hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 11)

Rice Drawer Warmers
Tiroirs chauffants pour riz
HRDW Series/Série

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

P/N 07.04.722.00



⚠ 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 11

© 2015 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 Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Changing the Setpoint Temperature 7
Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller 7
Maintenance **8**
General 8
Daily Cleaning 8
Troubleshooting Guide **9**
Options and Accessories **10**
Limited Warranty **10**
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 (specification label located on the back of unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

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

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
7:00 AM to 4:00 PM CST Friday)

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

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

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 Rice Drawer Warmers are designed to keep rice 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. Rice Drawer Warmers keep rice hot and flavor-fresh until served.

Hatco Rice 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 Rice 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 INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- 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.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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.

⚠ WARNING

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 pre-heated food product only.

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

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

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

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; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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.

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.

Do not place more than 33 lbs. (15 kg) of food in a drawer; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

NOTICE

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

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

MODEL DESCRIPTION

English

All Models

Hatco Rice Drawer Warmers are constructed of rugged stainless steel and heavy-duty hardware. The insulated cover and sides of the drawer warmers provide maximum energy efficiency.

The unit features a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) switch that controls the temperature and power for the entire unit. Two locking casters are located in front of the unit providing installation flexibility. Rice pots are not included.

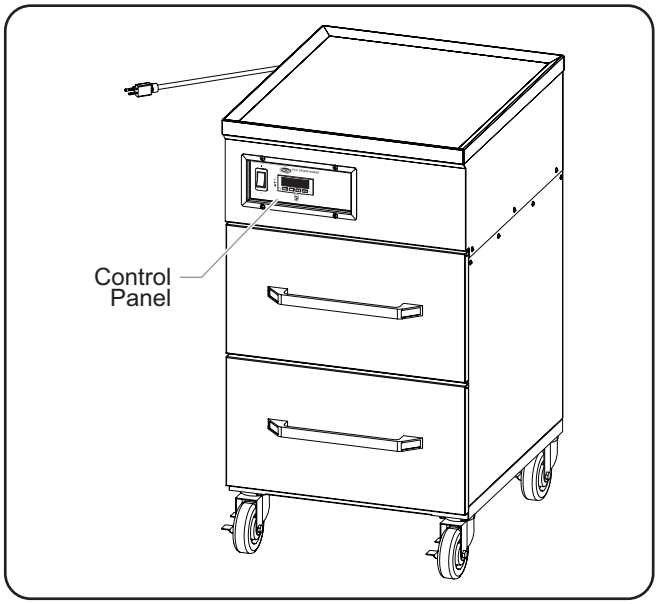
NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section in this manual for available options and accessories.*

HRDW-2 Model

HRDW-2 models feature two drawers. Each drawer holds a Panasonic 23 cup (5.4 l) pan. An accessory adapter allows each drawer to hold a Town 30 cup (7 l) pan (models 57130 or 57131).

HRDW-2U Model

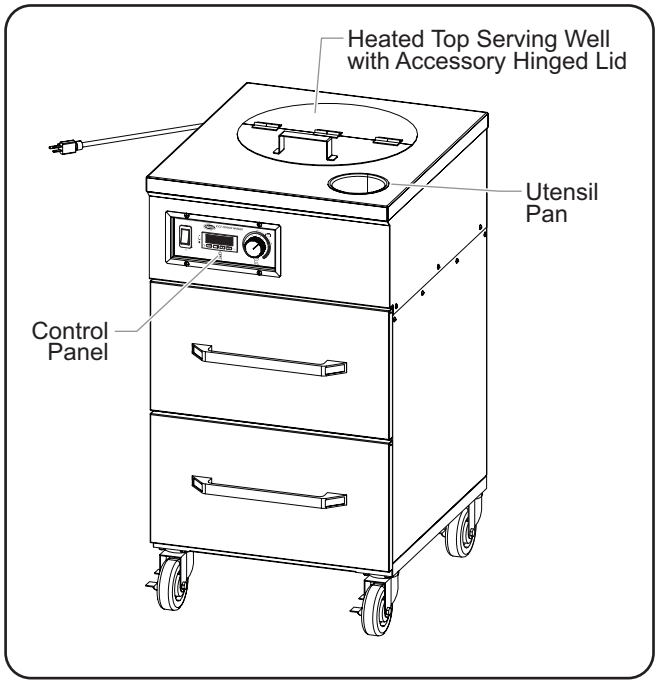
HRDW-2U models have the same features as the HRDW-2 models, but are equipped with a utensil well with a removable round pan.



Model HRDW-2

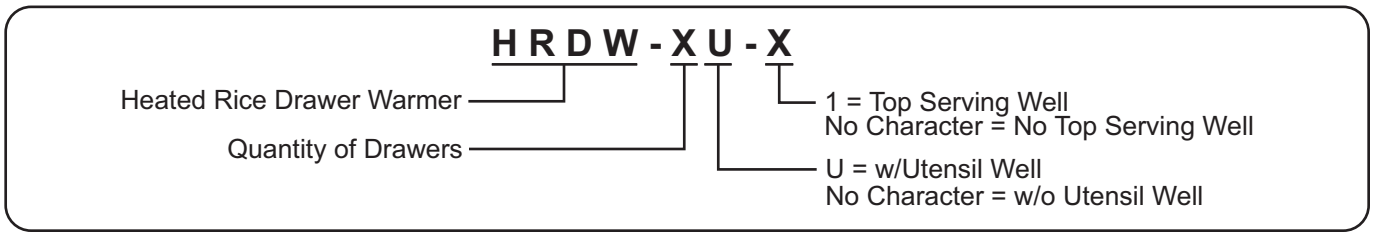
HRDW-2U-1 Model

HRDW-2U-1 models have the same features as the HRDW-2U models, but are equipped with a heated top serving well.



Model HRDW-2U-1

MODEL DESIGNATION



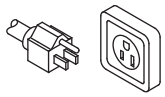
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug. 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 the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



NEMA 5-15P

Plug Configurations

Electrical Rating Chart

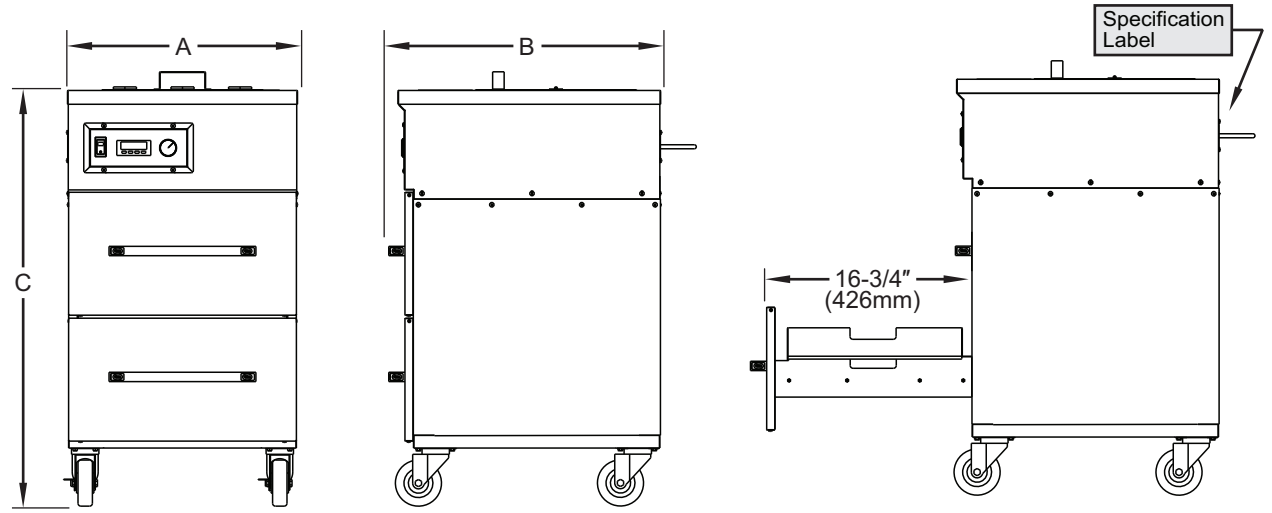
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HRDW-2	120	700	5.8	NEMA 5-15P	159 lbs. (72 kg)
HRDW-2U	120	700	5.8	NEMA 5-15P	159 lbs. (72 kg)
HRDW-2U-1	120	1150	9.6	NEMA 5-15P	159 lbs. (72 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C) *
HRDW-2	20″ (507 mm)	23-5/8″ (599 mm)	36-1/16″ (917 mm)
HRDW-2U	20″ (507 mm)	23-5/8″ (599 mm)	36-1/16″ (917 mm)
HRDW-2U-1	20″ (507 mm)	23-5/8″ (599 mm)	36-1/16″ (917 mm)

* HRDW-2U-1 models with a Hinged Lid have a Height (C) of 38-1/4″ (972 mm).



Front View | Side View | Side View w/ Drawer Open

General

Heated Rice 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 the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

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

⚠ CAUTION

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 front or back side. Damage to 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, air conditioning ducts, exterior doors).
   - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
   - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
4. Remove any pans or lids from the drawers and/or on the unit.
5. Place a piece of cardboard on the work surface to prevent marring the finish of the unit.

NOTICE

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

6. Carefully lay the unit on the cardboard on its left or right side (requires two people).
7. Install the front 4″ (102 mm) rigid casters.

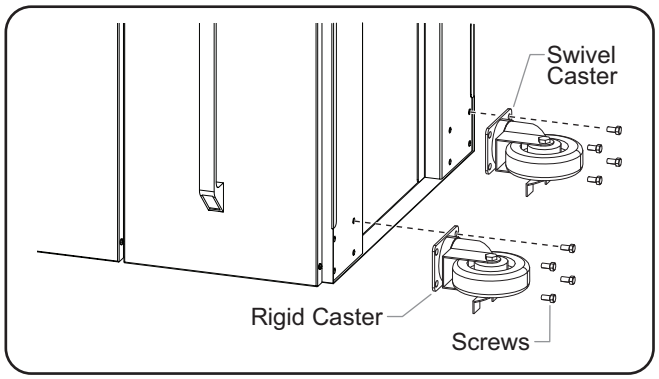
NOTE: The rigid casters must be installed at the front of the unit and with the wheel facing toward the front.

   a. Align the holes on the caster plate with the holes on the base of the unit.
   b. Secure the caster using the supplied screws. Tighten securely.

8. Install the rear 4″ (102 mm) swivel casters.

NOTE: The swivel casters must be installed at the rear of the unit.

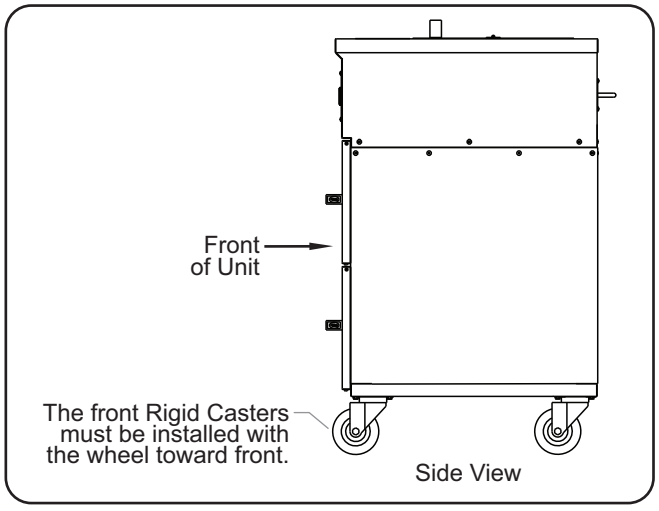
   a. Align the holes on the caster plate with the holes on the base of the unit.
   b. Secure the caster using the supplied screws. Tighten securely.



Installing Casters

⚠ CAUTION

Unit may tip if casters are not installed correctly. Rigid casters must be installed at the front and the wheel must face toward the front.



Caster Orientation

9. Return the unit to the upright position (requires two people).
10. Plug the unit into an electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

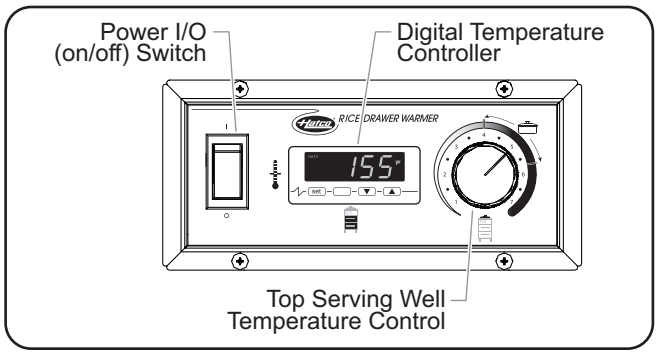
Use the following procedure to operate Heated Rice Drawer Warmers.

⚠ WARNING

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

Startup

1. Make sure the unit is plugged into an electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
   - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the drawer cavity will appear on the display.
   - The phrase “out 1” will appear in the upper left corner of the display to show that the unit is in heat mode.
3. On HRDW-2U-1 models, turn the Top Serving Well Temperature Control knob to the desired setting. The recommended setting is shown on the label (between ‘4’ and ‘5-1/2’).
   - Turning the knob clockwise will increase the temperature setting. Turning the knob counter-clockwise will decrease the temperature setting.



Control Panel (HRDW-2U-1 Model)

⚠ CAUTION

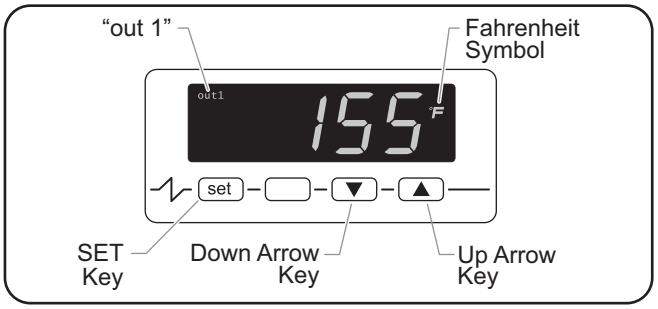
BURN HAZARD:

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

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.

Do not place more than 33 lbs. (15 kg) of food in a drawer; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

4. Press and release the set key on the digital temperature controller to verify the setpoint temperature.
   - The setpoint temperature will be shown for 15 seconds. After 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to “Changing the Setpoint Temperature” in this section.



Digital Temperature Controller

NOTE: The digital temperature controller is pre-set to a setpoint temperature of 155°F (68°C) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The maximum setpoint temperature is 175°F (79°C).

5. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading preheated rice in rice pots.
   - On HRDW-2U-1 models, the top serving well will hold one Panasonic 23 cup (5.4 l) pan or one Town 30 cup (7 l) pan.
   - A Town 30 cup (7 l) pan (models 57130 or 57131) needs an accessory adapter in order to fit into a drawer. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for information.

NOTE: Only one drawer may be opened at a time to prevent the unit from tipping. The unit has a built-in locking feature that prevents both drawers to be opened.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the O (off) position.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature of the unit.

1. Press and release the set key. The current setpoint temperature will be shown on the display and ”out 1” will flash in the upper left corner.
2. Press the ▲ key or ▼ key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.
3. Press the set key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature.

Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller can be locked to prevent unauthorized changes to the settings.

To lock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the set key and ▼ key at the same time for over two seconds. The message “Loc” will appear on the display.

To unlock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the set key and ▼ key at the same time until the message “UnL” appears on the display.

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**

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; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

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, 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 or plugged in!**

NOTE: Drawers are removable by pulling drawer out and lifting up.

4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

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, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Cavity too hot.	Temperature controller set too high.	Change temperature controller to a lower setting.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Temperature controller defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Cavity not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Temperature controller set too low.	Change temperature controller to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Temperature controller defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Top Serving Well too hot.	Thermostat set too high.	Change thermostat to a lower setting.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Top Serving Well not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Thermostat set too low.	Change thermostat to a higher setting.
	Lid not closed completely.	Make sure lid is closed completely.
	Thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	Power I/O (on/off) switch defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element burned out.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

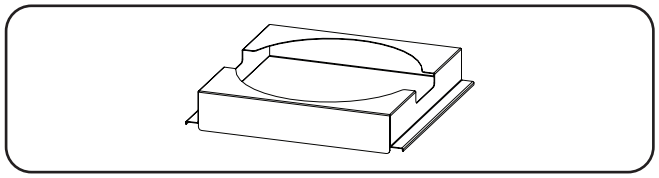
If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service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

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350
e-mail: partsandservice@hatcocorp.com
Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

OPTIONS AND ACCESSORIES

Rice Cooker Pan Adapter

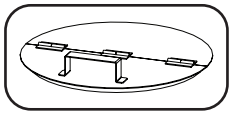
A rice cooker pan adapter is available as an accessory to allow a Town 30 cup (7 l) rice cooker pan to fit in a drawer. This adapter will hold Town 57130 or 57131 model pans. One pan adapter is needed for each drawer.



Rice Cooker Pan Adapter

Hinged Lid (HRDW-2U-1 models only)

A hinged lid is available as an accessory for HRDW-2U-1 models.



LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire 11
Introduction 11
Consignes de Sécurité Importantes 12
Description du Modèle 13
Désignation du Modèle 13
Caractéristiques Techniques 14
Configuration des Fiches.....14
Tableau des Caractéristiques électriques 14
Dimensions.....14
Installation 15
Généralités 15
Mode d'emploi.....16
Généralités.....16
Modification de la température nominale.....17
Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique.....17
Maintenance 17
Généralités 17
Nettoyage Quotidien.....17
Guide de Dépannage 18
Options et Accessoires.....19
Garantie Limitée.....19
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (étiquette de spécification située à l'arrière de l'appareil), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

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

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

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (International)

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 plaques rondes chauffantes de Hatco sont conçues pour conserver la nourriture chaude à une température de service optimale sans nuire à sa qualité. Fabriquées en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, elles ont été spécialement conçues pour les tâches ardues en cuisine et sont équipées de glissières également en acier inoxydable ainsi que de tiroirs assurant une fermeture positive. Les tiroirs chauffants pour riz conservent la chaleur, le goût et la fraîcheur de l'aliment jusqu'à ce qu'il soit servi.

Les chauffe frites Macho Nacho de Hatco sont le résultat de longues recherches et de nombreux essais sur le terrain. 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 concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des lampes décoratives. 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.**
- **Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation 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.**

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.**

⚠ AVERTISSEMENT

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 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ 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.**

Les graisses standard et approuvées utilisées lors de la fabrication peuvent provoquer des fumées au cours du démarrage initial pendant 30 minutes. Il s'agit d'un état temporaire. Utilisez l'appareil sans produit alimentaire jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

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.

Ne placez pas plus de 15 kg (33 lbs) de nourriture dans un tiroir ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou endommager l'équipement.

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.

Ne placez pas l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les tiroirs chauffants pour riz de Hatco sont fabriqués en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant. Le couvercle et les côtés à isolation thermique des tiroirs chauffants fournissent une efficacité énergétique maximale.

Il possède un régulateur de température numérique et l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) qui permettent de contrôler la température et l'alimentation de toute l'unité. Les deux roulettes à blocage situées à l'avant de l'appareil offrent une meilleure flexibilité lors de l'installation. Les cuiseurs de riz ne sont pas inclus.

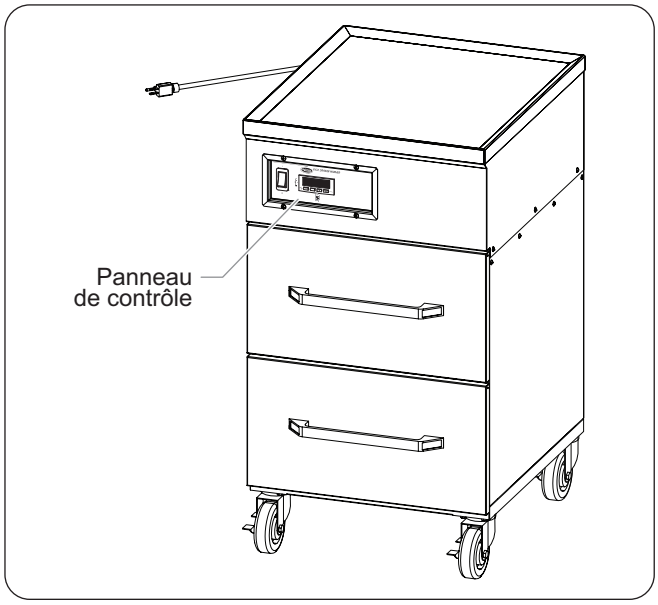
NOTA: Se référer à la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour connaître les options et accessoires disponibles.*

Modèles HRDW-2

Les modèles HRDW-2 comportent deux tiroirs. Chacun contient un bac Panasonic de 5,4 l. Un adaptateur – en option – permet à chaque tiroir d'accueillir un bac Town de 7 l (modèles 57130 ou 57131).

Modèles HRDW-2U

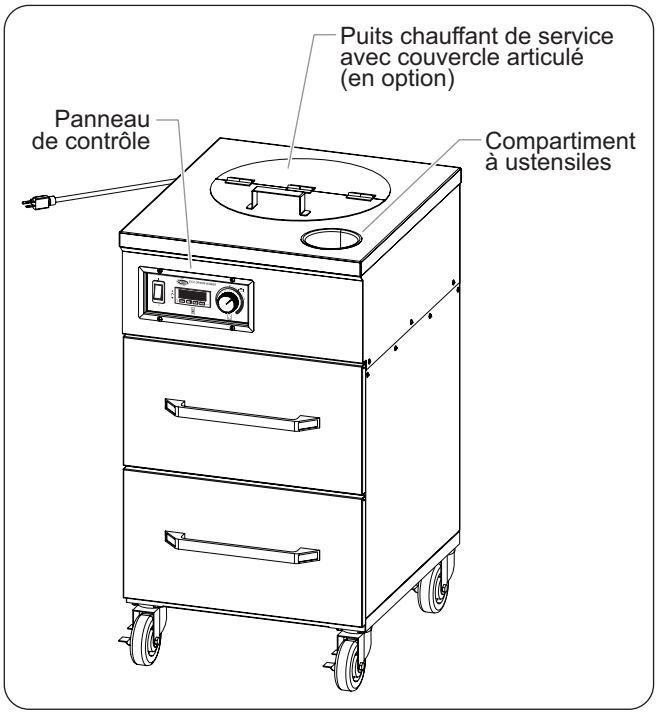
Les modèles HRDW-2U affichent les mêmes caractéristiques que les modèles HRDW-2, mais sont en plus équipés d'un compartiment à ustensiles et d'un bac rond amovible.



Modèle HRDW-2

Modèles HRDW-2U-1

Les modèles HRDW-2U-1 affichent les mêmes caractéristiques que les modèles HRDW-2U, mais sont en plus équipés d'un puits chauffant de service sur le dessus.



Modèle HRDW-2U-1

DÉSIGNATION DU MODÈLE

H R D W - X U - X

- H R D W — Tiroir chauffant pour riz
- X — Nombre de tiroirs
- U — U = Avec un compartiment à ustensiles; Pas de chiffre = Sans compartiment à ustensiles
- X — 1 = Puits de service sur le dessus; Pas de chiffre = Sans puits de service sur le dessus

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

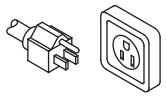
Configuration des fiches

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 est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

Tableau des Caractéristiques électriques

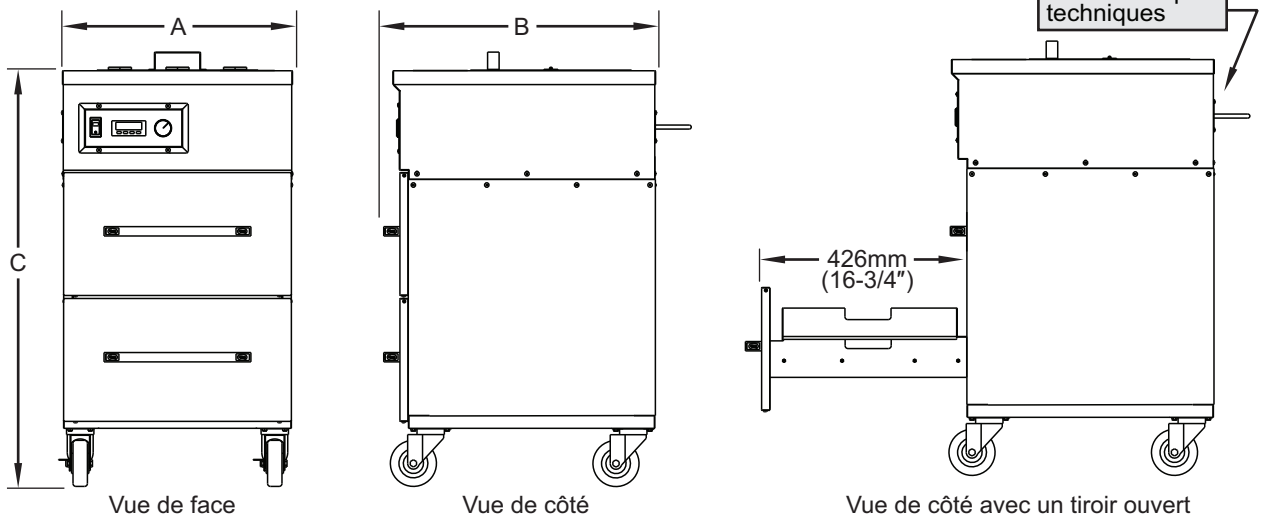
Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HRDW-2	120	700	5.8	NEMA 5-15P	72 kg (159 lbs.)
HRDW-2U	120	700	5.8	NEMA 5-15P	72 kg (159 lbs.)
HRDW-2U-1	120	1150	9.6	NEMA 5-15P	72 kg (159 lbs.)

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

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C) *
HRDW-2	507 mm (20″)	599 mm (23-5/8″)	917 mm (36-1/16″)
HRDW-2U	507 mm (20″)	599 mm (23-5/8″)	917 mm (36-1/16″)
HRDW-2U-1	507 mm (20″)	599 mm (23-5/8″)	917 mm (36-1/16″)

* La hauteur (C) des modèles HRDW-2U-1 équipés d'un couvercle articulé atteint 972 mm (38-1/4″).



Vue de face | Vue de côté | Vue de côté avec un tiroir ouvert

Généralités

Les tiroirs chauffants à convection sont fournis avec la plupart des composants pré-assemblés. 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.

⚠ ATTENTION

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.

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 zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
   - Veillez à ce que l'unité soit placée sur une surface solide et plane.
   - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
4. Retirer toutes les plaques ou les couvercles des tiroirs et/ou de l'appareil.
5. Placer un morceau de carton sur la surface de travail pour éviter de rayer le revêtement de l'appareil.

AVIS

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

6. Placez l'unité sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
7. Installez les roulettes rigides avant de 102 mm (4″).

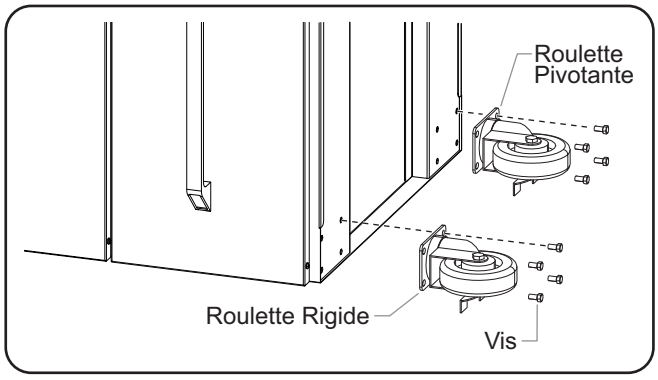
NOTA: Les roulettes rigides doivent être installées à l'avant de l'appareil et avec la roue en direction de l'avant.

   a. Alignez les orifices du support de la roulette avec les orifices à la base de l'appareil.
   b. Fixez la roulette avec les vis fournies. Serrez-les fermement.

8. Installez les roulettes pivotantes arrière de 102 mm (4″).

NOTA: Les roulettes pivotantes doivent être installées à l'arrière de l'appareil.

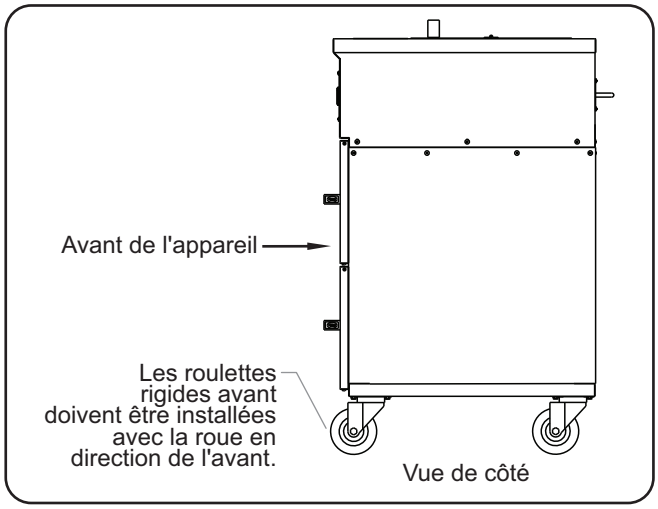
   a. Alignez les orifices du support de la roulette avec les orifices à la base de l'appareil.
   b. Fixez la roulette avec les vis fournies. Serrez-les fermement.



Installation des roulettes

⚠ ATTENTION

L'appareil risque de basculer si les roulettes ne sont pas installées correctement. Les roulettes rigides doivent être installées à l'avant de l'appareil et avec la roue en direction de l'avant.



Orientation des roulettes

9. Replacez l'unité en position verticale (nécessite deux personnes).
10. Branchez l'unité à une prise électrique possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section Caractéristiques pour obtenir plus de détails.

Généralités

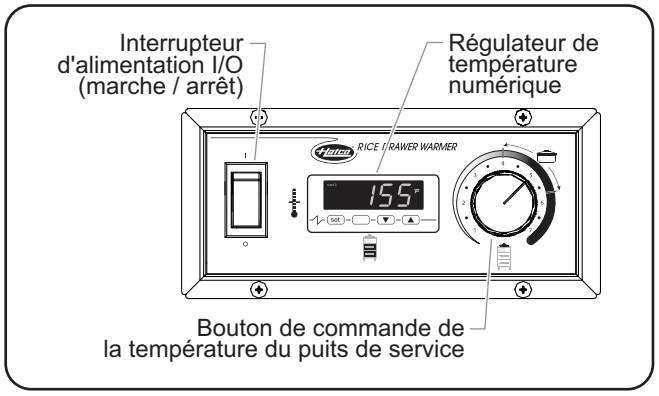
Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Consultez la section Caractéristiques pour obtenir plus de détails.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
   - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle des bases chauffantes apparaîtra sur l'affichage.
   - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que l'unité est en chauffe.
3. Sur les modèles HRDW-2U-1, tournez le bouton de commande de la température du puits de service pour sélectionner la température souhaitée. La température recommandée est mentionnée sur l'étiquette (entre « 4 » et « 5-1/2 »).
   - Si vous tournez le bouton de commande de la température dans le sens des aiguilles d'une montre, cela augmentera le réglage de la température. Si vous tournez le bouton de commande de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, cela baissera le réglage de la température.



Panneau de commande (modèle HRDW-2U-1)

⚠ ATTENTION

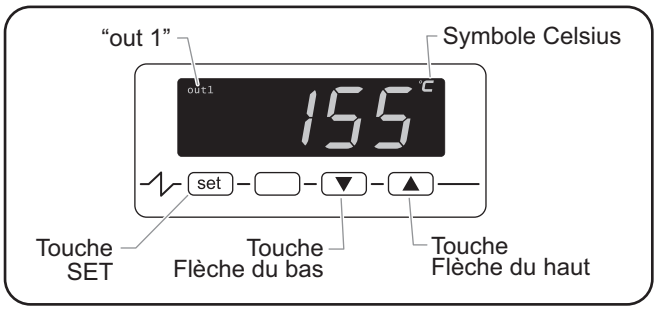
Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

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.**

Ne placez pas plus de 15 kg (33 lbs) de nourriture dans un tiroir ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou endommager l'équipement.

4. Appuyez puis relâchez la touche set du régulateur de température numérique afin de vérifier le point de consigne de température.
   - La température nominale sera affichée pendant dix secondes. Après 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité. Pour modifier la température nominale, veuillez vous référer à la procédure « Modification de la température nominale » dans cette section.



Régulateur de température numérique

NOTA: Le régulateur de température numérique est préréglé à l'usine à un point de consigne de température de 68°C (155°F). Une fois que vous avez modifié le point de consigne de température, le nouveau point de consigne de température sera mémorisé jusqu'au prochain changement. Le point de consigne de température maximal est de 79°C (175°F).

5. Laisser à l'appareil 15 à 20 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires préchauffés.
   - Sur les modèles HRDW-2U-1, le puits de service contient un bac Panasonic de 5,4 l ou un bac Town de 7 l.
   - Un bac Town de 7 l (modèles 57130 ou 57131) nécessite un adaptateur – en option – afin de pouvoir être inséré dans un tiroir. Pour plus de détails, consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES.

NOTA: Un seul tiroir peut être ouvert à la fois afin d'éviter que l'appareil ne bascule. L'appareil possède une fonction intégrée de verrouillage empêchant les deux tiroirs de s'ouvrir en même temps.

Arrêt

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

Modification de la température nominale

Utilisez la procédure suivante pour modifier le point de consigne de température de l'unité.

1. Appuyez puis relâchez la touche [set]. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
2. Appuyez sur la touche [▲] ou [▼] dans les 15 secondes pour modifier le point de consigne de température. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité.
3. Appuyez sur la touche [set] ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température.

Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique

Les touches du régulateur de température numérique peuvent être verrouillées afin d'empêcher toute modification non autorisée des réglages.

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez sur les touches [set] et [▼] simultanément pendant 2 secondes minimum. Le message « Loc » apparaîtra sur l'affichage.

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez sur les touches [set] et [▼] simultanément jusqu'à ce que le message « UnL » s'affiche à l'écran.

MAINTENANCE

Généralités

Les tiroirs chauffants à convection Hatco sont conçus pour permettre une performance et une durabilité optimales tout en réduisant les procédures de maintenance.

⚠ 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 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

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.

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
La cavité est trop chaude.	La commande de la température est réglée à un niveau trop élevé.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Vérifiez avec un personnel qualifié que l'alimentation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
	La commande de la température est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment 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.
	La commande de la température est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Le puits de service est trop chaud.	Le réglage du thermostat est trop élevé.	Modifiez le thermostat pour adopter un réglage plus bas.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Vérifiez avec un personnel qualifié que l'alimentation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
	Le thermostat est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Le puits de service n'est pas suffisamment chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Le réglage du thermostat est trop bas.	Modifiez le thermostat pour adopter un réglage plus élevé.
	Le couvercle n'est pas totalement fermé.	Veillez à ce que le couvercle soit totalement fermé.
	Le thermostat est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
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 d'alimentation I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

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

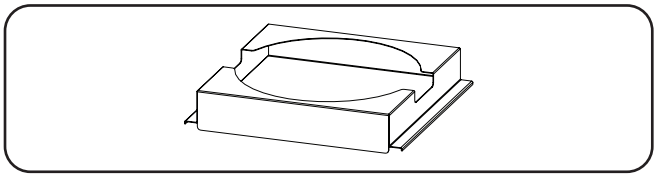
Courriel:
partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie:
800-690-2966 ou 414-671-3976

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Adaptateur pour le bac du cuiseur de riz

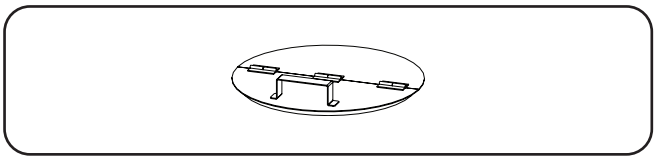
Un adaptateur pour le bac du cuiseur de riz est disponible comme accessoire et permet de placer un bac Town pour riz de 7 l dans un tiroir. Cet adaptateur peut contenir des bacs Town des modèles 57130 ou 57131. Un adaptateur est nécessaire pour chaque tiroir.



Adaptateur pour le bac du cuiseur de riz

Couvercle articulé (modèles HRDW-2U-1 uniquement)

Un couvercle articulé est disponible comme accessoire pour les modèles HRDW-2U-1.



Couvercle articulé

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

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

ARIZONA
Service Solutions Group
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

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 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

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

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

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

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

MINNESOTA
GCS Service
Minnetonka 800-822-2303 x20365

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
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
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

Service Solutions Group
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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & 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
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

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 Restaurant Appliance
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
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION for more information.

Printed in U.S.A. May 2015 P/N 07.04.722.00 Form No. HRDWM-0515