

Cleaning, Operating, Maintenance Instructions, Parts List & Warranty



HP Series Shelf/Wall Mounted Warmers for Bowls & Plates up to 11 3/4" Diameter



NOTE:

This equipment has been designed and manufactured to meet all applicable health and safety codes and will give years of dependable service if used properly. All cabinets should be thoroughly cleaned before using.



CAUTION

Cleansers, detergents, degreasers, sanitizers or bleaching agents that contain chlorides or phosphates will cause permanent damage to stainless steel products. The damage appears as pits, eruptions, voids, small holes, cracks, severe discoloration, or dulling of the metal finish. Water with high chloride content can also damage stainless steel. If you are uncertain of your water quality, we recommend you have it tested. **THIS DAMAGE IS PERMANENT, COSTLY TO REPAIR, AND IS NOT COVERED BY THE WARRANTY.**



CAUTION

DO NOT use steel wool pads - ferrous deposits will cause rusting.

Cleaning Instructions



WARNING

Be sure the cabinet is unplugged and cool before cleaning. The heater components should not be exposed to direct contact with water or cleaning sprays. Permanent damage to the electrical components will result. **THIS DAMAGE IS PERMANENT, COSTLY TO REPAIR, AND IS NOT COVERED BY THE WARRANTY.**

1. To clean stainless steel surfaces use only cleansers, detergents, degreasers, or sanitizers that are certified to be chloride-free and phosphate-free, and cleansers, or sanitizers only in the recommended concentrations. **DO NOT** exceed recommended concentrations or mixing ratios. After cleaning and sanitizing, rinse all exposed surfaces thoroughly with large amounts of clear water. **DO NOT** clean cabinet with high pressure water sprays. Water from these sprays can enter the electrical compartment and cause permanent damage to the components. **THIS DAMAGE IS NOT COVERED BY THE WARRANTY.** With a clean cloth, wipe off any standing liquid or residue from all horizontal surfaces, in corners, or near edges.
2. The powder-coated aluminum door can be cleaned in the same way as the stainless steel surfaces. However, do not use strong detergents, ammonia solutions or abrasive pads or cleaners.
3. The grease filters must be cleaned daily in a dishwasher. Pull master switch to "OFF" position and pull filters out. Clean and then let dry. **DO NOT OPERATE CABINET WITHOUT FILTERS IN PLACE.**

RECOMMENDED TIPS FOR CLEANING STAINLESS STEEL

Purpose	Frequency	Cleaning Agent	Method of Application
Routine cleaning	Daily	Soap, ammonia detergent and water	Sponge with cloth, rinse with clear water and wipe dry.
Smears/ finger prints	As Needed	Stainless steel cleaner or similar products	Rub with cloth as directed on package. Rub in direction of grain of stainless steel. Do not use on vinyl trim or adhesive labels.
Stubborn spots and stains	Daily As Needed	Any chloride-free or phosphate-free cleaner	Apply with damp sponge or cloth. Rub in direction of polish lines. Rinse thoroughly after use, especially if cleaner contains chlorine bleach. Do not use on vinyl trim or adhesive labels.
Hard water spots	Daily As Needed	Vinegar	Swab with cloth. Rinse with water and wipe dry.


Electrical Requirements Installation

Operates on 120 volt, 60 Hz, 1 PH, 1920 watts, 16 amps, 6 foot power cord with NEMA 5-20P angled plug.

The HP Saute Station has been designed for warming and holding bowls or plates up to 11 3/4" diameter. It is intended to be placed on a shelf and securely fastened to the wall.

1. Remove the cabinet from its shipping carton and remove all packing materials are from the cabinet.
2. Check to ensure that the equipment manual is present and removed from the packaging.
3. Read the equipment manual completely before installing and operating the cabinet.
4. Place cabinet on shelf. Do not operate cabinet until it has been securely fastened to appropriate shelf or location. **NOTE: Shelf or mounting location should have a weight capacity of at least 600 lbs.** With the full weight of the cabinet on the shelf, secure unit to the shelf with stationary clips provided, one on each end of the unit. These clips are intended to keep the unit stationary only, and are not intended to support the unit in any way. Mounting must meet all local building code requirements. Use only hardware that is intended for the wall material present (hardware not included). Make sure unit is level, square and flush with the wall before tightening bolts.
6. Clean cabinet thoroughly before use (see instructions on page 1).
5. Connect the cabinet power cord to a correctly wired and protected power source.

Operating Instructions

 *Do not plug into ungrounded receptacle. Check to ensure that heater plug is in safe operating condition.*

WARNING

1. Plug in the power cord. On/Off switch is located on front of cabinet. Red power light on the left side of the switch will illuminate when power is turned on.
2. For best results, allow cabinet to heat for 30 minutes.
3. Load clean dishes directly from the dishwasher into cabinet. Dishes should reach required temperature within 15 minutes.

NOTES:

Loading cooled dishes into a warm cabinet will extend the heating time.

Loading cooled dishes into a cold cabinet will extend the heating time to as much as two hours.

Maintenance Instructions

Trouble/Caution Light

1. Clean the grease filter daily (see instructions on page one).
2. Clean the cabinet daily (see instructions on page one).

The HP Saute Station is equipped with a trouble/caution light. This light is located to the right of the On/Off switch. The light will illuminate when the cabinet is not heating properly. This indicates one or more of the following conditions:

Air Blockage. The grease filter needs to be cleaned. A clogged grease filter will block air flow into the cabinet and the cabinet will overheat. The cabinet is equipped with an automatic shut off when this situation occurs. Clean the grease filter according to the directions on page 1. If the filter is too dirty and cannot be cleaned properly, it must be replaced. If problem is not fixed by cleaning or replacing the grease filter, the electrical components are damaged (see Electrical Component Failure below).

Element Failure. If one side of the cabinet is heating and the other isn't, an element is not heating properly. **DO NOT ATTEMPT TO OPEN THE HEATING COMPARTMENT AND MAKE REPAIRS. THIS REPAIR REQUIRES A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN. CALL FOR SERVICE.**

Electrical Component Failure. Moisture may have accumulated in the heating compartment and may have damaged electrical components. Component failure may also be caused by failure to clean the grease filter. **DO NOT ATTEMPT TO OPEN THE HEATING COMPARTMENT AND MAKE REPAIRS. THIS REPAIR REQUIRES A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN. CALL FOR SERVICE.**



CAUTION

DO NOT operate cabinet without grease filter in place.

Replacement Parts

Contact factory with your model and serial number for replacement cart components.



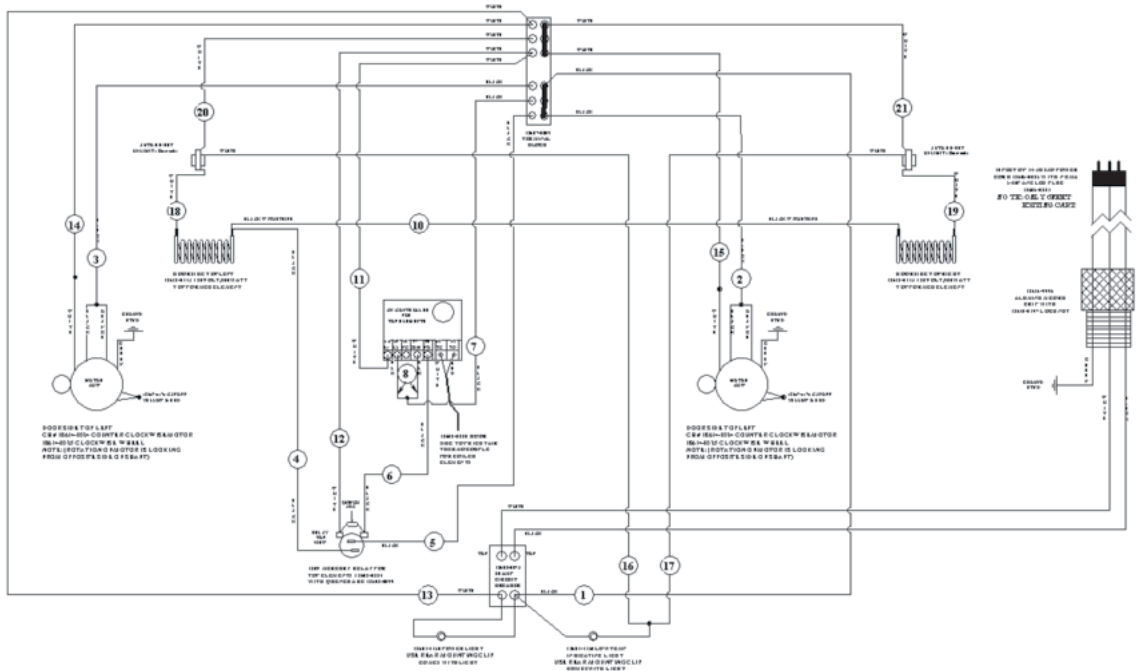
WARNING

Use only (OEM) original equipment manufacturer replacement parts. Using unauthorized parts may cause serious injury. Replacement parts should be installed by a qualified service technician.

120V, 1920 watts, 16 amps, 60HZ, 1PH

Part Number	Description
18600-0061	300°F Auto Reset Hi Limit
18601-1150	Red Pilot Light
18602-0073	On/Off Switch with Circuit Breaker
18602-0099	Quench Arc
18602-0220	Single Thermocouple
18602-0224	Relay
18605-0025	14/3 HJSO Power Cord
18606-0221	NEMA Plug 5-20P
18610-0197	Locknut for Power Cord
18612-0113	Heat Element 900 Watt
18614-0324	Fan Motor
18614-0325	Fan Blade
18616-0249	Controller
18616-9996	Aluminum Cord Grip

Wiring Diagram



Carter-Hoffmann Corporation Warranty:

Carter-Hoffmann Corporation ("CARTER-HOFFMANN") warrants to the initial purchaser of its Carter Line Products that CARTER-HOFFMANN will, at its option, repair or replace, during the warranty period set forth below, any part of such products made necessary due to a defect in material or workmanship which is present when the product leaves its factory and which manifests itself during the warranty period under normal use and service.

This warranty applies only to original equipment owned and possessed by the initial purchaser and the warranty period begins on the date of original shipment from the CARTER-HOFFMANN factory and extends as follows: **to electrical components for one year; to electrical labor for one year; to refrigeration compressor unit for one year and to all other components parts and labor for 12 months.**

Repair or replacements under this warranty will be performed, unless otherwise authorized by CARTER-HOFFMANN, at its factory. All parts or components to be repaired or replaced under this warranty are to be shipped prepaid to CARTER-HOFFMANN, with reimbursement credit for such part or component to be given if found by CARTER-HOFFMANN to be defective.

CARTER-HOFFMANN neither makes nor assumes and does not authorize any other person to make or assume any obligation or liability in connection with its products other than that covered in this warranty. This warranty applies only within the continental United States and Canada. In Alaska and Hawaii, this warranty applies only to and is limited to the supply of replacement parts.

Warranty Exclusions and Limitations:

Any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is hereby specifically disclaimed by Carter-Hoffmann Corporation. There are no warranties, expressed or implied, which extend beyond the description on the face hereof.

This warranty does not cover and CARTER-HOFFMANN shall not under any circumstances be liable for any incidental, consequential or other damages (such as injury to persons or property, loss of time, inconvenience, loss of business or profits, or other matters not specifically covered) arising in connection with the use of, inability to use, or failure of these products.

Specifications subject to change through product improvement and innovation.
Printed in U.S.A.

1551 McCormick Avenue, Mundelein, Illinois 60060
Tel. 1-800-323-9793 Fax No. (847)367-8981

10/13
18400-3056

Nettoyage, utilisation, entretien, liste des pièces & garantie



Réchaud mural de la série HP pour assiettes et bols de moins de 11 3/4" de diamètre



NOTE :

Cet équipement a été conçu et fabriqué pour répondre à tous les codes de sécurité et de santé applicables et donnera des années de service fiable s'il est utilisé correctement. Les réchauds doivent être soigneusement nettoyés avant de l'utiliser.



Les nettoyeurs, détergents, dégraissants, désinfectants ou agents de blanchiment

ATTENTION qui contiennent des chlorures ou des phosphates vont causer des dommages permanents aux produits en acier inoxydable. Les dommages apparaissent comme des éruptions, des vides, des petits trous, fissures, décoloration sévère, ou le ternissement du métal. L'eau à forte teneur en chlore peut également endommager l'acier inoxydable. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de votre eau, nous vous recommandons de la faire tester. **CES DOMMAGES SONT PERMANENTS, COÛTEUX À RÉPARER, ET NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.**



N'utilisez pas de laine d'acier. Ceci causera de la rouille.

Entretien



ATTENTION

Assurez-vous que le boîtier est débranché et laissez refroidir avant de le nettoyer. Les éléments ne doivent pas être exposés à un contact direct avec l'eau ou le produit nettoyant. **DES DOMMAGES PERMANENTS AUX COMPOSANTES ÉLECTRIQUES ENTRAÎNERONT DES DOMMAGES COÛTEUX À RÉPARER, ET NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.**

1. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez uniquement des nettoyeurs, détergents, dégraissants ou désinfectants qui sont certifiés pour être exempt de chlorure et phosphate, et nettoyeurs ou désinfectants seulement dans les concentrations recommandées. **NE PAS** dépasser les concentrations recommandées. Après le nettoyage et la désinfection, rincez toutes les surfaces complètement avec de grandes quantités d'eau claire. **NE PAS** nettoyer le boîtier avec un jet d'eau à haute pression. Le jet peut entrer dans le compartiment électrique et causer des dommages permanents aux composants. **CES DOMMAGES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.** Avec un chiffon propre, essuyez tout liquide ou résidus de toutes les surfaces.
2. La porte en aluminium peut être nettoyée de la même façon que les surfaces en acier inoxydable. Cependant, ne pas utiliser de détergents puissants, de solutions d'ammoniac ou de tampons ou de nettoyeurs abrasifs.
3. Les filtres à graisse doivent être nettoyés quotidiennement dans un lave-vaisselle. Mettre l'interrupteur à «OFF» et retirez les filtres. Nettoyez et puis laissez sécher. **NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS FILTRES.**

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

But	Fréquence	Produit nettoyant	Méthode
Nettoyage de routine	Quotidiennement	Savon, détergent et eau	Épongez avec un chiffon, rincez à l'eau claire et essuyez-le.
Taches/ Traces de doigts	Au besoin	Nettoyant pour l'acier inoxydable	Frottez avec un chiffon comme indiqué sur l'emballage. Frottez dans le sens du grain de l'acier. Utilisez sur l'acier seulement.
Taches tenaces	Quotidiennement Au besoin	Nettoyant sans phosphate	Appliquer avec une éponge ou un chiffon humide. Frottez dans le sens du grain de l'acier. Rincez-bien.
Taches de calcaire	Quotidiennement Au besoin	Vinaigre	Appliquez avec un chiffon. Rincez à l'eau et essuyez-le.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Installation

Fonctionne sur du 120 volts, 60 Hz, 1 PH, 1920 watts, 16 ampères, cordon d'alimentation de 6', NEMA 5-20P fiche coudée.

La station Saute HP a été conçu pour réchauffer et maintenir des bols ou des assiettes ayant un diamètre maximal de 11 3/4 ". Elle est destinée à être placée sur une étagère et solidement fixée au mur.

1. Retirez le carton d'emballage, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage et de protection en plastique ont été retirés de l'appareil.
2. Vérifiez afin de vous assurer que toutes les composantes sont incluses: cabinet, manuel d'instruction et autres accessoires.
3. Lisez les instructions de fonctionnement.
4. Placez l'appareil sur une tablette. Ne pas utiliser l'armoire jusqu'à ce qu'elle soit solidement attachée à une étagère ou installée sur une surface appropriée. **NOTE: l'étagère ou l'emplacement doivent avoir une capacité de soutien d'au moins 600 livres.** Sécurisez l'armoire à la plate-forme avec les pinces prévues, une sur chaque extrémité de l'unité. Ces pinces sont destinées à maintenir l'unité fixe seulement, et ne sont pas destinées à soutenir l'unité en aucune façon. Le montage doit satisfaire tout les codes du bâtiment. Utilisez uniquement du matériel qui est destiné à la fixation selon la composition du mur actuel (matériel non inclus). Assurez-vous que l'appareil est de niveau, équerre et au ras du mur avant de serrer les boulons.
5. L'appareil doit être nettoyé à fond avant de l'utiliser. Voir PROCÉDURES DE NETTOYAGE à la page 1 de ce manuel.
6. Branchez le cordon d'alimentation de l'armoire à une source d'alimentation correctement câblés et protégés.

Directives d'exploitation



ATTENTION

*Ne branchez pas dans une prise sans mise à la terre.
Assurez-vous que l'élément est en bon état de fonction-
nement.*

1. Branchez le cordon d'alimentation. L'interrupteur marche / arrêt se trouve sur le devant du boîtier. Un voyant d'alimentation rouge sur le côté gauche de l'interrupteur s'allume lorsque l'appareil est allumé.
2. Pour de meilleurs résultats, laissez l'armoire préchauffer pendant 30 minutes.
3. Chargez les assiettes directement du lave-vaisselle au cabinet. Les plats devraient atteindre la température requise dans les 15 minutes.

NOTES:

Le chargement de plats froids dans une armoire chaude prolongera la durée de chauffage.

Le chargement de plats refroidis dans une armoire froide va prolonger le temps de chauffage de près de deux heures.

Directives d'entretien

Voyant d'avertissement

1. Nettoyez le filtre à graisse quotidiennement (voir les instructions à la page 1).
2. Nettoyez l'armoire quotidiennement (voir les instructions à la page 1).

La station Saute HP est équipé d'un voyant d'avertissement. Cette lumière est située à la droite de l'interrupteur Marche / Arrêt. La lumière s'allume lorsque le boîtier ne chauffe pas correctement. Ceci indique une ou plusieurs des conditions suivantes:

Blocage de la ventilation. Le filtre à graisse doit être nettoyé. Un filtre à graisse bouché peut bloquer le flux d'air dans l'armoire et celle-ci risquent de surchauffer. Le cabinet est équipé d'un arrêt automatique lorsque cette situation se produit. Nettoyez le filtre à graisse selon les instructions sur la page 1. Si le filtre est trop sale et ne peut pas être nettoyé correctement, il doit être remplacé. Si le problème n'est pas résolu par le nettoyage ou le remplacement du filtre à graisse, les composantes électriques sont endommagées (voir défaillance des composantes électriques ci-dessous).

Élément endommagé. Si un côté de l'armoire se réchauffe et l'autre non, un élément fait défaut. **NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COMPARTIMENT DE CHAUFFAGE ET EFFECTUER DES RÉPARATIONS. CETTE RÉPARATION NÉCESSITE UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ. CONTACTEZ NOTRE CENTRE DE SERVICE.**

Défaillance des composantes électriques. L'humidité peut s'être accumulée dans le compartiment de chauffage et peut avoir endommagé les composantes électriques. La défaillance d'une composante peut aussi être causée par une absence de nettoyage du filtre à graisse. **NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COMPARTIMENT DE CHAUFFAGE ET EFFECTUER DES RÉPARATIONS. CETTE RÉPARATION NÉCESSITE UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ. CONTACTEZ NOTRE CENTRE DE SERVICE.**



Pièces

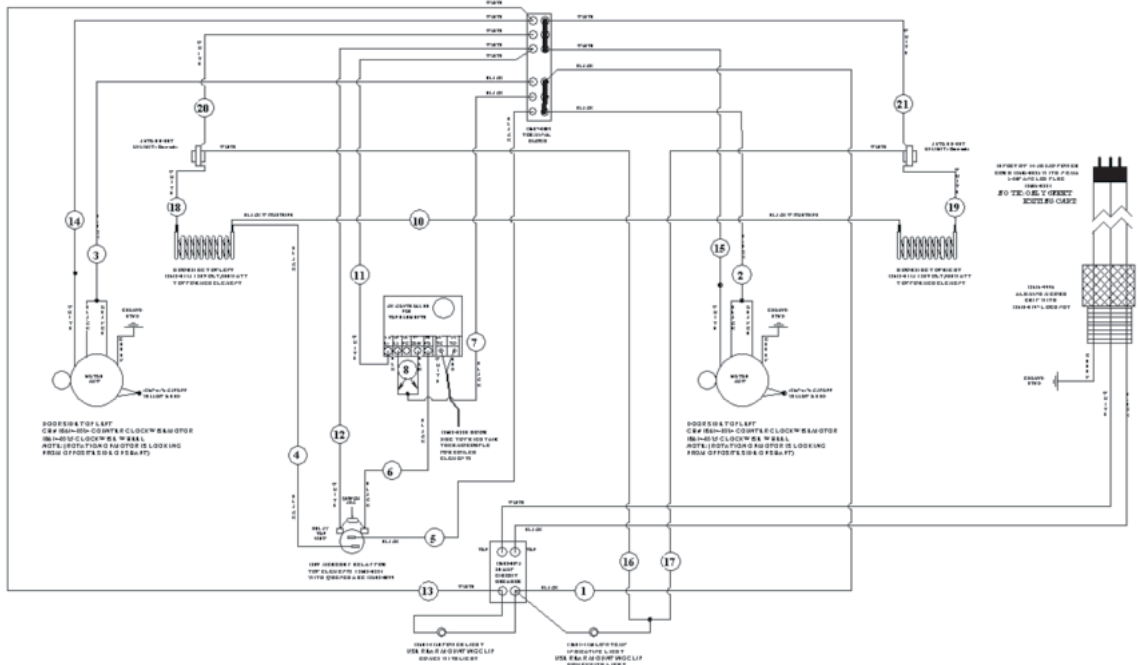
Contactez l'usine avec votre modèle et le numéro de série pour obtenir des pièces de rechange.



120V, 1920 watts, 16 amps, 60HZ, 1PH

Numéro de pièce Description

18600-0061	Thermostat limite 300°F
18601-1150	Témoin lumineux rouge
18602-0073	Interrupteur On/Off avec disjoncteur
18602-0099	Suppresseur de surtension
18602-0220	Thermocouple simple
18602-0224	Relais
18605-0025	Cordon d'alimentation 14/3 HJSO
18606-0221	Fiche NEMA 5-20P
18610-0197	Contre-écrous pour cordon d'alimentation
18612-0113	Élément 900 Watt
18614-0324	Moteur du ventilateur
18614-0325	Pales de ventilateur
18616-0249	Panneau de contrôle
18616-9996	Serre-câble



Garantie Carter-Hoffmann:

Carter-Hoffmann ("CARTER-HOFFMANN") garantit à l'acheteur initial de ses produits que CARTER-HOFFMANN pourra, à son choix, réparer ou remplacer, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, une partie de ces produits rendues nécessaires en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication qui est présent lorsque le produit quitte son usine et qui se manifeste au cours de la période de garantie sous des conditions d'utilisation et de service normales.

Cette garantie s'applique uniquement aux équipements d'origine appartenant et en la possession de l'acheteur initial et la période de garantie commence à la date de livraison d'origine de l'usine CARTER-HOFFMANN et se détail comme suit: 12 mois sur les pièces et la main d'oeuvre.

La réparation ou le remplacement sous cette garantie sera effectué, sauf autorisation contraire par écrit de CARTER-HOFFMANN, dans son usine. Toutes les pièces ou composants devant être réparés ou remplacés sous cette garantie doivent être expédiés port payé à CARTER-HOFFMANN, un crédit de remboursement sera émis si la pièce est reconnue défectueuse par CARTER-HOFFMANN.

CARTER-HOFFMANN fait ni ne suppose et n'autorise aucune autre personne à faire et d'assumer aucune obligation ou responsabilité en rapport avec ses produits autres que ceux couverts par cette garantie. Cette garantie s'applique uniquement dans le territoire continental des États-Unis et au Canada. En Alaska et Hawaï, cette garantie se limite à la fourniture de pièces de rechange.

Exclusions et limitations de la garantie :

Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier est par la présente expressément déclinée par CARTER-HOFFMANN. Il n'existe aucune garantie, expresse ou implicite, qui s'étende au-delà de la description ci-dessus.

Cette garantie ne couvre pas et CARTER-HOFFMANN ne peut en aucun cas être tenue responsable des dommages accessoires, indirects ou autres (tels que les blessures aux personnes ou aux biens, perte de temps, inconvénients, perte commerciale ou de bénéfices, ou d'autres questions ne sont pas spécifiquement couverts) découlant en relation avec l'utilisation ou l'impossibilité d'utiliser, ou de l'échec de ces produits.

Spécifications sujettes à modifications par l'amélioration des produits et l'innovation.
Imprimé aux États-Unis