zur Arbeitsplatten-Oberfläche. Am Stützsockel befindet sich ein I/O-Schalter (ein/aus).



Modell DCS400-1

## Modell DCSXXX-1CM

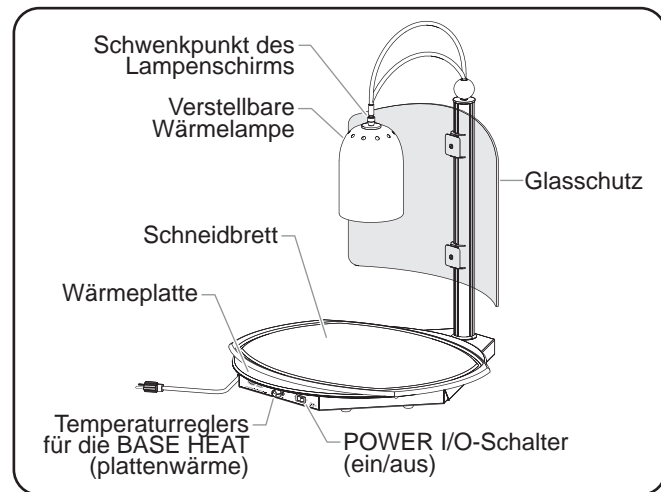
Das Modell DCSXXX-1CM besteht aus einer Overhead-Wärmelampe, die an einer Arbeitsplatte befestigt ist. Die Höhe der Wärmelampe lässt sich zwischen 406 und 711 mm (16" bis 28") einstellen, gemessen von der Basis des Lampenschirms bis zur Arbeitsplatten-Oberfläche. Am Ständer befindet sich in der Nähe des Sockels ein I/O-Schalter (ein/aus).



Modell DCS400-1CM

## Modell DCSBXXX-R24-1

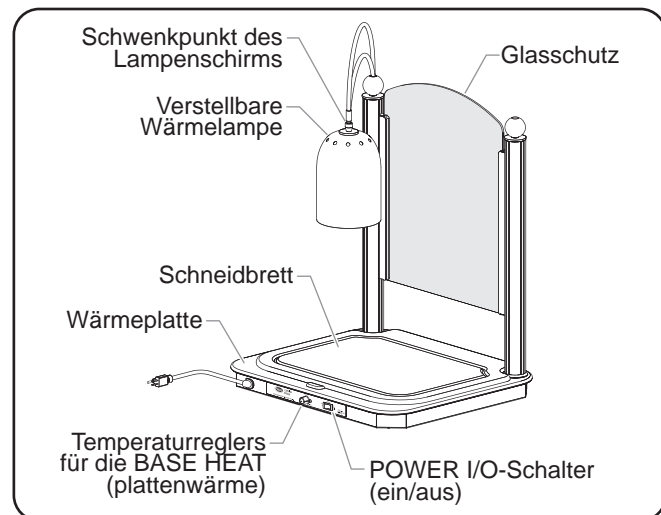
Das Modell DCSBXXX-R24-1 besteht aus einer Overhead-Wärmelampe, die an einer runden Wärmesteinplatte befestigt ist. Die Höhe der Wärmelampe lässt sich zwischen 356 bis 660 mm einstellen, gemessen von der Basis des Lampenschirms bis zur Oberfläche des Schneidbretts. Ein Glasschutz, der am Lampenständer angebracht ist, dient für die Speisen auf dem Schneidbrett als Abschirmung. Die Bedienelemente in Form eines POWER I/O-Schalter (ein/aus) und eines Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) befinden sich an der Wärmeplatte.



Modell DCSB400-R24-1

## Modell DCSBXXX-2420-1

Das Modell DCSBXXX-2420-1 besteht aus einer Overhead-Wärmelampe, die an einer rechteckigen Wärmesteinplatte befestigt ist. Die Höhe der Wärmelampe lässt sich zwischen 356 bis 660 mm einstellen, gemessen von der Basis des Lampenschirms bis zur Oberfläche des Schneidbretts. Ein Glasschutz, der zwischen den Lampenständern angebracht ist, dient für die Speisen auf dem Schneidbrett als Abschirmung. Die Bedienelemente in Form eines POWER I/O-Schalter (ein/aus) und eines Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) befinden sich an der Wärmeplatte.

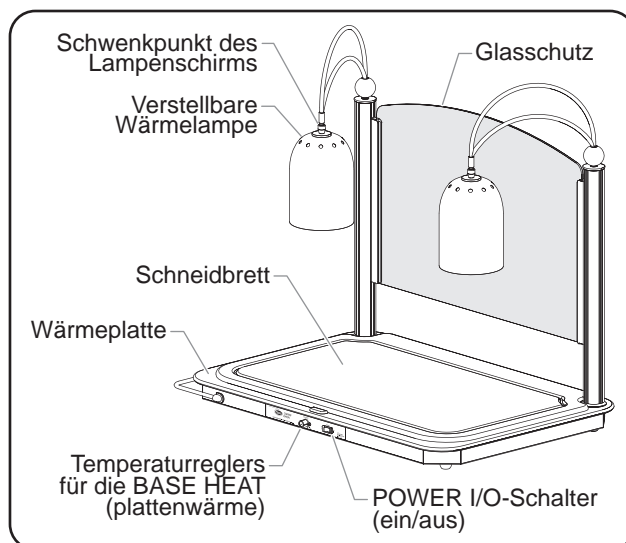


Modell DCSB400-2420-1

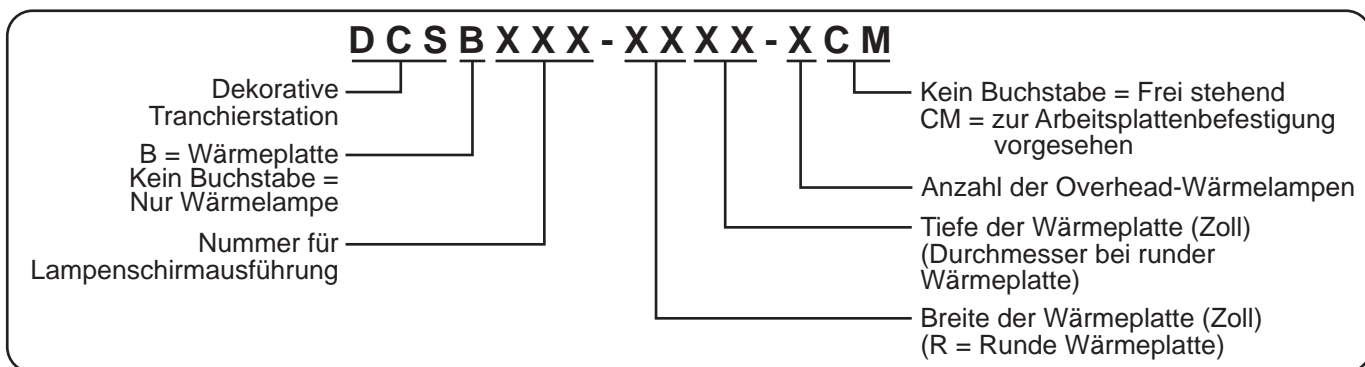


**Modell DCSBXXX-3624-2**

Das Modell DCSBXXX-3624-2 besteht aus zwei Overhead-Wärmelampen, die an einer rechteckigen Wärmesteinplatte befestigt sind. Die Höhe der Wärmelampen lässt sich zwischen 356 bis 660 mm einstellen, gemessen von der Basis der Lampenschirme bis zur Oberfläche des Schneidbretts. Ein Glasschutz, der zwischen den Lampenständern angebracht ist, dient für die Speisen auf dem Schneidbrett als Abschirmung. Die Bedienelemente in Form eines POWER I/O-Schalter (ein/aus) und eines Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) befinden sich an der Wärmeplatte.



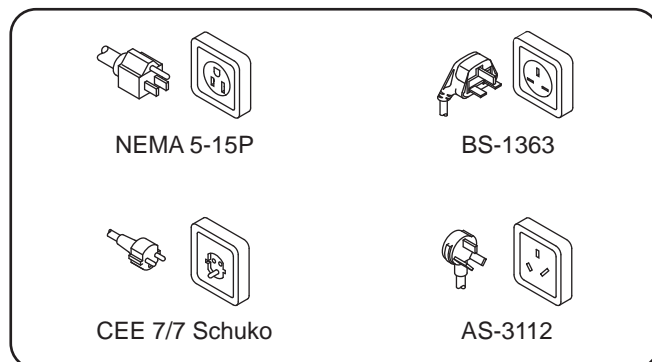
Modell DCSB400-3624-2

**MODELLBEZEICHNUNG****TECHNISCHE DATEN****Steckerkonfigurationen**

Geräte werden werkseitig mit einem Netzkabel mit angebrachtem Stecker ausgerüstet. Die gelieferten Stecker entsprechen der jeweiligen Anwendung.

**⚠️ WARNUNG**

**GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:** Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.



Steckerkonfigurationen

**ANMERKUNG:** Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

## Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

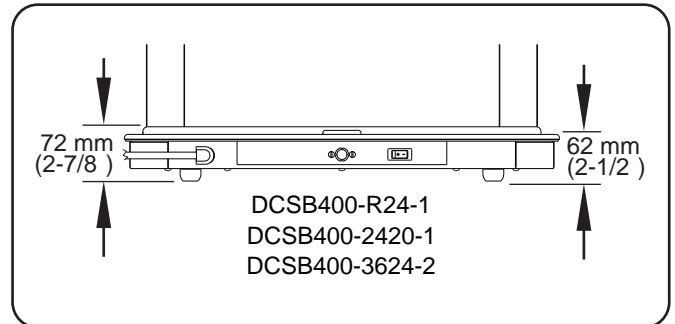
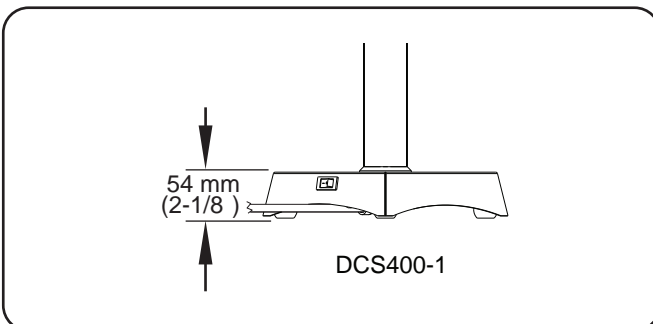
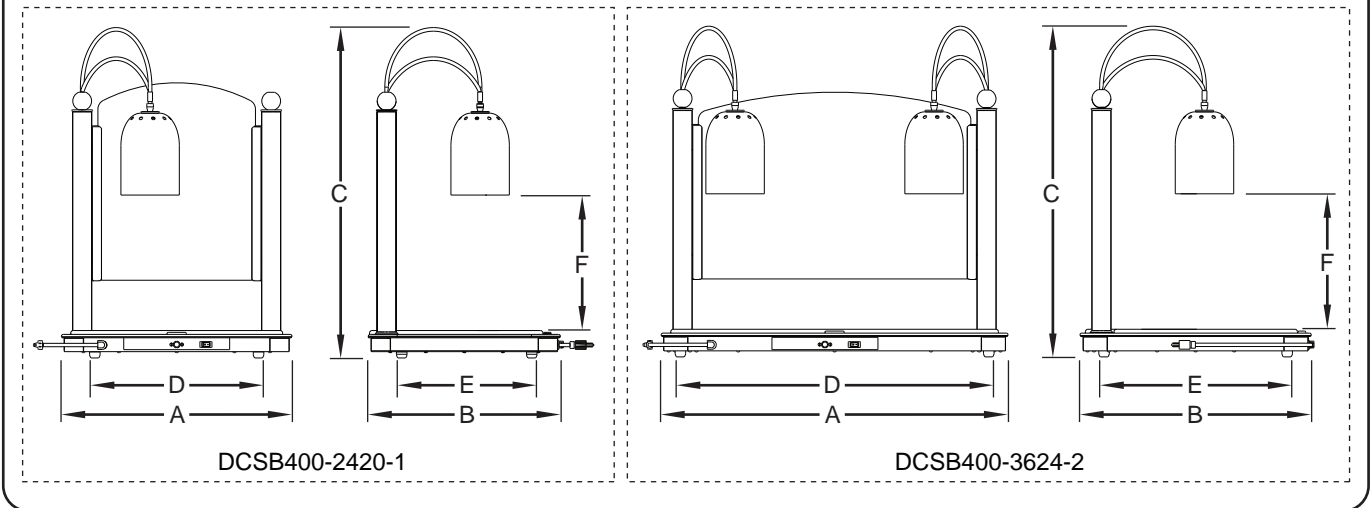
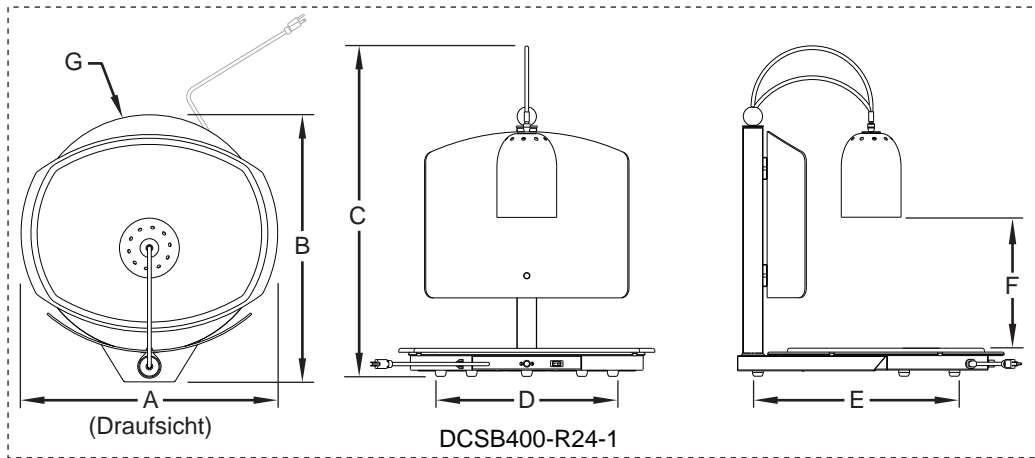
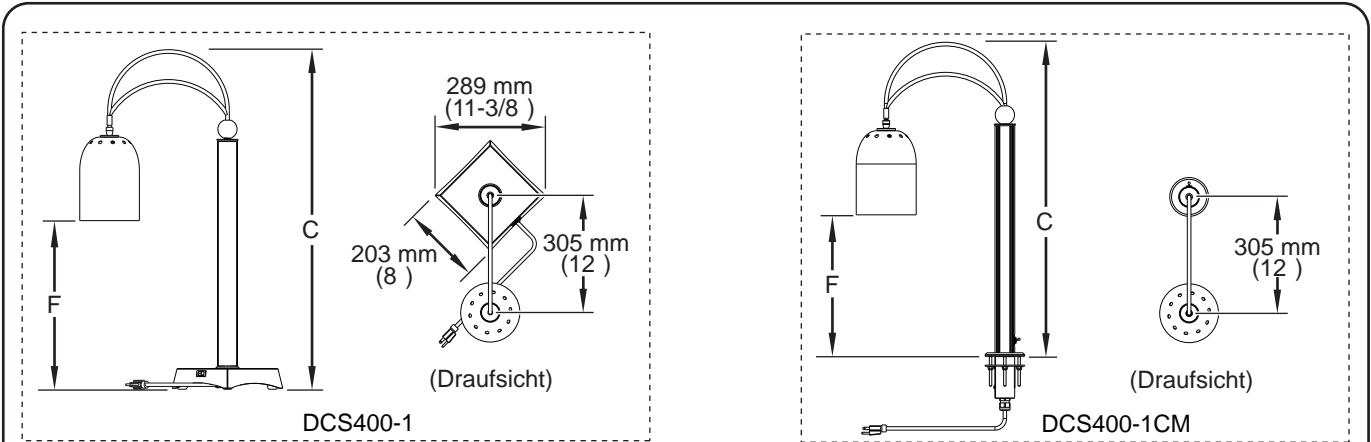
Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	11 kg (25 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, oder BS-1363	11 kg (25 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, oder BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	32 kg (70 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, oder BS-1363	32 kg (70 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	36 kg (80 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, oder BS-1363	36 kg (80 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, oder BS-1363	54 kg (120 lbs.)

\* Geschätztes Liefergewicht

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

## Abmessungen (Siehe Bild auf Seite 19)

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)	Höhe des Lampenschirms (F)	Durchmesser (G)
DCSXXX-1	---	---	864–1168 mm (34"–46")	---	---	381–686 mm (15"–27")	---
	---	---	---	---	---	---	---
DCSXXX-1CM	---	---	864–1168 mm (34"–46")	---	---	406–711 mm (16"–28")	---
	---	---	---	---	---	---	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864–1168 mm (34"–46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356–660 mm (14"–26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864–1168 mm (34"–46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356–660 mm (14"–26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 to 1168 mm (34"–46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356–660 mm (14"–26")	---



## Allgemeines

Verwenden Sie die folgenden Informationen und Anweisungen zur Aufstellung der dekorativen Tranchierstation.



**WARNUNG**

### GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.

### BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.



**VORSICHT**

Platzieren Sie das Gerät in der richtigen Arbeitshöhe auf einer Fläche, die für dessen Verwendung geeignet ist. Die Fläche sollte waagrecht sein, um zu verhindern, dass das Gerät oder die Auflagen versehentlich herunterfallen, und ausreichend stabil, um Gerät und Auflagen zu tragen.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.

**HINWEIS:** Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE BESITZERINFORMATIONEN.

3. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf. Informationen zu Modellen, die zur Arbeitsplattenbefestigung vorgesehen sind, finden Sie unter „Einbau von zur Arbeitsplattenbefestigung vorgesehenen Modellen“ in diesem Abschnitt.
  - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
  - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
  - Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort eben und standfest genug ist, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.
  - Achten Sie darauf, dass alle Füße an der Unterseite des Geräts fest auf der Theke stehen.

## HINWEIS

Schäden an Arbeitsplatten, die von Hatco-Geräten verursacht werden, sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Wenden Sie sich bezüglich der Gebrauchsbestimmungen Ihrer Arbeitsplatten an den Hersteller.

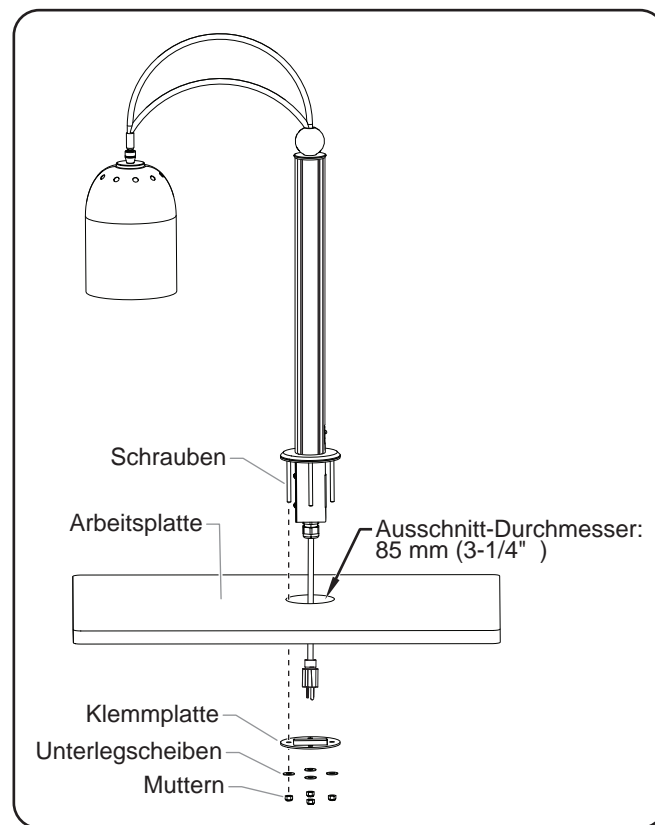
### Einbau von zur Arbeitsplattenbefestigung vorgesehenen Modellen (DCS400-1CM)

1. Schneiden Sie eine Öffnung mit einem Durchmesser von 83 mm (3-1/4" ) in die Arbeitsplatte.

**HINWEIS :** Die Arbeitsplatte darf nicht dicker als 64 mm (2-1/2") sein.

2. Führen Sie die Lampenständer-Baugruppe von oben in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
3. Richten Sie an der Unterseite der Arbeitsplatte die Löcher der Klemmplatte an den Schrauben aus.
4. Befestigen Sie das Gerät mithilfe der vier Unterlegscheiben und Muttern an der Arbeitsplatte.
5. Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.

**HINWEIS :** Das Gerät verfügt über ein Netzkabel mit einer Länge von 1829 mm (6'). Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses ordnungsgemäß befestigt werden, damit es nicht herunterhängt.



Einbau des Modells DCS400-1CM

## Allgemeines

Verwenden Sie die folgenden Anweisungen zum Betrieb der dekorativen Tranchierstation.

### **⚠️ WARNUNG**

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**, bevor Sie das Gerät verwenden.

Die Hatco Corporation übernimmt keine Verantwortung für die tatsächliche Serviertemperatur der Speisen. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass die Speise auf einer sicheren Temperatur gehalten und serviert wird.

### Inbetriebnahme

1. Reinigen und desinfizieren Sie bei DCSB-Modellen das abnehmbare Schneidbrett mit einem sauberen feuchten Lappen und einem zugelassenen Lebensmittelflächen-Desinfektionsreiniger.
2. Stellen Sie die Wärmelampe in der gewünschten Höhe, Dreh- und Schwenkstellung ein. Einstellen von Höhe und Drehachse:
  - a. Lösen Sie den Einstellknopf für die Lampenhöhe.
  - b. Schieben Sie die Lampe bis zur gewünschten Höhe hinauf oder hinunter, und drehen Sie sie in die passende Position.
  - c. Ziehen Sie den Einstellknopf für die Lampenhöhe fest.
3. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung angeschlossen werden. Details sind unter **TECHNISCHE DATEN** zu finden.
4. POWER I/O-schalter (ein/aus) in die Position I (ein) stellen.
  - Die Wärmelampe beginnt zu leuchten.
  - Bei DCSB-Modellen erwärmt sich die Wärmeplatte allmählich.

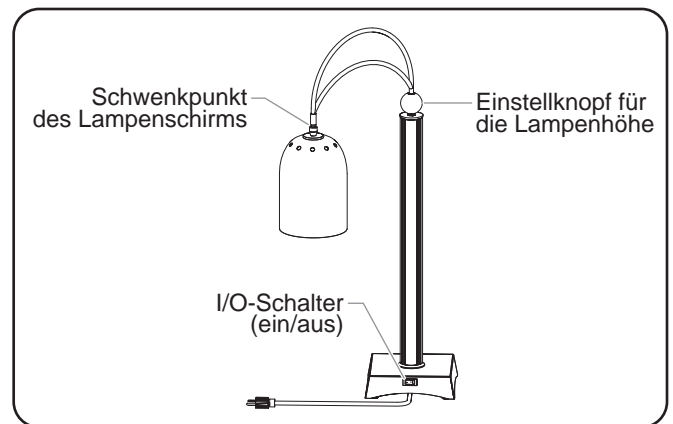
### **⚠️ VORSICHT**

**Verbrennungsgefahr: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.**

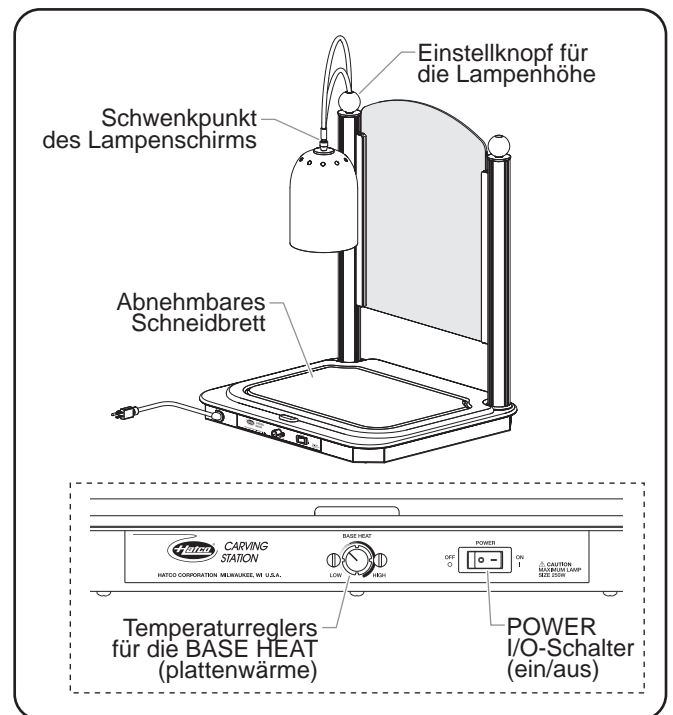
5. Drehen Sie bei DCSB-Modellen den Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) nach Belieben hoch.
6. Es dauert etwa 30 Minuten, bis das Gerät die Betriebstemperatur zum Warmhalten von Speisen erreicht hat.

### Abschalten

1. POWER I/O-schalter (ein/aus) in die Position O (aus) stellen.
  - Die Wärmelampe schaltet sich aus.
  - Bei DCSB-Modellen schaltet sich die Wärmeplatte aus.



Bedienelemente am DCS-Modell



Bedienelemente an DCSB-Modellen

## Allgemeines

Die dekorativen Tranchierstationen von Hatco wurden für maximale Lebensdauer und optimale Leistung bei minimalem Wartungsaufwand konstruiert.



### GEFAHR VON ELEKTROSTÖßEN:

- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon) oder +1-414-671-3976 (Fax).

### HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und hygienisch sauberen Betrieb beizubehalten.

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

## Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

*HINWEIS: Reinigen und desinfizieren Sie die Steinoberflächen des Geräts vor dem täglichen Einschalten mit einem zugelassenen Lebensmittelflächen-Desinfektionsreiniger.*

1. Das Gerät abschalten, das Netzkabel abziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Reinigen Sie den Glasschutz mit einem Papierhandtuch und handelsüblichem Glasreiniger.
3. Wischen Sie den Lampenschirm und die weiteren Metallteile mit einem sauberen, weichen feuchten Tuch ab. Hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen.
4. Reinigen und desinfizieren Sie die Steinoberflächen mit einem sauberen feuchten Tuch und einem zugelassenen Lebensmittelflächen-Desinfektionsreiniger. Ist zusätzliches Reinigen erforderlich, beachten Sie die Informationen zur „Reinigung der Steinoberfläche“ in diesem Abschnitt.

*HINWEIS: Um ungleichmäßige Flecken und Verfärbungen auszubessern, lesen Sie die Informationen zur „Reinigung der Steinoberfläche“ in diesem Abschnitt.*

## Reinigung der Steinoberfläche

Durch die richtige Anwendung der unten aufgeführten Produkte wird die Steinoberfläche nicht beschädigt (folgen Sie den Anweisungen auf den Produktetiketten).

*HINWEIS: Bei den steinernen Oberflächen handelt es sich um Steinimitat aus Solid Surface-Material.*



**Reinigen und desinfizieren Sie die Steinoberflächen nach einer Tiefenreinigung mit Scheuermittel gründlich, bevor Speisen auf das Gerät gelegt werden.**

### Hartnäckige Flecken

Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken das beiliegende Scheuerpad mit einem Scheuermittel, z. B. Ajax®, Comet®, Bon ami® oder Bar Keeper's Friend®. Ersatz-Scheuerpads sind bei Hatco erhältlich (P/N 04.39.049.00).

*HINWEIS: Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Pads, die Metall zerkratzen können.*

### Flecken auf mineralischer Basis (Eisen, Rost, Kupfer, Bronze usw.)

Bei Flecken auf mineralischer Basis wird die Verwendung von Reinigern empfohlen, die zur Entfernung von Eisen oder Rost bestimmt sind. Diese sollten die Oberfläche nicht angreifen.

### Kratzer

Verwenden Sie bei Kratzern Sandpapier. Fangen Sie mit der größten Körnung an, und gehen Sie zu feiner Körnung über, bis der Kratzer beseitigt ist. Gleichen Sie den Bereich optisch mit dem beiliegenden Scheuerpad an.

*HINWEIS: Stellen Sie nach der Reinigung der Steinoberfläche mit den oben genannten Methoden sicher, dass die Oberfläche gründlich gesäubert und desinfiziert wird, bevor Speisen auf das Gerät gelegt werden.*

## Austausch einer Glühlampe

Die Wärmelampen der dekorativen Tranchierstationen werden standardmäßig mit einer klaren, beschichteten 250-W-Infrarot-Glühlampe geliefert.



**Verwenden Sie nur Wärmelampen, die den Bestimmungen der NSF (National Sanitation Foundation) entsprechen und speziell für Bereiche bestimmt sind, an denen Speisen bereitgehalten werden. Zu Bruch gehende Wärmelampen ohne Spezialschutz könnten zu Verletzungen von Personen und zur Kontamination der Speisen führen.**

1. Schalten Sie zum Austauschen einer Glühlampe den POWER I/O-Schalter (ein/aus) auf O (aus) und lassen Sie die Lampe vollständig abkühlen.
2. Schrauben Sie die Glühlampe heraus, und setzen Sie eine neue ein (Glühlampen besitzen eine Gewindebasis).

Folgende Ersatz-Glühlampen sind beim Werk oder bei einem durch Hatco autorisierten Teile-Vertriebs Händler erhältlich.

250 W, 120 V, klar beschichtet	02.30.069.00
250 W, 120 V, rot beschichtet	02.30.068.00
250 W, 240 V (CE), klar beschichtet	02.30.100.00



**⚠️ WARNUNG**

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

**⚠️ WARNUNG**

**GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:** Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Netzschalter POWER I/O-schalter (ein/aus) in die Position I (ein) stellen.
	Gerät ist nicht angeschlossen.	Gerät an die korrekte Stromversorgung anschließen.
	Leistungsschutzschalter ausgelöst.	Leistungsschutzschalter zurücksetzen. Wird der Leistungsschutzschalter weiterhin ausgelöst, wenden Sie sich für Hilfestellung an einen autorisierten Hatco-Vertreter oder an Hatco.
	POWER I/O-schalter (ein/aus) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist eingeschaltet, aber Oberwärme und/oder Plattenwärme ist ausgefallen.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist, und/oder überprüfen Sie den Leistungsschutzschalter, und setzen Sie ihn, falls erforderlich, zurück.
	Glühlampe ist ausgebrannt.	Ersetzen Sie die Glühlampe.
	POWER I/O-schalter (ein/aus) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Oberwärme ist zu niedrig.	Sockel-Heizelement ist ausgebrannt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Wärmelampe ist zu hoch über dem Ziel angebracht.	Befestigen Sie die Wärmelampe weiter unten, und bringen Sie dadurch die Wärme näher an das Ziel.
	Übermäßiger Luftzug im Zielbereich des Geräts.	Verringern Sie den Luftzug, oder leiten Sie ihn vom Gerät weg (durch Klimaanlage oder Abzug).
Oberwärme ist zu hoch.	Spannung zu niedrig.	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts und sorgen Sie dafür, dass sie der Auslegung des Geräts entspricht. Falls die Spannung falsch ist, passen Sie sie der Auslegung des Geräts an.
	Wärmelampe ist zu niedrig über dem Ziel angebracht.	Befestigen Sie die Wärmelampe weiter oben, um die Wärmeeinstrahlung auf das Ziel zu verringern.
	Spannung zu hoch.	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts und sorgen Sie dafür, dass sie der Auslegung des Geräts entspricht. Falls die Spannung falsch ist, passen Sie sie der Auslegung des Geräts an.

...fortgesetzt

### Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

Wenn Sie weiterhin Probleme beim Beheben einer Störung haben, dann setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Hatco-Servicebetrieb in Ihrer Nähe oder mit Hatco in Verbindung. Um einen Servicebetrieb in Ihrer Nähe zu finden, können Sie die Hatco-Website unter [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) besuchen und dort auf „Find Service Agent“ klicken. Sie können sich auch mit dem Ersatzteil- und Serviceteam von Hatco in Verbindung setzen. Sie erreichen dieses wie folgt:

**Telefon:** 414-671-6350

**e-mail:** [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

**Fax:** 414-671-3976

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Plattenwärme ist zu hoch.	Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) ist zu hoch eingestellt.	Drehen Sie den Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) herab.
	Spannung zu hoch.	Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts und sorgen Sie dafür, dass sie der Auslegung des Geräts entspricht. Falls die Spannung falsch ist, passen Sie sie der Auslegung des Geräts an.
	Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Plattenwärme ist zu niedrig.	Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) ist zu niedrig eingestellt.	Drehen Sie den Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) höher.
	Übermäßiger Luftzug im Zielbereich des Geräts.	Verringern Sie den Luftzug, oder leiten Sie ihn vom Gerät weg (durch Klimaanlage oder Abzug).
	Temperaturreglers für die BASE HEAT (plattenwärme) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Sockel-Heizelement ist ausgebrannt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Steinoberflächenmaterial ist fleckig, verfärbt oder weist ungleichmäßige Flecken/Verfärbungen auf.	Steinoberfläche wurde nicht ordnungsgemäß gereinigt.	Reinigen Sie die Oberfläche gemäß den Informationen zur „Reinigung der Steinoberfläche“ im Abschnitt WARTUNG in diesem Handbuch. Falls mit diesen Methoden keine befriedigenden Ergebnisse erzielt werden, wenden Sie sich für Hilfestellung an Hatco.

## OPTIONEN UND ZUBEHÖR

### Schneidbretter

Zusätzliche steinerne Schneidbretter für Modelle der dekorativen Tranchierstationen mit Wärmeplatte sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

#### Modell DCSBXXX-R24-1



- CBR24GGRAN** .....Gray Granite (Granitgrau)
- CBR24NSKY** .....Night Sky (Nachtblau)
- CBR24BSAND** .....Bermuda Sand (Sandfarben)
- CBR24SGRASS** .....Sawgrass (Seegrasfarben)

#### Modell DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN** .....Gray Granite (Granitgrau)
- CB2420NSKY** .....Night Sky (Nachtblau)
- CB2420BSAND** .....Bermuda Sand (Sandfarben)
- CB2420SGRASS** .....Sawgrass (Seegrasfarben)

#### Modell DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN** .....Gray Granite (Granitgrau)
- CB3624NSKY** .....Night Sky (Nachtblau)
- CB3624BSAND** .....Bermuda Sand (Sandfarben)
- CB3624SGRASS** .....Sawgrass (Seegrasfarben)

**1. PRODUKTGARANTIE**

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts bestätigen, indem das Produkt bei Hatco registriert wird, oder durch andere Maßnahmen, die ausschließlich nach eigenem Ermessen von Hatco als zufrieden stellend angesehen werden.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

**a) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:**

Durchlaufoaster-Elemente (Metallmantel)  
 Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade  
 Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade  
 Metall-ummantelte Speisewärmer-Elemente  
 Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen  
 Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für  
 Aufbewahrungskästen  
 Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente —  
 HW- und HWB-Serien

**b) Fünf (5) Jahre Garantie auf Teile:**

3CS- und FR-Tanks

**c) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:**

Elektrische Booster-Heiztanks  
 Booster-Gasheiztanks

**d) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:**

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Xenon-Lampen, LED-Röhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

**2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES**

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefreisten eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

**REPARATURANGABEN**

Die Garantiedauer für dekorative Tranchierstationen von Hatco beträgt ein Jahr ab Kaufdatum oder achtzehn Monate ab Auslieferung durch Hatco – je nachdem, welches Ereignis eher eintritt.

Wenn während der Garantiezeit ein Problem mit der dekorativen Tranchierstation auftritt, gehen Sie bitte wie folgt vor:

**Setzen Sie sich mit Ihrem Hatco-Händler vor Ort in Verbindung**

Bei der Kontaktaufnahme mit einem Hatco-Händler zur Anforderung von Kundendienstleistungen halten Sie bitte folgende Informationen bereit, um eine umgehende Bearbeitung zu gewährleisten:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (unter dem Gerät)
- Beschreibung des am Gerät auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Der Hatco-Händler Dealer wird:

- Nach Bedarf Ersatzteil(e) bereitstellen.
- Den Garantieanspruch zur Bearbeitung an Hatco weiterleiten

**Nicht-Garantie Probleme**

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

- Rufen Sie unsere Website unter [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) auf, wählen Sie das Pull-down-Menü „Resources“ (Ressourcen) aus und klicken Sie auf „Find Service Agent/Distributor“ (Serviceagentur/Vertriebsgesellschaft suchen).
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1 414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

<b>Información Importante para el Propietario</b> .....	<b>26</b>	<b>Operación</b> .....	<b>33</b>
<b>Introducción</b> .....	<b>26</b>	Generalidades .....	33
<b>Información Importante de Seguridad</b> .....	<b>27</b>	<b>Mantenimiento</b> .....	<b>34</b>
<b>Descripción del Modelo</b> .....	<b>28</b>	Generalidades .....	34
<b>Denominación del Modelo</b> .....	<b>29</b>	Limpieza .....	34
<b>Especificaciones</b> .....	<b>30</b>	Limpieza de la superficie pétreo .....	34
Configuraciones del Enchufe .....	30	Reemplazo de una bombilla de calor.....	34
Cuadro de Clasificación Eléctrica .....	30	<b>Guía de Resolución de Problemas</b> .....	<b>35</b>
Dimensiones.....	30	<b>Opciones y Accesorios</b> .....	<b>36</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>32</b>	<b>Garantía Internacional Limitada</b> .....	<b>37</b>
Generalidades .....	32	<b>Información del Servicio de Garantía</b> .....	<b>37</b>
Instalación de modelos montados en el mesón.....	32		

**INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO**

Anote el número de modelo, número de serie (ubicado en la parte inferior de la unidad), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. \_\_\_\_\_

Serie No. \_\_\_\_\_

Voltaje \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Horario de atención: 8:00 a.m. a 5:00 p.m.  
 Horario de la zona central  
 (Horario de verano: junio a septiembre  
 8:00 a.m. a 5:00 p.m. horario de la zona central, lunes a jueves  
 8:00 a.m. a 2:30 p.m. horario de la zona central, viernes)


Teléfono: 414-671-6350

Correo Electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976 (Piezas y servicio)

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

**¡No olvide registrar su aparato!**  
 Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).



**Desecho correcto de este producto**  
 Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

**INTRODUCCIÓN**

Las estaciones de corte decorativo Hatco crean un escenario de corte atractivo y funcional para restaurantes, hoteles, clubes de campo, casinos y empresas que brindan servicio de comida, para tener en espera y servir carnes cortadas a temperaturas que sean apropiadas para los alimentos. Las elegantes lámparas superiores de calor regulables combinadas con una base pétreo de calentamiento y una tabla pétreo de corte ofrecen a los chefs flexibilidad y control para una variedad de productos.

Las estaciones de corte decorativo tienen un diseño de alta calidad para satisfacer las demandas de las operaciones de servicio de alimentación y brindar años de funcionamiento sin problemas.

Las estaciones de corte decorativo Hatco son el resultado de investigación y pruebas de campo extensas. Los materiales utilizados se seleccionaron para lograr la máxima durabilidad, una apariencia atractiva y un rendimiento óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual brinda las instrucciones para la instalación, seguridad y operación de las estaciones de corte decorativo.

Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar u operar una unidad.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

**⚠ ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.**

**⚠ ATENCIÓN**

**ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.**

**AVISO**

**AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.**



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- Nunca sobrecargue el cable de extensión. Utilice únicamente cables de extensión de alta resistencia de tres hilos. Asegúrese de que la capacidad de carga actual del cable de extensión cumpla con las características eléctricas de la unidad.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21° C (70° F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

#### RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- Nunca sobrecargue el cable de extensión. Si siente que el cable de extensión está caliente, apague la unidad inmediatamente y reemplácelo con un cable que tenga mayor capacidad de carga actual.

**PELIGRO DE EXPLOSIÓN:** No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro artefacto.

### ADVERTENCIA

Utilice únicamente lámparas de calor que cumplan o excedan los estándares de la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) y que estén diseñadas específicamente para las áreas de espera de los alimentos. La rotura de las lámparas de calor que no estén especialmente protegidas puede provocar lesiones personales o la contaminación de alimentos.

Hatco Corporation no se hace responsable de la temperatura real de los alimentos en el momento en que se sirven. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que los alimentos esperen y se sirven a una temperatura segura.

Esta unidad no ha sido diseñada para su uso por parte de niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial o mental. Asegúrese de que los niños están debidamente supervisados y manténgalos alejados de esta unidad.

Asegúrese de que todos los usuarios de esta unidad han recibido la formación adecuada para el funcionamiento correcto y seguro de la misma.

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento en esta unidad. El mantenimiento por parte de personal que no esté calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

### ATENCIÓN

**PELIGRO DE QUEMADURAS:** Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

### AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mesón causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material de la cubierta para obtener información sobre la aplicación.

Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener la operación sanitaria.



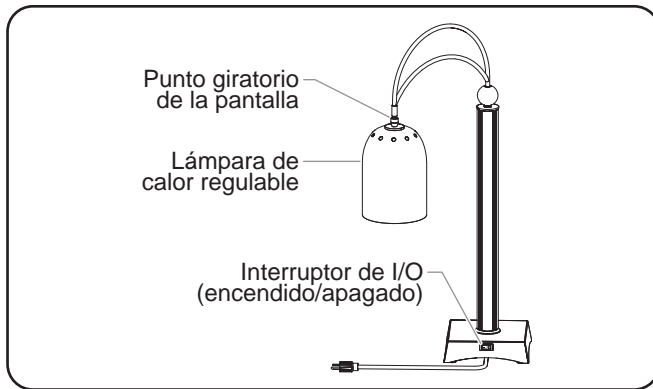
## Todos los Modelos

Todas las estaciones de corte decorativo Hatco están construidas con aluminio y acero. Todas tienen lámparas superiores de calor oscilantes. Una lámpara de calor consta de una pantalla con ventilación y una bombilla de calor de 250 W transparente. La pantalla y el brazo de todos los modelos están disponibles en varios colores de acabado pulidos. Algunos modelos incluyen una base pétrea caliente controlada por termostato junto con una tabla pétrea de corte desmontable haciendo juego. Todas las estaciones de corte decorativo están equipadas con un cable de alimentación de 1829 mm (6') con enchufe.

*NOTA: Las superficies pétreas son superficies sólidas que simulan ser de piedra.*

## Modelo DCSXXX-1

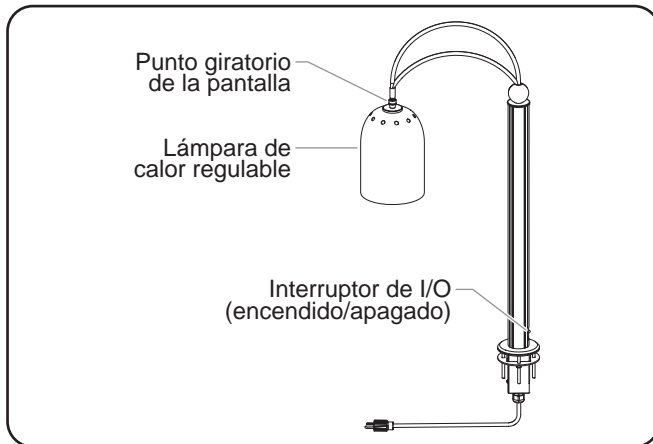
El modelo DCSXXX-1 consta de una lámpara superior de calor autónoma sobre una base cuadrada resistente. La altura de la lámpara de calor se regula desde 406 a 711 mm (16" a 28") medida desde la parte extrema inferior de la pantalla de la lámpara hasta el mesón. El interruptor de I/O (encendido/apagado) se encuentra en la base de apoyo.



Modelo DCS400-1

## Modelo DCSXXX-1CM

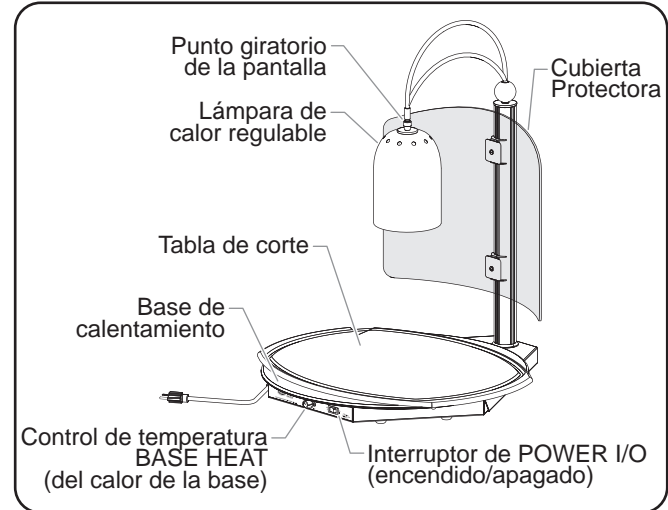
El modelo DCSXXX-1CM se compone de una lámpara de calor superior montada en un mesón. La altura de la lámpara de calor se regula desde 406 a 711 mm (16" a 28") medida desde la parte extrema inferior de la pantalla de la lámpara hasta el mesón. En el brazo cerca de la base se encuentra un interruptor de I/O (encendido/apagado).



Modelo DCS400-1CM

## Modelo DCSBXXX-R24-1

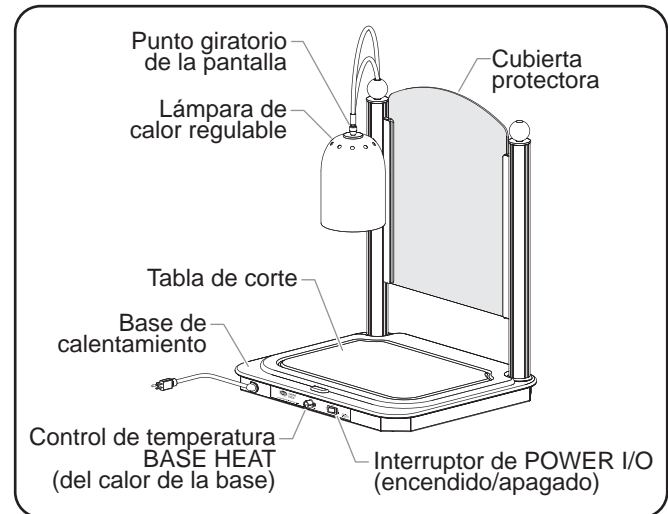
El modelo DCSBXXX-R24-1 consta de una lámpara superior de calor apoyada sobre una base pétrea caliente redonda. La altura de la lámpara de calor se regula desde 356 a 660 mm (14" a 26") medida desde la parte inferior de la pantalla de la lámpara hasta la parte superior de la tabla de corte. Una cubierta protectora de vidrio sujeta al brazo de la lámpara protege los alimentos de la tabla de corte. Los controles constan de un interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) y un control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) ubicados en la base de calentamiento.



Modelo DCSB400-R24-1

## Modelo DCSBXXX-2420-1

El modelo DCSBXXX-2420-1 consta de una lámpara superior de calor apoyada sobre una base pétrea caliente rectangular. La altura de la lámpara de calor se regula desde 356 a 660 mm (14" a 26") medida desde la parte inferior de la pantalla de la lámpara hasta la parte superior de la tabla de corte. Una cubierta protectora de vidrio sujeta entre los brazos de las lámparas protege los alimentos de la tabla de corte. Los controles constan de un interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) y un control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) ubicados en la base de calentamiento.

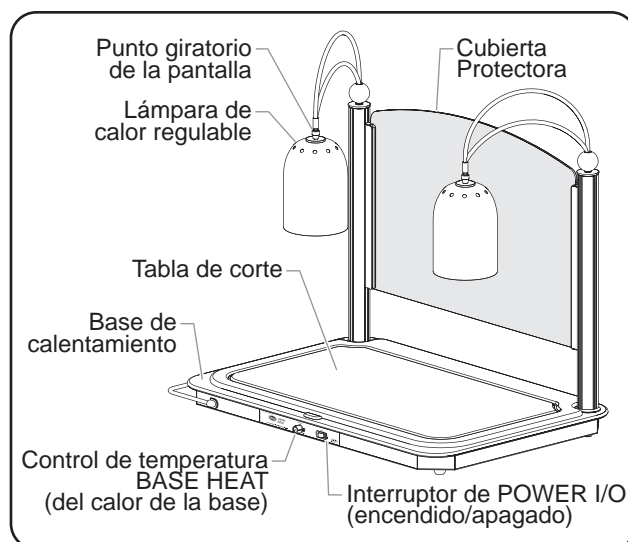


Modelo DCSB400-2420-1



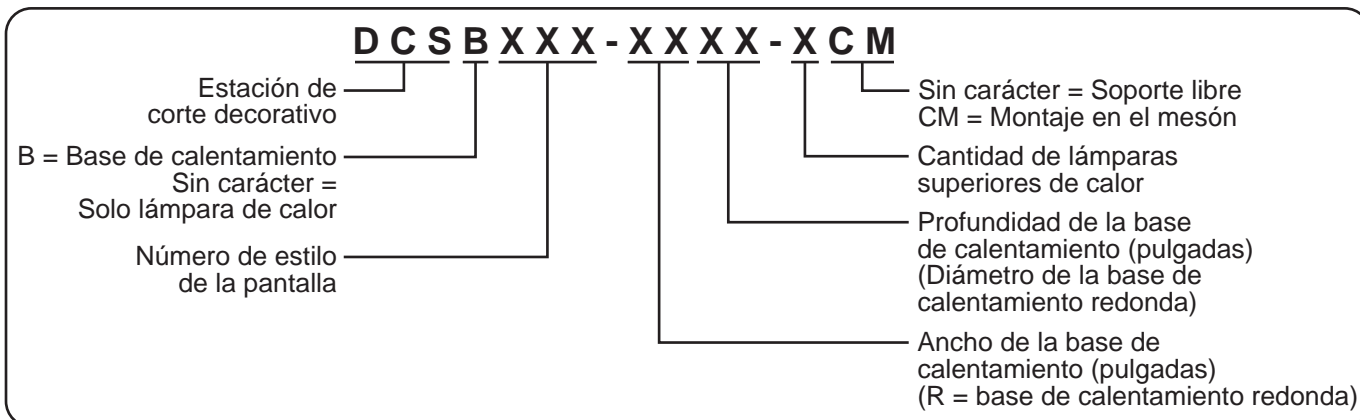
**Modelo DCSBXXX-3624-2**

El modelo DCSBXXX-3624-2 consta de lámparas dobles superiores de calor sobre una base pétrea rectangular de calentamiento. La altura de las lámparas de calor se regula desde 356 a 660 mm (14" a 26") medida desde la parte inferior de las pantallas de las lámparas hasta la parte superior de la tabla de corte. Una cubierta protectora de vidrio sujeta entre los brazos de las lámparas protege los alimentos de la tabla de corte. Los controles constan de un interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) y un control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) ubicados en la base de calentamiento.



Modelo DCSB400-3624-2

DENOMINACIÓN DEL MODELO

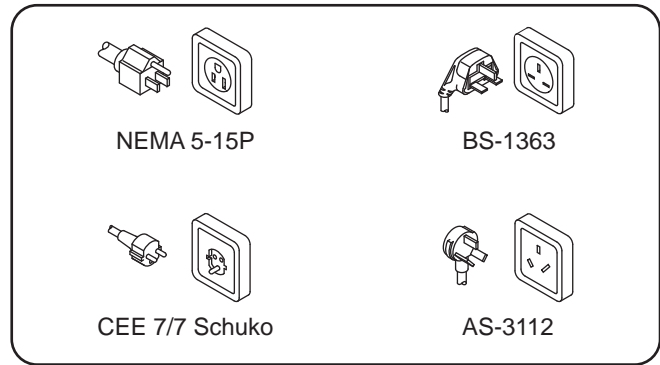


## Configuraciones del Enchufe

Las unidades salen de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se suministran de acuerdo con las aplicaciones.



**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:** Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

## Cuadro de Clasificación Eléctrica

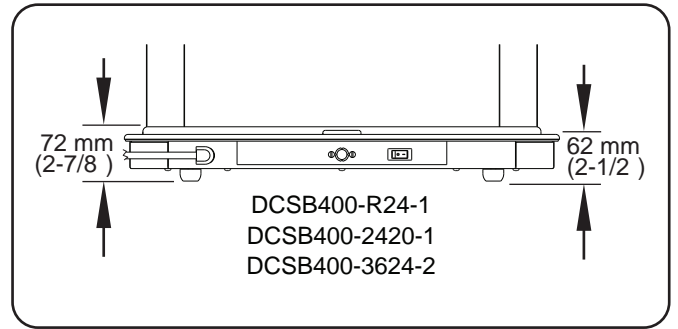
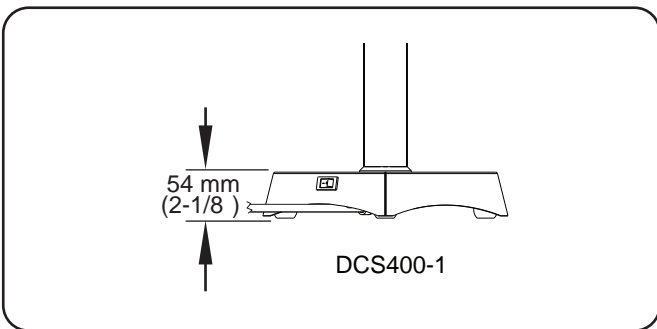
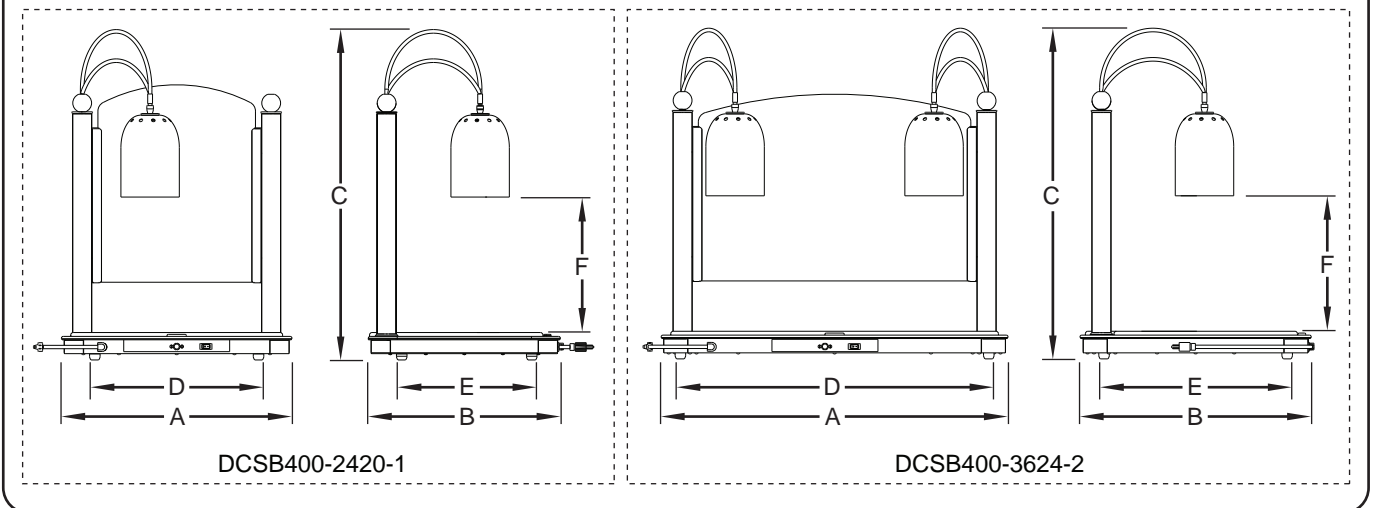
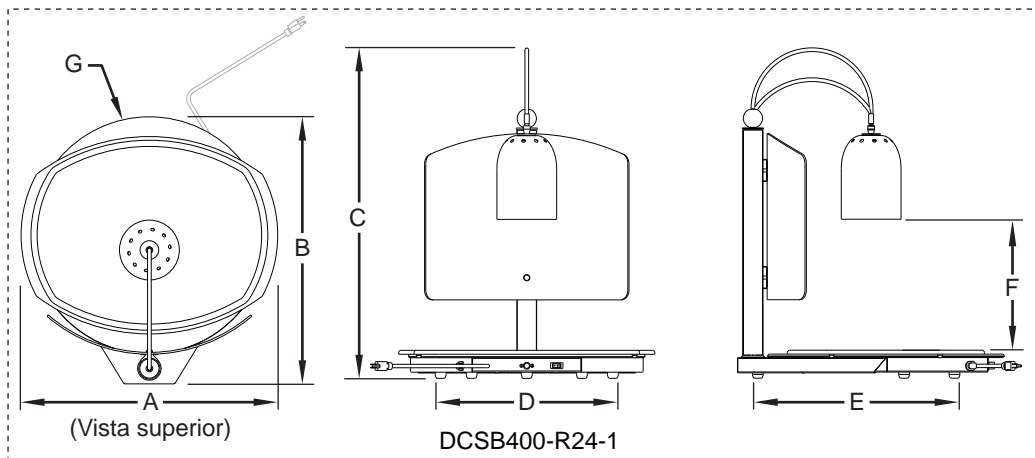
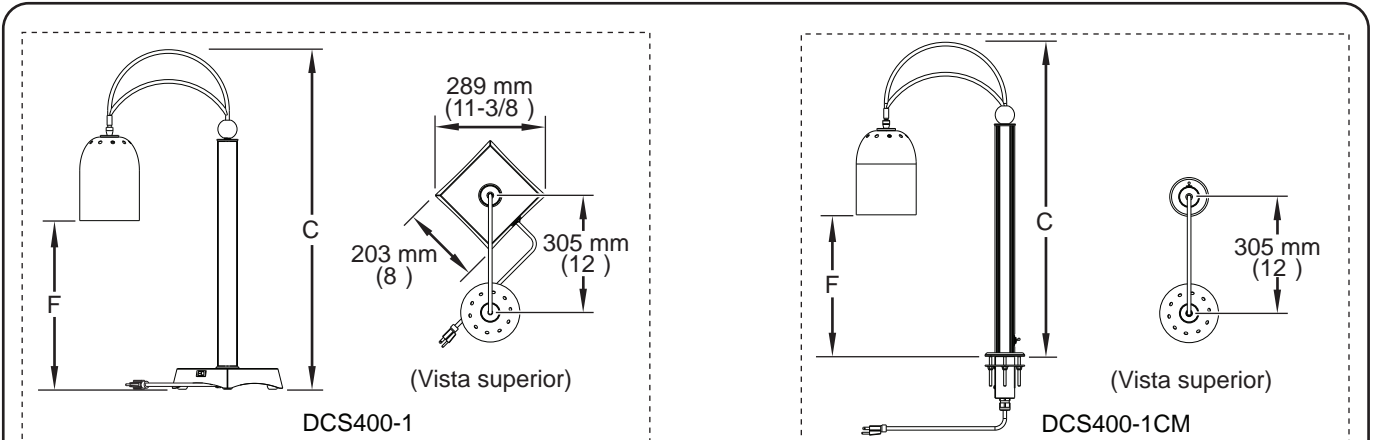
Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	11 kg (25 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	11 kg (25 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	32 kg (70 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	32 kg (70 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	36 kg (80 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	36 kg (80 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	54 kg (120 lbs.)

\* Peso de envío estimado.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

## Dimensiones (consulte la página 31 para ver la imagen)

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)	Altura de la pantalla de la lámpara (F)	Diámetro (G)
DCSXXX-1	---	---	864 a 1168 mm (34" a 46")	---	---	381 a 686 mm (15" a 27")	---
DCSXXX-1CM	---	---	864 to 1168 mm (34" a 46")	---	---	406 a 711 mm (16" a 28")	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864 a 1168 mm (34" a 46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864 a 1168 mm (34" a 46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 a 1168 mm (34" a 46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	---



## Generalidades

Para instalar una estación de corte decorativo, utilice la siguiente información y procedimientos.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).

#### RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.

### **⚠ ATENCIÓN**

Ubique la unidad a la altura correcta de la cubierta en un lugar que sea conveniente para usar. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o sus contenidos se caigan accidentalmente y debe ser suficientemente fuerte para soportar el peso de la unidad y sus contenidos.

1. Retire la unidad de la caja.
2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.

*NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía en línea. Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO para obtener detalles.*

3. Coloque la unidad en la ubicación que desea. Para los modelos de montados en el mesón, consulte el procedimiento "Instalación de modelos montados en el mesón" en esta sección.
  - Sitúe la unidad en un lugar donde la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 70°F (21°C). Evite las zonas en las que se produzcan movimientos o corrientes de aire (como lugares próximos a ventiladores o campanas de evacuación de humos o conductos de aire acondicionado).
  - Asegúrese de que la unidad está a la altura correcta del mesón en un área cómoda para su uso.
  - Asegúrese de que la superficie del mesón esté a nivel y sea lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y los alimentos.
  - Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad se ubiquen en forma segura sobre la superficie del mesón.

### **AVISO**

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mesón causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material de la cubierta para obtener información sobre la aplicación.

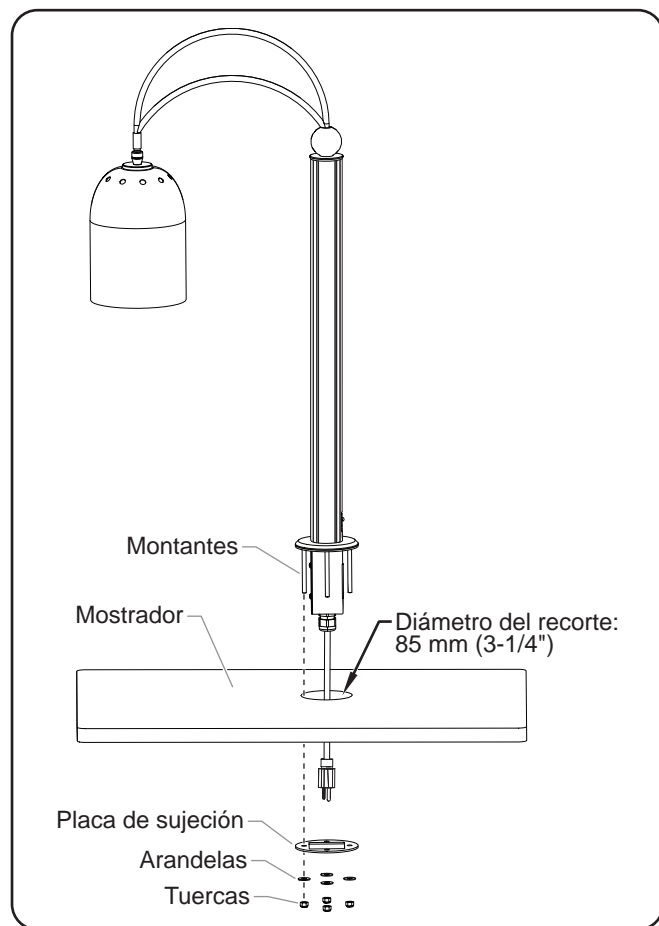
## Instalación de modelos montados en el mesón (DCS400-1CM)

1. Corte una apertura de 83 mm (3-1/4") de diámetro en el mesón.

*NOTA: El mesón no puede tener un espesor inferior a 64 mm (2-1/2").*

2. Baje el conjunto del brazo de la lámpara en el recorte del mesón.
3. Desde la parte inferior del mesón, alinee los orificios de la placa de sujeción con los montantes.
4. Asegure la unidad al mesón utilizando las cuatro arandelas y tuercas.
5. Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente puesto a tierra del voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. Vea la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

*NOTA: Se suministra un cable de alimentación de 1829 mm (6') con esta unidad, cualquier exceso de cable debe colocarse en forma prolija para que no cuelgue.*



Instalación del modelo DCS400-1CM

## Generalidades

Utilice los siguientes procedimientos para operar la estación de corte decorativo.

### ⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.

Hatco Corporation no se hace responsable de la temperatura real de los alimentos en el momento en que se sirven. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que los alimentos esperan y se sirven a una temperatura segura.

### Encendido

- Para los modelos DCSB, limpie y desinfecte la tabla de corte desmontable con un paño limpio y húmedo y un desinfectante aprobado para superficies de contacto con alimentos.
- Ajuste la lámpara de calor a la altura deseada, gírela y regule su posición. Para ajustar la altura y la posición:
  - Afloje la perilla de ajuste de la altura de la lámpara.
  - Suba o baje la lámpara a la altura deseada y gire la lámpara hacia el lugar deseado.
  - Ajuste la perilla de la altura de la lámpara.
- Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica, apropiadamente conectada a tierra, con la configuración de tensión, tamaño y enchufe correctos. Vea la sección ESPECIFICACIONES para detalles.
- Mueva el interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) a la posición I (encendido).
  - La lámpara de calor se iluminará.
  - En los modelos DCSB, la base de calentamiento comenzará a calentar.

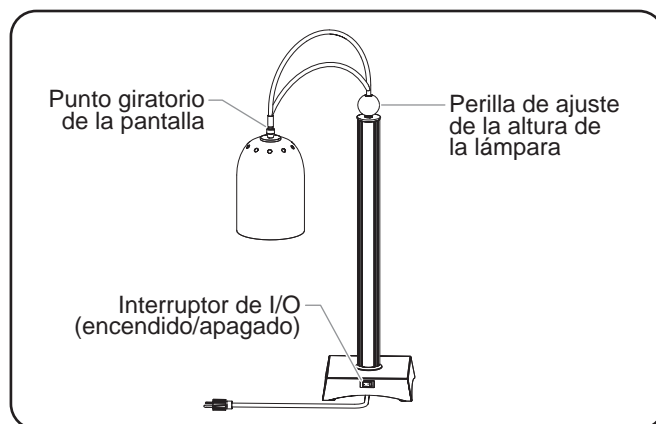
### ⚠ ATENCIÓN

**PELIGRO DE QUEMADURAS:** Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

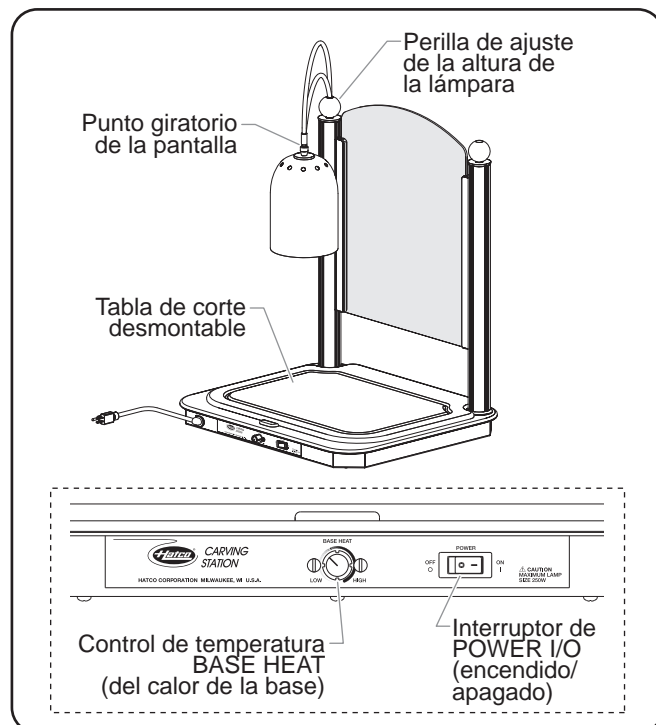
- Para los modelos DCSB, regule el control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) a la temperatura deseada.
- Deje que pasen unos 30 minutos hasta que la unidad alcance la temperatura de servicio antes de poner a los alimentos en espera.

### Apagado

- Mueva el interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) a la posición O (apagado).
  - La lámpara de calor se apagará.
  - En los modelos DCSB, la base de calentamiento se apagará.



Controles del modelo DCS



Controles de los modelos DCSB

## Generalidades

Las estaciones de corte decorativo Hatco están diseñadas para una máxima durabilidad y rendimiento, con el mínimo mantenimiento.

### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

### AVISO

Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener la operación sanitaria.

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

## Limpieza

Se recomienda que la unidad se limpie diariamente para preservar el acabado de la unidad así como para mantener su rendimiento.

*NOTA: Antes de encender la unidad todos los días, limpie y desinfecte las superficies pétreas con un desinfectante aprobado para superficie de contacto con alimentos.*

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad.
2. Limpie la cubierta protectora con una toalla de papel y un limpiador de vidrios estándar.
3. Limpie la pantalla de la lámpara y todas las otras piezas de metal con un paño limpio, suave y húmedo. Las manchas difíciles se pueden quitar con un producto de limpieza suave y no abrasivo.
4. Limpie y desinfecte las superficies pétreas con un paño limpio y húmedo y un desinfectante aprobado para superficies de contacto con alimentos. Si fuera necesaria una limpieza adicional, consulte la información "Limpieza de la superficie pétreas" que se encuentra en esta sección.

*NOTA: Para corregir manchas o decoloración desigual, consulte la información "Limpieza de la superficie pétreas" que se encuentra en esta sección.*

## Limpieza de la superficie pétreas

El uso correcto de los productos enumerados a continuación no dañará la superficie pétreas (siga las instrucciones que se encuentran en las etiquetas del producto).

*NOTA: Las superficies pétreas son superficies sólidas que simulan ser de piedra.*

### ATENCIÓN

Asegúrese de limpiar y desinfectar la superficie pétreas correctamente luego de una limpieza profunda de la superficie con abrasivos y antes de colocar alimentos en la unidad.

#### Manchas difíciles de quitar

Para manchas difíciles de quitar, utilice la esponja abrasiva que se proporciona junto con un limpiador abrasivo como Ajax®, Comet®, Bon ami® o Bar Keeper's Friend®. Hay esponjas abrasivas disponibles de Hatco (P/N 04.39.049.00).

*NOTA: No utilice esponjas de acero o metálicas.*

#### Manchas de minerales

(hierro, óxido, cobre, bronce, etc.)

Para manchas de minerales, se recomienda usar limpiadores diseñados para quitar hierro u óxido que no dañarán la superficie pétreas.

#### Rayones

Para los rayones, use papel de lija; comience con el más áspero y termine con el más fino hasta que desaparezca el rayón. Difume el área con la esponja abrasiva que se proporciona.

*NOTA: Luego de limpiar la superficie pétreas con los métodos mencionados anteriormente, asegúrese de limpiar y desinfectar la superficie correctamente antes de colocar alimentos en la unidad.*

## Reemplazo de una bombilla de calor

Las lámparas de calor de las estaciones de corte decorativo son estándar y tienen una bombilla de calor infrarroja transparente de 250 vatios.

### ADVERTENCIA

Utilice únicamente lámparas de calor que cumplan o excedan los estándares de la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) y que estén diseñadas específicamente para áreas de espera de los alimentos. La rotura de las lámparas de calor que no estén especialmente protegidas puede provocar lesiones personales o la contaminación de alimentos.

1. Para reemplazar una bombilla, mueva el interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) a la posición O (apagado) y deje que la bombilla se enfríe completamente.
2. Desenrosque la bombilla de calor de la unidad y reemplácela con una nueva bombilla (las bombillas tienen una base de rosca).

Las siguientes bombillas de repuesto se encuentran disponibles de fábrica o de un distribuidor de piezas Hatco autorizado.

Transparente de 250 W, 120 V	02.30.069.00
Roja de 250 W, 120 V	02.30.068.00
Transparente de 250 W, 240 V (CE),	02.30.100.00



**⚠ ADVERTENCIA**

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

**⚠ ADVERTENCIA**

**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:** Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad no funciona.	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) a la posición I (on).
	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Interruptor activado.	Restablecer el interruptor. Si el interruptor continúa activándose, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	Interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
La unidad está encendida pero no hay calor de la lámpara superior o de la base de calentamiento.	No llega alimentación a la unidad.	Asegúrese de que la unidad está conectada o controle el interruptor y restablézcalo si fuera necesario.
	La bombilla de calor se quemó.	Reemplace la bombilla de calor.
	Interruptor de POWER I/O (encendido/apagado) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Base elemento de calentamiento quemados.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
El calor de la lámpara superior es muy bajo.	Lámpara de calor colocada muy alta encima del objetivo.	Baje la lámpara de calor, para que el calor esté más cerca del objetivo.
	Movimiento excesivo de aire alrededor del área del objetivo.	Restrinja o redirija el movimiento de aire (es decir, el conducto del aire acondicionado o del extractor) lejos de la unidad.
	Suministro de voltaje muy bajo.	Verifique el suministro de alimentación de la unidad y asegúrese de que coincida con el valor nominal de la unidad. Si el suministro de alimentación no es correcto, cámbielo para que coincida con el valor nominal de la unidad.
Calor de la lámpara superior muy alto.	Lámpara de calor colocada muy cerca del área del objetivo.	Suba la lámpara de calor para disminuir el calor en el objetivo.
	Suministro de voltaje muy alto.	Verifique el suministro de alimentación de la unidad y asegúrese de que coincida con el valor nominal de la unidad. Si el suministro de alimentación no es correcto, cámbielo para que coincida con el valor nominal de la unidad.

*continúa...*

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Calor de la base muy bajo.	Control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) configurado muy bajo.	Regule el control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) a una temperatura más alta.
	Movimiento excesivo de aire alrededor del área del objetivo.	Restrinja o redirija el movimiento de aire (es decir, el conducto del aire acondicionado o del extractor) para alejarlo de la unidad.
	Control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Elemento de calentamiento de la base quemado.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Calor de la base muy alto.	Control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) configurado muy alto.	Regule el control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) a una temperatura más baja.
	Suministro de voltaje muy alto.	Verifique el suministro de alimentación de la unidad y asegúrese de que coincida con el valor nominal de la unidad. Si el suministro de alimentación no es correcto, cámbielo para que coincida con el valor nominal de la unidad.
	Control de temperatura BASE HEAT (del calor de la base) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
El material de la base pétreo está manchado, decolorado o tiene manchas o decoloraciones desiguales.	Superficie pétreo no correctamente limpia.	Para limpiar la superficie, lea la información "Limpieza de la superficie pétreo" que se encuentra en la sección MANTENIMIENTO de este manual. Si estos métodos no producen resultados aceptables, póngase en contacto con Hatco para obtener ayuda.

### ¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar al agente de servicio más cercano, inicie sesión en el sitio web de Hatco en [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) y haga clic en Find Service Agent (Encontrar un agente de servicio) o póngase en contacto con el Equipo de piezas y servicio de Hatco:

**Teléfono:** 414-671-6350

**Correo electrónico:** [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

**Fax:** 414-671-3976

## OPCIONES Y ACCESORIOS

### Tablas de corte

Las tablas pétreas de corte accesorias se encuentran disponibles en varios acabados para los modelos de estaciones de corte decorativo con base de calentamiento.

#### Modelo DCSBXXX-R24-1



- CBR24GGRAN** .....Gray Granite (Granito gris)
- CBR24NSKY** .....Night Sky (Cielo nocturno)
- CBR24BSAND** .....Bermuda Sand (Arena de las Bermudas)
- CBR24SGRASS** .....Sawgrass (Césped)

#### Modelo DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN** .....Gray Granite (Granito gris)
- CB2420NSKY** .....Night Sky (Cielo nocturno)
- CB2420BSAND** .....Bermuda Sand (Arena de las Bermudas)
- CB2420SGRASS** ....Sawgrass (Césped)

#### Modelo DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN** .....Gray Granite (Granito gris)
- CB3624NSKY** .....Night Sky (Cielo nocturno)
- CB3624BSAND** .....Bermuda Sand (Arena de las Bermudas)
- CB3624SGRASS** ....Sawgrass (Césped)

### 1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

#### a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)

Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)

Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes

Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)

Resistencias del vitrinas expositoras

(calor por aire recubierto de metal)

Resistencias de vitrinas mantenedoras

(calor por aire recubierto de metal)

Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

#### b) Garantía de Cinco (5) Años para las Piezas:

Depósitos 3DS y FR

#### c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo

Calentadores de agua a gas de refuerzo

#### d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleateados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

### 2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORA A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

## INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

La garantía de las estaciones de corte decorativo Hatco es por un año desde la fecha de compra o por dieciocho meses desde la fecha de envío de Hatco, lo que ocurra primero.

Si tuvo algún problema con una tabla de corte decorativo durante el período de garantía, debe hacer lo siguiente:

#### Póngase en Contacto con un Distribuidor Local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en la parte inferior de la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

#### Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: 414-671-6350
- Mandé un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Informations Importantes pour le Propriétaire .....	38	Mode d'emploi.....	45
Introduction.....	38	Généralités .....	45
Consignes de Sécurité Importantes .....	39	Maintenance .....	46
Description du Modèle .....	40	Généralités .....	46
Désignation du Modèle .....	41	Nettoyage .....	46
Caractéristiques Techniques.....	41	Nettoyer la surface en pierre.....	46
Configuration des Fiches.....	41	Remplacer une lampe chauffante .....	46
Tableau des Caractéristiques électriques .....	42	Guide de Dépannage .....	47
Dimensions.....	42	Options et Accessoires.....	48
Installation .....	44	Garantie Limitée Internationale.....	49
Généralités .....	44	Renseignements relatifs à l'entretien .....	49
Installation des modèles montés sur un comptoir.....	44		

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (situées en bas de l'appareil), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. 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](http://www.hatcocorp.com), sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

### Horaires

ouvrables : 8h00 à 17h00  
Heure du Centre des États-Unis (CST)  
(Horaires d'été : juin à septembre—  
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi  
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Télécopieur : +1-414-671-3976 (Pièces et Service après-vente)

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).



### Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

## INTRODUCTION

Les stations de découpage décoratives de Hatco proposent une vitrine de découpage pour les restaurants, les hôtels, les country clubs, les casinos et les traiteurs afin de conserver et de servir des viandes découpées à des températures sans danger pour les aliments. Des lampes chauffant par le dessus, ajustables et élégantes, combinées avec une base chauffante en pierre et une planche à découper en pierre fournissent aux chefs la flexibilité et le contrôle nécessaires pour une large variété de produits.

Les stations de découpage décoratives sont d'une qualité leur permettant de répondre aux exigences du secteur de la restauration, et pour fournir des années de fonctionnement sans incident.

Les stations de découpage décoratives Hatco sont issues d'une recherche poussée et ont été testées sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximum, une apparence séduisante et des performances optimum. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des stations de découpage décoratives.

Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### AVIS

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



Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettre hors tension en utilisant l'interrupteur, débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- Ne pas surcharger la rallonge électrique. N'utiliser qu'une rallonge à 3 prises avec mise à terre. S'assurer que la capacité de transport de courant de la rallonge corresponde avec les caractéristiques électriques de l'unité.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

#### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne pas surcharger la rallonge électrique. Si la rallonge semble chaude, éteindre immédiatement l'unité et la remplacer par un cordon électrique ayant de plus importantes capacités de transport de courant.

### AVERTISSEMENT

**RISQUE D'EXPLOSION:** Ne pas conserver ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre dispositif.

N'utiliser que des lampes chauffantes qui correspondent ou dépassent les standards de la National Sanitation Foundation (NSF), et qui sont spécifiquement conçues pour des zones de conservation alimentaire. La casse de lampes chauffantes non spécifiquement protégées pourrait engendrer des lésions corporelles et/ou une contamination de la nourriture.

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

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

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

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.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

### ATTENTION

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

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

### AVIS

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

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



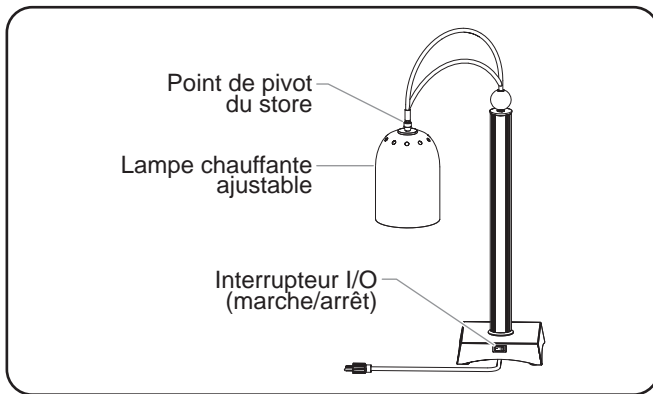
## Tous les Modèles

Les stations de découpage décoratives de Hatco sont constituées d'aluminium et d'acier. Chacune dispose d'une lampe chauffante sur le dessus, réglable et pouvant pivoter. Une lampe chauffante consiste en un store ventilé et en une ampoule chauffante enduite incolore de 250 W. Le store et le pied sont disponibles dans plusieurs coloris de finition polie pour tous les modèles. Certains modèles comportent une base en pierre chauffante au thermostat contrôlé ainsi qu'une planche de découpage en pierre adaptée et amovible. Chaque station de découpage décorative est équipée d'un cordon d'alimentation de 1829 mm (6') avec une prise.

NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.

## Modèle DCSXXX-1

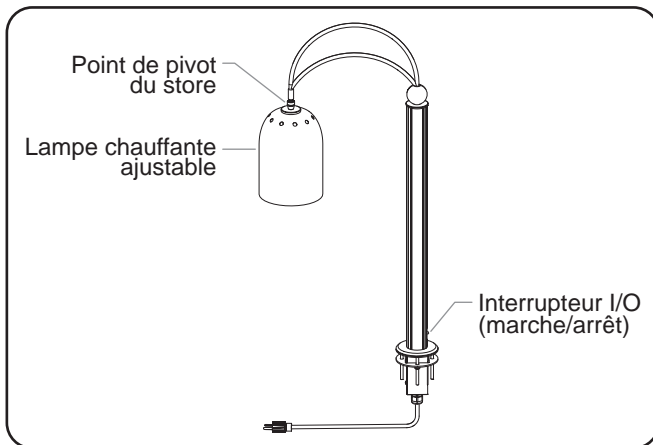
Le modèle DCSXXX-1 consiste en une lampe chauffante sur pied supportée par une base carrée solide. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 406 à 711 mm (16" à 28"), du bas du store de la lampe jusqu'au comptoir. L'interrupteur I/O (marche/arrêt) est situé sur la base du support.



Modèle DCS400-1

## Modèle DCSXXX-1CM

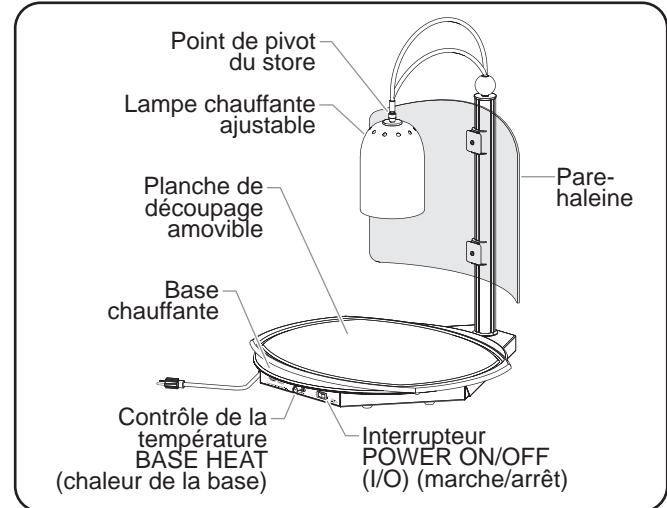
Le modèle DCSXXX-1CM est constitué d'une lampe chauffante sur le dessus montée sur un comptoir. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 406 à 711 mm (16" à 28"), du bas de l'abat-jour jusqu'au comptoir. L'interrupteur I/O (marche/arrêt) est situé sur le pied, près de la base.



Modèle DCS400-1CM

## Modèle DCSBXXX-R24-1

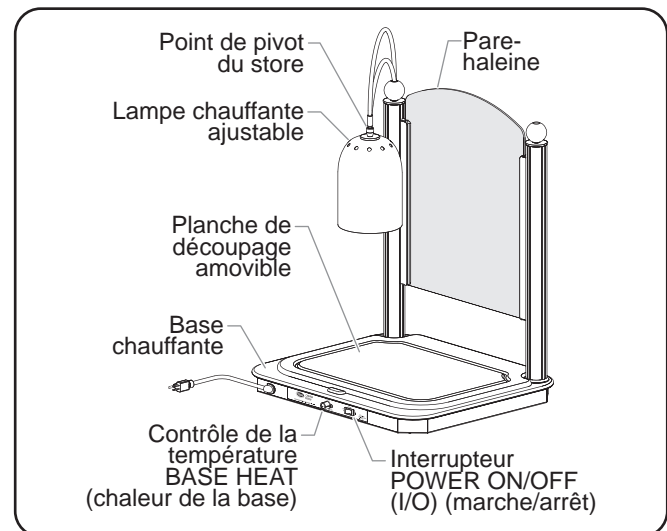
Le modèle DCSXXX-R24-1 consiste en une lampe chauffante sur pied supportée par une base chauffante ronde en pierre. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas du store de la lampe jusque sur la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure en verre, fixée sur le pied de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) situé sur la base chauffante.



Modèle DCSB400-R24-1

## Modèle DCSBXXX-2420-1

Le modèle DCSXXX-2420-1 consiste en une lampe chauffante sur pied supportée par une base chauffante rectangulaire en pierre. La hauteur de la lampe chauffante est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas du store de la lampe jusque sur le dessus de la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure fixée entre les pieds de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) situé sur la base chauffante.

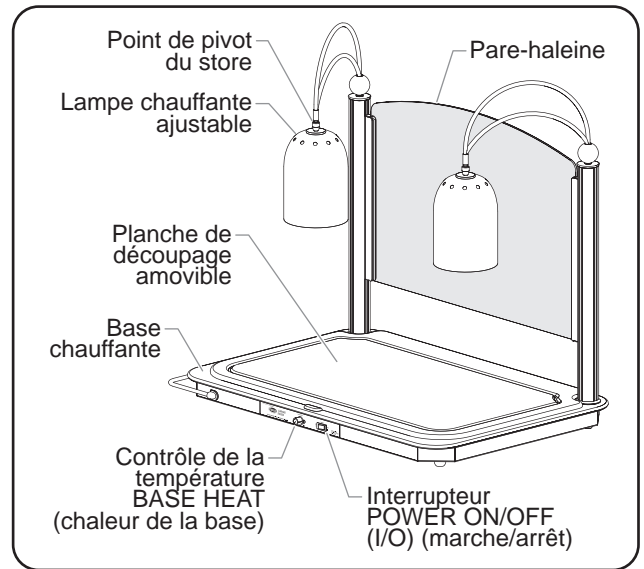


Modèle DCSB400-2420-1

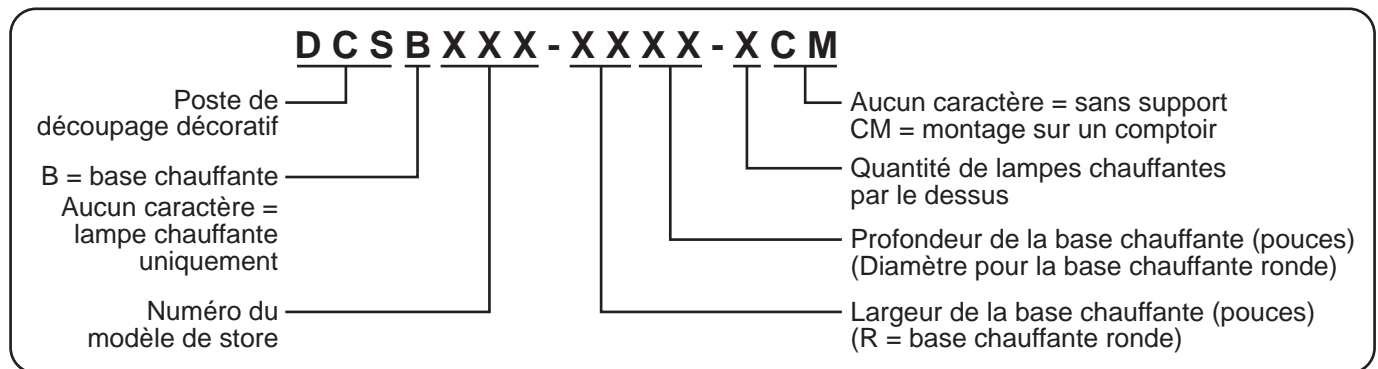


**Modèle DCSBXXX-3624-2**

Le modèle DCSXXX-3624-2 consiste en deux lampes chauffantes sur pied supportées par une base chauffante rectangulaire en pierre. La hauteur des lampes chauffantes est réglable, de 356 à 660 mm (14" à 26"), du bas des stores de la lampe jusqu'à sur le dessus de la planche à découper. Une protection anti-éclaboussure fixée entre les pieds de la lampe protège les aliments sur la planche à découper. Les contrôles consistent en un interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) et un contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) situé sur la base chauffante.



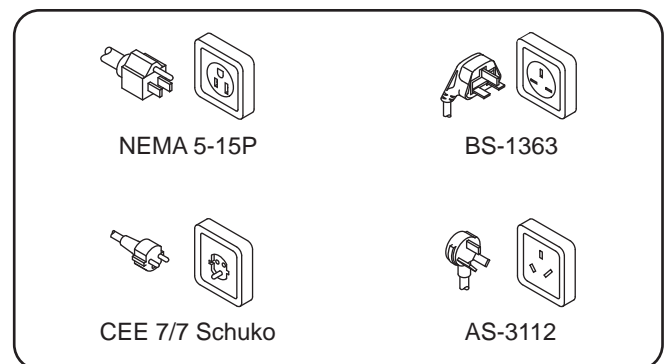
Modèle DCSB400-3624-2

**DÉSIGNATION DU MODÈLE****CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES****Configuration des fiches**

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :** Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

## Tableau des valeurs nominales électriques

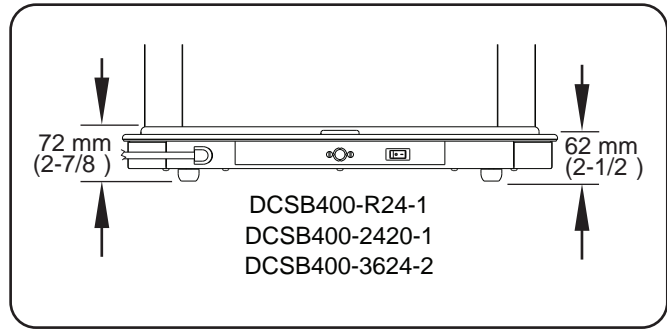
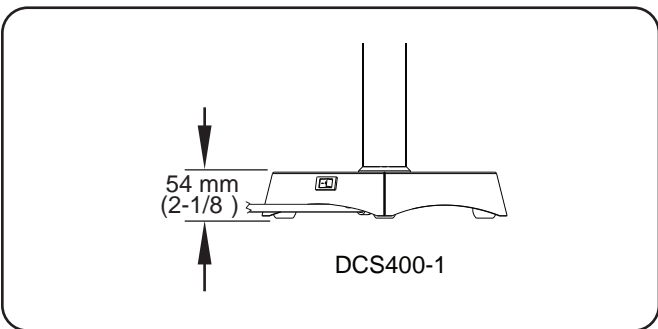
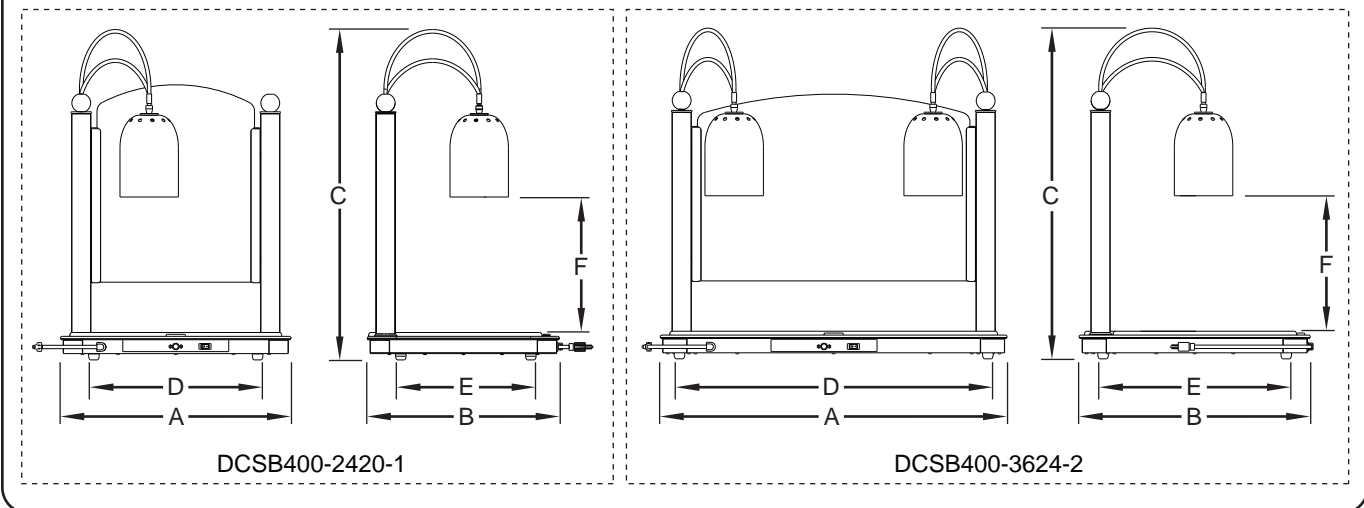
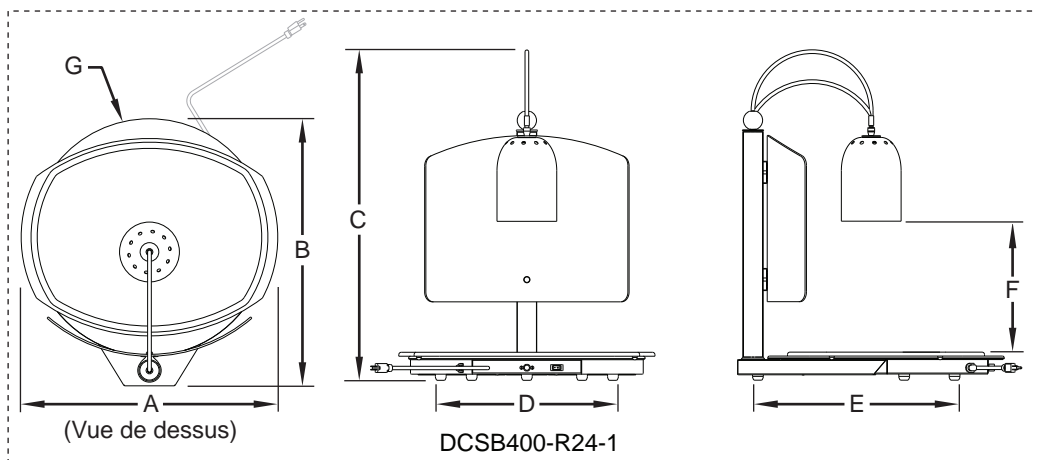
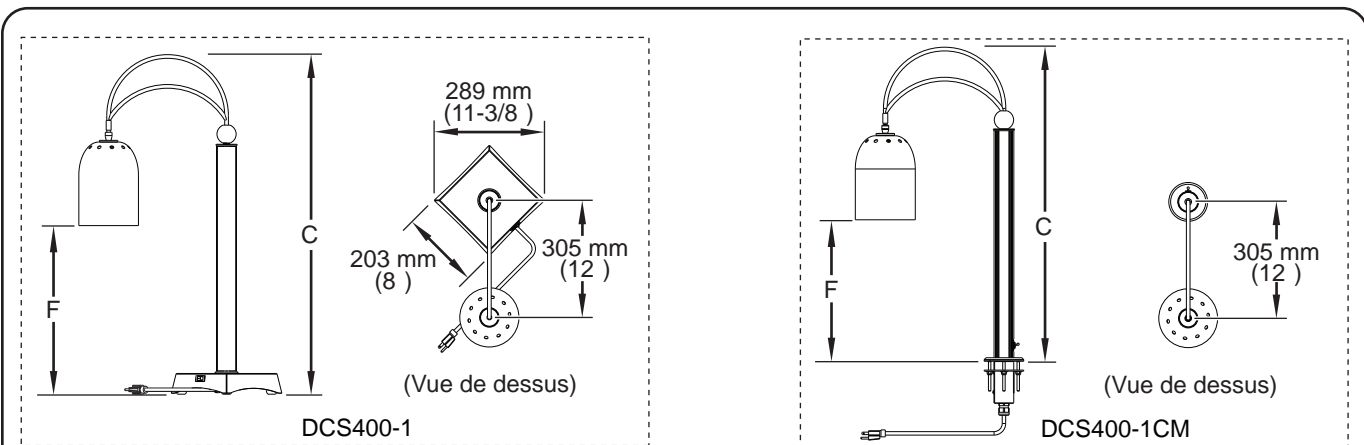
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	11 kg (25 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, ou BS-1363	11 kg (25 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, ou BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	32 kg (70 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, ou BS-1363	32 kg (70 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	36 kg (80 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, ou BS-1363	36 kg (80 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, ou BS-1363	54 kg (120 lbs.)

\* Poids de livraison estimé.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

## Dimensions (Voir les images page 43)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Hauteur du store (F)	Diamètre (G)
DCSXXX-1	---	---	864 à 1168 mm (34" à 46")	---	---	356 à 660 mm (14" à 26")	---
DCSXXX-1CM	---	---	864 à 1168 mm (34" à 46")	---	---	406 à 711 mm (16" à 28")	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864 à 1168 mm (34" à 46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356 à 660 mm (14" à 26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864 à 1168 mm (34" à 46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356 à 660 mm (14" à 26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 à 1168 mm (34" à 46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356 à 660 mm (14" à 26")	---



## Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour installer la station de découpage décorative.

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

#### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

### ATTENTION

Placer l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique d'utilisation. L'emplacement doit être droit pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

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

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

3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité. Pour les modèles montés sur comptoir, veuillez vous référer à la procédure « Installation des modèles montés sur un comptoir » dans cette partie.
  - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
  - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation.
  - S'assurer que le plan de travail est de niveau et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et des produits alimentaires.
  - Vérifier que tous les pieds sous l'appareil reposent solidement sur le plan de travail.

### AVIS

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

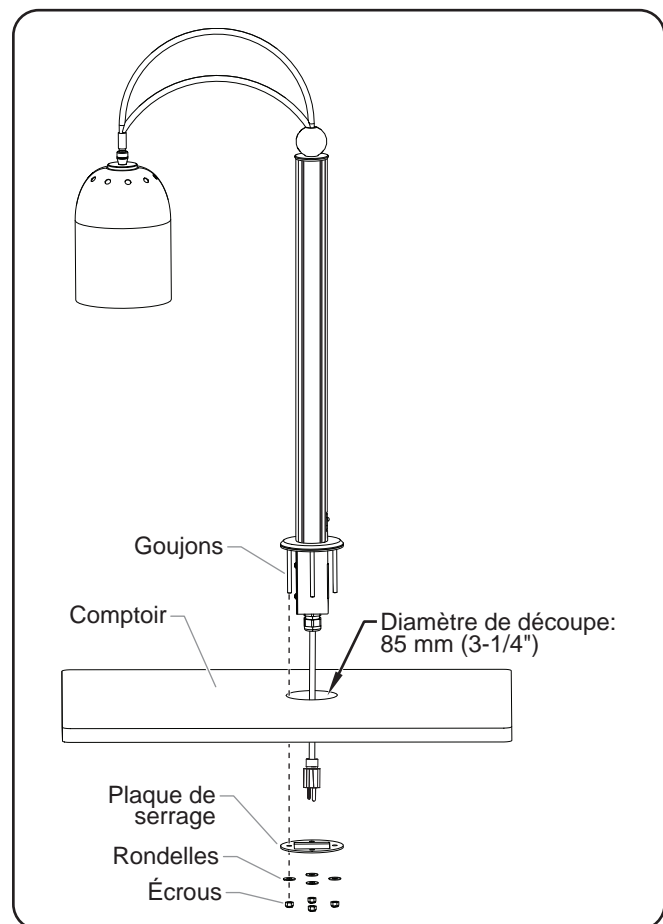
## Installation des modèles montés sur un comptoir (DCS400-1CM)

1. Découpez une ouverture de 83 mm (3-1/4") de diamètre dans le comptoir.

NOTA: Le comptoir ne peut pas être plus épais que 64 mm (2-1/2").

2. Baissez l'ensemble de pied de lampe dans la découpe du comptoir.
3. À partir du dessous du comptoir, alignez les orifices de la plaque de serrage avec les goujons.
4. Fixez le dispositif sur le comptoir en utilisant les quatre rondelles et écrous.
5. Branchez l'unité à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

NOTA: Un cordon de 1 829 mm (6') est fourni avec l'appareil; tout excès de cordon doit être soigneusement disposé afin qu'il ne pende pas.



Installation du modèle DCS400-1CM

## Généralités

Utilisez les procédures suivantes pour utiliser la station de découpage décorative.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

### Mise en marche

- Pour les modèles DCSB, nettoyer et désinfecter la planche à découper amovible en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.
- Ajuster la lampe à la hauteur désirée ainsi que le pivot, et la faire tourner. Pour régler la hauteur et le pivot :
  - Desserrer le bouton de réglage de la hauteur de la lampe.
  - Monter ou baisser la lampe à la hauteur désirée, et la faire pivoter jusqu'à l'emplacement désiré.
  - Resserrer le bouton de réglage de la hauteur de la lampe.
- Brancher l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre du type, de la taille et de la tension corrects. Voir des détails à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
- Placer interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur I (marche).
  - La lampe chauffante s'allumera.
  - Sur les modèles DSCB, la lampe chauffante commencera à chauffer.

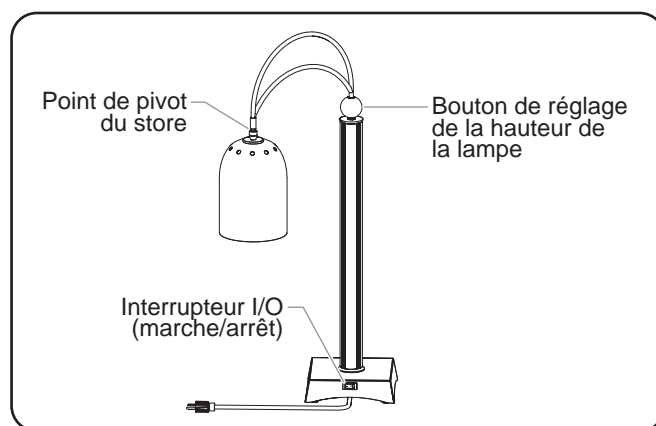
### ⚠ ATTENTION

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

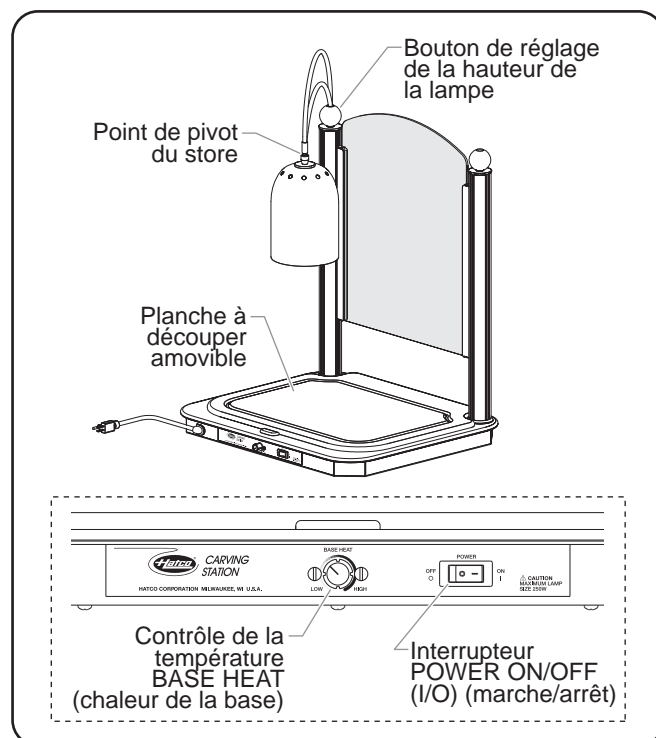
- Pour les modèles DSCB, tourner le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) à la position désirée.
- Accorder environ 30 minutes à l'unité pour qu'elle atteigne sa température de fonctionnement avant d'y conserver des aliments.

### Arrêt

- Placer interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur position O (arrêt).
  - La lampe chauffante s'éteindra.
  - Sur les modèles DSCB, la lampe chauffante s'éteindra.



Contrôles sur le modèle DCS



Contrôles sur les modèles DCSB

## Généralités

Les stations de découpage décoratives de Hatco sont conçues pour une durabilité et des performances maximum, avec un minimum d'entretien.

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettre hors tension en utilisant l'interrupteur, débrancher le cordon d'alimentation et laisser l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

### AVIS

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

**Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.**

## Nettoyage

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

*NOTA: Tous les jours, avant d'allumer l'unité, nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments.*

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Nettoyer la protection anti-éclaboussure en verre en utilisant un essuie-tout et un nettoyant à vitre standard.
3. Essuyer le volet de la lampe et toutes les autres parties en métal avec un tissu propre, doux et humide. Les taches tenaces peuvent être effacées avec un détergent doux et non abrasif.
4. Nettoyer et désinfecter les surfaces en pierre en utilisant un tissu propre et humide, et un désinfectant agréé pour les surfaces en contact avec des aliments. Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, référez-vous aux informations "Nettoyer la surface en pierre" de cette section.

*NOTA: Pour corriger les taches inégales et les décolorations, référez-vous aux informations "Nettoyer la surface en pierre" de cette section.*

## Nettoyer la surface en pierre

Une utilisation appropriée du produit telle que mentionnée ci-dessous n'endommagera pas la surface en pierre (suivez les instructions sur les étiquettes du produit).

*NOTA: Les surfaces en pierre sont en pierre artificielle.*

### ATTENTION

**S'assurer de nettoyer et de désinfecter correctement la surface en pierre après avoir nettoyé la surface en profondeur avec des abrasifs; et avant de placer des aliments sur l'unité.**

#### Taches tenaces

Pour les taches tenaces, utiliser la compresse abrasive fournie ainsi qu'un nettoyant abrasif comme Ajax®, Comet®, Bon ami®, ou Bar Keeper's Friend®. Des compresses abrasives supplémentaires sont disponibles auprès de Hatco (P/N 04.39.049.00).

*NOTA: Ne pas utiliser de laine d'acier ou de compresse de décapage en métal.*

#### Taches minérales (fer, rouille, cuivre, bronze, etc...)

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

#### Rayures

Pour les rayures, utiliser du papier de verre en commençant par les plus gros grains de poussière, puis en passant aux plus fins, jusqu'à ce que les rayures disparaissent. Passer la compresse abrasive fournie sur toute la surface.

*NOTA: Après avoir nettoyé la surface en pierre en utilisant les méthodes ci-dessus, s'assurer de nettoyer et de désinfecter correctement la surface avant de placer des aliments sur l'unité.*

## Remplacer une ampoule chauffante

Les lampes chauffantes sur les stations de découpage décoratives sont fournies avec une ampoule chauffante à infrarouge incolore et enduite.

### AVERTISSEMENT

**N'utiliser que des lampes chauffantes qui correspondent ou dépassent les standards de la National Sanitation Foundation (NSF), et qui sont spécifiquement conçues pour les zones de conservation de la nourriture. La casse de lampes chauffantes non spécifiquement protégées pourrait engendrer des lésions corporelles et/ou une contamination de la nourriture.**

1. Pour remplacer une ampoule, mettre l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur la position o (arrêt) et laisser l'ampoule refroidir totalement.
2. Dévisser l'ampoule de l'unité et la remplacer par une nouvelle ampoule (les ampoules ont une base filetée).

Les ampoules de remplacement suivantes sont disponibles auprès de l'usine ou auprès d'un distributeur agréé de pièces détachées.

250 W, 120 V, Enduite et incolore	02.30.069.00
250 W, 120 V, Enduite et rouge	02.30.068.00
250 W, 240 V (CE), Enduite et incolore	02.30.100.00



**⚠ AVERTISSEMENT**

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Unité n'est pas du tout.	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur O (marche).
	Appareil non branché.	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialiser le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher; contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'assistance.
	Interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'unité est en marche, mais il n'y a pas de chaleur par le dessus et/ou au niveau de la base.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Assurez-vous que l'unité est branchée et/ou vérifiez le disjoncteur, réinitialisez-le si nécessaire.
	L'ampoule chauffante a grillé.	Remplacer l'ampoule chauffante.
	Interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) défectueux	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Élément chauffant de la base brûlé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Chaleur du dessus trop faible.	La lampe chauffante est trop haute par rapport à la cible.	Baisser la lampe chauffante, en rapprochant la chaleur de la cible.
	Déplacement d'air excessif autour de la zone cible de l'unité.	Restreindre ou rediriger le déplacement d'air (ex : la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'unité.
	Voltage électrique trop faible.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
Chaleur du dessus trop élevée.	La lampe chauffante est trop proche de la cible.	Élever la lampe chauffante pour diminuer la chaleur vers la cible.
	La tension est trop élevée.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.

...suite

Symptôme	Cause Probable	Solution
Chaleur de la base trop faible.	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est réglé dans une position trop basse.	Régler le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) sur une position élevée.
	Déplacement d'air excessif autour de la zone cible de l'unité.	Restreindre ou rediriger le déplacement d'air (ex: la gaine de climatisation ou le ventilateur d'extraction) à distance de l'unité.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Élément chauffant de la base brûlé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Chaleur de la base trop élevée.	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est réglé sur une position trop élevée.	Régler le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) sur une position plus basse.
	La tension est trop élevée.	Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil, assurez-vous qu'il corresponde aux valeurs sur l'appareil. Si l'alimentation électrique est incorrecte, changez pour correspondre aux valeurs sur l'appareil.
	Le contrôle de la température BASE HEAT (chaleur de la base) est déficient.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
La matière de la surface en pierre est tachée, décolorée ou est maculée/décolorée par endroits.	La surface en pierre n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyer la surface en utilisant les informations pour "Nettoyer la surface en pierre" de la section MAINTENANCE de ce manuel. Si ces méthodes ne parviennent pas à fournir des résultats acceptables, contactez Hatco pour obtenir une assistance.

## Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour localiser l'agence d'entretien la plus proche, connectez-vous sur le site internet de Hatco, [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), et cliquez sur Find Service Agent (trouver un agent d'entretien), ou contactez l'équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco avec les coordonnées suivantes:

### Numéro

de téléphone: **414-671-6350**

Courriel: **partsandservice@hatcocorp.com**

Télécopie : **414-671-3976**

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

### Planches de découpage

Des planches à découper en pierre supplémentaires sont disponibles dans divers finitions pour les modèles de stations de découpage décoratives avec une base chauffante.

#### Modèle DCSBXXX-R24-1



- CBR24GGRAN** .....Gray Granite (Granit gris)
- CBR24NSKY** .....Night Sky (Bleu nuit)
- CBR24BSAND** .....Bermuda Sand (Sable des Bermudes)
- CBR24SGRASS** .....Sawgrass (Roseau)

#### Modèle DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN** .....Gray Granite (Granit gris)
- CB2420NSKY** .....Night Sky (Bleu nuit)
- CB2420BSAND** .....Bermuda Sand (Sable des Bermudes)
- CB2420SGRASS** ....Sawgrass (Roseau)

#### Modèle DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN** .....Gray Granite (Granit gris)
- CB3624NSKY** .....Night Sky (Bleu nuit)
- CB3624BSAND** .....Bermuda Sand (Sable des Bermudes)
- CB3624SGRASS** ....Sawgrass (Roseau)

## 1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

### a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)  
 Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)  
 Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières  
 Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)  
 Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)  
 Éléments d'armoire de stockage  
 (gaine métallique, chauffage par air)  
 Éléments de puits chauffant intégrés —  
 des séries HW et HWB (gaine métallique)

### b) Cinq (5) ans de garantie des pièces :

Réservoirs 3CS et FR

### c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques  
 Chauffe-eau d'appoint au gaz

### d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments, les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

## 2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

## RENSEIGNEMENTS RELATIFS À L'ENTRETIEN

La garantie pour les stations de découpages décoratives de Hatco s'étend sur un an à partir de la date d'achat, ou sur dix-huit mois à partir de la date d'expédition par Hatco, selon ce qui survient en premier.

Si vous rencontrez un problème avec une station de découpage décorative de Hatco au cours de la période de garantie, veuillez faire ce qui suit :

### Contactez un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (situées en bas de l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement

### Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), sélectionnez le menu déroulant Resources, puis cliquez sur « Find Service Agent/Distributor »
- appelez le SAV Hatco au 414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

<b>Informazioni Importanti per il Proprietario</b> .....	<b>50</b>	<b>Funzionamento</b> .....	<b>57</b>
<b>Introduzione</b> .....	<b>50</b>	Informazioni Generali .....	57
<b>Importanti Informazioni Sulla Sicurezza</b> .....	<b>51</b>	<b>Manutenzione</b> .....	<b>58</b>
<b>Descrizione dei Modelli</b> .....	<b>52</b>	Informazioni Generali .....	58
<b>Designazione del Modello</b> .....	<b>53</b>	Pulizia .....	58
<b>Dati Tecnici</b> .....	<b>53</b>	Pulizia della superficie in pietra.....	58
Configurazioni delle Spine.....	53	Sostituzione della lampadina termica.....	58
Tabella dei Valori Elettrici Nominali .....	54	<b>Guida alla Soluzione dei Problemi</b> .....	<b>59</b>
Dimensioni .....	54	<b>Opzioni e accessori</b> .....	<b>60</b>
<b>Installazione</b> .....	<b>56</b>	<b>Garanzia Limitata Internazionale</b> .....	<b>61</b>
Informazioni Generali .....	56	<b>Informazioni Sugli Interventi in Garanzia</b> .....	<b>61</b>
Installazione dei modelli con montaggio su piano di lavoro .....	56		

## INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (situato sul fondo dell'unità), la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello \_\_\_\_\_

N. di serie \_\_\_\_\_

Tensione di alimentazione \_\_\_\_\_

Data di acquisto \_\_\_\_\_

### Registrazione l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito Hatco all'indirizzo [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

Orario d'ufficio: dalle 8 alle 17

Fuso orario centrale degli USA

(Orario estivo: da giugno a settembre— dalle 8 alle 17 fuso orario centrale degli USA da lunedì a giovedì dalle 8 alle 14.30 fuso orario centrale degli USA il venerdì)

Telefono: 414-671-6350

E-mail: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Fax: 414-671-3976 (Parts and Service)

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).



#### Corretto smaltimento di questo prodotto

Questo contrassegno indica che il prodotto e i relativi componenti elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non adeguato, riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire questo prodotto e i relativi componenti elettronici, contattare il fornitore presso cui è stato acquistato per informazioni sulle modalità di riciclaggio sicure per l'ambiente.

## INTRODUZIONE

Le stazioni di taglio da esposizione Hatco creano un'area di taglio bella e funzionale per ristoranti, hotel, country club, casinò e fornitori catering su cui conservare e servire pezzi di carne alle temperature sicure per gli alimenti. Le lampade termiche a sospensione regolabili ed eleganti, insieme alla base riscaldata e al tagliere in pietra, offrono agli chef flessibilità e controllo per una varietà di prodotti.

Le stazioni di taglio da esposizione sono di ottima qualità per soddisfare le esigenze di utilizzo in ambito alimentare e garantiscono anni di prestazioni senza problemi.

Le stazioni di taglio da esposizione sono prodotti nati da un'ampia ricerca e test su campo. I materiali utilizzati sono stati selezionati per garantire la massima durata, un design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Questo manuale riporta le istruzioni di installazione, di sicurezza e operative delle stazioni di taglio da esposizione. Si consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, operative e di sicurezza contenute nel presente manuale prima di installare o utilizzare unità.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

### AVVERTENZA

**AVVERTENZA** indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

### ATTENZIONE

**ATTENZIONE** indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

### AVVISO

**AVVISO** serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.



**Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.**

## ⚠ AVVERTENZA

### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- Non sovraccaricare mai il cavo di prolunga. Utilizzare esclusivamente un cavo di prolunga a tre fili resistente. Assicurarsi che la capacità di carico della prolunga sia conforme alla portata elettrica dell'unità.
- NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21 °C (70 °F).
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.
- Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.
- Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

### PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non sovraccaricare mai il cavo di prolunga. Se il cavo di prolunga è caldo, spegnere immediatamente l'unità e sostituire il cavo con uno dalla maggiore portata.

**PERICOLO DI ESPLOSIONE:** Non conservare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

## ⚠ AVVERTENZA

Utilizzare esclusivamente lampade termiche che soddisfino pienamente o eccedano gli standard della National Sanitation Foundation (NSF) e che siano ideate in modo specifico per aree destinate alla conservazione degli alimenti. La rottura delle lampade termiche non protette in modo speciale potrebbe provocare lesioni personali e/o contaminazione degli alimenti.

Hatco Corporation non è responsabile della temperatura di servizio dei cibi. Spetta al ristoratore assicurare che il cibo sia conservato e servito a una temperatura sicura.

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Assicurarsi che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

## ⚠ ATTENZIONE

**PERICOLO DI USTIONE:** Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

## AVVISO

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

I danni ai materiali dei piani di lavoro causati dal calore generato dalle apparecchiature Hatco non sono inclusi nella garanzia Hatco. Contattare il produttore del materiale del piano di lavoro per informazioni sulle applicazioni.

Pulire l'unità quotidianamente per evitare guasti e garantire un funzionamento igienico.



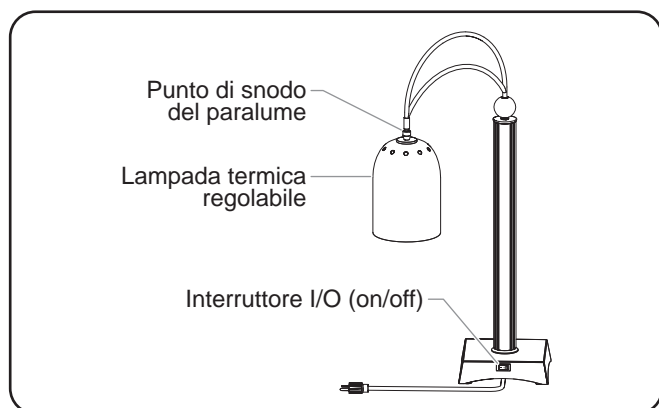
## Tutti i Modelli

Tutte le stazioni di taglio da esposizioni Hatco sono costruite in alluminio e acciaio. Ciascuna è dotata di lampade termiche a sospensione snodabili e regolabili. Una lampada termica è formata da un paralume forato e da una lampadina da 250 W chiara rivestita. Il paralume e la staffa di tutti i modelli sono disponibili in numerosi colori con finitura lucida. Alcuni modelli includono una base riscaldata in pietra con controllo della temperatura e tagliere in pietra abbinato rimovibile. Ciascuna stazione di taglio da esposizione è dotata di cavo di alimentazione lungo 1829 mm (6') con spina.

*NOTA: Le superfici in pietra sono superfici solide di pietra sintetica.*

### Modello DCSXXX-1

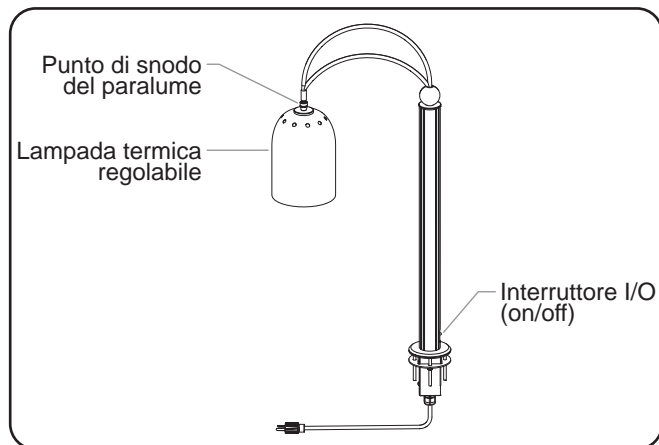
Il modello DCSXXX-1 è formato da una lampada termica a sospensione senza supporto appoggiata su una base quadrata resistente. L'altezza della lampada è regolabile da 406 a 711 mm (16"-28") misurata dalla parte inferiore del paralume al piano di lavoro. L'interruttore I/O (on/off) si trova sulla base di supporto.



Modello DCS400-1

### Modello DCSXXX-1CM

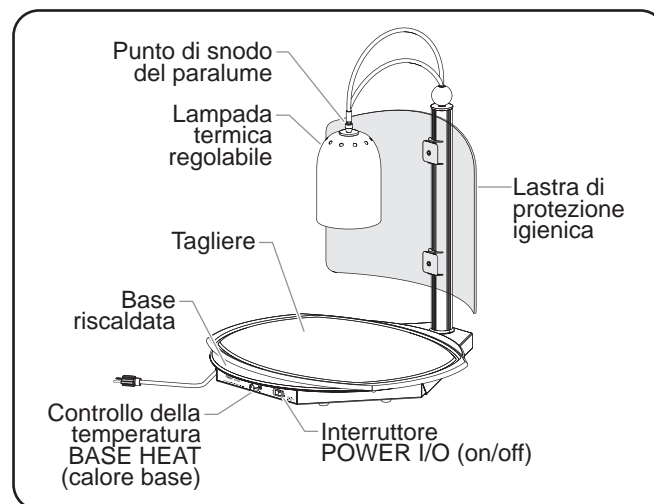
Il modello DCSXXX-1CM è composto da una lampada termica a sospensione montata su un piano di lavoro. L'altezza della lampada termica è regolabile da 406 a 711 mm (da 16" a 28") misurata dalla parte inferiore del paralume al piano di lavoro. L'interruttore I/O (on/off) si trova sull'asta vicina alla base.



Modello DCS400-1CM

### Modello DCSBXXX-R24-1

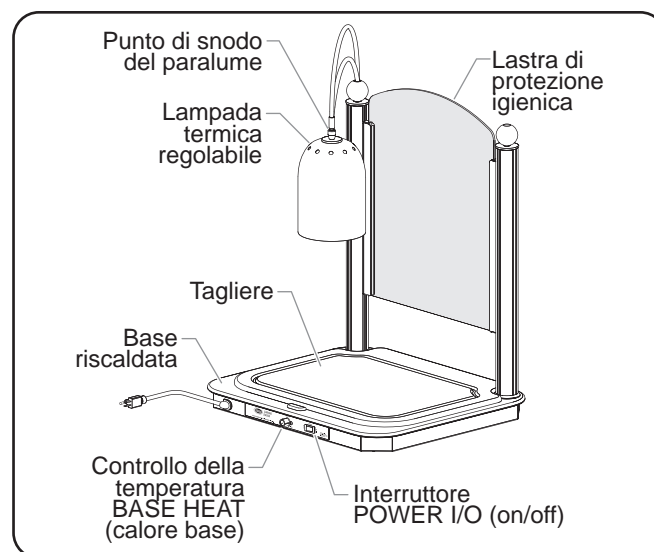
Il modello DCSBXXX-R24-1 è formato da una lampada termica a sospensione sorretta da una base riscaldata circolare in pietra. L'altezza della lampada è regolabile da 356 a 660 mm (14" a 26") misurata dalla parte inferiore del paralume alla parte superiore del tagliere. Una lastra di protezione igienica in vetro fissata all'asta della lampada protegge il cibo sul tagliere. I comandi consistono di un interruttore POWER I/O (on/off) e un controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) posizionati sulla base riscaldata.



Modello DCSB400-R24-1

### Modello DCSBXXX-2420-1

Il modello DCSBXXX-2420-1 è formato da una lampada termica a sospensione sorretta da una base riscaldata rettangolare in pietra. L'altezza della lampada è regolabile da 356 a 660 mm (14" a 26") misurata dalla parte inferiore del paralume alla parte superiore del tagliere. Una lastra di protezione igienica in vetro fissata tra le aste delle lampade protegge il cibo sul tagliere. I comandi consistono di un interruttore POWER I/O (on/off) e un controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) posizionati sulla base riscaldata.

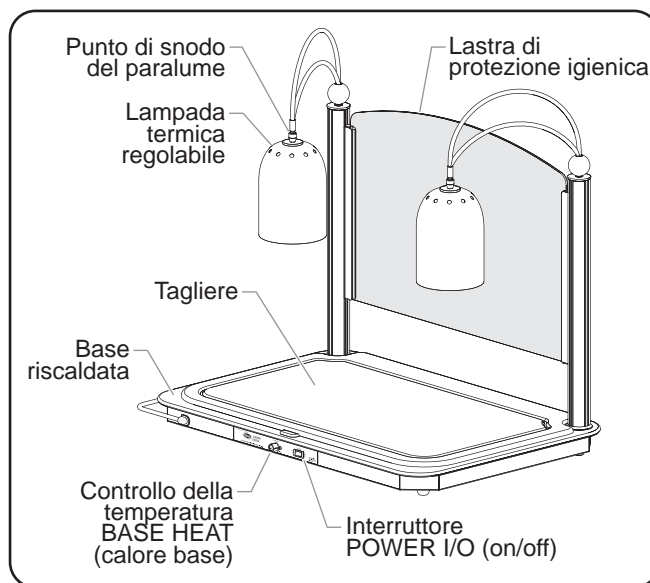


Modello DCSB400-2420-1

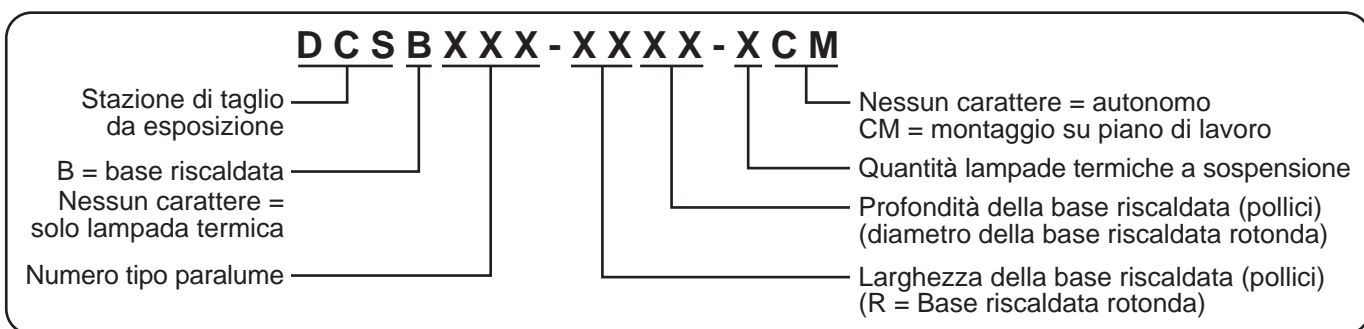


**Modello DCSBXXX-3624-2**

Il modello DCSBXXX-3624-2 è formato da due lampade termiche a sospensione sorrette da una base riscaldata rettangolare in pietra. L'altezza delle lampade è regolabile da 356 a 660 mm (14" a 26") misurata dalla parte inferiore dei paralumi alla parte superiore del tagliere. Una lastra di protezione igienica in vetro fissata tra le aste delle lampade protegge il cibo sul tagliere. I comandi consistono di un interruttore POWER I/O (on/off) e un controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) posizionati sulla base riscaldata.



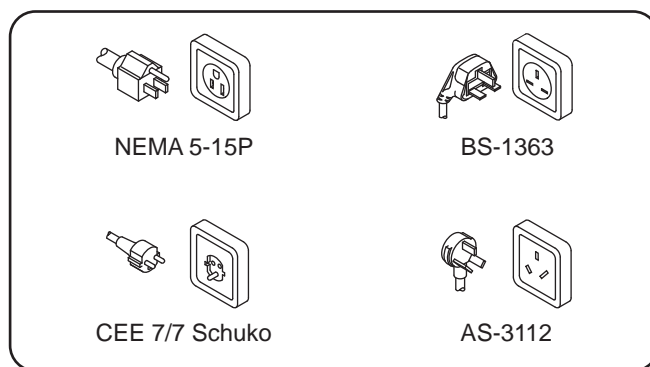
Modello DCSB400-3624-2

**DESIGNAZIONE DEL MODELLO****DATI TECNICI****Configurazioni delle spine**

Ciascun apparecchio viene fornito dalla fabbrica con cavo di alimentazione e spina installati. Le spine sono fornite in base alle applicazioni.

**AVVERTENZA**

**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:** Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.



Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

**Tabella dei Valori Elettrici Nominali**

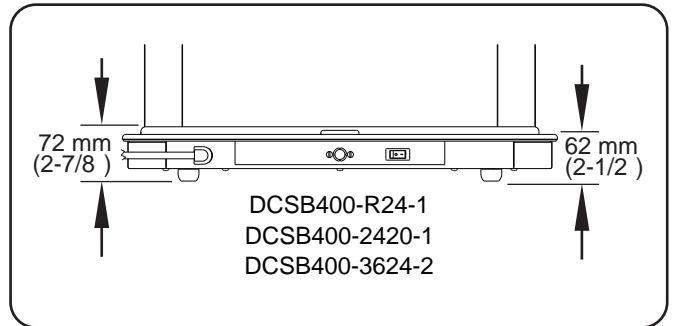
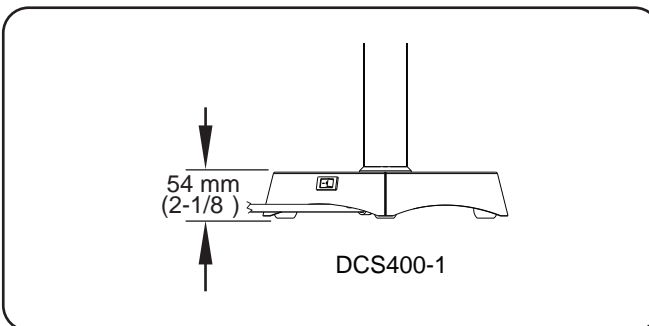
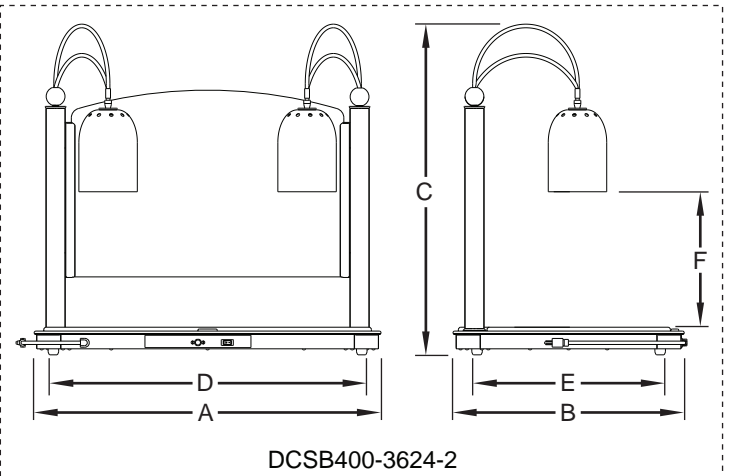
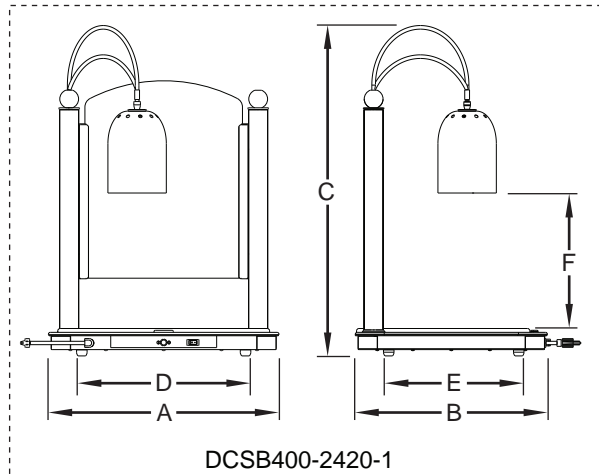
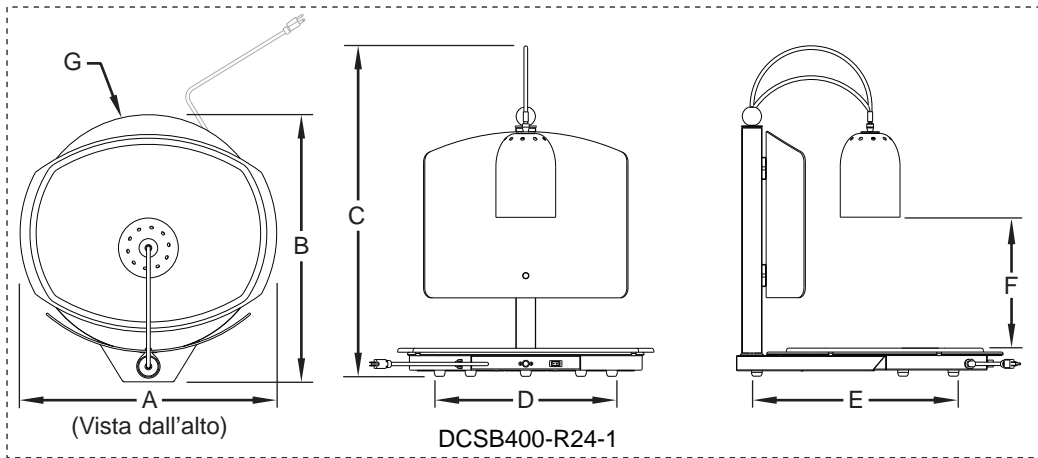
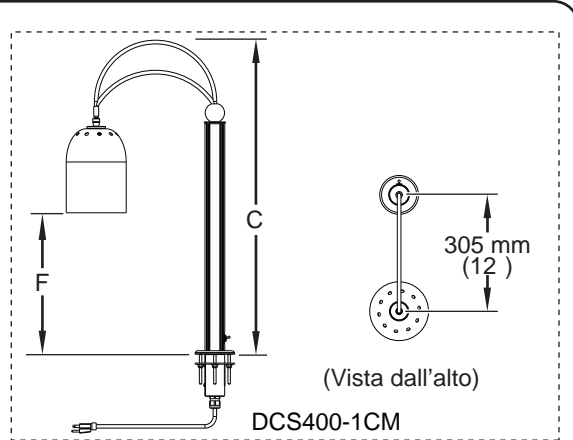
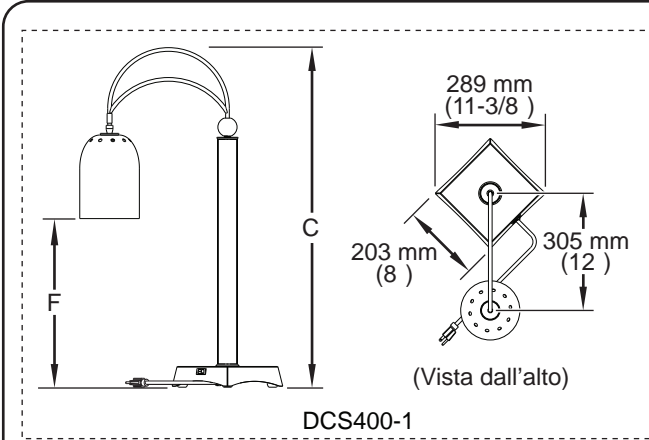
Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	11 kg (25 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	11 kg (25 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	32 kg (70 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	32 kg (70 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	36 kg (80 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	36 kg (80 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, o BS-1363	54 kg (120 lbs.)

\* Peso di spedizione stimato

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

**Dimensioni (figura disponibile a pagina 55)**

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)	Altezza del paralume (F)	Diametro (G)
DCSXXX-1	---	---	864 a 1168 mm (34" a 46")	---	---	381 a 686 mm (15" a 27")	---
DCSXXX-1CM	---	---	864 a 1168 mm (34" a 46")	---	---	406 a 711 mm (16" a 28")	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864 a 1168 mm (34" a 46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864 a 1168 mm (34" a 46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 a 1168 mm (34" a 46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356 a 660 mm (14" a 26")	---



## Informazioni Generali

Attenersi alle seguenti informazioni e procedure per installare una stazione di taglio da esposizione.

### **AVVERTENZA**

#### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.
- L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21 °C (70 °F).

#### PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.

### **ATTENZIONE**

Posizionare l'unità a un'altezza adeguata per il piano di lavoro in un posto pratico per l'utilizzo. Il piano di appoggio deve essere dritto per evitare che l'unità o il suo contenuto cada accidentalmente e abbastanza resistente da sopportarne il peso.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.

*NOTA: Per evitare ritardi nella ricezione della garanzia, completare la registrazione della garanzia online. Consultare la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO per i dettagli.*

3. Sistemare l'unità nella posizione desiderata. Per i modelli con montaggio su piano di lavoro, fare riferimento alla procedura "Installazione dei modelli con montaggio su piano di lavoro" descritta in questa sezione.
  - Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ossia, in prossimità di condotti dell'aria condizionata o condotte aspiranti).
  - Accertarsi che l'unità sia su di un banco di altezza adatta in un'area pratica per l'uso.
  - Accertarsi che il ripiano del banco sia in piano e sufficientemente robusto da supportare l'unità e i prodotti alimentari.
  - Accertarsi che tutti i piedi sul fondo dell'unità si posizionino in modo sicuro sul ripiano del banco.

### **AVVISO**

I danni ai materiali dei piani di lavoro causati dal calore generato dalle apparecchiature Hatco non sono inclusi nella garanzia Hatco. Contattare il produttore del materiale del piano di lavoro per informazioni sulle applicazioni.

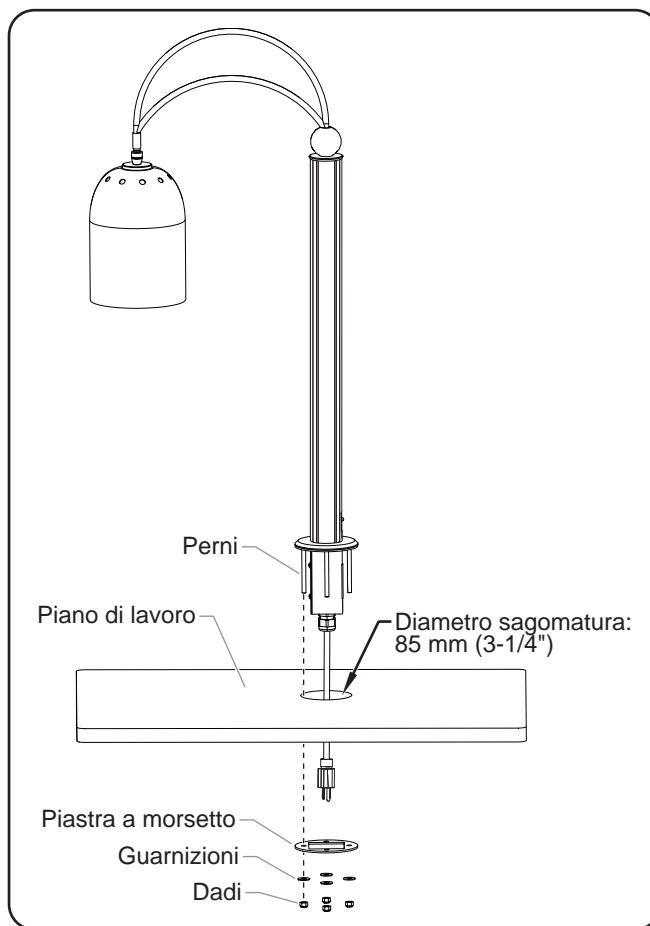
## Installazione dei modelli con montaggio su piano di lavoro (DCS400-1CM)

1. Praticare un foro di 83 mm (3-1/4") di diametro nel piano di lavoro.

*NOTA: Il piano di lavoro non può essere più spesso di 64 mm (2-1/2").*

2. Inserire l'asta della lampada nella sagomatura sul piano di lavoro.
3. Da sotto il piano di lavoro, allineare i fori della piastra a morsetto con i perni.
4. Fissare l'unità al piano di lavoro utilizzando le quattro guarnizioni con i rispettivi dadi.
5. Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e con corretta tensione, dimensione e configurazione. Consultare la sezione SPECIFICHE per i dettagli.

*NOTA: Con l'unità viene fornito un cavo di alimentazione di 1829 mm (6'); qualsiasi sezione di cavo in eccesso deve essere ordinatamente avvolta in modo che non penzoli.*



Installazione del modello DCS400-1CM

## Informazioni Generali

Attenersi alle seguenti procedure per utilizzare la stazione di taglio da esposizione.

### AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione **IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**.

Hatco Corporation non è responsabile della temperatura di servizio dei cibi. Spetta al ristoratore assicurare che il cibo sia conservato e servito a una temperatura sicura.

### Avvio

1. Per i modelli DCSB, pulire e igienizzare il tagliere rimovibile utilizzando un panno umido pulito e un igienizzante approvato per le superfici a contatto con gli alimenti.
2. Fissare la lampada termica all'altezza desiderata e regolarne la posizione di orientamento. Per regolare l'altezza e l'angolazione:
  - a. Allentare la manopola di regolazione dell'altezza della lampada.
  - b. Sollevare o abbassare la lampada all'altezza desiderata e orientarla nella direzione desiderata.
  - c. Stringere la manopola di regolazione dell'altezza della lampada.
3. Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente munita di messa a terra e di tensione, misura e configurazione di spina corrette. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione SPECIFICHE.
4. Portare l'interruttore POWER I/O (on/off) su I (on).
  - La lampada termica si illumina.
  - Sui modelli DCSB, la base termica inizia a riscaldarsi.

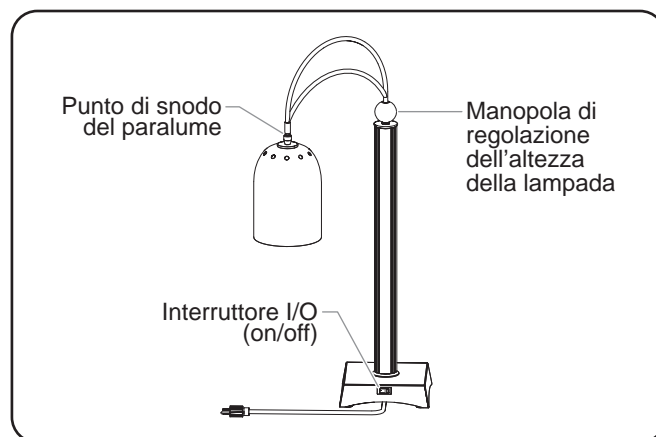
### ATTENZIONE

**PERICOLO DI USTIONE:** Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

5. Per i modelli DCSB, ruotare il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) fino al valore desiderato.
6. Prima di riporre il cibo sull'unità, attendere 30 minuti per raggiungere la temperatura di funzionamento.

### Arresto

1. Portare l'interruttore POWER I/O (on/off) sulla posizione O (off).
  - La lampada termica si spegne.
  - Sui modelli DCSB, la base riscaldata si spegne.



Comandi sul modello DCS

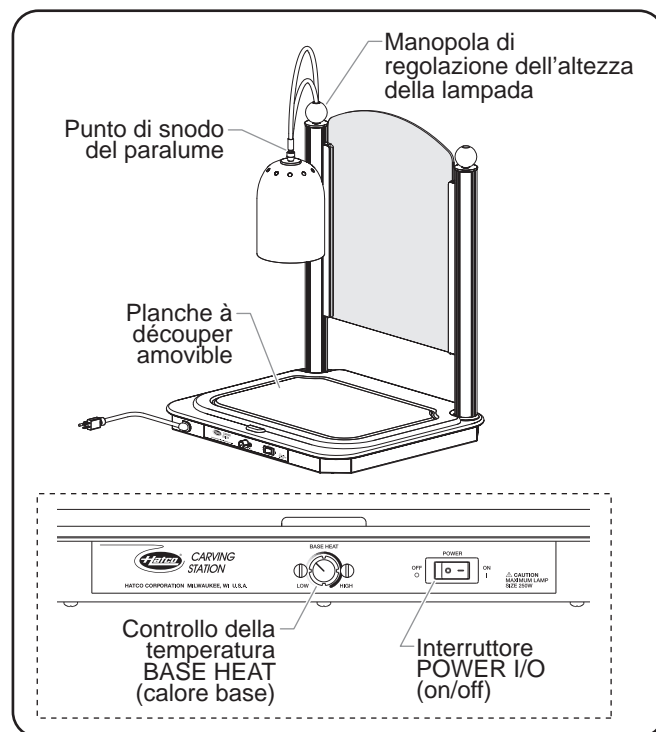


Figura 9. Comandi sui modelli DCSB

## Informazioni Generali

Le stazioni di taglio da esposizione Hatco sono progettate per una durata e prestazioni massime, con una manutenzione minima.

### AVVERTENZA

#### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.

### AVVISO

**Pulire l'unità quotidianamente per evitare guasti e garantire un funzionamento igienico.**

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

## Pulizia

Per conservare intatta la finitura e mantenere la performance dell'unità, si consiglia di pulirla quotidianamente.

*NOTA: Prima di accendere l'unità, quotidianamente, pulire e igienizzare le superfici in pietra con un igienizzante approvato per le superfici a contatto con gli alimenti.*

1. Spegnerne l'unità, scollegare il cavo di alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Pulire la lastra di protezione igienica in vetro utilizzando un panno in carta monouso e un detergente standard per vetro.
3. Pulire il paralume e tutte le altre parti metalliche con un panno umido pulito e morbido. Le macchie ostinate possono essere eliminate con un detergente delicato non abrasivo.
4. Pulire e igienizzare le superfici in pietra utilizzando un panno umido pulito e un igienizzante approvato per le superfici a contatto con gli alimenti. Se è necessaria un'ulteriore pulizia, fare riferimento alle informazioni "Pulizia della superficie in pietra" di questa sezione.

*NOTA: Per eliminare macchie e decolorazione irregolari, fare riferimento alle informazioni "Pulizia della superficie in pietra" di questa sezione.*

## Pulizia della superficie in pietra

L'utilizzo corretto dei prodotti elencati sotto non danneggerà la superficie in pietra (attenersi alle istruzioni riportate sulle etichette del prodotto).

*NOTA: Le superfici in pietra sono superfici solide di pietra sintetica.*

### ATTENZIONE

**Assicurarsi di pulire e igienizzare adeguatamente la superficie in pietra dopo averla pulita con prodotti abrasivi e prima di riporre il cibo sull'unità.**

#### Macchie difficili da eliminare

Per macchie difficili da eliminare, utilizzare la spugnetta abrasiva in dotazione e un detergente abrasivo tipo Ajax®, Comet®, Bon ami® o Bar Keeper's Friend®. Altre spugnette abrasive sono disponibili presso Hatco (P/N 04.39.049.00).

*NOTA: Non utilizzare pagliette in lana di acciaio o in metallo.*

#### Macchie a base di minerali (ferro, ruggine, rame, bronzo, ecc...)

Per le macchie a base di minerali, si consiglia l'uso di detergenti specifici per ferro o ruggine che non rovinano la superficie in pietra.

#### Graffi

Per i graffi, utilizzare della carta vetrata iniziando con la grana più grossa e terminando con quella più fine fino a eliminare i graffi. Levigare l'area trattata con la spugnetta abrasiva in dotazione.

*NOTA: Utilizzando i metodi indicati sopra, pulire e igienizzare la superficie in pietra in maniera adeguata prima di riporre il cibo sull'unità.*

## Sostituzione della lampadina termica

Le lampade termiche delle stazioni di taglio da esposizione sono dotate di lampadina termica chiara a infrarossi rivestita da 250 W.

### AVVERTENZA

**Utilizzare esclusivamente lampade termiche che soddisfino pienamente o eccedano gli standard della National Sanitation Foundation (NSF) e che siano ideate in modo specifico per aree destinate alla conservazione degli alimenti. La rottura delle lampade termiche non protette in modo speciale potrebbe provocare lesioni personali e/o contaminazione degli alimenti.**

1. Per sostituire una lampadina, spostare l'interruttore POWER I/O (on/off) su O (off) e lasciare raffreddare completamente la lampadina.
2. Svitare la lampadina termica dall'unità e sostituirla con una nuova (le lampadine hanno la base filettata).

Le lampadine di ricambio indicate in basso sono disponibili in fabbrica o presso un distributore di ricambi Hatco autorizzato.

250 W, 120 V, Chiara Rivestita	02.30.069.00
250 W, 120 V, Rossa Rivestita	02.30.068.00
250 W, 240 V (CE), Chiara Rivestita	02.30.100.00



**⚠ AVVERTENZA**

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

**⚠ AVVERTENZA**

**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
Unità non è lavoro a tutti.	L'unità non è accesa.	Portare l'interruttore POWER I/O (on/off) sulla posizione I (on).
	Il cavo di alimentazione dell'unità non è inserito nella presa elettrica.	Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente appropriata.
	Interruttore di circuito scattato.	Resettare l'interruttore di circuito. Se l'interruttore di circuito continua a scattare, contattare il centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
	L'interruttore POWER I/O (on/off) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
L'unità è accesa ma non viene emesso calore dalla lampada a sospensione e/o dalla base.	L'unità non è alimentata.	Assicurarsi che la spina dell'unità sia inserita e/o controllare l'interruttore di circuito e, se necessario, resettarlo.
	La lampadina termica si è bruciata.	Sostituire la lampadina termica.
	L'interruttore POWER I/O (on/off) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Elemento base riscaldamento bruciati.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
Calore dall'alto insufficiente.	Lampada termica posizionata troppo alta rispetto al punto da riscaldare.	Abbassare la lampada termica avvicinandola al punto da riscaldare.
	Flusso d'aria eccessivo intorno all'area target dell'unità.	Limitare o reindirizzare il flusso d'aria (ad es. condotto dell'aria condizionata o aspiratore) lontano dall'unità.
	Voltaggio troppo basso.	Verificare che l'alimentazione fornita all'unità corrisponda alla potenza nominale indicata sulla stessa. Se l'alimentazione non è corretta, modificarla secondo le indicazioni.
Calore dall'alto eccessivo.	Lampada termica posizionata troppo vicino all'area target.	Sollevarla la lampada termica per diminuire la quantità di calore sull'area target.
	Voltaggio troppo alto.	Verificare che l'alimentazione fornita all'unità corrisponda alla potenza nominale indicata sulla stessa. Se l'alimentazione non è corretta, modificarla secondo le indicazioni.
Calore della base eccessivo.	Controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) impostato su un valore eccessivo.	Portare il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) a un valore più basso.
	Voltaggio troppo alto.	Verificare che l'alimentazione fornita all'unità corrisponda alla potenza nominale indicata sulla stessa. Se l'alimentazione non è corretta, modificarla secondo le indicazioni.
	Il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.

*continua...*

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
Calore della base insufficiente.	Controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) impostato su un valore troppo basso.	Portare il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) a un valore più alto.
	Flusso d'aria eccessivo intorno all'area target dell'unità.	Limitare o reindirizzare il flusso d'aria (ad es. condotto dell'aria condizionata o aspiratore) lontano dall'unità.
	Il controllo della temperatura BASE HEAT (calore base) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Elemento base riscaldamento bruciati.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
Il materiale della superficie in pietra è macchiato, scolorito o presenta macchie/decolorazione irregolari.	Superficie in pietra non adeguatamente pulita.	Pulire la superficie seguendo le istruzioni "Pulizia della superficie in pietra" della sezione MANUTENZIONE di questo manuale. Se con questi metodi non si ottengono risultati accettabili, contattare Hatco per ricevere assistenza.

## Domande sulla risoluzione dei problemi?

Se non si riesce a risolvere un problema, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino o Hatco per ricevere assistenza. Per individuare il centro di assistenza più vicino, accedere al sito Web Hatco [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) e fare clic su *Find Service Agent* (Trova centro di assistenza) oppure contattare il team Hatco di ricambi e assistenza:

**Telefono:** 414-671-6350

**e-mail:** [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

**Fax:** 414-671-3976

## OPZIONI E ACCESSORI

### Taglieri

I taglieri in pietra accessori sono disponibili in diverse finiture per i modelli di stazioni di taglio da esposizione con base riscaldata.

#### Modello DCSBXXX-R24-1



- CBR24GGRAN** .....Gray Granite (Granito Grigio)
- CBR24NSKY** .....Night Sky (Blu Notte)
- CBR24BSAND** .....Bermuda Sand (Sabbia delle Bermuda)
- CBR24SGRASS** .....Sawgrass (Erba)

#### Modello DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN** .....Gray Granite (Granito Grigio)
- CB2420NSKY** .....Night Sky (Blu Notte)
- CB2420BSAND** .....Bermuda Sand (Sabbia delle Bermuda)
- CB2420SGRASS** .....Sawgrass (Erba)

#### Modello DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN** .....Gray Granite (Granito Grigio)
- CB3624NSKY** .....Night Sky (Blu Notte)
- CB3624BSAND** .....Bermuda Sand (Sabbia delle Bermuda)
- CB3624SGRASS** .....Sawgrass (Erba)

## 1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve confermare la data di acquisto del prodotto registrando il prodotto con Hatco o per mezzo di altri sistemi accettati da Hatco a sua totale discrezione.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

### a) Due (2) anni di garanzia per le parti:

- Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
- Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
- Riscaldatore , rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
- Elementi termostrice (rivestiti in metallo)
- Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo )
- Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo )
- Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HW e HWB (con protezione di metallo)

### b) Cinque (5) anni di garanzia per le parti:

- Serbatoi 3CS e FR

### c) Dieci (10) anni di garanzia per le parti:

- Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
- Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas

### d) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:

- Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, lampadine xenon, tubi LED, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

## 2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

## INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

Le stazioni di taglio da esposizione Hatco sono coperte da un anno di garanzia a partire dalla data di acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione da Hatco, a seconda della condizione che si verificherà per prima.

In caso di problemi alla stazione di taglio da esposizione durante il periodo di garanzia, fare quanto segue:

### Contattare il Rivenditore Locale Hatco

Quando si contatta il rivenditore Hatco per richiedere assistenza, fornire le seguenti informazioni per assicurare la celerità del servizio:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (situato sul fondo dell'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

### Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona. Per gli indirizzi dei centri di servizio:

- visitare il sito [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), selezionare il menu "Resources" e fare clic su "Find Service Agent/Distributor".
- Chiamare l'assistenza Hatco al numero +1 414 671 6350.
- Scrivere all'assistenza Hatco all'indirizzo [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com).

<b>Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar</b> .....	<b>62</b>	<b>Werking</b> .....	<b>69</b>
<b>Inleiding</b> .....	<b>62</b>	Algemeen .....	69
<b>Belangrijke Veiligheidsinformatie</b> .....	<b>63</b>	<b>Onderhoud</b> .....	<b>70</b>
<b>Modelbeschrijving</b> .....	<b>64</b>	Algemeen .....	70
<b>Modelaanduiding</b> .....	<b>65</b>	Reinigen .....	70
<b>Specificaties</b> .....	<b>65</b>	Het stenen oppervlak reinigen .....	70
Stekkerconfiguraties .....	65	Een gloeilamp vervangen.....	70
Tabel met elektrische gegevens.....	66	<b>Oplossen van Problemen</b> .....	<b>71</b>
Afmetingen .....	66	<b>Opties en Accessoires</b> .....	<b>72</b>
<b>Installatie</b> .....	<b>68</b>	<b>Internationale Beperkte Garantie</b> .....	<b>73</b>
Algemeen .....	68	<b>Informatie over Garantieservice</b> .....	<b>73</b>
Installatie van modellen met montage op bovenblad.....	68		

## BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (op de onderkant van het apparaat), de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. \_\_\_\_\_

Serienr. \_\_\_\_\_

Spanning \_\_\_\_\_

Aankoopdatum \_\_\_\_\_

### Registreer uw apparaat!

Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertalingen bij het bekomen van uw garantievoorwaarden vermijden. Ga naar de Hatco-website op [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), selecteer the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op "Garantieregistratie".

Kantooruren: 8:00 uur tot 17:00 uur  
Central Standard Time (CET – 7 uur)  
(Zomeruren: juni tot september –  
8:00 uur tot 17:00 uur CST  
maandag tot donderdag  
8:00 uur tot 14:30 uur CST op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Fax: +1-414-671-3976  
(Onderdelen en service)

Bijkomende informatie vindt u op onze website:  
[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).



### Correcte verwijdering van dit product

Deze markering geeft aan dat dit product en de elektrische onderdelen niet mogen worden weggegooid met ander bedrijfsafval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recycelen zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Neem contact op met de leverancier bij wie het product is aangekocht, om dit product en de elektrische onderdelen ervan weg te gooien en het op een milieuvriendelijke wijze te recycelen.

## INLEIDING

Hatco decoratieve snijwerkbladen creëren een aantrekkelijke en functionele snijwerkplek voor restaurants, hotels, vrijetijdclubs, casino's en cateringbedrijven. Vlees dat versneden wordt, kan zo bewaard en opgediend worden op een veilige temperatuur. Chef-koks genieten van flexibiliteit en controle voor een waaier van producten dankzij de verstelbare en stijlvolle hoog aangebrachte warmtelampen in combinatie met een verwarmde stenen basis.

De decoratieve snijwerkbladen werden kwalitatief ontworpen om aan de eisen voor het opdiene van voedingsmiddelen te voldoen en kunnen probleemloos jarenlang meegaan.

De Hatco decoratieve snijwerkbladen werden onderworpen aan uitgebreid onderzoek en praktische testen. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elke eenheid wordt nauwkeurig gekeurd en getest vóór verzending.

In deze handleiding vindt u de voorschriften voor de installatie, de veiligheid en het gebruik van de decoratieve snijwerkbladen. Hatco beveelt aan dat u voor het installeren of gebruiken van een eenheid alle voorschriften rond de installatie, de veiligheid en het gebruik die in deze handleiding opgenomen zijn leest.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

### ⚠ WAARSCHUWING

**WAARSCHUWING** wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

### ⚠ VOORZICHTIG

**VOORZICHTIG** wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

### ATTENTIE

**ATTENTIE** wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.



Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.

### WAARSCHUWING

#### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.
- Schakel de stroomschakelaar uit, trek de stroomkabel uit en laat de eenheid afkoelen voor u reinigings-, aanpassings- of onderhoudswerken uitvoert.
- Overbelast de verlengkabel nooit. Gebruik enkel een drieadrige verlengkabel voor zwaar gebruik. Zorg ervoor dat de stroomvoercapaciteit van de verlengkabel overeenstemt met het elektrisch vermogen van de eenheid.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

#### BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Overbelast de verlengkabel nooit. Als de verlengkabel warm aanvoelt, koppel hem dan onmiddellijk af en vervang hem door een kabel met een hogere stroomvoercapaciteit.

### WAARSCHUWING

**ONTPLOFFINGSGEVAAR:** Geen benzine of andere brandbare gassen of vloeistoffen opslaan in de nabijheid van dit of elk ander apparaat.

Enkel warmtelampen gebruiken die (ruimschoots) beantwoorden aan de nationale gezondheidsvoorschriften en die speciaal ontworpen werden voor plaatsen waar voedsel bewaard wordt. Het barsten van warmtelampen die niet speciaal beschermd werden, kan leiden tot verwondingen en/of voedselbesmetting.

Hatco Corporation is niet verantwoordelijk voor de temperatuur waarop voedingsmiddelen opgediend worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om erop toe te zien dat het voedingsmiddel op een veilige temperatuur bewaard en opgediend wordt.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.

### VOORZICHTIG

**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:** Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

### ATTENTIE

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

De Hatco-garantie dekt geen schade aan materiaal van het bovenblad veroorzaakt door warmte die opgewekt wordt door Hatco-apparatuur. Neem contact op met de fabrikant van het materiaal van het bovenblad voor informatie over de toepassing.

Reinig de eenheid dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek gezond te houden.



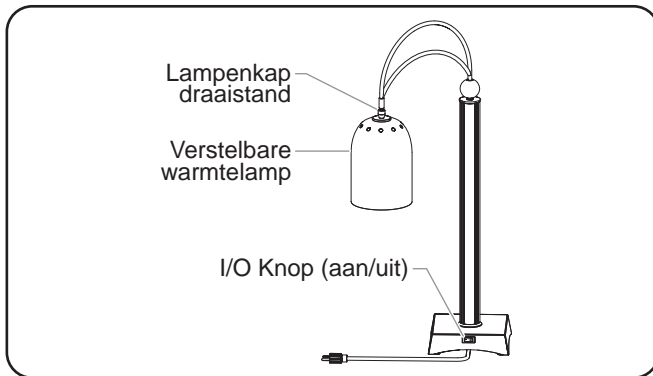
## Alle Modellen

Alle Hatco decoratieve snijwerkbladen zijn gemaakt uit aluminium en staal. Elke eenheid is uitgerust met (een) verstelbare, draaibare warmtelamp(en) die hoog aangebracht werd(en). Een warmtelamp bestaat uit een lampenkap met verluchting en een gloeilamp van 250 W met een doorzichtige deklaag. Voor alle modellen geldt dat de lampenkap en de steun verkrijgbaar zijn in verschillende glanzende kleuren. Sommige modellen zijn uitgerust met een verwarmde stenen basis die thermostatisch geregeld kan worden en met een bijpassende demonteerbare stenen snijplank. Elk decoratief snijwerkblad is uitgerust met een stroomkabel met stekker van 1829 mm (6').

*OPMERKING: Stenen oppervlakken zijn stevige oppervlakken uit nagemaaakt steen.*

## Model DCSXXX-1

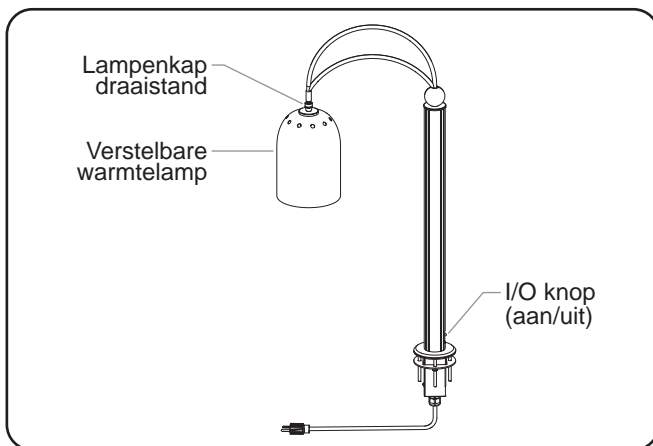
Het model DCSXXX-1 bestaat uit een vrijstaande, hoog aangebrachte warmtelamp, steunend op een stevig vierkant voetstuk. De hoogte van de warmtelamp is verstelbaar van 406 tot 711 mm (16" tot 28"), gemeten van aan de onderkant van de lampenkap tot aan het bovenblad. Er bevindt zich een I/O knop (aan/uit) op de ondersteuningsbasis.



Model DCS400-1

## Model DCSXXX-1CM

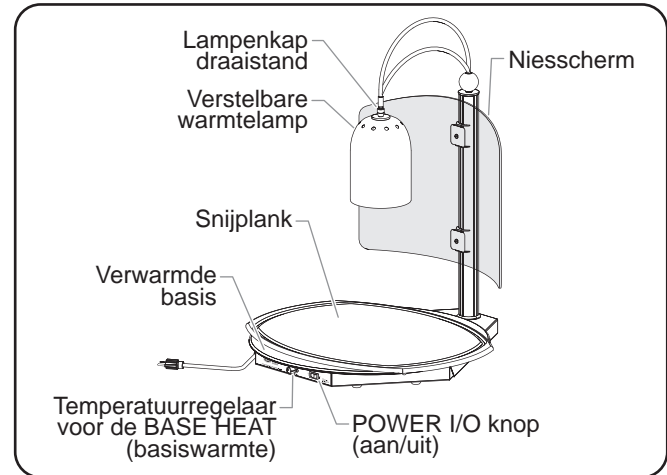
Het model DCSXXX-1CM bestaat uit een hoog aangebrachte warmtelamp die wordt gemonteerd op het bovenblad. De hoogte van de warmtelamp is verstelbaar van 406 tot 711 mm (16" tot 28"), gemeten van aan de onderkant van de lampenkap tot aan het bovenblad. Er bevindt zich een I/O knop (aan/uit) op de ondersteuningsbasis.



Model DCS400-1CM

## Model DCSBXXX-R24-1

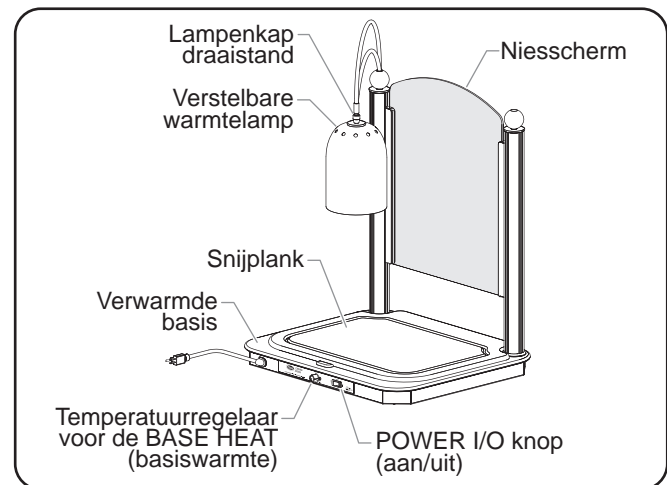
Het model DCSBXXX-R24-1 bestaat uit een hoog aangebrachte warmtelamp en een ronde verwarmde stenen basis. De hoogte van de warmtelamp is verstelbaar van 356 tot 660 mm (14" tot 26"), gemeten van aan de onderkant van de lampenkap tot aan de bovenkant van de snijplank. Een glazen niesscherm bevestigd aan het voetstuk van de lamp biedt bescherming voor het voedingsmiddel op de snijplank. De besturing bestaat uit een POWER I/O knop (aan/uit) en een temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) die zich op de verwarmde basis bevindt.



Model DCSB400-R24-1

## Model DCSBXXX-2420-1

Het model DCSBXXX-2420-1 bestaat uit een hoog aangebrachte warmtelamp en een rechthoekige verwarmde stenen basis. De hoogte van de warmtelamp is verstelbaar van 356 tot 660 mm (14" tot 26"), gemeten van aan de onderkant van de lampenkap tot aan de bovenkant van de snijplank. Een glazen niesscherm bevestigd tussen de voetstukken van de lamp biedt bescherming voor het voedingsmiddel op de snijplank. De besturing bestaat uit een POWER I/O knop (aan/uit) en een temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) die zich op de verwarmde basis bevindt.

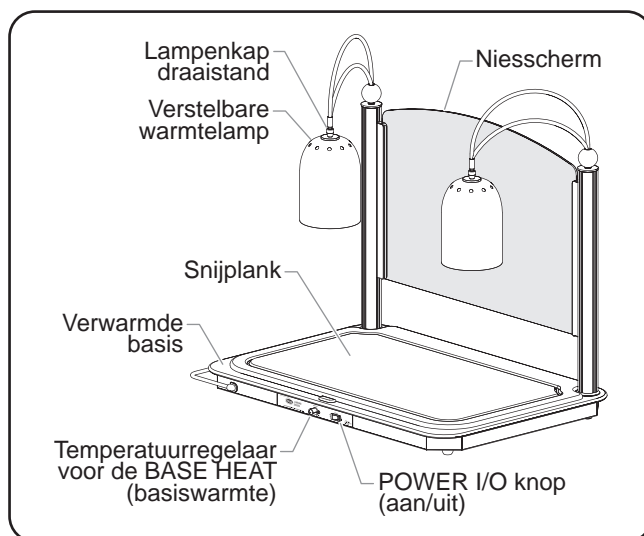


Model DCSB400-2420-1



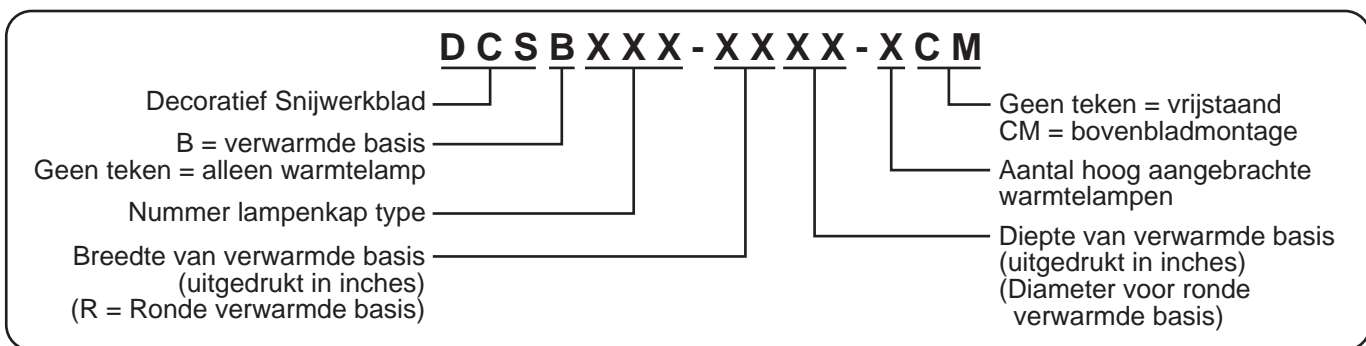
**Model DCSBXXX-3624-2**

Het model DCSBXXX-3624-2 bestaat uit dubbele hoog aangebrachte warmtelampen en een rechthoekige verwarmde stenen basis. De hoogte van de warmtelampen is verstelbaar van 356 tot 660 mm (14" tot 26"), gemeten van aan de onderkant van de lampenkap tot aan de bovenkant van de snijplank. Een glazen niesschermbekleding is bevestigd tussen de voetstukken van de lampen biedt bescherming voor het voedingsmiddel op de snijplank. De besturing bestaat uit een POWER I/O knop (aan/uit) en een temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) die zich op de verwarmde basis bevindt.



Model DCSB400-3624-2

**MODELAANDUIDING**



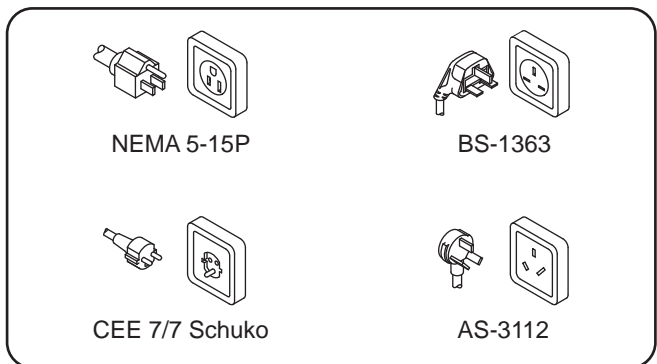
**SPECIFICATIES**

**Stekkerconfiguraties**

De apparaten worden met een op de fabriek geïnstalleerd elektriciteitssnoer met stekker geleverd. Stekkers worden geleverd volgens de toepassingen.



**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:** Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

## Tabel met elektrische gegevens

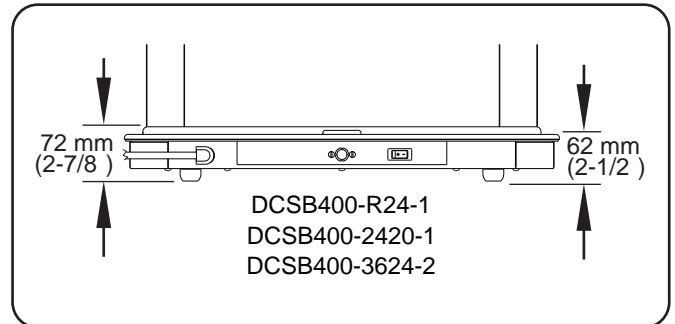
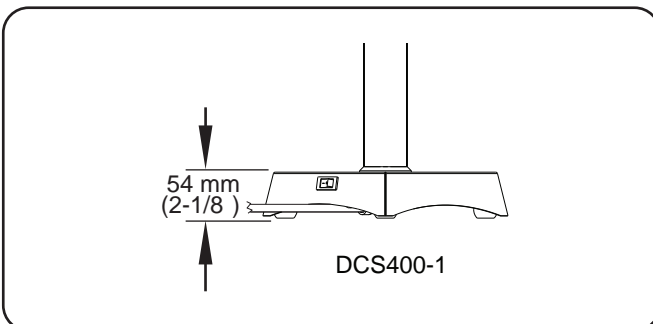
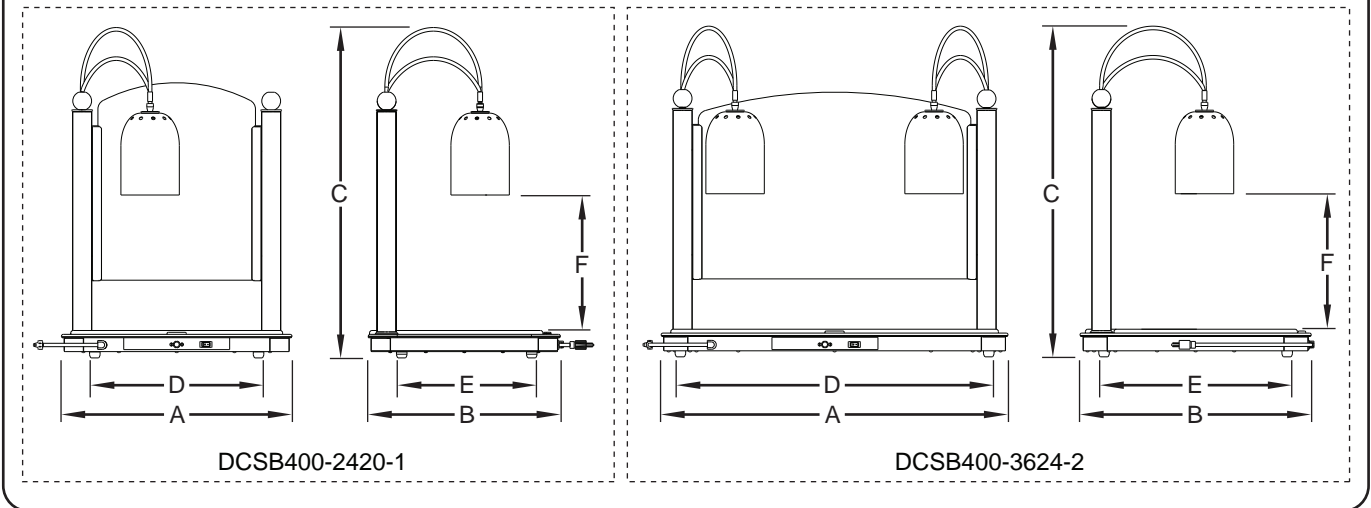
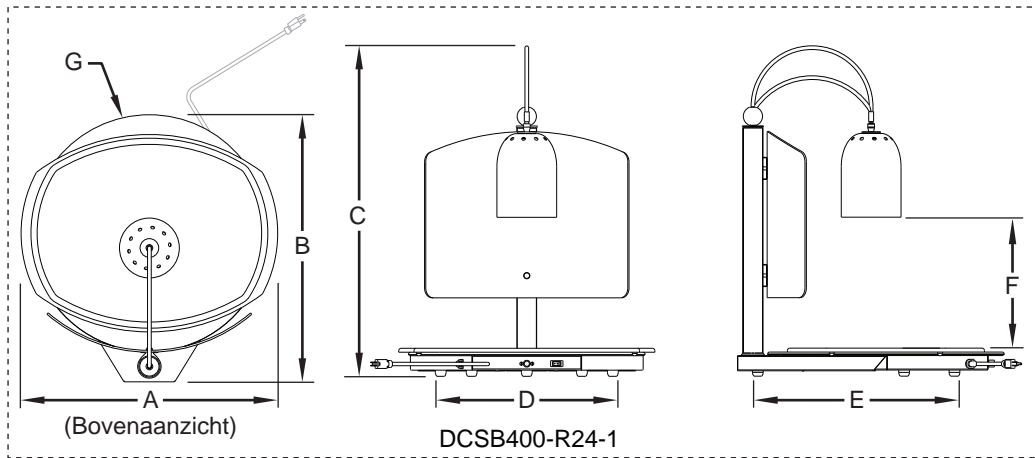
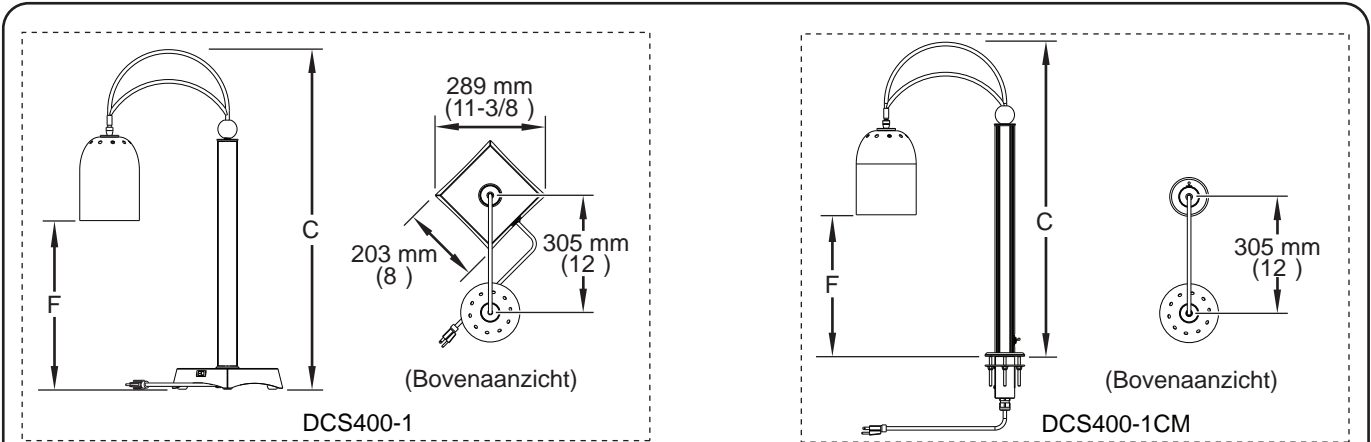
Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
DCSXXX-1	120	250	2.1	NEMA 5-15P	11 kg (25 lbs.)
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, of BS-1363	11 kg (25 lbs.)
DCSXXX-1CM	120	250	2.1	NEMA 5-15P	15 kg (32 lbs.)*
	230 (CE)	250	1.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, of BS-1363	15 kg (32 lbs.)*
DCSBXXX-R24-1	120	600	5.0	NEMA 5-15P	32 kg (70 lbs.)
	230 (CE)	600	2.6	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, of BS-1363	32 kg (70 lbs.)
DCSBXXX-2420-1	120	750	6.3	NEMA 5-15P	36 kg (80 lbs.)
	230 (CE)	750	3.3	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, of BS-1363	36 kg (80 lbs.)
DCSBXXX-3624-2	120	1300	10.8	NEMA 5-15P	54 kg (120 lbs.)
	230 (CE)	1300	5.7	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, of BS-1363	54 kg (120 lbs.)

\* Geschat verzendgewicht.

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

## Afmetingen (zie pagina 67 voor afbeelding)

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte Tussen Buitenkant Pootjes (D)	Diepte Tussen Buitenkant Pootjes (E)	Hoogte lampenkap (F)	Diameter (G)
DCSXXX-1	---	---	864 tot 1168 mm (34" tot 46")	---	---	381 tot 686 mm (15" tot 27")	---
	---	---	---	---	---	---	---
DCSXXX-1CM	---	---	864 tot 1168 mm (34" tot 46")	---	---	406 tot 711 mm (16" tot 28")	---
	---	---	---	---	---	---	---
DCSBXXX-R24-1	660 mm (26")	687 mm (27-1/16")	864 tot 1168 mm (34" tot 46")	467 mm (18-3/8")	530 mm (20-7/8")	356 tot 660 mm (14" tot 26")	610 mm (24")
DCSBXXX-2420-1	608 mm (23-15/16")	506 mm (19-15/16")	864 tot 1168 mm (34" tot 46")	454 mm (17-7/8")	365 mm (14-3/8")	356 tot 660 mm (14" tot 26")	---
DCSBXXX-3624-2	911 mm (35-7/8")	610 mm (24")	864 tot 1168 mm (34" tot 46")	835 mm (32-7/8")	505 mm (19-7/8")	356 tot 660 mm (14" tot 26")	---



## Algemeen

Maak gebruik van de volgende informatie en procedures om een decoratief snijwerkblad te installeren.

### **WAARSCHUWING**

#### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.

#### BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.

### **VOORZICHTIG**

Plaats de eenheid op een aangepaste toonbankhoogte in een ruimte die daarvoor geschikt is. De ondergrond dient waterpas te zijn, zodat de eenheid en diens inhoud niet per ongeluk kunnen omvallen en dient sterk genoeg te zijn om het gewicht van de eenheid en diens inhoud te kunnen dragen.

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Haal de tape en bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.

*OPMERKING: Vul online de garantieregistratie in om vertraging bij het ingaan van de garantie te voorkomen. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.*

3. Plaats het apparaat op de gewenste plaats. Raadpleeg de procedure "Installatie van modellen met montage op bovenblad" in deze rubriek voor modellen die worden gemonteerd op het bovenblad.
  - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevende luchttemperatuur constant is en minstens 21°C (70°F) bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (i.e. naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
  - Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.
  - Zorg ervoor dat het oppervlak waar het apparaat op rust waterpas staat en sterk genoeg is om het gewicht van het apparaat en de voedingswaren te kunnen dragen.
  - Zorg ervoor dat alle pootjes op de onderkant van het apparaat stevig op het dragende oppervlak rusten.

### **ATTENTIE**

De Hatco-garantie dekt geen schade aan materiaal van het bovenblad veroorzaakt door warmte die opgewekt wordt door Hatco-apparatuur. Neem contact op met de fabrikant van het materiaal van het bovenblad voor informatie over de toepassing.

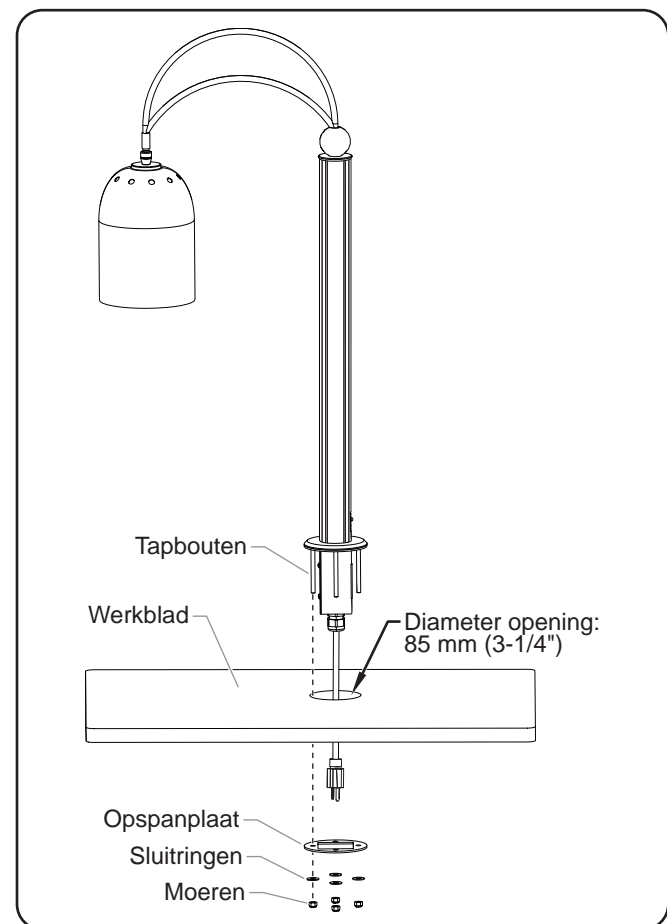
## Installatie van modellen met montage op bovenblad (DCS400-1CM)

1. Maak een opening van 83 mm (3-1/4") in het bovenblad.

*OPMERKING: Het bovenblad mag niet dikker zijn dan 64 mm (2-1/2").*

2. Laat de lampconstructie zakken in de uitsnijding van het bovenblad.
3. Zorg ervoor dat de openingen in de opspanplaat aan de onderkant op één lijn liggen met de tapbouten.
4. Maak de eenheid vast aan het bovenblad met behulp van de vier sluitringen en moeren.
5. Steek de stekker van de eenheid in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg de rubriek SPECIFICATIES voor details.

*OPMERKING: Een stroomkabel van 1.829 mm (6") is meegeleverd met deze eenheid; als u stroomkabel over hebt, dient dit mooi te worden bevestigd zodat de kabel niet los hangt.*



Installatie van het model DCS400-1CM

## Algemeen

Volg de volgende procedures bij het gebruik van een decoratief snijwerkblad.

### ⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **Belangrijke veiligheidsinformatie** voor u dit apparaat bedient.

Hatco Corporation is niet verantwoordelijk voor de temperatuur waarop voedingsmiddelen opgediend worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om erop toe te zien dat het voedingsmiddel op een veilige temperatuur bewaard en opgediend wordt.

### Opstarten

1. De demonteerbare snijplank van DCSB-modellen kan gereinigd en gesteriliseerd worden aan de hand van een propere, vochtige doek en een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor oppervlakken die met voedsel in contact komen.
2. Stel de warmtelamp in op de gewenste hoogte, richting en draaiestand. Om de hoogte en richting in te stellen:
  - a. Maak de hendel om de lamphoogte te regelen los.
  - b. Verhoog of verlaag de lamp tot de gewenste hoogte en draai de lamp in de gewenste richting.
  - c. Span de hendel om de lamphoogte te regelen terug aan.
3. Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Zie het deel SPECIFICATIES voor details.
4. Zet de POWER I/O knop (aan/uit) in de I (aan).
  - De warmtelamp zal oplichten.
  - Voor DCSB-modellen zal de verwarmde basis beginnen opwarmen.

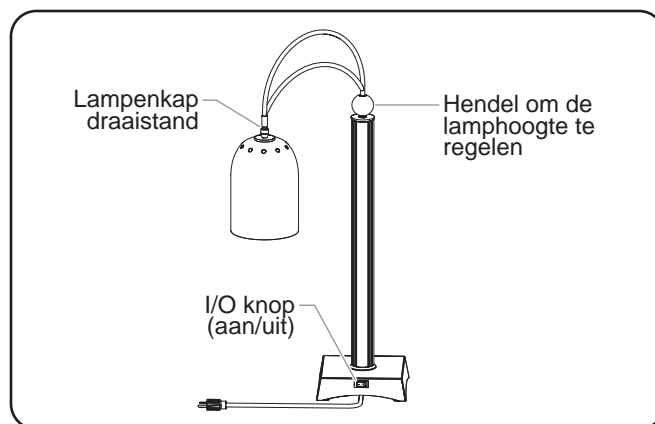
### ⚠ VOORZICHTIG

**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.**

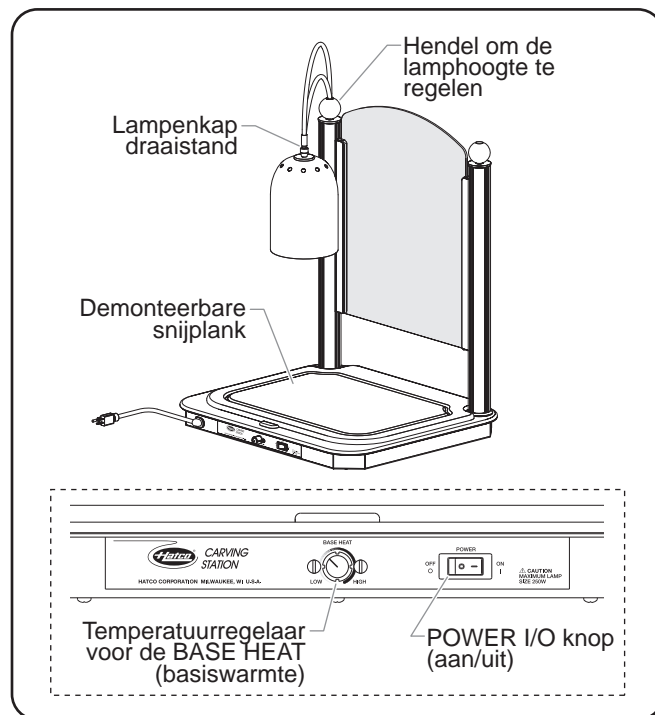
5. Voor DCSB-modellen: stel de temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) in volgens de gewenste instellingen.
6. Geef de eenheid ongeveer 30 minuten de tijd om op temperatuur te komen alvorens voedingsmiddelen te bewaren.

### Uitschakelen

1. Zet de POWER I/O knop (aan/uit) in de stand O (uit).
  - De warmtelamp zal uitgeschakeld worden.
  - Bij DCSB-modellen zal de verwarmde basis uitgeschakeld worden.



Besturingsknoppen bij DCS-modellen



Besturingsknoppen bij DCSB-modellen

## Algemeen

De Hatco decoratieve snijwerkbladen werden ontworpen met het oog op maximale duurzaamheid, een optimaal prestatievermogen en een beperkt onderhoud.

### WAARSCHUWING

#### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Schakel de stroomschakelaar uit, trek de stroomkabel uit en laat de eenheid afkoelen voor u reinigings-, aanpassings- of onderhoudswerken uitvoert.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350; fax +1-414-671-3976.

### ATTENTIE

Reinig de eenheid dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek gezond te houden.

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

## Reinigen

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te beschermen, wordt aanbevolen het apparaat dagelijks te reinigen.

*OPMERKING: U dient iedere dag voor u de eenheid inschakelt de stenen oppervlakken te reinigen en te steriliseren met een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor oppervlakken die met voedsel in contact komen.*

1. Schakel het apparaat uit, off the unit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Reinig het glazen niesscherf aan de hand van een papieren doek en een standaard schoonmaakmiddel voor glazen oppervlakken.
3. Veeg de lampenkap en alle andere metalen onderdelen schoon met een propere, zachte en vochtige doek. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een mild reinigingsmiddel dat niet schuurt.
4. Reinig en steriliseer de stenen oppervlakken aan de hand van een propere, vochtige doek en een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor oppervlakken die met voedsel in contact komen. Raadpleeg de informatie "Het stenen oppervlak reinigen" in dit hoofdstuk indien bijkomstige reiniging vereist is.

*OPMERKING: Raadpleeg de informatie "Het stenen oppervlak reinigen" in dit hoofdstuk om verspreide vlekken en verkleuring te verwijderen.*

## Het stenen oppervlak reinigen

Bij een correct gebruik van bovengenoemde producten zal het stenen oppervlak niet beschadigd raken (volg de instructies op de etiketten van de producten).

*OPMERKING: Een stenen oppervlak is een stevig oppervlak uit nageemaakt steen.*

### VOORZICHTIG

Zorg ervoor dat het stenen oppervlak goed gereinigd en gesteriliseerd wordt nadat u het oppervlak gereinigd heeft met schuurmiddelen en voordat u voedingsmiddelen op de eenheid plaatst.

#### Hardnekkige vlekken

Gebruik voor hardnekkige vlekken de bijgeleverde schuurpons in combinatie met een schuurmiddel zoals ajax®, Comet®, Bon ami® of Bar Keeper's Friend®. U kunt schuursponsen bijbestellen bij Hatco (Artikelnr. 04.39.049.00).

*OPMERKING: Gebruik geen staalwol of metalen schuursponsen.*

#### Vlekken van mineralen (ijzer, roest, koper, brons, enz.)

Voor vlekken van mineralen is het aanbevolen om reinigingsmiddelen te gebruiken die ontwikkeld werden om ijzer of roest te verwijderen en die het stenen oppervlak niet zullen beschadigen.

#### Krassen

Gebruik schuurpapier voor het verwijderen van krassen. Begin met de ruwste korrel en eindig met de fijnste korrel totdat de kras verdwenen is. Behandel de zone met de bijgeleverde schuurpons.

*OPMERKING: Nadat u het stenen oppervlak volgens bovenstaande methodes gereinigd heeft, dient u het oppervlak goed te reinigen en te steriliseren voordat u voedingsmiddelen op de eenheid plaatst.*

## Een gloeilamp vervangen

De warmtelampen van de decoratieve snijwerkbladen worden standaard geleverd met een infrarood gloeilamp van 250 watt met een doorzichtige deklaag.

### WAARSCHUWING

**Enkel warmtelampen gebruiken die (ruimschoots) beantwoorden aan de nationale gezondheidsvoorschriften en die speciaal ontworpen werden voor plaatsen waar voedsel bewaard wordt. Het barsten van warmtelampen die niet speciaal beschermd werden, kan leiden tot verwondingen en/of voedselbesmetting.**

1. Schakel de POWER I/O knop (aan/uit) in de O (uit) en laat de gloeilamp volledig afkoelen alvorens een gloeilamp te vervangen.
2. Schroef de gloeilamp los uit de eenheid en vervang door een nieuwe gloeilamp (gloeilampen hebben een uiteinde met schroefdraad).

U kunt volgende reserve gloeilampen bestellen bij de fabriek of bij een erkend verdeler van Hatco-onderdelen.

250 W, 120 V, Doorzichtige Deklaag	02.30.069.00
250 W, 120 V, Rode Deklaag	02.30.068.00
250 W, 240 V (CE), Doorzichtige Deklaag	02.30.100.00



**⚠ WAARSCHUWING**

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

**⚠ WAARSCHUWING**

**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:** Schakel de stroomschakelaar uit, trek de stroomkabel uit en laat de eenheid afkoelen voor u reinigungs, aanpassings- of onderhoudswerken uitvoert.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Eenheid niet werkt.	Apparaat niet ingeschakeld.	Zet de POWER I/O knop (aan/uit) in de stand I (aan).
	Stekker van apparaat zit niet in stopcontact.	Sluit het apparaat op de juiste voedingsbron aan.
	Stroomonderbreker uitgeschakeld.	Stel de stroomonderbreker opnieuw in. Als de stroomonderbreker blijft vastlopen, neem dan contact op met een erkend leverancier of met Hatco voor ondersteuning.
	POWER I/O knop (aan/uit) defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
De eenheid is ingeschakeld, maar er is geen bovenwarmte en/of basiswarmte.	Geen elektriciteit op de eenheid.	Kijk na of de stekker van de eenheid aangesloten is en/of kijk de stroomonderbreker na en stel hem opnieuw in indien nodig.
	De gloeilamp is doorgebrand.	De gloeilamp is doorgebrand.
	POWER I/O knop (aan/uit) defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	De temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) is defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Base verwarmingselement verbrand erop.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
De bovenwarmte is te beperkt.	De warmtelamp werd te hoog boven het doel ingesteld.	Verlaag de warmtelamp om de warmte dicht bij het doel te plaatsen.
	Te veel luchtcirculatie in de doelzone van de eenheid.	De luchtcirculatie (d.w.z. airconditioning of ventilator) beperken of van de eenheid wegleiden.
	Voedingsspanning is te laag.	Controleer of de stroomtoevoer overeenkomt met de waarden van de eenheid. Corrigeer zonodig de toevoer zodat deze overeenstemt met de waarden van de eenheid.
De bovenwarmte is te sterk.	De warmtelamp werd te dicht bij het doel ingesteld.	Verhoog de warmtelamp om de warmte verder van het doel te plaatsen.
	Aanvoervoltage is te hoog.	Controleer of de stroomtoevoer overeenkomt met de waarden van de eenheid. Corrigeer zonodig de toevoer zodat deze overeenstemt met de waarden van de eenheid.

...vervolg

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Basiswarmte is te sterk.	De temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) is te hoog ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) in op een lagere temperatuur.
	Aanvoervoltage is te hoog.	Controleer of de stroomtoevoer overeenkomt met de waarden van de eenheid. Corrigeer zonodig de toevoer zodat deze overeenstemt met de waarden van de eenheid.
	De temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) is defect.	Neem contact op met een erkend service-vertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Basiswarmte is te beperkt.	De temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) is te laag ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) in op een hogere temperatuur.
	Te veel luchtcirculatie in de doelzone van de eenheid.	De luchtcirculatie (d.w.z. airconditioning of ventilator) beperken of van de eenheid weg leiden.
	De temperatuurregelaar voor de BASE HEAT (basiswarmte) is defect.	Neem contact op met een erkend service-vertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Base verwarmingselement verbrand erop.	Neem contact op met een erkend service-vertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Het materiaal van het stenen oppervlak is bevekt, verkleurd of vertoont verspreide vlekken/verkleuring.	Het stenen oppervlak wordt niet op de juiste manier gereinigd.	Reinig het oppervlak op basis van de informatie "Het stenen oppervlak reinigen" in de rubriek ONDERHOUD in deze handleiding. Als deze methodes een onbevredigend resultaat opleveren, neem dan contact op met Hatco voor ondersteuning.

## Vragen over het oplossen van problemen?

Als het u niet lukt om een probleem op te lossen, kunt u met het dichtstbijzijnde door Hatco erkende serviceagentschap of met Hatco contact opnemen voor assistentie. Om het dichtstbijzijnde serviceagentschap te vinden, meldt u zich aan op de website [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) en klikt u op *Find Service Agent*, of neemt u contact op met het team onderdelen en service op:

Telefoonnummer: 414-671-6350

e-mailadres: [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

Faxnummer: 414-671-3976

## OPTIES EN ACCESSOIRES

### Snijplanken

Er zijn bijkomstige stenen snijplanken beschikbaar met verschillende afwerkingen voor de modellen van decoratieve snijwerkbladen die uitgerust zijn met een verwarmde basis.

#### Model DCSBXXX-R24-1



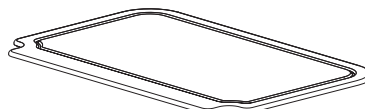
- CBR24GGRAN .....Gray Granite (Granietgrijs)
- CBR24NSKY .....Night Sky (Nachtelijke hemel)
- CBR24BSAND .....Bermuda Sand (Bermuda zand)
- CBR24SGRASS .....Sawgrass (Galigaan)

#### Model DCSBXXX-2420-1



- CB2420GGRAN .....Gray Granite (Granietgrijs)
- CB2420NSKY .....Night Sky (Nachtelijke hemel)
- CB2420BSAND .....Bermuda Sand (Bermuda zand)
- CB2420SGRASS ....Sawgrass (Galigaan)

#### Model DCSBXXX-3624-2



- CB3624GGRAN .....Gray Granite (Granietgrijs)
- CB3624NSKY .....Night Sky (Nachtelijke hemel)
- CB3624BSAND .....Bermuda Sand (Bermuda zand)
- CB3624SGRASS ....Sawgrass (Galigaan)

## 1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De koper van het product moet de aankoopdatum valideren door het product te registreren bij Hatco of door andere bevredigende middelen naar Hatco's eigen goeddunken.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

### a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

- Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)
- Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
- Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
- Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)
- Uitstalverwarmingselementen (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Ingebouwde elementen van warmhoudketel — HW- en HWB-serie (met metalen bekleding)

### b) Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

- 3CS- en FR-tanks

### c) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

- Extra elektrische boilers
- Extra gasboilers

### d) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

- Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPLICEERD, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPLICEERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, xenogloeilampen, LED-buizen, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmingvoorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevroering, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

## 2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuze van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantietermijn waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent "opgewerkt" een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERIVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPOREERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

## INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

De garantie op Hatco decoratieve snijwerkbladen is één jaar geldig vanaf de aankoopdatum of achttien maanden vanaf de verzendingsdatum van bij Hatco, ongeacht welke datum het verst in de tijd ligt.

Als u een probleem ondervindt met een decoratief snijwerkblad tijdens de garantietermijn, ga dan als volgt te werk:

### Contact opnemen met een Plaatselijke Hatco-dealer

Wanneer u contact opneemt met een Hatco-dealer voor hulp en service, geef de dealer dan de volgende informatie om verzekerd te zijn van onmiddellijke behandeling:

- Model van de unit
- Serienummer (op de onderkant van het apparaat)
- Het Specifieke Probleem met de unit
- Aankoopdatum
- Naam van uw Bedrijf

- Verzendadres
- Naam en Telefoonnummer van Contactpersoon

De Hatco-dealer doet het Volgende:

- Vereiste Vervangende Onderdelen Verschaffen
- Garantieclaim aan Hatco zenden voor Verwerking

### Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichtstbijzijnde door Hatco geautoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren. Om het dichtstbijzijnde onderhoudsbedrijf te vinden:

- gan naar onze website [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com), selecteer de Resources menu, en klik op "Find Service Agent/Distributor".
- bel Hatco Service op 414-671-6350.
- e-mail Hatco Service naar [partsandservice@hatcocorp.com](mailto:partsandservice@hatcocorp.com)

# NOTES

GB

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





**Register online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
for more information.

**Registrieren Sie Ihr Gerät online!**

Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE  
BESITZERINFORMATIONEN.

**¡Regístrese en línea!**

Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE  
PARA EL PROPIETARIO para obtener información.

**S'inscrire en ligne!**

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

**Registrare l'unità online!**

Per i dettagli, consultare la sezione INFORMAZIONI  
IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO.

**Registreeer uw eenheid online!**

Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR  
DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.