hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 19)

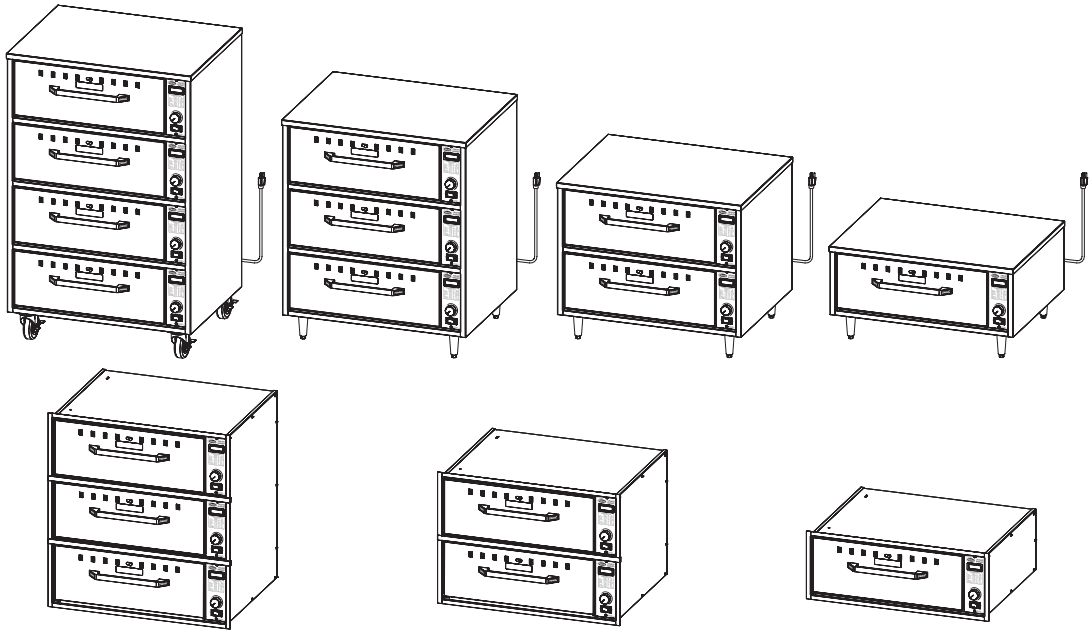
Hatco® CORPORATION

ECOIZATION® Naturally

Drawer Warmers
Tiroirs Chauffants

HDW and HDW-B Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 19

P/N 07.04.300.00

© 2022 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Food Holding Capacity 6
Dimensions 7
Installation **9**
General 9
Installing HDW-x and HDW-xN Models 9
Installing HDW-xB, HDW-xBN, and HDW-xBR Models 10
Operation **11**
General 11
Food Holding Guide 11
Maintenance **12**
General 12
Daily Cleaning 12
Removing Lime and Mineral Deposits 12
Troubleshooting Guide **13**
Options and Accessories **14**
Limited Warranty **18**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Page**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the right panel for built-in units). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Hatco Drawer Warmers are designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. They are built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. Drawer Warmers keep everything from meat to vegetables to rolls hot and flavor-fresh until served.

On multiple drawer units, each drawer features individual controls for holding a wider variety of hot foods during peak serving periods.

Hatco Drawer Warmers 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 Drawer Warmers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 proper voltage and size electrical receptacle.
- Built-in units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any 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.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not steam clean or use excessive water on the 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. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- Do not allow liquids to spill into the unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 1" (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.

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

NOTICE

Do not lay unit on the front or back side. Damage to the unit could occur.

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

MODEL DESCRIPTION

All Models

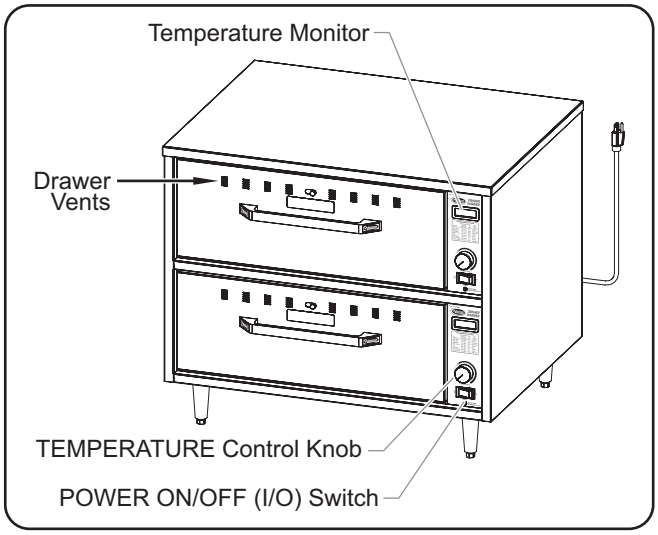
All Hatco Drawer Warmers are built of rugged aluminized and stainless steel with durable nylon rollers, 12 gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. Each drawer features adjustable drawer vents for humidity control, a POWER ON/OFF (I/O) switch, TEMPERATURE control knob, and a TEMPERATURE monitor. Standard size pans 6″ (152 mm) deep are supplied with each drawer. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the heating elements are warranted for two years (parts only).

HDW-x Models

HDW-x Models are freestanding units available in one, two, three, and four-drawer versions. The one, two, and three-drawer units are equipped with 4″ (102 mm) legs. The four-drawer unit is equipped with 6″ (152 mm) stainless steel legs. Freestanding models include an attached 6′ (1829 mm) power cord with plug.

HDW-xN Models

HDW-xN models have all the features of the HDW-x freestanding models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.



Model HDW-2

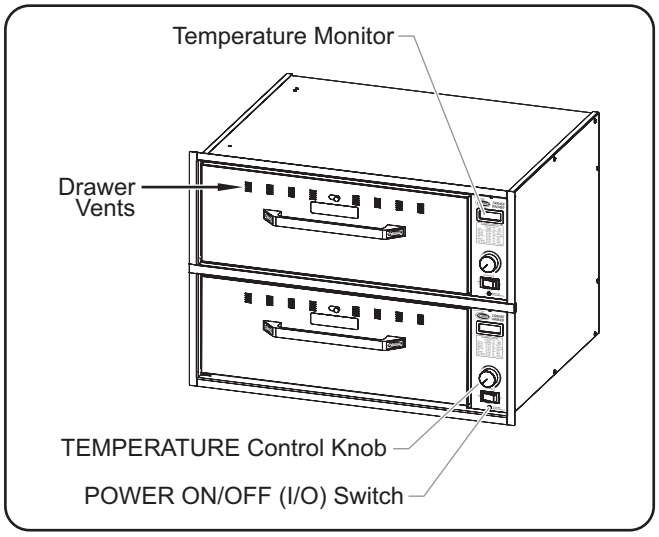
NOTE: Additional caster and leg sizes are available for the freestanding units. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for details.*

HDW-xB Models

HDW-xB Models are built-in units available in one, two, and three-drawer versions. Built-in HDW-xB models include 4′ (1219 mm) of flexible conduit for direct power connection.

HDW-xBN Models

HDW-xBN Models have all the features of the HDW-xB models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.

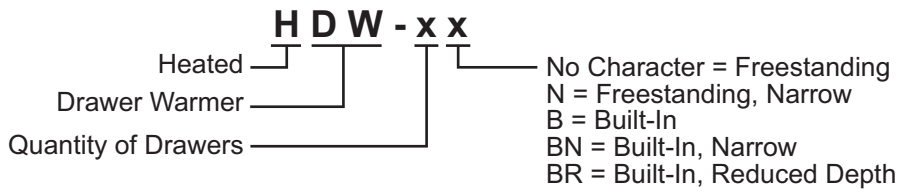


Model HDW-2B

HDW-xBR Models

HDW-xBR Models have all the features of the HDW-xB models but have a reduced depth for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.

MODEL DESIGNATION



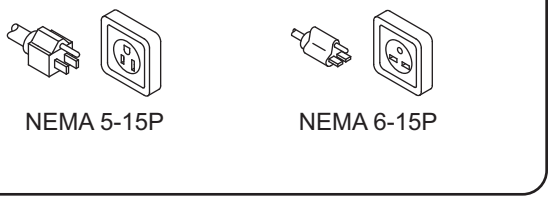
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of freestanding models and the inside left panel of built-in models (remove bottom drawer to view label). See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — HDW-x Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1	120	450	3.8	NEMA 5-15P	97 lbs. (44 kg)
	208		2.2	NEMA 6-15P	
	240		1.9		
HDW-2	120	900	7.5	NEMA 5-15P	168 lbs. (76 kg)
	208		4.3	NEMA 6-15P	
	240		3.8		
HDW-3	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	232 lbs. (105 kg)
	208		6.5	NEMA 6-15P	
	240		5.6		
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	296 lbs. (134 kg)
	208		8.7	NEMA 6-15P	
	240		7.5		

Electrical Rating Chart — HDW-xN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	83 lbs. (38 kg)
	208		2.2	NEMA 6-15P	
	240		1.9		
HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	168 lbs. (76 kg)
	208		4.3	NEMA 6-15P	
	240		3.8		
HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	232 lbs. (105 kg)
	208		6.5	NEMA 6-15P	
	240		5.6		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Electrical Rating Chart — HDW-xB Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1B	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	88 lbs. (40 kg)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2B	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	159 lbs. (72 kg)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3B	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	232 lbs. (105 kg)
	208		6.5		
	240		5.6		

Electrical Rating Chart — HDW-xBN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1BN	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	88 lbs. (40 kg)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2BN	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	159 lbs. (72 kg)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3BN	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	223 lbs. (101 kg)
	208		6.5		
	240		5.6		

Electrical Rating Chart — HDW-xBR Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1BR	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	80 lbs. (36 kg)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2BR	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	168 lbs. (76 kg)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3BR	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	232 lbs. (105 kg)
	208		6.5		
	240		5.6		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Food Holding Capacity

A standard drawer has the following capacity:

Dinner Rolls:	6–8 dozen
Ribs:	25–30 lbs. (11–14 kg)
Potatoes:	3–3-1/2 dozen

Dimensions — HDW-x and HDW-xN Models

Model	Width (A)	Depth (B) †	Height (C) *	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1	29-1/2″ (749 mm)	22-5/8″ (575 mm)	15-1/16″ (381 mm)	24-3/4″ (629 mm)	19-1/16″ (484 mm)
HDW-2	29-1/2″ (749 mm)	22-5/8″ (575 mm)	25-3/16″ (639 mm)	24-3/4″ (629 mm)	19-1/16″ (484 mm)
HDW-3	29-1/2″ (749 mm)	22-5/8″ (575 mm)	35-1/4″ (896 mm)	24-3/4″ (629 mm)	19-1/16″ (484 mm)
HDW-4	29-1/2″ (749 mm)	22-5/8″ (575 mm)	47-3/8″ (1203 mm)	24-3/4″ (629 mm)	19-1/16″ (484 mm)
HDW-1N	20-7/8″ (530 mm)	27″ (686 mm)	15-1/16″ (381 mm)	16-1/8″ (408 mm)	23-7/16″ (594 mm)
HDW-2N	20-7/8″ (530 mm)	27″ (686 mm)	25-3/16″ (639 mm)	16-1/8″ (408 mm)	23-7/16″ (594 mm)
HDW-3N	20-7/8″ (530 mm)	27″ (686 mm)	35-1/4″ (896 mm)	16-1/8″ (408 mm)	23-7/16″ (594 mm)

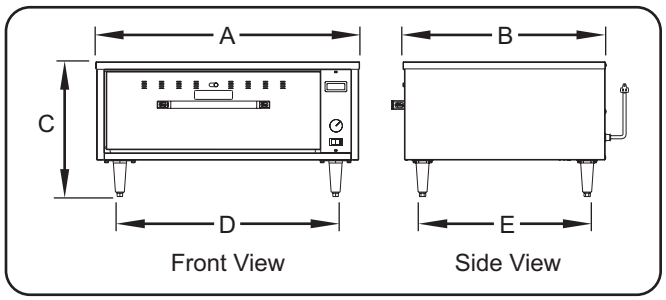
* Height (C) includes 4″ (102 mm) legs for 1–3 drawer models and 6″ (152 mm) legs for 4 drawer models. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for Height (C) with optional casters.

† Add 1-3/8″ (35 mm) to Depth (B) to include the drawer handle.

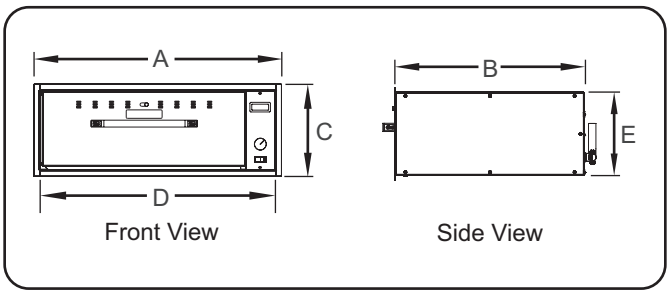
Dimensions — HDW-xB and HDW-xBN Models

Model	Width (A)	Depth (B) †	Height (C)	Built-In Width (D)	Built-In Height (E)
HDW-1B	29-1/4″ (743 mm)	22-3/8″ (568 mm)	10-7/8″ (276 mm)	28-3/16″ (715 mm)	9-13/16″ (248 mm)
HDW-2B	29-1/4″ (743 mm)	22-3/8″ (568 mm)	21″ (534 mm)	28-3/16″ (715 mm)	19-15/16″ (506 mm)
HDW-3B	29-1/4″ (743 mm)	22-3/8″ (568 mm)	31-1/8″ (791 mm)	28-3/16″ (715 mm)	30″ (763 mm)
HDW-1BN	20-9/16″ (523 mm)	26-3/4″ (680 mm)	10-7/8″ (276 mm)	19-1/2″ (494 mm)	9-13/16″ (248 mm)
HDW-2BN	20-9/16″ (523 mm)	26-3/4″ (680 mm)	21″ (534 mm)	19-1/2″ (494 mm)	19-15/16″ (506 mm)
HDW-3BN	20-9/16″ (523 mm)	26-3/4″ (680 mm)	31-1/8″ (791 mm)	19-1/2″ (494 mm)	30″ (763 mm)

† Add 1-3/8″ (35 mm) to Depth (B) to include the conduit connector. Add 1-3/8″ (35 mm) to Depth (B) to include the drawer handle.



HDW-x and HDW-xN Dimensions



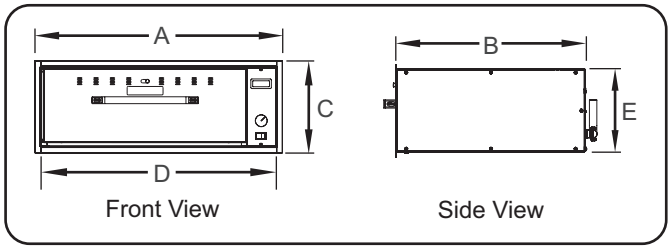
HDW-xB and HDW-xBN Dimensions

SPECIFICATIONS

Dimensions — HDW-xBR

Model	Width (A)	Depth (B) †	Height (C)	Built-In Width (D)	Built-In Height (E)
HDW-1BR	29-1/8″ (740 mm)	16-1/2″ (418 mm)	10-3/4″ (273 mm)	28-3/16″ (715 mm)	9-3/4″ (248 mm)
HDW-2BR	29-1/8″ (740 mm)	16-1/2″ (418 mm)	21-1/2″ (546 mm)	28-3/16″ (715 mm)	20-1/2″ (521 mm)
HDW-3BR	29-1/8″ (740 mm)	16-1/2″ (418 mm)	32-1/4″ (819 mm)	28-3/16″ (715 mm)	31-1/4″ (794 mm)

† Add 1-3/8″ (35 mm) to Depth (B) to include the conduit connector. Add 1-3/8″ (35 mm) to Depth (B) to include the drawer handle.



HDW-xBR Dimensions

General

Hatco Drawer Warmers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

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

NOTICE

Do not lay unit on the front or back side. Damage to the unit could occur.

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is located on solid, level flooring or in sturdy cabinetry.
   - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
4. Install the unit. Refer to the appropriate installation procedure in this section.

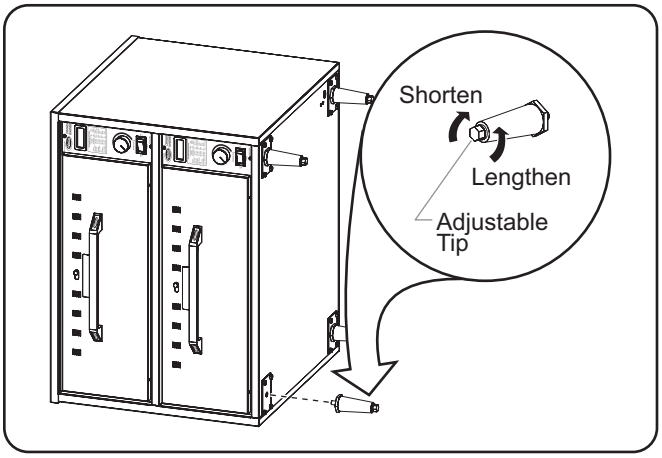
Installing HDW-x and HDW-xN Models

HDW-x and HDW-xN models are freestanding units that require the installation of 4″ (102 mm) legs or casters before operation.

1. Remove the plastic bag containing the four legs or casters from the drawer of the unit.
2. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
3. Install each leg or caster. Refer to the appropriate procedure in this section.
4. Return the unit to its upright position (requires two people). For units on legs — If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg to level the unit.

Installing Legs

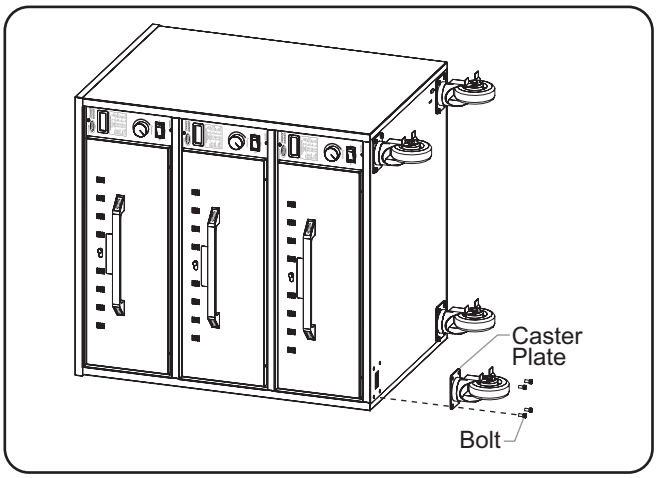
1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



Leg Installation on HDW-2 Model

Installing Casters

1. Align the four holes on the caster plate with the four holes in the bottom of the unit at one corner of the unit.
2. Install a bolt through each of the holes in the caster plate and into the bottom of the unit. Tighten securely.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three casters.



Caster Installation on HDW-3 Model

Installing HDW-xB, HDW-xBN, and HDW-xBR Models

HDW-xB, HDW-xBN, and HDW-xBR models are built-in units that require installation into a cabinet before operation.

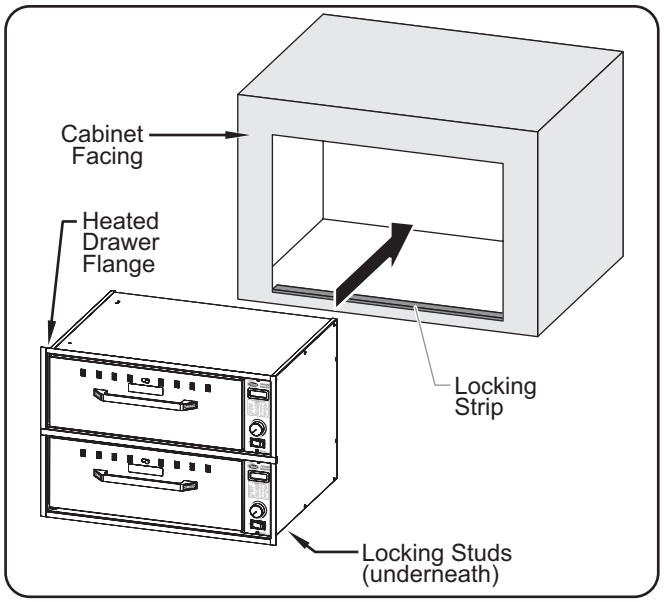
⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Built-in units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.

1. Cut the appropriate opening in the cabinet. Refer to the "Built-In Cutout Dimensions" chart and illustration for dimensions.

NOTE: Maintain a minimum clearance of 1" (25 mm) between the cutout opening and the floor.

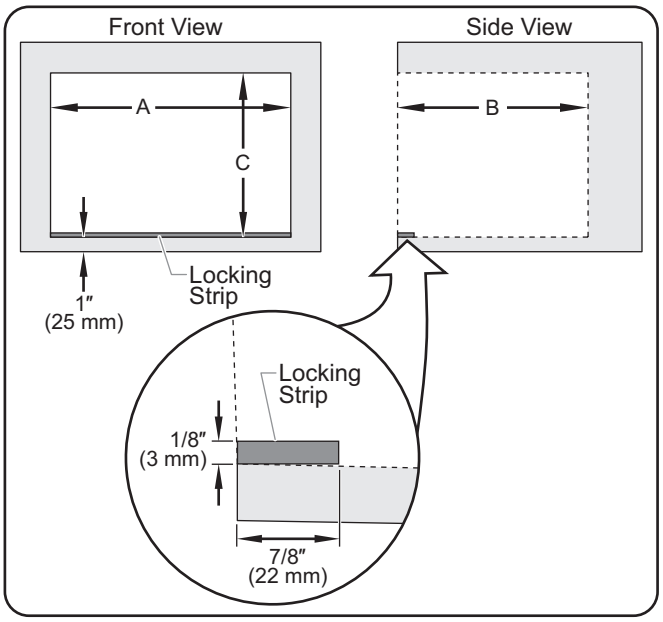
2. Fasten a locking strip (not supplied) to the lower front inside lip of the cabinet opening.
3. Make sure a properly grounded electrical supply of the correct voltage and size is installed inside the cabinet cutout. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Partially insert the unit into the opening, making sure the conduit is fed into the opening first.
5. Have a qualified electrician connect the unit wires from the conduit to the electrical supply inside the cabinet.
6. Before installing the unit into the opening completely, apply a bead of National Sanitation Foundation-approved sealant between the heated drawer flange and the cabinet facing.
7. Slide the unit into the opening until the front locking studs drop behind the locking strip. To verify installation, pull out the bottom drawer completely and gently pull to ensure the unit is locked in place.



Built-In Installation (HDW-2B Model shown)

Built-In Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
HDW-1B	28-3/8″ (720 mm)	24″ (610 mm)	10-1/8″ (257 mm)
HDW-2B	28-3/8″ (720 mm)	24″ (610 mm)	20-1/4″ (514 mm)
HDW-3B	28-3/8″ (720 mm)	24″ (610 mm)	30-3/8″ (771 mm)
HDW-1BN	19-3/4″ (502 mm)	28-3/8″ (720 mm)	10-1/8″ (257 mm)
HDW-2BN	19-3/4″ (502 mm)	28-3/8″ (720 mm)	20-1/4″ (514 mm)
HDW-3BN	19-3/4″ (502 mm)	28-3/8″ (720 mm)	30-3/8″ (771 mm)
HDW-1BR	28-7/16″ (722 mm)	18-1/8″ (460 mm)	10-1/8″ (257 mm)
HDW-2BR	28-7/16″ (722 mm)	18-1/8″ (460 mm)	20-7/8″ (530 mm)
HDW-3BR	28-7/16″ (722 mm)	18-1/8″ (460 mm)	31-5/8″ (803 mm)



Cutout and Locking Strip Dimensions

General

Use the following procedure to operate a Hatco Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the adjustable drawer vents for humidity control as well as the POWER ON/OFF (I/O) switch, TEMPERATURE control knob, and temperature gauge.

⚠ WARNING

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

Startup

1. For freestanding units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the ON (I) position.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the Food Holding Guide in this section.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for information to operate units with an optional Digital Temperature Controller or an optional Touchscreen Controller.*

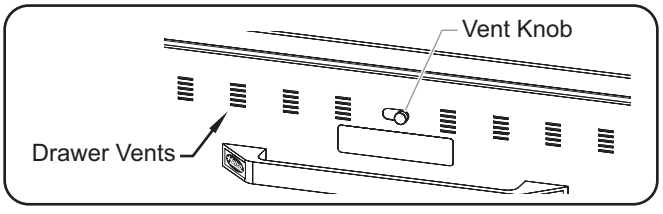
⚠ CAUTION

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.**

4. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
5. Adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Move vent knob to the right to open the vents and to the left to close the vents. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.



Drawer Vents

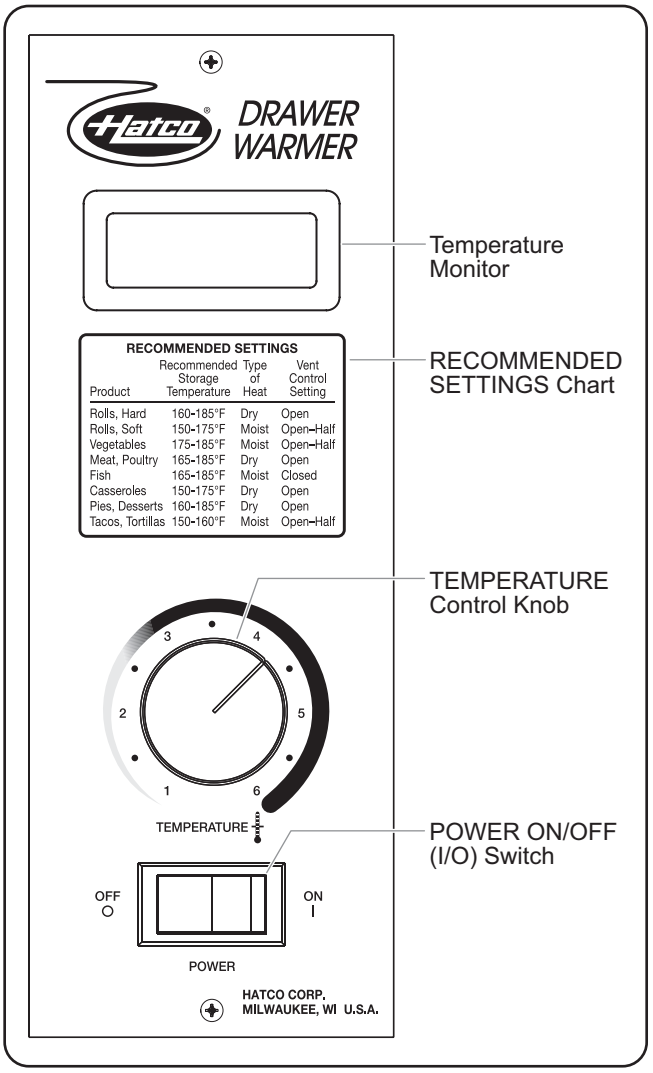
NOTE: Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held, as well as the frequency of drawer opening.

NOTE: For additional moisture, water can be added (approximately 1/4" [6 mm] of water) to the optional water/spillage pan before inserting the food pan into the drawer. Check water level periodically. Add water as necessary. Use of splash baffle is recommended to prevent water from splashing into the cabinet interior when opening and closing a drawer. If hard water is used, the pan will require periodic cleaning and deliming. See MAINTENANCE *section for deliming instructions.*

NOTE: Damage caused by water is not covered under warranty.

Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the OFF (O) position.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



Drawer Warmer Control Panel

Food Holding Guide

Product	Recommended Storage Temperature	Type of Heat	Vent Setting
Rolls, Hard	160°–185°F (71°–85°C)	Dry	Open
Rolls, Soft	150°–175°F (66°–79°C)	Moist	Open-Half
Vegetables	175°–185°F (79°–85°C)	Moist	Open-Half
Meat, Poultry	165°–185°F (74°–85°C)	Dry	Open
Fish	165°–185°F (74°–85°C)	Moist	Closed
Casseroles	150°–175°F (66°–79°C)	Dry	Open
Pies, Desserts	160°–185°F (71°–85°C)	Dry	Open
Tacos, Tortillas	150°–160°F (66°–71°C)	Moist	Open-Half

General

Hatco Drawer Warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any 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 clean unit when it is energized or hot.**
- **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.**

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

Daily Cleaning

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord (freestanding models), and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans and accessories.

NOTICE

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

3. Wipe down surfaces using a damp cloth. A non-abrasive, cream cleaner may be used for difficult stains.
   - Make sure to check and clean the interior of the unit. Food pieces may fall from the food pans into the drawer cavity. **CAUTION! BURN HAZARD—Do not clean drawer cavity when unit is on!**
4. Wipe the entire unit dry using a clean, dry cloth.

Removing Lime and Mineral Deposits (models with optional water pan)

Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the water pan.

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the deliming procedure must be performed.

NOTE: Perform this procedure when the unit will not be used for a period of time, such as the end of the day.

1. Turn off the unit, unplug the power cord (freestanding models), and allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled, remove and empty the water pan.
3. Fill the water pan with a mixture of 75% water and 25% white vinegar to a level where it covers the lime and mineral deposits.
4. Install the water pan with deliming solution into the unit.
5. Plug in and turn on the unit. Allow the unit to run for 30 minutes.
6. Turn off the unit and unplug the power cord (freestanding models).
7. Allow the water pan to stand with the deliming solution for at least two hours (the time required will vary depending on the amount of deposits in the water pan).
8. Remove the water pan and empty the deliming solution.
9. Continue to fill and rinse the water pan with clean water until the pan is clean.
10. Install the clean water pan into the unit. Plug in the unit and fill the water pan as usual for daily operation (1/4" [6 mm] of water is recommended).

NOTE: If lime and mineral deposits are still present in the water pan, repeat this procedure and increase the amount of time the de-liming mixture stands in the water pan.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	TEMPERATURE control set too high.	Change the temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat defective.	
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Temperature control set too low.	Change the temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	Optional water pan empty or not installed.	Install and/or fill water pan with clean water. Control level of moisture using drawer vents.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	Optional water pan installed, but not needed.	Remove water pan from drawer.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat defective.	
	Heating element burned out.	

Troubleshooting Questions?

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

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

e-mail: support@hatcocorp.com

Digital Temperature Controller

The digital temperature controller is factory installed and takes the place of the standard drawer warmer control panel. Use the following procedure to operate the digital temperature controller.

Startup

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the ON position.
   - The corresponding digital temperature controller will energize and the current temperature of the drawer or "LO" will appear on the TEMPERATURE display. "LO" indicates the drawer temperature is below *70°F (21°C)*.
2. Press the SET key three times to verify the setpoint temperature. ("SP" will be displayed after the second press.) See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the FOOD HOLDING GUIDE in this manual.
   - The setpoint temperature will be shown for 10 seconds. After 10 seconds, the TEMPERATURE display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

NOTE: The digital temperature controller is pre-set to a setpoint temperature of 185°F (85°C) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The minimum to maximum setpoint temperature range is 70°F (21°C) to 200°F (93°C).

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.**

3. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The digital temperature controller and heated drawer will shut off.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature.

1. Press the SET key three times. The current setpoint temperature will be shown on the TEMPERATURE display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the SET key to lock in the new setpoint temperature. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

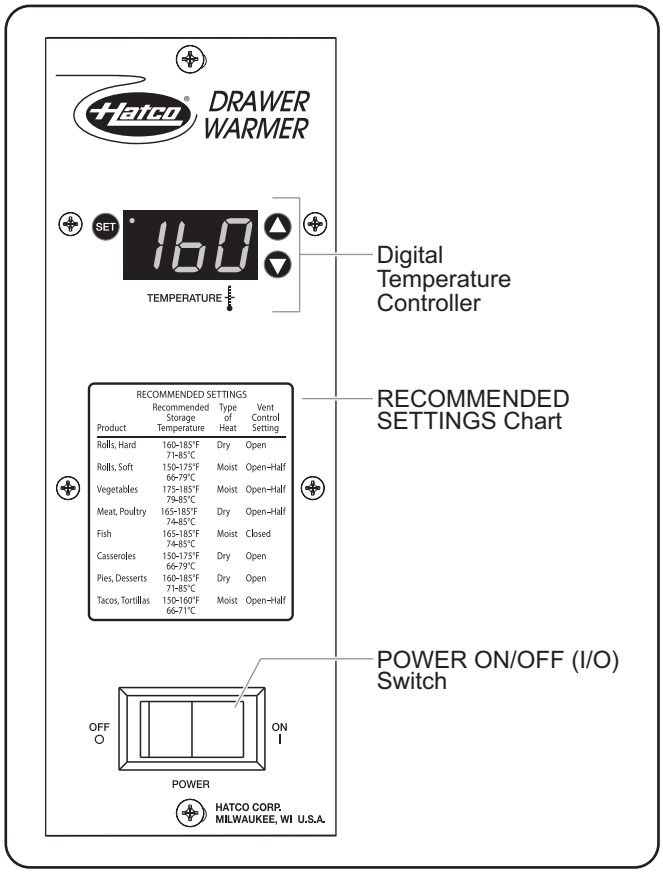
NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

1. Press the SET key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the ▲ key or ▼ key within 10 seconds to change between "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the SET key three times to lock in the new setting. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



RECOMMENDED SETTINGS			
Product	Recommended Storage Temperature	Type of Heat	Vent Control Setting
Rolls, Hard	160-185°F 71-85°C	Dry	Open
Rolls, Soft	150-175°F 66-79°C	Moist	Open–Half
Vegetables	175-185°F 79-85°C	Moist	Open–Half
Meat, Poultry	165-185°F 74-85°C	Dry	Open–Half
Fish	165-185°F 74-85°C	Moist	Closed
Casseroles	150-175°F 66-79°C	Dry	Open
Pies, Desserts	160-185°F 71-85°C	Dry	Open
Tacos, Tortillas	150-160°F 66-71°C	Moist	Open–Half

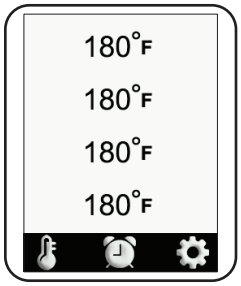
Control Panel with Digital Temperature Controler

Touchscreen Controller

The touchscreen controller is factory installed and takes the place of the standard drawer warmer control panel. Use the following procedure to operate the touchscreen controller.

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The heating elements will energize.
   - The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the current temperatures that correspond with each drawer position inside the drawer warmer.



⚠ CAUTION

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

2. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading the drawer warmer with pre-heated food product.

NOTE: The controller is pre-set at the factory to an air temperature of 180°F (82°C).

3. Refer to the "Changing the Temperature Settings" procedure in this section to change the air temperature, if necessary.

Shutdown

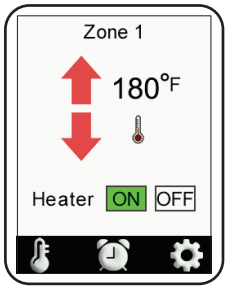
1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

Changing the Temperature Settings

Use the following procedure to set or change the air temperature of the unit. The touchscreen controller is pre-set at the factory to an air temperature of 180°F (82°C).

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the desired temperature setting to adjust.

NOTE: The position of the temperatures on the screen corresponds with the position of the drawer in the drawer warmer.



3. Touch the red ⬆ or ⬇ key on the display to set the desired air temperature.

NOTE: Air temperature may vary depending upon product make-up and consistency.

4. Touch the 🌡 key to save the settings and return to the Home Screen.

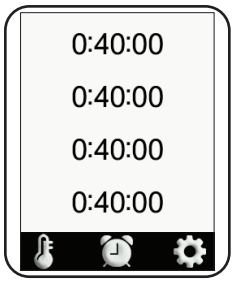
Using the Timers

Use the following procedure to use timers for the product in the drawer warmer.

1. Touch the 🕘 key to display the Timers Screen.

NOTE: The position of the timers on the screen corresponds with the position of the drawer in the drawer warmer.

2. Start the desired timer(s).
   - Touch a timer to start a countdown from the pre-set time setting.
   - Touch and hold a timer for three seconds to turn off and reset the timer.
   - When a timer has one minute remaining, it will be highlighted in flashing red. When a timer reaches zero, the unit will beep three times and the red highlight on the timer will remain solid until it is reset by the operator.

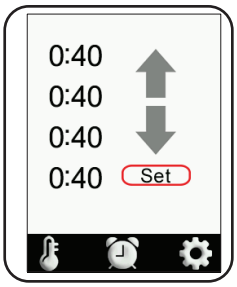


3. Press and hold the red highlighted timer for three seconds to reset the time.

Changing the Timer Settings

Use the following procedure to change the time setting on each of the product timers.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the Timers key on the Service screen to access the Timers Screen.
4. Touch the SET key to highlight the first timer setting.
5. Touch the red ⬆ or ⬇ key on the display to change the timer setting.
6. Touch the next desired timer setting to make it active for change, and repeat the previous step to change the setting.
7. Touch the DONE key when timer setting changes are complete.

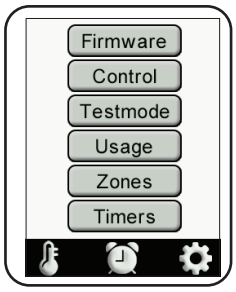


8. Touch the 🌡 key to save the settings and return to the Home Screen.

Changing Between Celsius and Fahrenheit

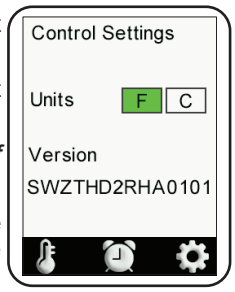
Use the following procedure to change the air temperature unit of measure between Celsius and Fahrenheit.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.



3. Touch the CONTROL key on the Service screen to access the Control Settings screen.
4. Choose the desired unit of measure on the “Units” line:
   - Touch the ”F” box to select Fahrenheit.
   - Touch the ”C” box to select Celsius.

NOTE: The box for the active unit of measure is highlighted in green.



5. Touch the 🌡 key to save the settings and return to the Home Screen.

Updating the Firmware

Use the following procedure to perform a firmware update on the touchscreen controller.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the ⚙ key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the FIRMWARE key on the Service screen to access the Firmware Update screen.
4. Insert the USB drive into the USB port next to the controller, and touch the UPDATE key on the Firmware Update screen.
   - The update will begin. When complete, the touchscreen controller will restart and show the Home Screen.



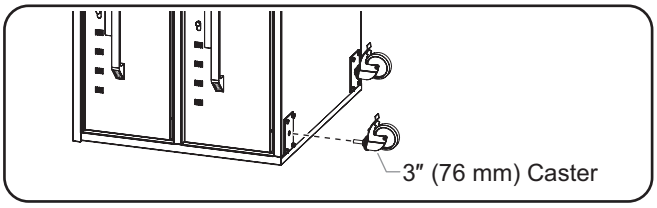
3″ (76 mm) Locking Casters

3″ (76 mm) locking casters are available for the one, two, and three-drawer freestanding units in place of the legs. Add 3/16″ (4 mm) to Height (C) in Dimensions section. Use the following procedure to install casters onto the bottom of the unit.

NOTICE

Do not lay unit on the front or back side or damage to the unit could occur.

1. Remove any pans from the drawers of the unit.
2. Carefully lay the unit on its left or right side (requires two people).
3. Remove the legs, if installed.
4. Install the caster into a hole where a leg was removed. Tighten securely.



Installing 3″ (76 mm) Casters

5. Repeat steps 3 and 4 for the remaining three casters.
6. Return the unit to the upright position (requires two people).

2″ (51 mm) Locking Casters

2″ (51 mm) diameter locking casters are available for one, two, and three drawer freestanding units. Subtract 1-1/2″ (37 mm) from Height (C) in Dimensions section.

4″ (102 mm) Locking Casters

4″ (102 mm) diameter locking casters are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. Subtract 7/8″ (22 mm) from Height (C) in Dimensions section for 4 drawer models.

5″ (127 mm) Locking Casters

5″ (127 mm) diameter locking casters are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. Add 3/16″ (5 mm) to Height (C) in Dimensions section for 4 drawer models.

6″ (152 mm) Adjustable Legs

6″ (152 mm) stainless steel adjustable legs are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. Add 0″ (0 mm) to Height (C) in Dimensions section for 4 drawer models.

Oversized Drawer

An oversized drawer and pan is available as a factory installed option. The pan measures 20″W x 15″D x 5″H (508 x 381 x 127 mm).

Biscuit Drawer

A biscuit drawer is available as a factory installed option. Biscuit drawers accommodate two 18″W x 13″D (457 x 330 mm) half-size sheet pans (pans not included).

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

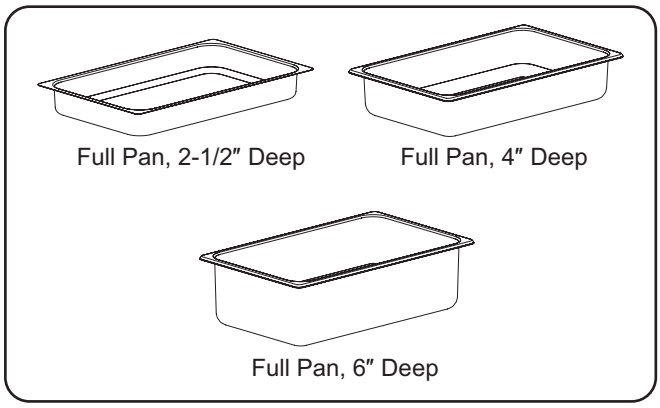
ALUM PAN..... Half-size sheet pan at 18″W x 13″D (457 x 330 mm)

ST PAN 2..... Full size stainless steel pan at 2-1/2″ (64 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 2-1/2″H (324 x 527 x 64 mm)

ST PAN 4..... Full size stainless steel pan at 4″ (102 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 4″H (324 x 527 x 102 mm)

ST PAN 1/2 x 6″.... Half size stainless steel pan at 6″ (152 mm) deep — 12-3/4″W x 10-3/8″D x 6″H (324 x 264 x 152 mm)

HDW 6″ PAN..... Full size stainless steel pan at 6″ (152 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 6″H (324 x 527 x 152 mm)



Stainless Steel Food Pans

Water/Spillage Pan

The water/spillage pan fits in the drawer underneath the food pan and can be used to humidify the heating area or keep spillage from the cabinet interior. A Splash baffle is recommended for use with a water/spillage pan.

Splash Baffle

The splash baffle is used with the optional water/spillage pan. Fabricated of stainless steel, the baffle fits into the bottom of the water/spillage pan, over the water bath. The splash baffle prevents water from splashing into the cabinet interior when opening and closing a drawer, while allowing humidity to escape.

Chip Guard

The chip guard completely shields the heating element, preventing any food product, such as tortilla chips, from coming in contact with the heating element.

Trivet

A trivet (HDW-TRIVET) raises food product 1/2″ (51 mm) off the bottom of a full size food pan.

LIMITED WARRANTY

English

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **800-558-0607** or **414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....19
Introduction.....19
Consignes de Sécurité Importantes.....20
Description du Modèle.....21
Désignation du Modèle.....21
Caractéristiques Techniques 22
Configuration des Fiches.....22
Tableau des Caractéristiques électriques.....22
Capacité de maintien au chaud des aliments 23
Dimensions.....24
Installation.....26
Généralités 26
Installation des modèles HDW-x et HDW-xN.....26
Installation des modèles intégrés.....27
Mode d'emploi 28
Généralités 28
Guide de maintien au chaud des aliments.....28
Maintenance.....29
Généralités 29
Nettoyage quotidien.....29
Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux 29
Guide de Dépannage.....30
Options et Accessoires 31
Garantie Limitée 35
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés), 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**, sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Les tiroirs chauffants de Hatco permettent de garder les aliments à la température optimale de service sans compromettre la qualité. Ils sont conçus pour les cuisines très actives, en inox robuste, avec de la visserie solide, des glissières inox et des tiroirs à fermeture positive. Les tiroirs chauffants gardent au chaud tout ce qui va de la viande aux légumes en passant par les petits pains, sans perte de goût jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Sur des appareils à tiroirs multiples, chaque tiroir comporte des commandes individuelles pour contenir une plus grande variété d'aliments chauds pendant les périodes de service de crête.

Les tiroirs chauffants de Hatco sont le fruit de recherches poussées et d'essais sur site complets. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi des tiroirs chauffants . Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Les appareils intégrés doivent être installés par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à tous les codes électriques locaux. Une installation effectuée par du personnel non qualifié annulera la garantie de l'unité et peut entraîner des chocs électriques ou des brûlures, ainsi que des dommages sur l'appareil et/ou son voisinage.**
- **Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **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 personnes de qualifications comparables.**
- **Ne pas renverser de liquide dans 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.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- **Placer l'appareil à un minimum de 25 mm (1″) des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.**
- **N'utilisez pas de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenat de l'eau de Javel), des nettoyants pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.**

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre sur l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien de produits alimentaires préchauffés uniquement.

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

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.**

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

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

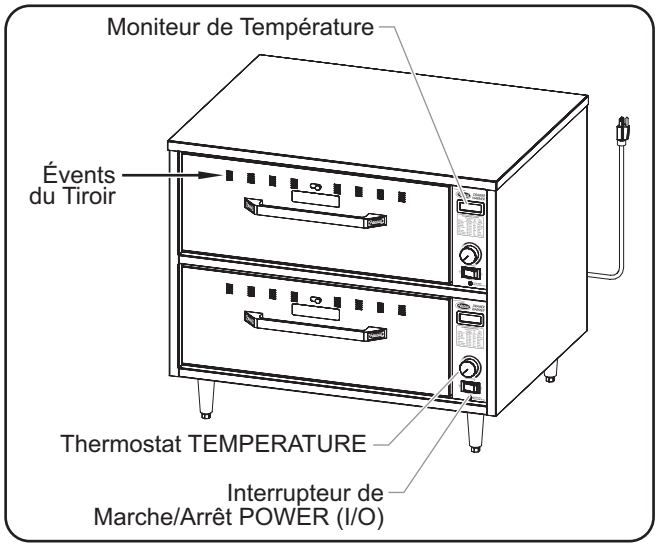
Tous les tiroirs chauffants Hatco sont de construction solide avec des galets en nylon durables, des glissières inox calibre 12 et une visserie ultra-robuste. Chaque tiroir a des glissières à évent réglables pour réguler l'humidité, un interrupteur de marche/arrê (I/O), et un moniteur de température. Des plaques de taille standard de 152 mm de profondeur sont fournies avec chaque tiroir. Le dessus et les côtés isolés offrent un rendement énergétique maximum et les éléments chauffants sont garantis pendant deux ans. Tous les modèles série HDW comprennent un cordon d'alimentation attaché de 1829 mm avec fiche.

Modèles HDW-x

Les modèles HDW-x sont des appareils amovibles disponibles en versions à un, deux, trois et quatre tiroirs. Les appareils à un, deux et trois tiroirs sont équipés de pieds de 102 mm (4″). L'appareil à quatre tiroirs est équipé de pieds de 152 mm (6″) en acier inoxydable. Les modèles amovibles de la série HDW-x comprennent un cordon d'alimentation attaché de 1829 mm (6′) avec fiche.

Modèles HDW-xN

Les modèles HDW-xN possèdent toutes les fonctions des modèles HDW-x amovibles, mais leur profil est plus étroit pour des besoins en espace plus compacts. Ces appareils sont disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.



Modèle HDW-2

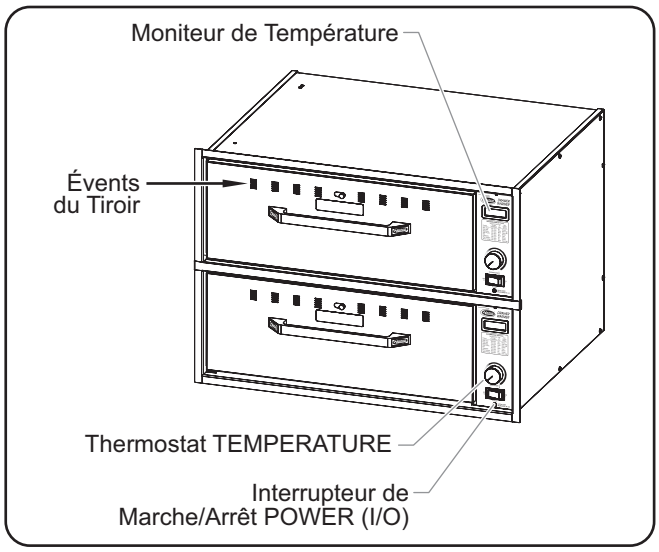
NOTA: Pour des informations supplémentaires sur les pieds ou les roulettes, référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *dans ce manuel.*

Modèles HDW-xB

Les modèles HDW-xB sont des appareils encastré disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.

Modèles HDW-xBN

Les modèles HDW-xBN possèdent toutes les fonctions des modèles HDW-xB, mais leur profil est plus étroit pour des besoins en espace plus compacts. Ces appareils sont disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.

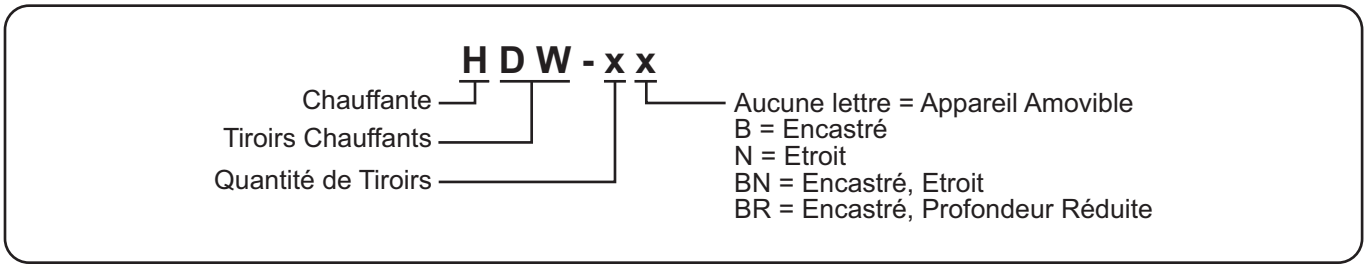


Modèle HDW-2B

Modèles HDW-xBR

Les modèles HDW-xBR présentent toutes les caractéristiques des modèles HDW-xB, mais ils sont moins profonds pour une installation dans des espaces plus restreints. Ces appareils sont disponibles avec un, deux, ou trois tiroirs.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



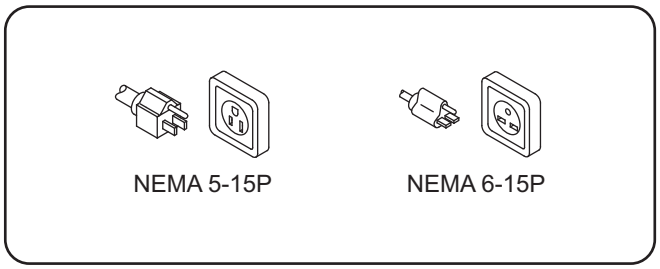
Configuration des fiches

Les appareils amovibles sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée. Les fiches sont fournies en fonction de l'application.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques se trouve à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDW-x

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208		2.2	NEMA 6-15P	
	240		1.9		
HDW-2	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208		4.3	NEMA 6-15P	
	240		3.8		
HDW-3	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208		6.5	NEMA 6-15P	
	240		5.6		
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208		8.7	NEMA 6-15P	
	240		7.5		

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDW-xN

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	38 kg (83 lbs.)
	208		2.2	NEMA 6-15P	
	240		1.9		
HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208		4.3	NEMA 6-15P	
	240		3.8		
HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208		6.5	NEMA 6-15P	
	240		5.6		

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

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDW-xB

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1B	120	450	3.8	Câblé avec conduit	40 kg (88 lbs.)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2B	120	900	7.5	Câblé avec conduit	72 kg (159 lbs.)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3B	120	1350	11.3	Câblé avec conduit	105 kg (232 lbs.)
	208		6.5		
	240		5.6		

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDW-xBN

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1BN	120	450	3.8	Câblé avec conduit	40 kg (88 lbs.)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2BN	120	900	7.5	Câblé avec conduit	72 kg (159 lbs.)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3BN	120	1350	11.3	Câblé avec conduit	101 kg (223 lbs.)
	208		6.5		
	240		5.6		

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDW-xBR

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1BR	120	450	3.8	Câblé avec conduit	36 kg (80 lbs.)
	208		2.2		
	240		1.9		
HDW-2BR	120	900	7.5	Câblé avec conduit	76 kg (168 lbs.)
	208		4.3		
	240		3.8		
HDW-3BR	120	1350	11.3	Câblé avec conduit	105 kg (232 lbs.)
	208		6.5		
	240		5.6		

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

Capacité de maintien au chaud des aliments

Un tiroir standard a la capacité suivante :

Petits pains: 6–8 douzaines
Côtes: 25–30 lbs. (11–14 kg)
Pommes de terre: 3–3-1/2 douzaines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions — Modéles HDW-x et HDW-xN

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B) †	Hauteur (C) *	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2″)	575 mm (22-5/8″)	279 mm (11-1/16″)	629 mm (24-3/4″)	484 mm (19-1/16″)
HDW-2	749 mm (29-1/2″)	575 mm (22-5/8″)	537 mm (21-3/16″)	629 mm (24-3/4″)	484 mm (19-1/16″)
HDW-3	749 mm (29-1/2″)	575 mm (22-5/8″)	794 mm (31-1/4″)	629 mm (24-3/4″)	484 mm (19-1/16″)
HDW-4	749 mm (29-1/2″)	575 mm (22-5/8″)	1051 mm (41-3/8″)	629 mm (24-3/4″)	484 mm (19-1/16″)
HDW-1N	530 mm (20-7/8″)	686 mm (27″)	279 mm (11-1/16″)	408 mm (16-1/8″)	594 mm (23-7/16″)
HDW-2N	530 mm (20-7/8″)	686 mm (27″)	537 mm (21-3/16″)	408 mm (16-1/8″)	594 mm (23-7/16″)
HDW-3N	530 mm (20-7/8″)	686 mm (27″)	794 mm (31-1/4″)	408 mm (16-1/8″)	594 mm (23-7/16″)

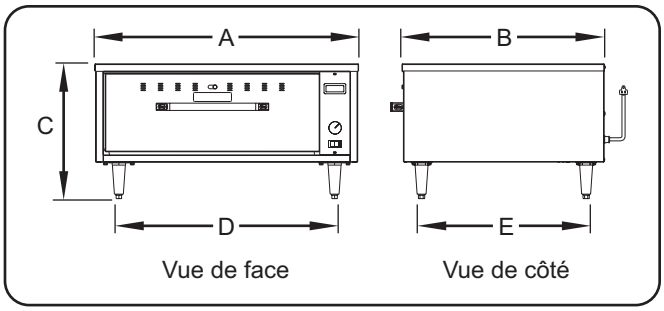
* La hauteur (C) inclut des pieds de 10,2 cm (4″) pour modèles à 1-3 tiroirs et des pieds de 15,2 cm (6″) pour les modèles à 4 tiroirs. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour placer l'appareil à une hauteur (C) avec des roulettes en option.

† Ajoutez 35 mm (1-3/8″) pour la profondeur (B) afin d'inclure la poignée du tiroir.

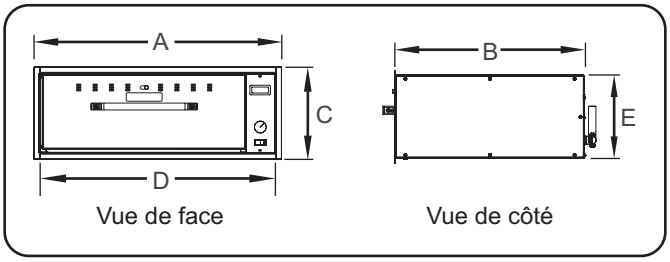
Dimensions — Modéles HDW-xB et HDW-xBN

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B) †	Hauteur (C)	Encastré Largeur (D)	Encastré Hauteur (E)
HDW-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	276 mm (10-7/8″)	715 mm (28-3/16″)	248 mm (9-13/16″)
HDW-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	534 mm (21″)	715 mm (28-3/16″)	506 mm (19-15/16″)
HDW-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	791 mm (31-1/8″)	715 mm (28-3/16″)	763 mm (30″)
HDW-1BN	523 mm (20-9/16″)	680 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-13/16″)
HDW-2BN	523 mm (20-9/16″)	680 mm (26-3/4″)	534 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	506 mm (19-15/16″)
HDW-3BN	523 mm (20-9/16″)	680 mm (26-3/4″)	791 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	763 mm (30″)

† Ajoutez 35 mm (1-3/8″) pour la profondeur (B) afin d'inclure la poignée du tiroir.



HDW-x et HDW-xN Dimensions

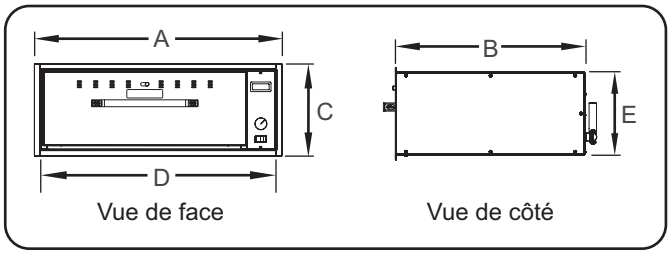


HDW-xB et HDW-xBN Dimensions

Dimensions — Modéle HDW-xBR

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B) †	Hauteur (C)	Encastré Largeur (D)	Encastré Hauteur (E)
HDW-1BR	740 mm (29-1/8″)	418 mm (16-1/2″)	273 mm (10-3/4″)	715 mm (28-3/16″)	248 mm (9-3/4″)
HDW-2BR	740 mm (29-1/8″)	418 mm (16-1/2″)	546 mm (21-1/2″)	715 mm (28-3/16″)	521 mm (20-1/2″)
HDW-3BR	740 mm (29-1/8″)	418 mm (16-1/2″)	819 mm (32-1/4″)	715 mm (28-3/16″)	794 mm (31-1/4″)

† Ajoutez 35 mm (1-3/8″) pour la profondeur (B) afin d'inclure le raccord de conduit. Ajoutez 35 mm (1-3/8″) pour la profondeur (B) afin d'inclure la poignée du tiroir.



HDW-xBR Dimensions

Généralités

Les tiroirs chauffants sont expédiés avec la plupart des composants préassemblés. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) 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.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
   - 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).
   - Assurez-vous que l'appareil est placé sur un sol horizontal solide ou dans une armoire solide.
   - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
4. Installez l'appareil. Consultez la procédures d'installation appropriée dans cette section.

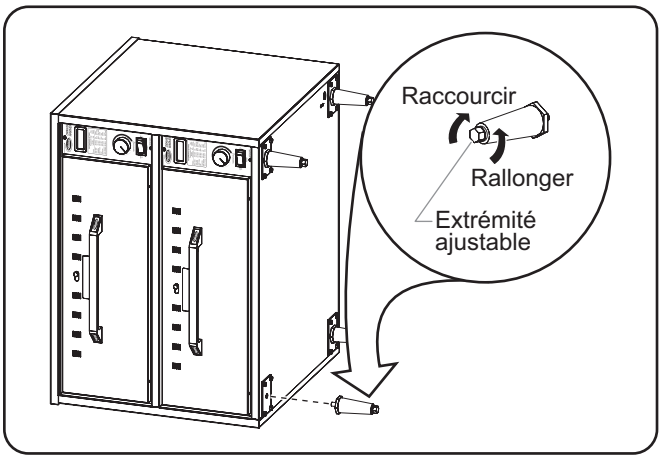
Installation des Modèles HDW-x et HDW-xN

Les modèles HDW-x et HDW-xN sont des appareils amovibles qui nécessitent l'installation de pieds ou de roulettes avant leur opération.

1. Sortez du tiroir de l'appareil le sac en plastique contenant les quatre pieds ou roulettes.
2. Couchez avec précautions l'appareil sur le côté (nécessite deux personnes).
3. Installez chaque pied ou roulette. Consultez la procédure appropriée dans cette section.
4. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux). Si l'appareil n'est pas calé ou branle, tourner l'extrémité réglable du pied approprié pour caler l'appareil.

Installation des Pieds

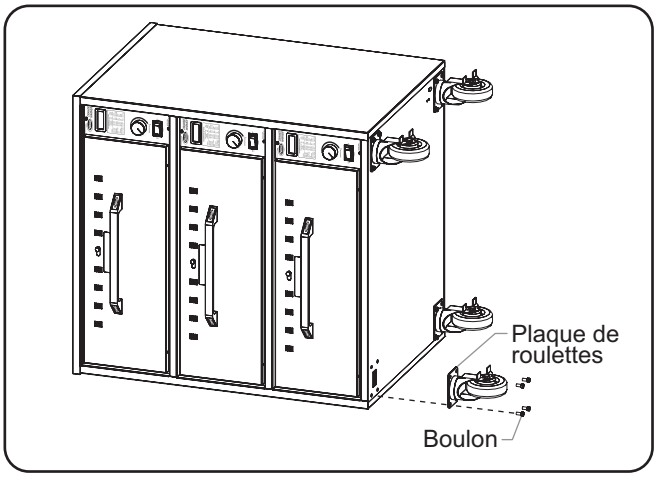
1. Taraudez un pied dans l'orifice situé au niveau d'un coin de l'appareil.
2. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
3. Reprenez les étapes 1 et 2 pour les trois autres pieds.



Installation des pieds

Installation des Roulettes

1. Alignez les quatre orifices de la plaque de roulettes sur les quatre orifices à la base de l'appareil au niveau d'un coin de l'appareil.
2. Installez un boulon à travers chacun des orifices dans la plaque de roulettes et dans la base de l'appareil. Serrez fermement.
3. Reprenez les étapes 1 et 2 pour les trois roulettes restantes.



Installation des Roulettes sur le Modèle HDW-3

Installation des modèles intégrés

Les modèles HDW-xB, HDW-xBN, et HDW-xBR sont des modèles encastrés exigeant une installation dans une armoire avant utilisation.

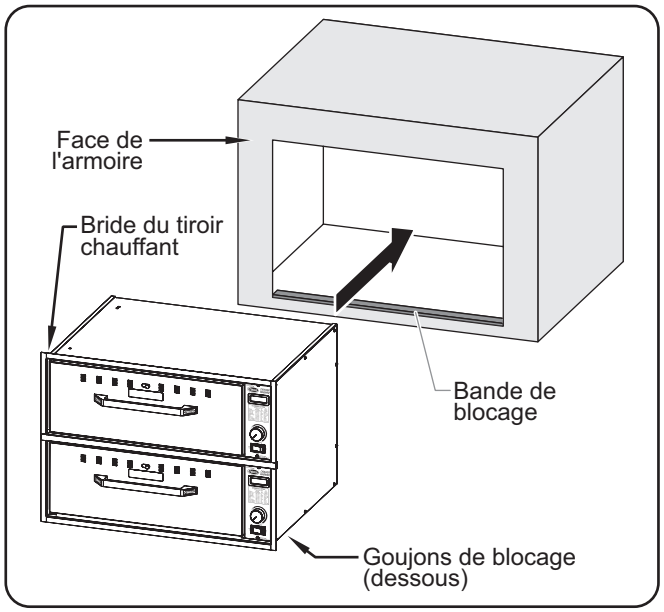
⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Les appareils intégrés doivent être installés par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à tous les codes électriques locaux. Une installation effectuée par du personnel non qualifié annulera la garantie de l'unité et peut entraîner des chocs électriques ou des brûlures, ainsi que des dommages sur l'appareil et/ou son voisinage.

1. Percez les ouvertures appropriées dans l'armoire. Consultez le tableau et l'illustration « Dimensions de découpe des éléments intégrés » pour connaître les dimensions.

NOTA: Maintenez un dégagement minimum de 25 mm entre la découpe et le sol.

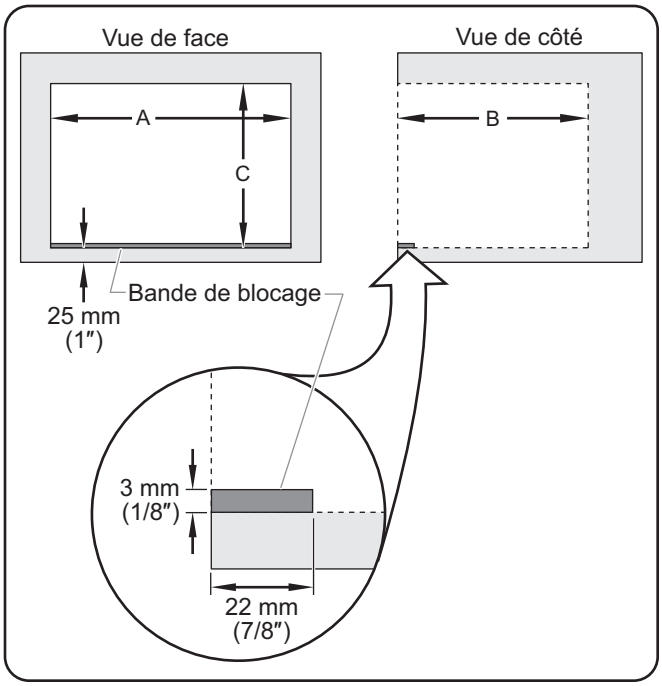
2. Fixez une bande de blocage (non fournie) au rebord intérieur avant, en bas de l'ouverture de l'armoire.
3. Assurez-vous qu'une prise électrique correctement mise à la terre de tension, taille et configuration corrects est installée dans la découpe de l'armoire. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
4. Insérez partiellement l'appareil dans l'ouverture en veillant à ce que le conduit pénètre en premier dans l'ouverture.
5. Demandez à un électricien qualifié de raccorder les câbles de l'appareil entre le conduit et l'alimentation électrique à l'intérieur de l'armoire.
6. Avant d'installer l'appareil à fond dans l'ouverture, appliquez un cordon de colle approuvé par la National Sanitation Foundation entre la bride du tiroir chauffant et la face de l'armoire.
7. Glissez l'armoire dans l'ouverture jusqu'à ce que les goujons de blocage avant descendent derrière la bande de blocage. Pour vérifier l' installation, tirez avec précaution le tiroir du bas à fond pour être sûr qu'il est bloqué en position.



Installation encastrée

Dimensions de découpe des éléments intégrés

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	257 mm (10-1/8″)
HDW-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	514 mm (20-1/4″)
HDW-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	771 mm (30-3/8″)
HDW-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	257 mm (10-1/8″)
HDW-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	514 mm (20-1/4″)
HDW-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	771 mm (30-3/8″)
HDW-1BR	722 mm (28-7/16″)	460 mm (18-1/8″)	257 mm (10-1/8″)
HDW-2BR	722 mm (28-7/16″)	460 mm (18-1/8″)	530 mm (20-7/8″)
HDW-3BR	722 mm (28-7/16″)	460 mm (18-1/8″)	803 mm (31-5/8″)



Dimensions de découpe et bande de blocage

Généralités

Procédez comme suit pour utiliser les tiroirs chauffants. Chaque tiroir peut être individuellement commandé et surveillé à l'aide d'évents de tiroir réglables pour réguler l'humidité, d'un interrupteur de marche/arrê (I/O), un moniteur de température.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

1. Pour les appareils indépendants, branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position « **I** » (marche).
3. Tournez le thermostat TEMPERATURE au réglage souhaité. Reportez-vous au tableau des réglages recommandés sur le panneau de commande ou le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

NOTA: Référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour découvrir comment faire fonctionner l'appareil avec un régulateur de température numérique facultatif ou un panneau de commande à écran tactile facultatif.*

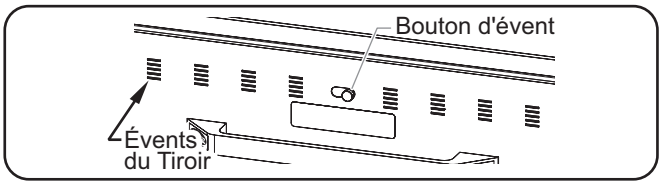
⚠ ATTENTION

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.**

4. Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
5. Ajustez les évents de tiroir pour obtenir l'humidité souhaitée en glissant le bouton d'évent sur l'avant du tiroir. Déplacez le bouton d'évent pour le droit d'ouvrir les aérations et vers la gauche pour fermer les bouches. L'ouverture complète des évents permet l'évacuation du maximum d'humidité.



Évents du tiroir

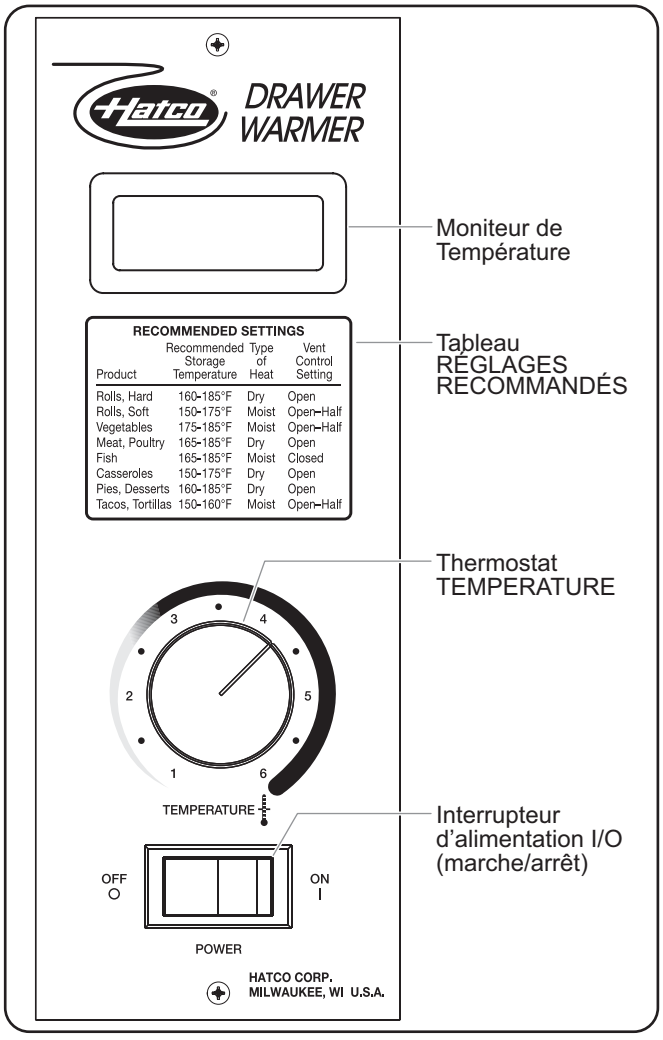
NOTA: Pour plus d'humidité, il est possible d'ajouter de l'eau (environ 6 mm [1/4"] d'eau) dans le bac d'eau/de déversement en option avant d'insérer la plaque d'aliment dans le tiroir. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau selon les besoins. Il est conseillé d'utiliser une cloison contre les éclaboussures pour empêcher l'eau d'éclabousser l'intérieur de l'armoire lors de l'ouverture et de la fermeture d'un tiroir. Si vous utilisez de l'eau dure, le bac devra être régulièrement nettoyé et détartré. Consultez la section MAINTENANCE *pour le guide de détartrage.*

NOTA: Le réglage correct des évents dépend du type et du volume d'aliments maintenus au chaud, ainsi que de la fréquence d'ouverture du tiroir.

NOTA: Les dommages dus à l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur position « **O** » (arrêt).
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



Panneau de commande

Guide de maintien au chaud des aliments

Produit	Température de Stockage Recommandée	Type de Chaleur	Réglage d'évent
Petits pains, durs	160°–185°F (71°–85°C)	Sec	Ouvert
Petits pains, mous	150°–175°F (66°–79°C)	Humide	Ouvert de moitié
Légumes	175°–185°F (79°–85°C)	Humide	Ouvert de moitié
Viande, volaille	165°–185°F (74°–85°C)	Sec	Ouvert
Poisson	165°–185°F (74°–85°C)	Humide	Fermé
Gratins	150°–175°F (66°–79°C)	Sec	Ouvert
Tartes, Desserts	160°–185°F (71°–85°C)	Sec	Ouvert
Tacos, Tortillas	150°–160°F (66°–71°C)	Humide	Ouvert de moitié

Généralités

Les tiroirs chauffants sont conçus pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **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.**

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

Nettoyage quotidien

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.

AVIS

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

3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces.
   - Assurez-vous de contrôler et d enettoyer l'intérieur de l'appareil. Des particules d'aliments pourront tomber des plaques dans le tiroir. **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURE—Ne nettoyez pas l'intérieur du tiroir quand l'appareil est en marche ou branché !**
4. Essuyez l'appareil entier sèche l'utilisation d'un tissu propre, sec.

Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux (Modèles Avec un Bac d'eau en Option)

Procédez comme suit pour un nettoyage et un détartrage périodiques du bac d'eau.

NOTA: La teneur en tartre et en minéraux de l'eau utilisée pour un fonctionnement quotidien déterminera la fréquence de la procédure de détartrage.

NOTA: Effectuez cette procédure lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant un certain temps, comme en fin de journée.

1. Eteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation (modèles amovibles) et laissez l'appareil refroidir.
2. Une fois que l'appareil est refroidi, retirez le bac d'eau et videz-le.
3. Remplissez le bac d'eau avec un mélange de 75% d'eau et 25% de vinaigre blanc jusqu'à un niveau où le mélange recouvre le tartre et les dépôts de minéraux.
4. Installez le bac d'eau avec la solution de détartrage dans l'appareil.
5. Branchez l'appareil et allumez-le. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 minutes.
6. Eteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation (modèles amovibles).
7. Laissez le bac d'eau avec la solution de détartrage pendant au moins deux heures (la durée requise varie en fonction de la quantité de dépôts dans le bac d'eau).
8. Retirez le bac d'eau et videz-en la solution de détartrage.
9. Continuez à remplir le bac d'eau propre et de le rincer jusqu'à ce qu'il soit propre.
10. Installez le bac d'eau propre dans l'appareil. Branchez l'appareil et remplissez le bac d'eau comme d'habitude pour un fonctionnement quotidien (il est conseillé de mettre 6 mm [1/4″] d'eau).

NOTA: Si le tartre et les dépôts de minéraux sont encore présents dans le bac d'eau, répétez cette procédure et augmentez la durée de l'application de la solution de détartrage dans le bac d'eau.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Assurez-vous auprès d'un personnel qualifié que l'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Thermostat interne défectueux..	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Produit trop sec.	Évent du tiroir en position fermée.	Ouvrez l'évent à fond.
	Bac à eau en option vide ou non installé.	Installez et/ou remplissez le bac d'eau propre. Régulez le taux d'humidité intérieure à l'aide des évents de tiroir.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du tiroir.
	Bac à eau en option installé, mais inutile.	Éliminer l'eau pan de tiroir.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Thermostat interne défectueux.	
	L'élément chauffant a grillé.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

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

Courriel: support@hatcocorp.com

Commande Numérique de Temperature

La commande numérique de température est installée en usine et remplace le panneau de commande standard de réchauffement des tiroirs. Procédez comme suit pour opérer la commande numérique de température.

Démarrage

1. Déplacez le(s) interrupteur(s) d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - Le régulateur de TEMPERATURE numérique correspondant sera sous tension et la température courante du tiroir ou "LO" apparaît sur l'affichage. "LO" indique que la température du tiroir est inférieure à 21°C (70°F).
2. Appuyez trois fois sur la touche SET pour vérifier la température nominale. (Le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression.) Consultez le graphique des PARAMÈTRES RECOMMANDÉS sur le panneau de commande ou le GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS de ce manuel.
   - La température nominale sera affichée pendant dix secondes. Au bout de dix secondes, l'affichage TEMPÉRATURE reviendra à la température actuelle de l'appareil. Pour modifier la température nominale, veuillez vous référer à la procédure « Modification de la température nominale » dans cette section.

NOTA: Le régulateur de température numérique est préréglé à l'usine à une température nominale de 85°C (185°F). Une fois que vous avez modifié la température nominale, cette nouvelle température nominale sera mémorisée jusqu'au prochain changement. La plage de température nominale va de 21°C (70°F) à 93°C (200°F).

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.**

3. Prévoyez 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

1. Déplacez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **O** » (arrêt). La commande numérique de température et le tiroir chauffé sont arrêtés.

Modification de la température nominale

Suivez la procédure ci-après pour programmer la température nominale.

1. Appuyez 3 fois sur la touche SET. La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour modifier la température nominale.
3. Appuyez sur la touche SET pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

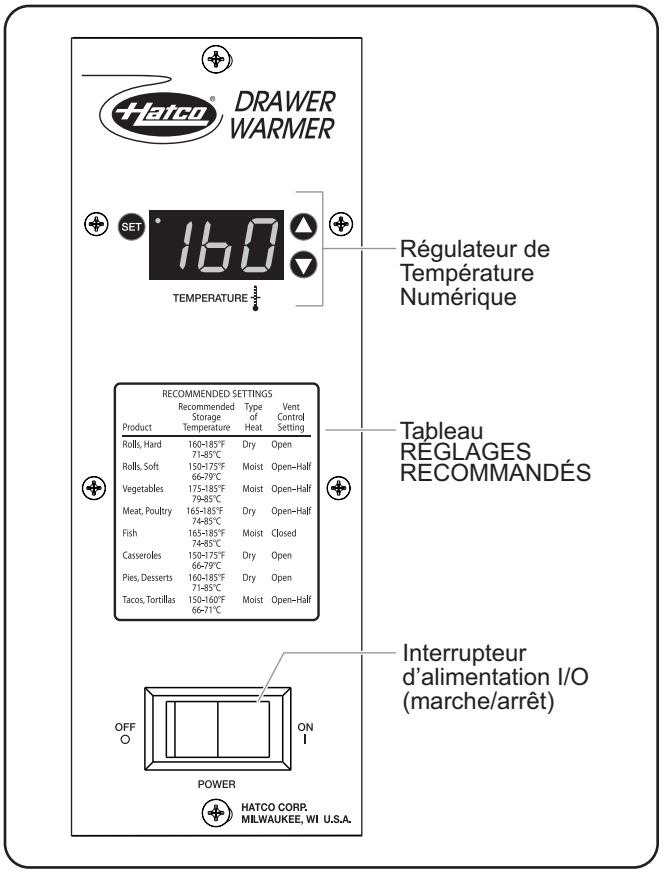
NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyez une fois sur la touche SET. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
3. Appuyez trois fois sur la touche SET pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.



Panneau de Commande de Température Numérique

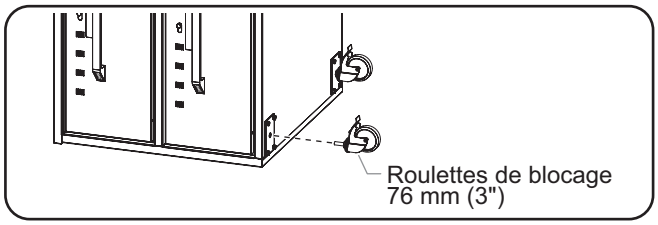
Roulettes de blocage 76 mm (3″)

Au lieu de pieds, des roulettes de blocage 76 mm (3″) sont disponibles pour les unités autoportantes à un, deux et trois tiroirs. Ajoutez 4 mm (3/16″) à la hauteur (C) indiquée dans la section Dimensions. Utilisez la procédure suivante pour installer les roulettes sous l'unité.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

1. Enlevez les plaques des tiroirs.
2. Posez avec précaution l'appareil sur le côté droit ou gauche (il faut s'y prendre à deux).
3. Enlevez les pieds, s'il y a lieu.
4. Installez la roulette dans un trou d'où vous avez enlevé un pied. Serrez bien.



Installation des Roulettes

5. Reprenez les étapes 3 et 4 pour les trois autres roulettes.
6. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux).

Roulettes de blocage de 51 mm (2″)

Des roulettes de blocage de 51 mm (2″) de diamètre sont disponibles pour les unités autoportantes à un, deux et trois tiroirs. Retranchez 37 mm (1-1/2″) à la hauteur (C) indiquée dans la section Dimensions.

Roulettes de blocage de 102 mm (4″)

Des roulettes de blocage de 102 mm (4″) de diamètre sont disponibles pour les unités autoportantes à un, deux, trois et quatre tiroirs. Retranchez 22 mm (7/8″) à la hauteur (C) indiquée dans la section Dimensions pour les modèles à 4 tiroirs.

Roulettes de blocage de 127 mm (5″)

Des roulettes de blocage de 127 mm (5″) de diamètre sont disponibles pour les unités autoportantes à un, deux, trois et quatre tiroirs. Ajoutez 5 mm (3/16″) à la hauteur (C) indiquée dans la section Dimensions pour les modèles à 4 tiroirs.

Pieds réglables de 152 mm (6″)

Des pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm (6″) sont disponibles pour les unités autoportantes à un, deux, trois et quatre tiroirs. Ajoutez 0 mm (0″) à la hauteur (C) indiquée dans la section Dimensions pour les modèles à 4 tiroirs.

Tiroir grande dimension

Un tiroir et un bac de grande dimension sont disponibles en option et peuvent être installés en usine. Le bac mesure 508 x 381 x 127 mm (20″ x 15″ x 5″).

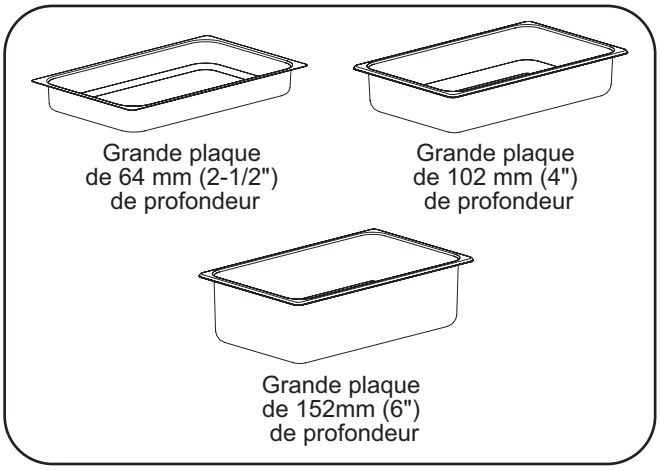
Tiroir à biscuits

Un tiroir à biscuits est disponible en option et peut être installé en usine. Les tiroirs à biscuits peuvent accueillir deux demi-bacs de 475 x 330 mm (18″ x 13″) (les bacs ne sont pas inclus).

Plaques d'aliments

Les plaques d'aliments accessoires en acier inoxydable sont disponibles en tailles diverses.

ALUM PAN	Les demi-bacs mesurent 475 x 330 mm (18″ x 13″)
ST PAN 2	Grande plaque en acier inoxydable de 64 mm (2-1/2″) de profondeur — 324 L x 527 P x 64 H mm (12-3/4″ x 20-3/4″ x 2-1/2″)
ST PAN 4	Grande plaque en acier inoxydable de 102 mm (4″) de profondeur — 324 L x 527 P x 102 H mm (12-3/4″ x 20-3/4″ x 4″)
ST PAN 1/2 x 6"	Les demi-bacs en acier inoxydable ont une profondeur de 152 mm (6″) — une largeur de 324 mm, une profondeur de 264 mm, et une hauteur de 152 mm (12-3/4″ x 10-3/8″ x 6″).
HDW 6″ PAN	Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6″) de profondeur — 324 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4″ x 20-3/4″ x 6″)



Plaques d'aliments en Acier Inoxydable

Bac d'eau/de Déversement

Le bac d'eau/de déversement se place sur le tiroir en dessous de la plaque d'aliments et il est possible de l'utiliser pour humidifier la zone de chauffage ou pour éviter les déversements dans l'intérieur de l'armoire. Une cloison contre les éclaboussures est recommandée.

Cloison Contre les Éclaboussures

La cloison contre les éclaboussures est utilisée avec le bac d'eau/de déversement en option. Fabriquée en acier inoxydable, la cloison se place dans la base du bac d'eau/de déversement, au-dessus de la cuve d'eau, pour empêcher l'eau d'éclabousser l'intérieur de l'armoire lors de l'ouverture et de la fermeture d'un tiroir, tout en permettant à l'humidité de s'échapper.

Protection Contre les Chips

La protection contre les chips protège complètement l'élément chauffant, empêchant les aliments, comme des chips de tortilla, d'entrer en contact avec l'élément chauffant.

Grille

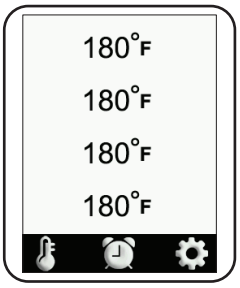
Une grille (HDW-TRIVET) élève les aliments à 13 mm (1/2″) de la base d'une grande plaque.

Panneau de commande à écran tactile

Le panneau de contrôle à écran tactile est installé en usine et remplace le panneau de contrôle d'ensemble de tiroirs chauffants standard. Suivez la procédure suivante pour utiliser le panneau de commande à écran tactile.

Mise en service

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - Les éléments chauffants vont s'allumer.
   - Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil indique les températures actuelles correspondant à la position de chaque tiroir à l'intérieur de l'ensemble de tiroirs chauffants.



⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES: certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

2. Laissez 15 à 20 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement avant de remplir l'ensemble de tiroirs chauffants avec des produits alimentaires préchauffés.

NOTA: Le panneau de commande est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de 82°C (180°F).

3. Référez-vous à la procédure « Modifier les réglages de température » dans cette section pour changer la température, le cas échéant.

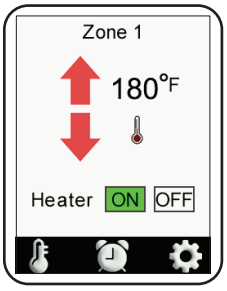
Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **O** » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section de ce manuel.

Modifier les réglages de température

Utilisez la procédure suivante pour régler ou modifier la température de l'appareil. Le panneau de commande à écran tactile est préréglé à la sortie de l'usine à une température de l'air de 82 °C (180 °F).

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le réglage de température souhaité pour régler.



NOTA: La position des lignes de température sur l'écran correspond à celle du tiroir dans l'ensemble de tiroirs chauffants, vue depuis le côté opérateur.

3. Touchez le bouton rouge ⬆ ou ⬇ celui situé sur l'écran pour régler la température de l'air souhaitée.

NOTA: La température de l'air peut varier selon la consistance et la composition des produits.

4. Touchez le bouton pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

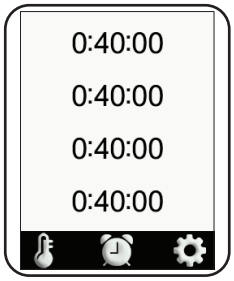
Utilisation des minuteurs

Respectez la procédure suivante pour utiliser les minuteurs pour les produits placés dans l'ensemble de tiroirs chauffants.

1. Touchez le bouton pour afficher l'écran Timers (minuteurs).

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle du tiroir dans l'ensemble de tiroirs chauffants.

2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).
   - Touchez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.
   - Maintenez le doigt sur un minuteur pendant trois secondes pour l'éteindre et le réinitialiser.
   - Lorsqu'il ne reste qu'une minute avant le terme d'un minuteur, il clignote en rouge. Lorsqu'un minuteur atteint zéro, l'appareil émet trois bips et la surbrillance rouge reste allumée jusqu'à ce que l'utilisateur réinitialise le minuteur.

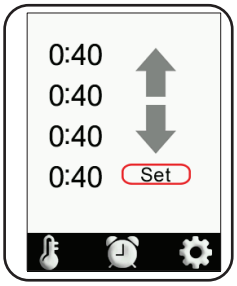


3. Maintenez le doigt sur le minuteur en surbrillance en rouge pendant trois secondes pour réinitialiser le minuteur.

Modifier les réglages du minuteur

Suivez la procédure suivante pour modifier la programmation de chacun des minuteurs correspondant aux produits.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton .
   - Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service apparaît sur l'écran.
3. Touchez le bouton Timers sur l'écran Service pour accéder à l'écran.
4. Touchez le bouton SET pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.
5. Touchez le bouton rouge ⬆ ou ⬇ celui sur l'écran pour changer l'heure du minuteur.
6. Touchez le réglage souhaité suivant du minuteur pour l'activer et répétez l'étape précédente pour modifier le réglage.

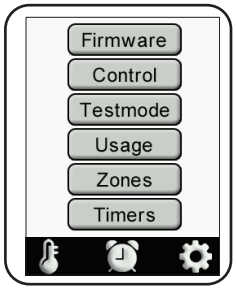


7. Touchez le bouton DONE quand tous les changements sont terminés.
8. Touchez le bouton pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

Suivez la procédure suivante pour changer l'unité de mesure de la température en Celsius ou en Fahrenheit.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton ⚙ .
   - Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service apparaît sur l'écran.



3. Touchez le bouton CONTROL sur l'écran Service pour accéder à l'écran Commande des paramètres.
4. Sélectionnez l'unité de mesure souhaitée sur la ligne « Units » (unités) :
   - Touchez le champ « F » pour sélectionner Fahrenheit.
   - Touchez le champ « C » pour sélectionner Celsius.



NOTA: Le champ de l'unité activée est sélectionné en vert.

5. Touchez le bouton 🌡 pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Mettre à jour le micrologiciel

Suivez la procédure suivante pour réaliser une actualisation du micrologiciel sur le panneau de commande à écran tactile.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le bouton ⚙ .
   - Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service apparaît sur l'écran.
3. Touchez le bouton FIRMWARE sur l'écran Service pour accéder à l'écran de mise à jour du micrologiciel.
4. Insérez le périphérique USB dans le port USB à côté du contrôleur et touchez le bouton UPDATE sur l'écran de mise à jour du micrologiciel.
   - La mise à jour démarre. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile redémarre et affiche l'écran d'accueil.



GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 800 558 0607** ou **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

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

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

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

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

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

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

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

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

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

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

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

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

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

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