



Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales

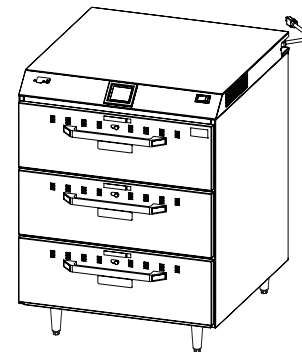
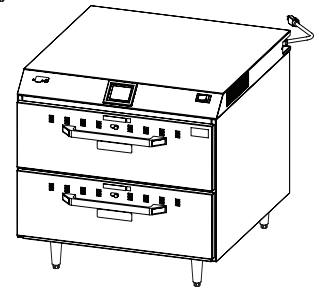
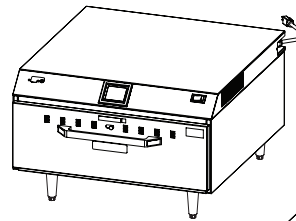
Drawer Warmers

HDWTC Series

(GB) Drawer Warmers
HDWTC Series
Installation and Operating Manual
For CE and Non-CE Models
P 2
[Register online!](#)

(ES) Cajones Térmicos
HDWTC Serie
Manual de Instalación y Operación
Para modelos CE y no CE
P 18
[Regístrese en línea!](#)

(FR) Tiroirs Chauffants
HDWTC Série
Manuel d'installation et d'utilisation
Pour les modèles CE et non-CE
P 35
[S'inscrire en ligne!](#)



⚠ 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.

⚠ 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.

Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General.....	8
Important Safety Information	3	Changing the Temperature Settings.....	8
Model Description	4	Using Timers.....	9
Model Designation	4	Changing the Timer Settings.....	9
Specifications	4	Updating the Firmware.....	9
Plug Configurations	4	Maintenance	10
Electrical Rating Charts.....	5	General.....	10
Dimensions.....	5	Daily Cleaning	10
Food Holding Capacity	5	Troubleshooting Guide	11
Installation	6	Options and Accessories	12
General.....	6	Service Information	12
		International Limited Warranty	13

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). 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: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

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

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 a touchscreen controller. Drawer Warmers keep everything from meat to vegetables to rolls hot and flavor-fresh until served.

On multiple drawer units, the touchscreen controller can control the temperature of each drawer individually 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.

NOTE: Refer to the Symbol Identification tables on the back cover of this manual for definitions of symbols that may appear in this manual.



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/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 21°C (70°F).
- 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.
- 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 25 mm (1") 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 +1-414-671-6350.

⚠ 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

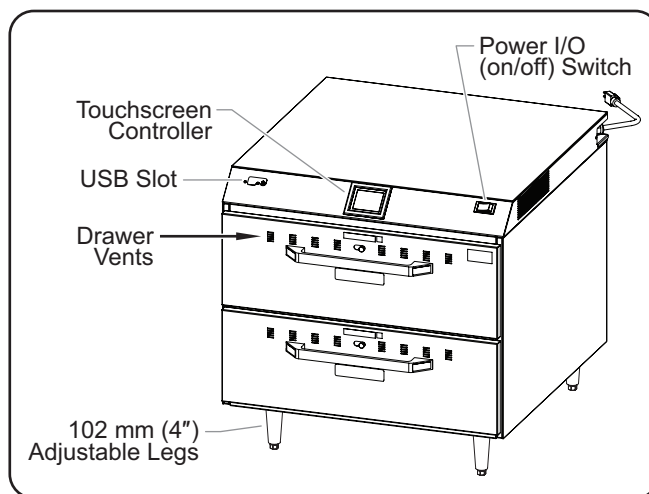
GB

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 unit features adjustable drawer vents for humidity control, a touchscreen controller, a Power I/O (on/off) switch. Standard size pans 152 mm (6") deep are supplied with each drawer. Each drawer can be adjusted to different depths to fit different size pans. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the heating elements are warranted for two years.

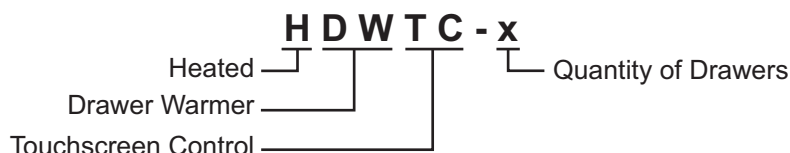
HDWTC models are available in one, two, and three-drawer versions and include a 1829 mm (6') power cord with plug. They are equipped with 102 mm (4") adjustable legs.

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



Model HDWTC-2

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

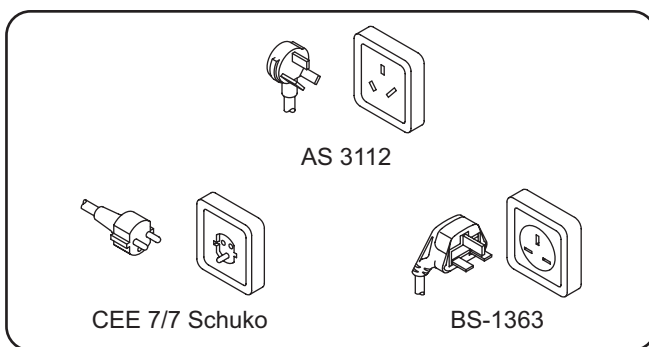
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.



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 units. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

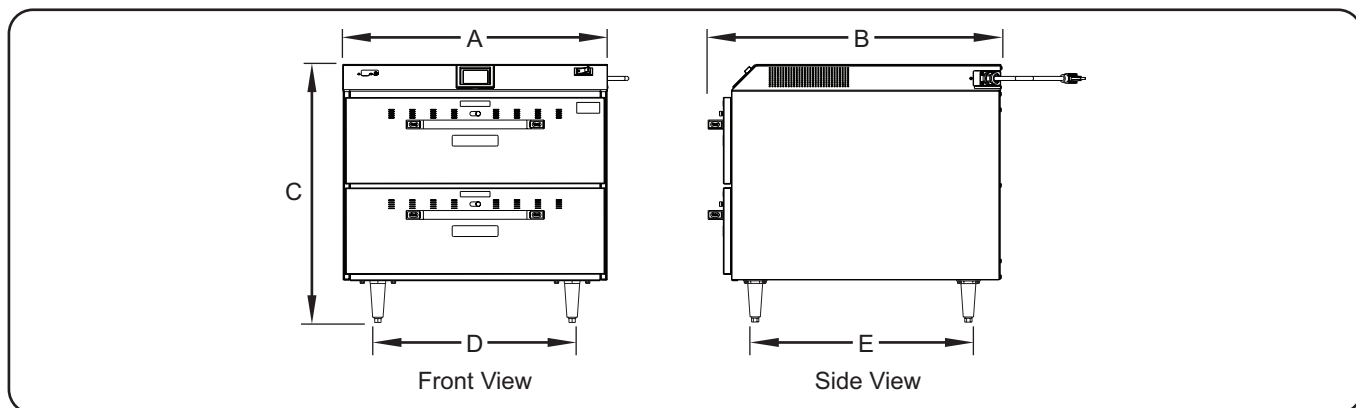
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDWTC-1	220	323	1.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230	353	1.5		
	240	384	1.6		
HDWTC-2	220	645	2.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230	704	3.1		
	240	766	3.2		
HDWTC-3	220	966	4.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	135 kg (296 lbs.)
	230	1055	4.6		
	240	1148	4.8		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C) *	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDWTC-1	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	398 mm (15-3/4")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-2	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	611 mm (24-1/8")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-3	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	823 mm (32-1/2")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")

* Height (C) includes 102 mm (4") legs. Add 51 mm (2") to height (C) if equipped with 152 mm (6") legs. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for Height (C) with optional casters.



Food Holding Capacity

A standard drawer has the following capacity:

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

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 21°C (70°F).

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

NOTICE

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

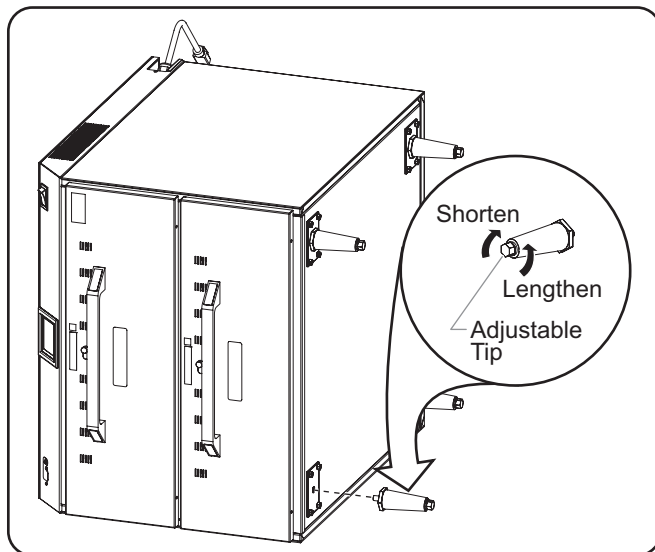
1. Remove the unit from the carton.

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 21°C (70°F). 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. Remove the plastic bag containing the four legs or casters from the drawer of the unit.
5. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
6. Install each leg or caster. Refer to the appropriate procedure in this section.
7. 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/flange of the appropriate leg to level the unit.
8. Install the appropriate anti-tip protection. Refer to the procedure in this section.
 - Make sure the unit is level before fastening leg flanges to the floor in the anti-tip protection procedure.

Installing Legs

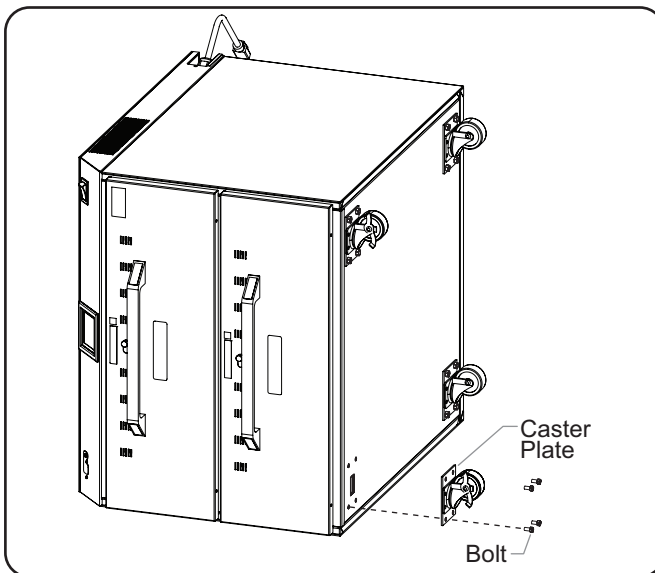
1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



Leg Installation on HDWTC-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.



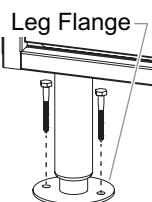
Caster Installation on HDWTC-2 Model

Installing Anti-Tip Protection

Freestanding units may require anti-tip protection by either fastening the leg flanges to the floor or installing the Anti-Tip Wall Bracket supplied with the unit (both available at time of order from Hatco).

Fastening Leg Flanges to the Floor

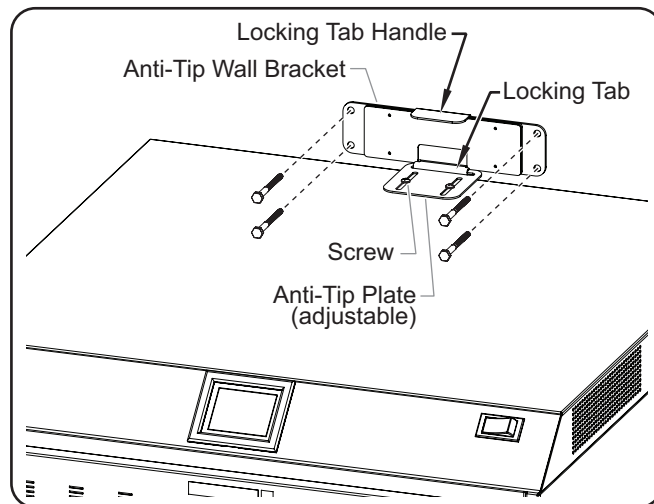
1. Make sure the unit is in the desired location and has been properly leveled.
2. Using the appropriate fasteners, secure each leg flange to the floor.



Installing the Anti-Tip Wall Bracket

1. Move the unit to the desired location against the wall where the wall bracket will be installed. Make sure the unit has been properly leveled.
2. Loosen, but do not remove, the two screws that secure the anti-tip plate to the top of the unit.
3. Determine the location of the wall bracket on the wall.
 - a. Position the wall bracket flush against the wall above the unit.
 - b. With the locking tab handle pushed down on the bracket, position the bracket so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.
 - Move the anti-tip plate back-and-forth as necessary to properly seat the locking tab inside the plate. Secure the plate to the unit once the proper location is determined.
 - c. Mark the locations for the wall bracket fasteners through the holes on the wall bracket.

4. Pre-drill the holes in the wall at the marked locations for the appropriate wall bracket fastening system.
5. Install the wall bracket using the appropriate fasteners.
6. Lift the locking tab handle on the wall bracket, and move the unit in position underneath the wall bracket.
7. Release the locking tab handle so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.



Installing the Anti-Tip Wall Bracket

General

Use the following procedure to operate a Hatco Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the touchscreen controller.

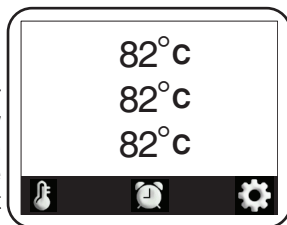
⚠ WARNING

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

Startup

1. 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 I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.

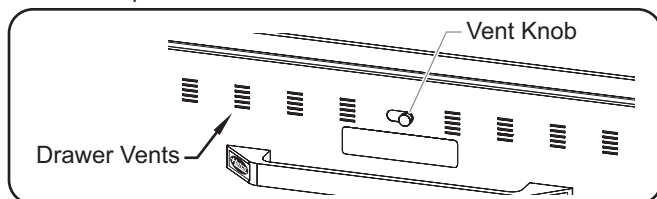
- The heating elements will energize.
- The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the current temperatures that correspond with each drawer position inside the drawer warmer.



⚠ CAUTION

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

3. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading the drawer warmer with pre-heated food product.
4. 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 6 mm [1/4"] 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.

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

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

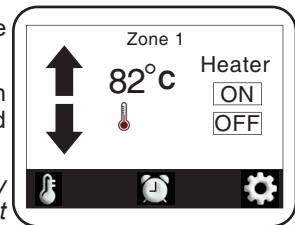
Shutdown

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 82°C (180°F).

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.
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.

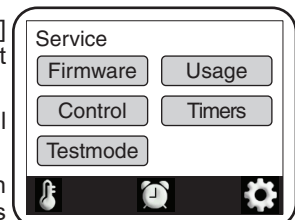
4. Touch the **⚙** key to save the settings and return to the Home Screen.

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.

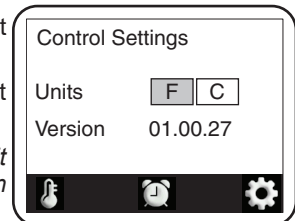
- Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
- The Service screen will appear on the display.



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.

Using the Timers

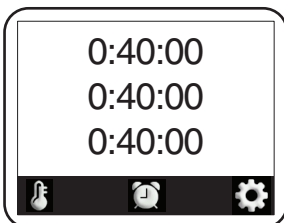
Use the following procedure to use timers for the product in the drawer warmer.

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, when viewing from the operator side.

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.

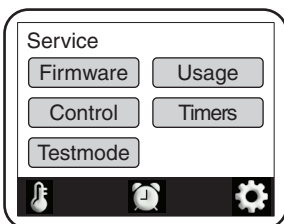
Changing the Timer Settings

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.

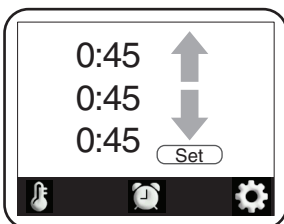
- Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
- The Service screen will appear on the display.



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.

Updating the Firmware

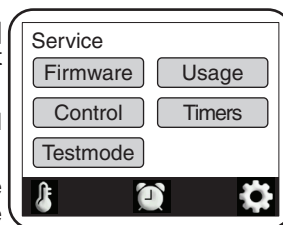
Use the following procedure to perform a firmware update on the touchscreen controller.

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.

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 +1-414-671-6350.

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, 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 dry the entire unit using a clean, dry cloth.

⚠ 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
Drawer too hot.	Air temperature is set too high.	Adjust 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.	
Drawer not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Air temperature is set too low.	Adjust 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.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
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 ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	Power I/O (on/off) 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: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

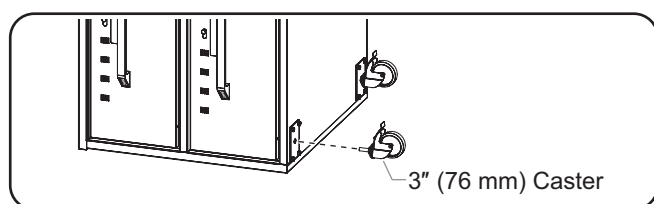
76 mm (3") Locking Casters

76 mm (3") locking casters are available for the one, two, and three-drawer freestanding units in place of the legs. Add 4 mm (3/16") 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 76 mm (3") Casters

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

51 mm (2") Locking Casters

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

102 mm (4") Locking Casters

102 mm (4") diameter locking casters are available for one, two, and three drawer freestanding units.

127 mm (5") Locking Casters

127 mm (5") diameter locking casters are available for one, two, and three drawer freestanding units.

152 mm (6") Adjustable Legs

152 mm (6") stainless steel adjustable legs are available for one, two, and three drawer freestanding units.

152 mm (6") Plastic Legs

152 mm (6") plastic legs are available for one, two, and three drawer freestanding units.

Trivet

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

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

OS-PAN.....Oversized stainless steel pan at 5" (127 mm) deep — 381 W x 508 D x 127 Deep mm (15"W x 20"D x 5" deep)

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

SERVICE INFORMATION

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

If you experience a problem with this unit during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

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

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

The Hatco dealer will do the following:

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at **www.hatcocorp.com**, select the *Support* pull-down menu, and click on "Find Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at: **support@hatcocorp.com**

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 a period of eighteen months (18) months, or the periods set forth below for specific Product components. 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.

Two (2) Year Parts 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)
 Induction Ranges
 Induction Warmers

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts 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: **+1-414-671-6350**.

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>

Información Importante para el Propietario	14	Operación	20
Introducción	14	Generalidades	20
Información Importante de Seguridad	15	Cambio de los ajustes del temporizador	20
Descripción del Modelo	16	Utilización de los temporizadores.....	21
Denominación del Modelo	16	Cambio de los ajustes del temporizador	21
Especificaciones	17	Actualización del firmware.....	21
Configuraciones del Enchufe	17	Mantenimiento	22
Cuadro de Clasificación Eléctrica	17	Generalidades	22
Dimensiones.....	17	Limpieza Diaria.....	22
Capacidad Máxima de Conservación.....	17	Guía de Resolución de Problemas	23
Instalación	18	Opciones y Accesorios	24
Generalidades	18	Información del Servicio de Garantía	24
		Garantía Internacional Limitada	25

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (situado en la parte trasera en las unidades independientes y en la cara interna del panel izquierdo en las unidades integrables), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, elija el idioma: Español, seleccione el menú desplegable **Support** (Soporte) y haga clic en "Warranty" (Garantía).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes
Hora Central (CT)
(Horario de verano—junio a septiembre:
7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves
7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en **www.hatcocorp.com**.



Desecho correcto de este producto

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

INTRODUCCIÓN

Los cajones térmicos Hatco están diseñados para mantener los alimentos a temperaturas óptimas hasta el momento de servirlos, sin afectar la calidad. Están contruidos para un servicio de cocina exigente con construcción robusta de acero inoxidable, materiales de alta resistencia, correderas de acero inoxidable y un controlador con pantalla táctil. Los cajones térmicos mantienen la temperatura y el sabor de carnes, vegetales y panecillos hasta la hora de servirlos.

En cajoneras múltiples, el controlador con pantalla táctil puede controlar la temperatura de cada cajón individualmente para mantener una mayor variedad de comidas calientes durante los periodos pico de servicio.

Los cajones térmicos Hatco son productos que cuentan con amplias pruebas de campo e investigación. Los materiales empleados han sido seleccionados por su gran resistencia, aspecto atractivo y rendimiento óptimo. Todas las unidades son sometidas a cuidadosas inspecciones y pruebas antes de proceder a su envío.

Este manual brinda las instrucciones para la instalación, seguridad y funcionamiento de los cajones térmicos. Hatco recomienda leer todas las instrucciones referentes a la instalación, el funcionamiento y la seguridad contenidas en este manual antes de comenzar la instalación o utilizar la unidad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- La instalación de las unidades empotradas debe realizarla un electricista cualificado. La instalación del aparato debe respetar todos los códigos de electricidad aplicables. En el caso de que la instalación no la lleve a cabo una persona cualificada, la garantía quedará anulada y podrían producirse descargas eléctricas, quemaduras y daños a la unidad y/o a su entorno.
- Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

Asegure que los productos alimenticios han sido calentados a la temperatura adecuada para la seguridad de los alimentos antes de colocarlos en la unidad. No calentar el producto alimenticio de forma correcta podría resultar en graves riesgos para la salud. Esta unidad es sólo de mantenimiento de productos alimenticios precalentados.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de los niños están supervisados y manténgalos alejados de la unidad.

Asegúrese de que los usuarios de esta unidad han recibido la formación necesaria para garantizar el manejo de esta unidad de forma segura y apropiada.

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

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- Tenga cuidado al abrir los cajones: saldrá aire muy caliente.

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

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

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

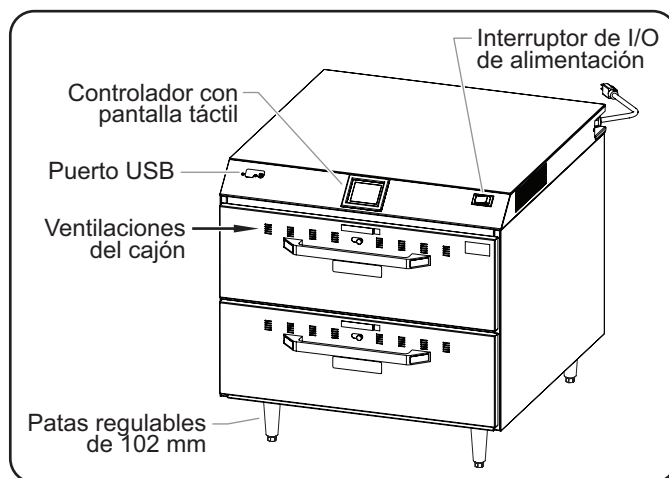
DESCRIPCIÓN DEL MODELO

Todos los Modelos

Todos los cajones térmicos Hatco están contruidos con aluminio y acero inoxidable resistentes con rodillos de nailon durable, rampas de acero inoxidable de 12 calibres y maquinaria para servicio pesado. Cada unidad contiene ventilaciones del cajón ajustables para el control de la humedad, un controlador con pantalla táctil y un interruptor de I/O de alimentación (encendido/apagado). Cada cajón incluye bandejas de tamaño estándar de 152 mm (6") de profundidad. Cada cajón se puede ajustar a diferentes profundidades para amoldarse a las bandejas de diferentes tamaños. Las partes superior y laterales aisladas proporcionan una máxima eficiencia energética y los elementos calentadores están garantizados por dos años.

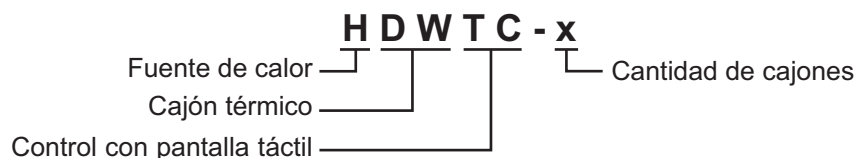
Los modelos HDWTC ya están disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones e incluyen un cable de alimentación de 1829 mm (6") con un enchufe. Están equipados con patas regulables de 102 mm (4").

NOTA: Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS de este manual para ver todas las opciones y los accesorios disponibles.



Modelo HDWTC-2

DENOMINACIÓN DEL MODELO



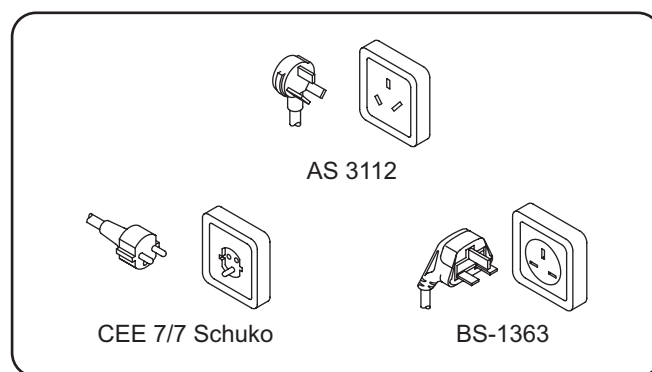
Configuraciones del Enchufe

Las unidades independientes incluyen un cable eléctrico y una clavija instalados en fábrica. Las clavijas suministradas varían dependiendo de las aplicaciones.

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA: La etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte posterior de la unidad. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de esta unidad, consulte la etiqueta.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

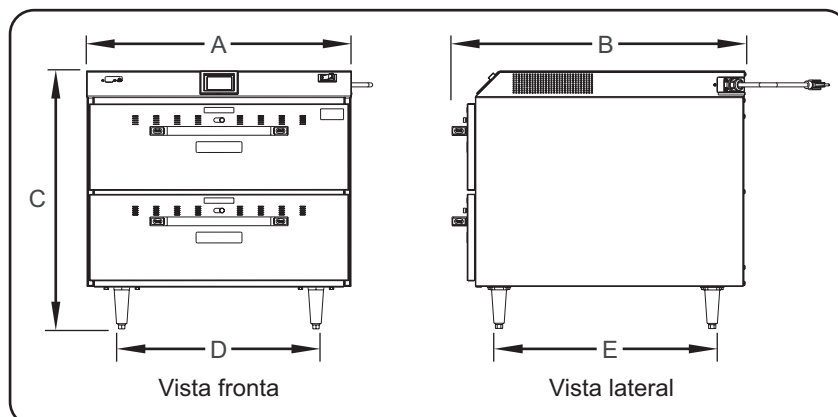
Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HDWTC-1	220	323	1.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230	353	1.5		
	240	384	1.6		
HDWTC-2	220	645	2.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230	704	3.1		
	240	766	3.2		
HDWTC-3	220	966	4.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	135 kg (296 lbs.)
	230	1055	4.6		
	240	1148	4.8		

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

Dimensiones

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C) *	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDWTC-1	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	398 mm (15-3/4")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-2	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	611 mm (24-1/8")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-3	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	823 mm (32-1/2")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")

* La altura (C) incluye patas de 102 mm (4"). Agregan 51 mm (2") a la altura (C) si están equipados con patas de 152 mm (6"). Consulte la sección de OPCIONES Y ACCESORIOS para la Altura (C) con ruedas opcionales.



Capacidad Máxima de Conservación

El cajón estándar tiene la siguiente capacidad:

Panecillos:	6–8 docenas
Costillas:	11–14 kg (25–30 lbs.)
Patatas:	3–3-1/2 docenas

Generalidades

Los Cajones Térmicos se envían con todas sus piezas montadas en fábrica. Tenga cuidado al desembalar la caja de envío para evitar posibles daños a la unidad y a los accesorios incluidos.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).

RIESGO DE INCENDIO: Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

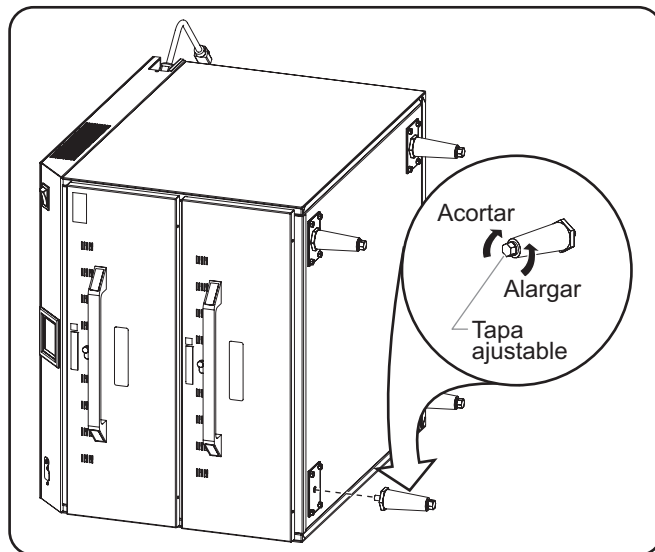
1. Retire la unidad de la caja.

NOTA: Para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía, registre la garantía en nuestro sitio web. Para obtener más información, consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO.

2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
3. Coloque la unidad en la ubicación que desea.
 - Sitúe la unidad en un lugar donde la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 21°C (70°F). Evite las zonas en las que se produzcan movimientos o corrientes de aire (como lugares próximos a ventiladores o campanas de evacuación de humos o conductos de aire acondicionado).
 - Asegúrese de que la unidad repose sobre una superficie estable y nivelada o en una estructura firme.
 - Asegúrese de que la unidad está situada a una altura adecuada y en un lugar apropiado para su uso.
4. Quite la bolsa plástica que contiene las cuatro patas o ruedas del cajón superior de la unidad.
5. Apoye cuidadosamente la unidad de costado (requiere dos personas).
6. Instale cada pata o rueda. Consulte el procedimiento correspondiente en esta sección.
7. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (esta tarea requiere dos personas). Para unidades con patas — Si la unidad no está nivelada o se mueve, gire la punta/brida ajustable de la pata correspondiente para nivelar la unidad.
8. Instale la protección contra caídas adecuada. Consulte el procedimiento para hacerlo en esta sección.
 - Asegúrese de que la unidad esté nivelada antes de ajustar las bridas de las patas al piso en el procedimiento de instalación de la protección contra caídas.

Instalación de las patas

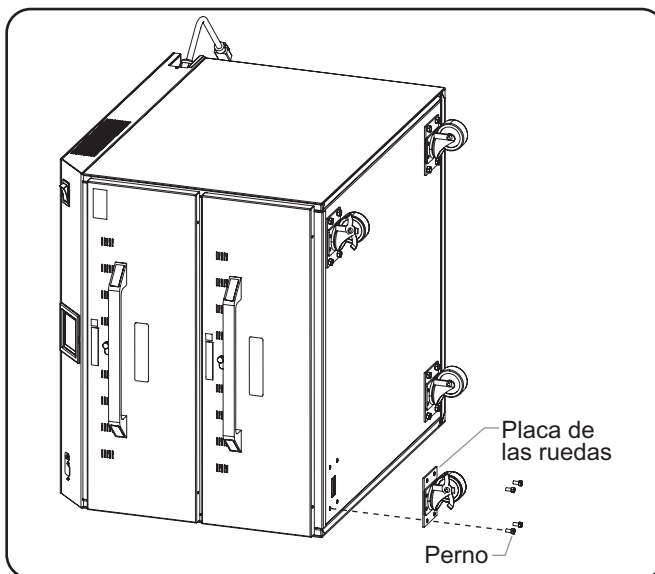
1. Enrosque una pata en el orificio situado en una esquina de la unidad.
2. Ajuste manualmente la pata hasta lograr un buen ajuste. No apriete demasiado.
3. Repita los pasos 1 y 2 para las tres patas restantes.



Instalación de patas en el Modelo HDWTC-2

Instalación de las ruedas

1. Alinee los cuatro orificios en la placa de ruedas con los cuatro orificios en la parte inferior de la unidad en una esquina de la unidad.
2. Instale un perno a través de cada uno de los orificios en la placa de ruedas y en la parte inferior de la unidad. Ajuste firmemente.
3. Repita los pasos 1 y 2 para las tres ruedas restantes.



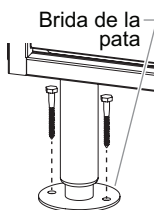
Instalación de las ruedas en el Modelo HDWTC-2

Instalación de la protección contra caídas

Es posible que las unidades independientes deban tener una protección contra caídas mediante la sujeción de las bridas de las patas al piso o la instalación del soporte para pared contra caídas proporcionado con la unidad (ambos disponibles al momento del pedido en Hatco).

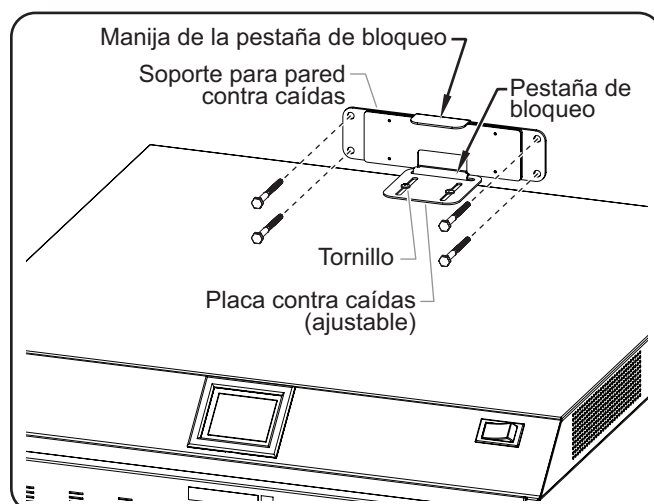
Sujeción de las bridas de las patas al piso

1. Asegúrese de que la unidad esté en la ubicación deseada y se haya nivelado correctamente.
2. Con los sujetadores adecuados, asegure todas las bridas de las patas al piso.



Instalación del soporte para pared contra caídas

1. Mueva la unidad a la ubicación deseada contra la pared donde se instalará el soporte para pared. Asegúrese de que la unidad esté correctamente nivelada.
2. Afloje, pero no extraiga, los dos tornillos que aseguran la placa contra caídas a la parte superior de la unidad.
3. Determine la ubicación del soporte para pared en la pared.
 - a. Posicione el soporte para pared al ras contra la pared y por encima de la unidad.
 - b. Con la manija de la pestaña de bloqueo presionada sobre el soporte, posicione el soporte de manera que la pestaña de bloqueo se asiente completamente dentro de la abertura en la placa contra caídas.
 - Mueva la placa contra caídas hacia atrás y adelante según sea necesario para asentar correctamente la pestaña de bloqueo dentro de la placa. Asegure la placa a la unidad una vez determinada la ubicación correcta.
 - c. Marque las ubicaciones de los sujetadores del soporte para pared a través de los orificios del soporte para pared.
4. Perfore previamente los orificios en la pared en las ubicaciones marcadas para el sistema de sujeción del soporte para pared adecuado.
5. Instale el soporte para pared con los sujetadores adecuados.
6. Levante la manija de la pestaña de bloqueo del soporte para pared y mueva la unidad a su posición, debajo del soporte para pared.
7. Suelte la manija de la pestaña de bloqueo de manera que esta se asiente completamente dentro de la abertura en la placa contra caídas.



Instalación del soporte para pared contra caídas

Generalidades

Utilice el siguiente procedimiento para operar un cajón térmico Hatco. Cada cajón se puede controlar y monitorear individualmente con el controlador con pantalla táctil.

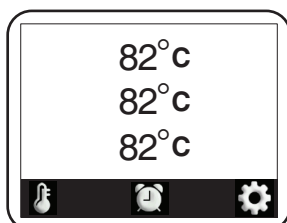
⚠ WARNING

Lea todos los mensajes de seguridad en la sección **INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD** antes de operar este equipo.

Inicio

1. Enchufe la unidad en un receptáculo eléctrico debidamente conectado a tierra y con el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte la sección ESPECIFICACIONES para obtener información detallada.
2. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición **I** (encendido).

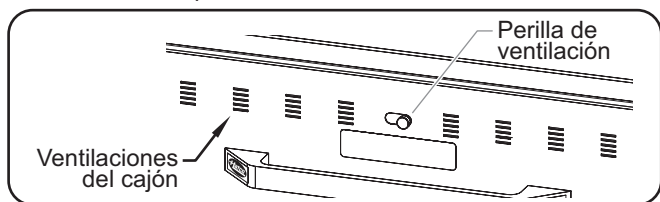
- Los elementos calentadores se energizarán.
- El controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio). La pantalla Home (Inicio) muestra las temperaturas actuales que corresponden con cada posición de cajón dentro del cajón térmico.



⚠ CAUTION

PELIGRO DE QUEMADRAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado al tocar estas áreas.

3. Espere de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura operativa antes de colocar el cajón térmico con alimentos precalentados.
4. Ajuste las ventilaciones del cajón para obtener la humedad deseada al deslizar la perilla de ventilación en el frente del cajón. Mueva la perilla hacia la derecha para abrir las ventilaciones y hacia la izquierda para cerrarlas. Abrir las ventilaciones por completo permite que la humedad máxima escape.



Ventilaciones del cajón

NOTA: El ajuste apropiado de la ventilación depende del tipo y la cantidad de comida contenida, y de la frecuencia con la que se abre el cajón.

NOTA: Para más humedad, se puede agregar agua (aproximadamente 6 mm [1/4"] de agua) a la bandeja de derrame/agua antes de insertar la bandeja de comida en el cajón. Verifique el nivel de agua periódicamente. Agregue agua según sea necesario. Se recomienda el uso del deflector de salpicaduras para prevenir que el agua salpique el interior de la cabina cuando se abra y cierre un cajón. Si se usa agua dura, la bandeja requerirá limpiezas y descalcados periódicos. Consulte la sección MANTENIMIENTO para obtener las instrucciones de descalcado.

NOTA: El daño causado por el agua no está cubierto por la garantía.

NOTA: El controlador se ajusta previamente en fábrica a una temperatura del aire de 82°C (180°F).

5. Consulte el procedimiento de "Cambio de los ajustes de temperatura" en esta sección para cambiar la temperatura del aire, si es necesario.

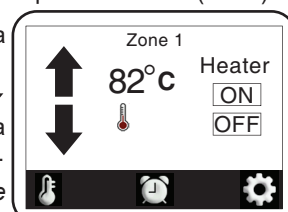
Apagado

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición **O** (apagado) y deje que la unidad se enfríe.
2. Realice el procedimiento "Limpieza diaria" de la sección MANTENIMIENTO de este manual.

Cambio de los ajustes del temporizador

Utilice el siguiente procedimiento para ajustar o cambiar la temperatura del aire de la unidad. El controlador con pantalla táctil se ajusta previamente en fábrica a una temperatura de 82°C (180°F).

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición **I** (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).
2. Toque el ajuste de temperatura deseado para ajustar.
3. Toque la tecla roja ↑ o ↓ en la pantalla para ajustar la temperatura del aire deseada.



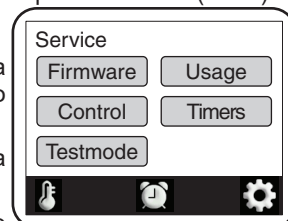
NOTA: La temperatura del aire puede variar de acuerdo con la composición de los productos y su consistencia.

4. Pulse la tecla para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).

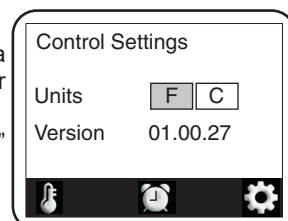
Cambio entre Celsius y Fahrenheit

Realice el siguiente procedimiento para cambiar la unidad de medida de la temperatura del aire entre Celsius y Fahrenheit.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición **I** (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).
2. Pulse la tecla .
 - Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.
 - Aparecerá la pantalla Service (Servicio).
3. Toque la tecla **CONTROL** de la pantalla Service (Servicio) para acceder a la pantalla Control Settings (Ajustes de control).



4. Elija la unidad de medida deseada en la fila "Units" (Unidades):
 - Toque la casilla con la "F" para seleccionar Fahrenheit.
 - Toque la casilla con la "C" para seleccionar Celsius.



NOTA: La casilla de la unidad de medida activa está destacada en verde.

5. Pulse la tecla  para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).

Utilización de los temporizadores

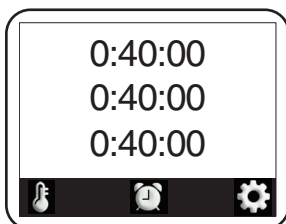
Realice el siguiente procedimiento para utilizar los temporizadores para el producto en el cajón térmico.

1. Pulse la tecla  para mostrar la pantalla Timers (Temporizadores).

NOTA: La posición de los temporizadores en la pantalla corresponde a la posición del cajón en el cajón térmico, cuando se observa desde el lado del operador.

2. Inicie los temporizadores deseados.

- Toque un temporizador para iniciar una cuenta regresiva a partir del ajuste de tiempo predeterminado.
- Toque y mantenga apretado un temporizador durante tres segundos para finalizar y reiniciar el temporizador.
- Cuando a un temporizador le reste un minuto, se destacará en rojo intermitente. Cuando un temporizador llegue a cero, la unidad emitirá tres pitidos y se mantendrá destacado en rojo hasta que el operador lo reinicie.



3. Presione y mantenga presionado el temporizador resaltado en rojo durante tres segundos para restablecer el tiempo.

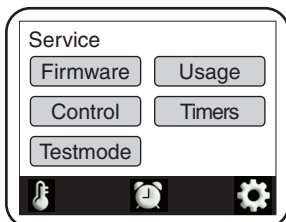
Cambio de los ajustes del temporizador

Use el siguiente procedimiento para cambiar la configuración de tiempo en cada uno de los temporizadores del producto.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

2. Pulse la tecla .

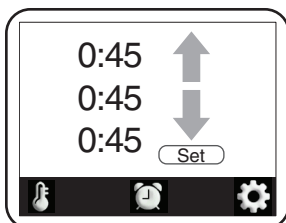
- Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.
- Aparecerá la pantalla Service (Servicio).



3. Toque la tecla TIMERS (Temporizadores) en la pantalla Service (Servicio) para obtener acceso a la pantalla Timers (Temporizadores).

4. Toque la tecla SET (Ajuste) para resaltar la configuración del primer temporizador.

5. Toque la tecla roja  o  en la pantalla para cambiar el ajuste del temporizador.



6. Toque el ajuste del siguiente temporizador deseado para activarlo para el cambio y repita el paso anterior para cambiar el ajuste.
7. Toque la tecla DONE (Listo) cuando haya completado los cambios en los ajustes de los temporizadores.
8. Pulse la tecla  para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).

Actualización del firmware

Use el siguiente procedimiento para realizar una actualización del firmware en el controlador de la pantalla táctil.

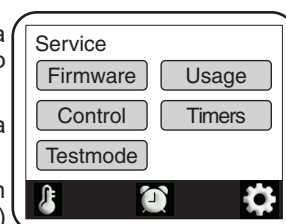
1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).

- La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

2. Pulse la tecla .

- Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.

- Aparecerá la pantalla Service (Servicio).



3. Toque la tecla Firmware en la pantalla Service (Servicio) para obtener acceso a la pantalla Firmware Update (Actualización de firmware).

4. Inserte la unidad USB en el puerto USB junto al controlador y toque la tecla UPDATE (Actualizar) en la pantalla Firmware Update (Actualización de firmware).



- Comenzará la actualización. Cuando esté completa, el controlador con pantalla táctil se reiniciará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

Generalidades

El diseño de los Cajones Térmicos garantiza una resistencia y un rendimiento óptimos con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- **Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.**
- **NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.**
- **No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.**
- **Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.**
- **No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.**

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

Limpieza Diaria

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

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad.
2. Extraiga y limpie todas las bandejas de alimentos.

AVISO

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

3. Limpie las superficies con un paño húmedo. Se puede utilizar una crema limpiadora no abrasiva para manchas difíciles.
 - No olvide inspeccionar el interior de la unidad por si fuera necesario limpiarlo. Es posible que se caigan trozos de comida de la bandeja y que vayan a parar a la cavidad del cajón. **¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras — ¡No limpie la cavidad del cajón cuando la unidad esté encendida o enchufada!**
4. Limpie la unidad entera utilización seca de una tela limpia, seca.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Unidad demasiado caliente.	La temperatura del aire está establecida demasiado alta.	Ajuste la temperatura a un valor menor.
	Unidad enchufada en fuente de alimentación incorrecta.	Verifique con personal cualificado que la fuente de alimentación corresponde a las especificaciones de la unidad.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Unidad no suficientemente caliente.	No ha dejado transcurrir el tiempo necesario para precalentar la unidad.	Deje transcurrir de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.
	La temperatura del aire está establecida demasiado baja.	Ajuste la temperatura a un valor mayor.
	El cajón no está completamente cerrado.	Compruebe que todos los cajones están completamente cerrados.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Los alimentos están demasiado secos	Los conductos de ventilación del cajón están cerrados.	Abra los conductos de ventilación.
Los alimentos están demasiado jugosos	Los conductos de ventilación del cajón están abiertos.	Cierre los conductos de ventilación.
La unidad no funciona.	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de alimentación ON/OFF a la posición ON.
	El interruptor automático del cuadro de distribución se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor automático.
	Interruptor de alimentación ON/OFF defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	El termostato interno está defectuoso.	
	Resistencia fundida.	

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco **www.hatcocorp.com**, seleccione el **Menú** de «Support» (Soporte) desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» (Encuentre un agente de servicio) o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

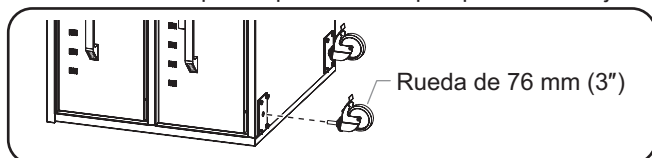
Ruedas Fijas de 76 mm (3")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 76 mm (3") en las unidades independientes de uno, dos y tres cajones. Las ruedas fijas de 76 mm (3") añaden 108 mm (4-1/4") a la altura de la unidad. Siga el procedimiento que se describe a continuación para instalar las ruedas en el panel inferior de la unidad.

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

1. Extraiga cualquier bandeja que haya dentro de los cajones de la unidad.
2. Con cuidado, apoye la unidad sobre uno de sus paneles laterales (para esta operación se necesitan dos personas).
3. Si las patas están instaladas en la unidad, retírelas.
4. Instale la rueda en el orificio en el que antes estaba instalada una pata. Apriete hasta que quede bien sujeta.



Instalación de las Ruedas

5. Para instalar las demás ruedas, repita los pasos 3 y 4.
6. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (para esta operación se necesitan dos personas).

Ruedas Giratorias de 51 mm (2")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 51 mm (2") en las unidades independientes de uno, dos y tres cajones. Las ruedas fijas de 51 mm (2") añaden 64 mm (2-1/2") a la altura de la unidad.

Ruedas Fijas de 102 mm (4")

Existe la posibilidad de instalar ruedas fijas de 102 mm (4") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las ruedas fijas de 102 mm (4") añaden 133 mm (5-1/4") a la altura de la unidad.

Ruedas Fijas de 127 mm (5")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 127 mm (5") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las ruedas fijas de 127 mm (5") añaden 159 mm (6-1/4") a la altura de la unidad.

Patatas Regulables de 152 mm (6")

Existe la posibilidad de instalar patatas regulables de acero inoxidable de 152 mm (6") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las patatas regulables de 152 mm (6") añaden 152 mm (6") de altura a la unidad.

Patatas de plástico de 152 mm (6")

152 mm Las patatas de plástico de (6") están disponibles para unidades independientes de uno, dos o tres cajones.

Soporte

El soporte eleva los alimentos 13 mm (1/2") sobre el fondo de la bandeja grande.

Bandejas para Alimentos

Disponemos de bandejas para alimentos accesorias, fabricadas en acero inoxidable y disponibles en varios tamaños.

OS-PANBandeja de acero inoxidable de gran tamaño a una profundidad de 5" (127 mm) — 381 L x 508 A x 127 mm de profundidad (15" x 20" x 5")

HDW 6" PANBandeja grande en acero inoxidable de 152 mm (6") de profundidad — 324 An x 527 Prof x 152 Al mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

La garantía de esta unidad tiene una duración de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío desde Hatco, lo que ocurra primero.

Si tiene algún problema con la unidad durante el período que cubre la garantía, haga lo siguiente:

Póngase en contacto con el distribuidor local de Hatco

Cuando contacte al distribuidor de Hatco para obtener ayuda de mantenimiento, proporcione la siguiente información al distribuidor a fin de asegurar la rapidez del procedimiento:

- Modelo de la unidad
- Número de serie (ubicado en la unidad)
- Problema específico con la unidad
- Fecha de compra
- Nombre del comercio
- Dirección de envío
- Nombre y número de teléfono de contacto

El distribuidor de Hatco llevará a cabo las siguientes acciones:

- Proporcionar las piezas de repuesto necesarias
- Enviar a Hatco la reclamación de la garantía para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

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

- Ingrese a nuestro sitio web: www.hatcocorp.com, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en "Find A Service Agent" (Buscar un agente de servicio)
- Llame al Servicio técnico de Hatco: +1-414-671-6350
- Escriba al Servicio técnico de Hatco: support@hatcocorp.com

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

Hatco Corporation (el Vendedor) garantiza que los productos que fabrica (los Productos) estarán libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio y cuando se almacenen, reciban mantenimiento e instalen estrictamente de acuerdo con las recomendaciones de fábrica. La única obligación del Vendedor hacia la persona o entidad que compra los Productos directamente desde el Vendedor (el Cliente) en virtud de esta garantía es la reparación o el reemplazo por parte del Vendedor o una agencia de servicio autorizada por el Vendedor, a elección del Vendedor, de cualquier Producto o parte del mismo que se considere defectuoso tras un examen del Vendedor, durante un período de: (i) la Duración de la garantía desde la fecha de envío por parte del Vendedor o (ii) la Duración de la garantía desde la fecha de registro del Producto de acuerdo con las instrucciones escritas del Vendedor, lo que ocurra más tarde. La "Duración de la garantía" significa un período de dieciocho (18) meses, o los períodos establecidos a continuación para componentes específicos del Producto. El crédito por Productos o piezas devueltos con el permiso previo por escrito del Vendedor estará sujeto a los términos que se indican en el formulario de autorización de devolución de materiales del Vendedor. **LOS PRODUCTOS O LAS PIEZAS DEVUELTOS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR ESCRITO DEL VENDEDOR NO SERÁN ACEPTADOS PARA CRÉDITO.** El Vendedor no reembolsará los gastos incurridos por el Cliente para devolver, reemplazar o retirar los Productos. Si el defecto se encuentra bajo los términos de la garantía limitada, los Productos serán reparados o reemplazados y devueltos al Cliente, y el Vendedor pagará el costo del flete para devolverlos. El resarcimiento por la reparación o el reemplazo dispuesto en este documento constituye el resarcimiento exclusivo del Cliente. Cualquier uso indebido, alteración, reparación, manipulación, aplicación incorrecta, instalación incorrecta, aplicación de voltaje inadecuado o cualquier otra acción o inacción por parte del Cliente u otros (incluido el uso de cualquier agencia de servicio no autorizada) que, a juicio exclusivo del Vendedor, afecte negativamente al Producto, anulará esta garantía. La garantía expresamente provista en este documento solo puede ser afirmada por el Cliente y no puede ser afirmada por los clientes del Cliente u otros usuarios de los Productos; siempre que, sin embargo, si el Cliente es un distribuidor de equipos autorizado por el Vendedor, el Cliente puede ceder la garantía en este documento a los clientes del Cliente, sujeto a todas las limitaciones de estos Términos, y en tal caso, la garantía será controlada exclusivamente por el Vendedor de acuerdo con estos Términos. **ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN, COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, QUE QUEDAN RECHAZADAS EXPLÍCITAMENTE.**

Garantía de dos (2) años para repuestos:

- Elementos de tostadoras con banda de avance (recubiertos con metal)
- Elementos de cajones térmicos (recubiertos con metal)
- Rodillos y correderas de cajones térmicos
- Elementos de calentadores de alimentos (recubiertos con metal)
- Elementos de calentadores expositores (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de vitrinas de mantenimiento (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de Baños María: series HWB y HWBI (recubiertos con metal)
- Hornallas de inducción
- Calentadores de inducción

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

- Tanques de calentadores de refuerzo eléctricos
- Tanques de calentadores de refuerzo a gas

Garantía de noventa (90) días solo para las piezas:

- Repuestos

Sin perjuicio de cualquier disposición en contrario en el presente documento, la garantía limitada del presente documento no cubrirá los componentes a discreción exclusiva del Vendedor, tales como, entre otros, los siguientes: bombillas de luz incandescente revestidas, luces fluorescentes, bombillas de lámparas de calor, bombillas de luz halógena revestidas, bombillas de lámparas de calor halógenas, bombillas de luz de xenón, tubos de luz LED, componentes de vidrio y fusibles; fallo del Producto en el tanque de refuerzo, intercambiador de calor de tubo con aletas u otro equipo de calentamiento de agua causado por encalado, acumulación de sedimentos, ataque químico o congelamiento.

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

El registro del Producto debe enviarse dentro de los 90 días a partir de la fecha de envío desde nuestra fábrica para calificar para una cobertura adicional. El registro se puede enviar a través del formulario en el sitio web del Vendedor, a través del formulario accesible a través del código QR en el Producto (donde esté disponible), o llamando al Servicio al cliente con la información necesaria a: **+1-414-671-6350.**

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, PUNITIVO, EJEMPLAR O ESPECIAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, EL COSTO DE PRODUCTOS SUSTITUTOS O EL COSTO DE MANO DE OBRA, DERIVADOS DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, DEL AGREGADO A OTRO PRODUCTO O LA CONVERSIÓN EN UN COMPONENTE DE OTRO PRODUCTO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA, YA SEA BASADO EN UNA GARANTÍA (EXPLÍCITA O IMPLÍCITA) O BASADO EN UN CONTRATO, PERJUICIO O CUALQUIER OTRO PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD, E INDEPENDIENTEMENTE DE CUALQUIER RECOMENDACIÓN O AFIRMACIÓN QUE HAYA OFRECIDO EL VENDEDOR CON RESPECTO DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, INCLUSO SI EL VENDEDOR ES CONSCIENTE DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR QUE SURJA DE ESTE ACUERDO O ESTÉ RELACIONADA CON ÉL EXCEDERÁ LOS MONTOS TOTALES PAGADOS AL VENDEDOR POR EL CLIENTE A CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DENTRO DEL PERÍODO DE LOS TRES (3) MESES INMEDIATAMENTE ANTERIORES AL EVENTO QUE DÉ ORIGEN AL RECLAMO DEL CLIENTE. LAS LIMITACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE DOCUMENTO CON RESPECTO A RESPONSABILIDAD DEL VENDEDOR SERÁN VÁLIDAS Y APLICABLES A PESAR DE UNA AUSENCIA DEL PROPÓSITO ESENCIAL DEL RESARCIMIENTO LIMITADO QUE SE ESPECIFICA EN ESTOS TÉRMINOS.

El Vendedor se reserva el derecho a actualizar estos Términos en cualquier momento, a su entera discreción, que se volverán vinculantes en su fecha de publicación. Para obtener la versión más actualizada de nuestros Términos de venta completos, visite nuestro sitio web en: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	26
Introduction.....	26
Consignes de Sécurité Importantes.....	27
Description du Modèle.....	28
Désignation du Modèle.....	28
Caractéristiques Techniques	28
Configuration des Fiches.....	28
Tableau des Caractéristiques électriques.....	29
Dimensions.....	29
Capacité de conservation des aliments	29
Installation.....	30
Généralités	30

Mode d'emploi	32
Généralités	32
Modifier les réglages de température.....	32
Utiliser les minuteurs	33
Modifier les réglages du minuteur	33
Mettre à jour le micrologiciel	33
Maintenance.....	34
Généralités	34
Nettoyage quotidien.....	34
Guide de Dépannage.....	35
Options et Accessoires	36
Informations de Service.....	36
Garantie Limitée Internationale.....	37

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (à l'arrière des modèles indépendants), 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).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes
Hora Central (CT)
(Horario de verano—junio a septiembre:
7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves
7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en www.hatcocorp.com.



Desecho correcto de este producto

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

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 résister aux tâches de cuisine ardues et se composent d'une structure en acier inoxydable robuste, d'un équipement solide, de glissières en acier inoxydable et d'un panneau de commande à écran tactile. 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 plusieurs appareils à tiroirs, le panneau de commande à écran tactile peut contrôler la température de chaque tiroir individuellement pour conserver au chaud un grand nombre de plats lors des heures de service de pointe.

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 :

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- 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 DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.

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 nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs 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 +1 414-671-6350.

⚠ 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.

AVIS

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

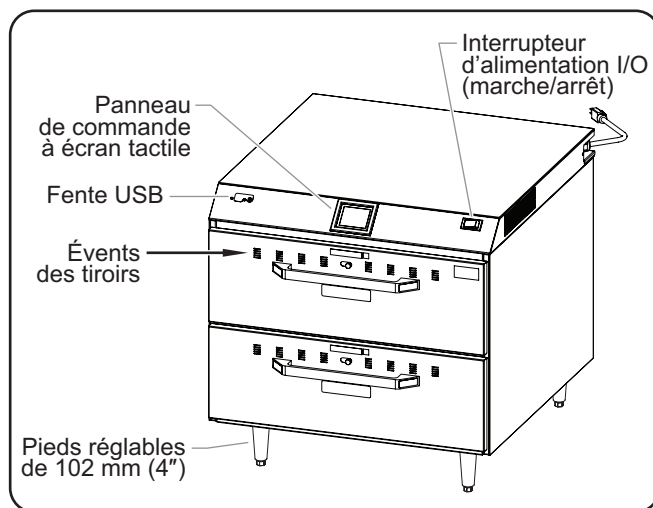
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les tiroirs chauffants Hatco sont fabriqués en acier inoxydable et aluminium robustes avec des rouleaux en nylon résistants, des glissières en acier inoxydable de 12 jauges et dans un matériau haute résistance. Chaque appareil dispose d'évents réglables pour contrôler l'humidité, d'un panneau de commande à écran tactile et d'un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt). Des bacs standard de 152 mm (6") de profondeur sont fournis avec chaque tiroir. La profondeur de chaque tiroir peut être ajustée à différentes profondeurs pour s'adapter à différentes tailles de bacs. Le couvercle et les parois isolés assurent un rendement énergétique maximal et les éléments chauffants sont garantis pendant deux ans.

Les modèles HDWTC sont disponibles en version avec un, deux ou trois tiroirs et sont fournis avec un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6") muni d'une fiche. Ils possèdent des pieds réglables de 102 mm (4").

NOTA: Référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour connaître tous les options et accessoires disponibles.



Modèle HDWTC-2

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

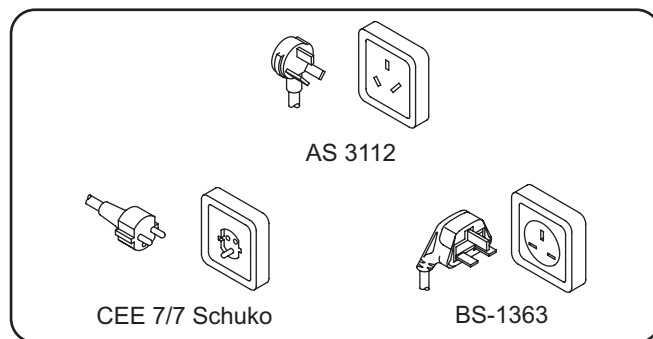
Configuration des fiches

Les appareils 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. 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

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDWTC-1	220	323	1.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230	353	1.5		
	240	384	1.6		
HDWTC-2	220	645	2.9	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230	704	3.1		
	240	766	3.2		
HDWTC-3	220	966	4.4	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112	135 kg (296 lbs.)
	230	1055	4.6		
	240	1148	4.8		

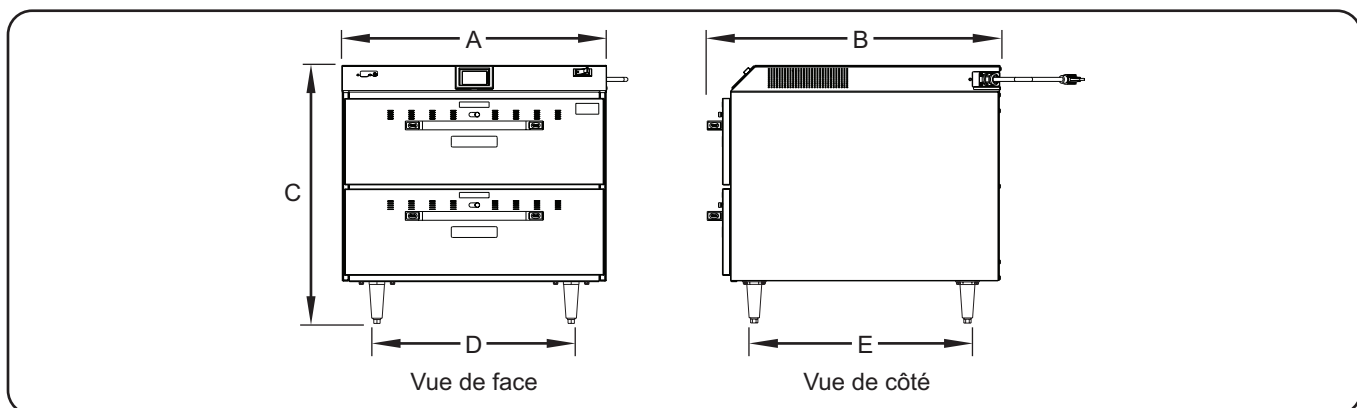
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C) *	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDWTC-1	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	398 mm (15-3/4")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-2	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	611 mm (24-1/8")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")
HDWTC-3	622 mm (24-1/2")	689 mm (27-1/8")	823 mm (32-1/2")	473 mm (18-5/8")	518 mm (20-3/8")

* La hauteur (C) comprend les pieds de 102 mm (4"). Ajoutez 51 mm (2") à la hauteur (C) si l'appareil est équipé de pieds de 152 mm (6").

Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour connaître la hauteur (C) de l'appareil doté de roulettes en option.



Capacité de conservation des aliments

Un tiroir standard possède la capacité suivante :

- Petits pains : 6 à 8 dizaines
- Côtes de porc : 11 à 14 kg (25 à 30 lb)
- Pommes de terre : 3 à 3 douzaines et demi

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. Sortez du tiroir de l'appareil le sac en plastique contenant les quatre pieds ou roulettes.

5. Couchez avec précautions l'appareil sur le côté (nécessite deux personnes).

6. Installez chaque pied ou roulette. Consultez la procédure appropriée dans cette section.

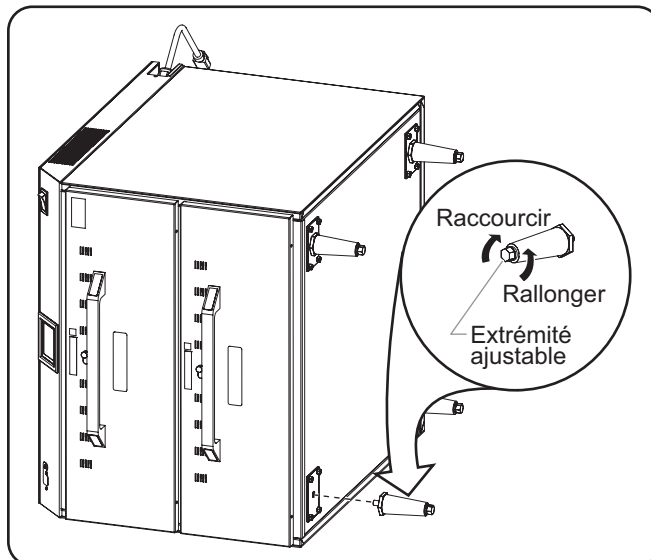
7. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux). Si l'appareil n'est pas calé ou branle, tourner l'extrémité réglable du pied approprié pour caler l'appareil.

8. Installez la protection anti-basculement appropriée. Consultez la procédure dans cette section.

- Assurez-vous que l'appareil est stable avant de fixer les brides de pied au sol dans le cadre de la procédure de protection anti-basculement.

Installation des Pieds

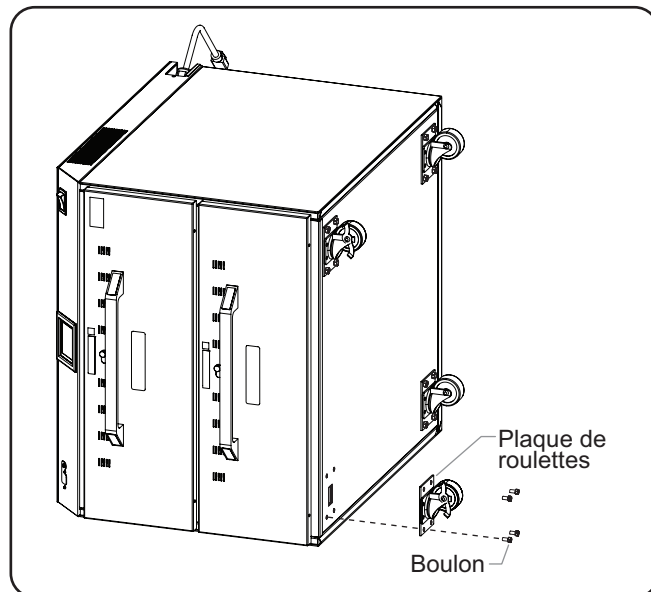
1. Taraudez un pied dans l'orifice situé au niveau d'un coin de l'appareil.
2. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
3. Reprenez les étapes 1 et 2 pour les trois autres pieds.



Installation des pieds sur le Modèle HDWTC-2

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.



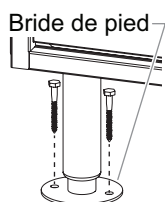
Installation des Roulettes sur le Modèle HDWTC-2

Installation de la protection anti-basculement

Les appareils autoportants peuvent nécessiter l'installation d'une protection anti-basculement soit en fixant les brides de pied au sol soit en installant le support mural anti-basculement fourni avec l'appareil (tous deux disponibles au moment de la commande auprès d'Hatco).

Fixation des brides de pied au sol

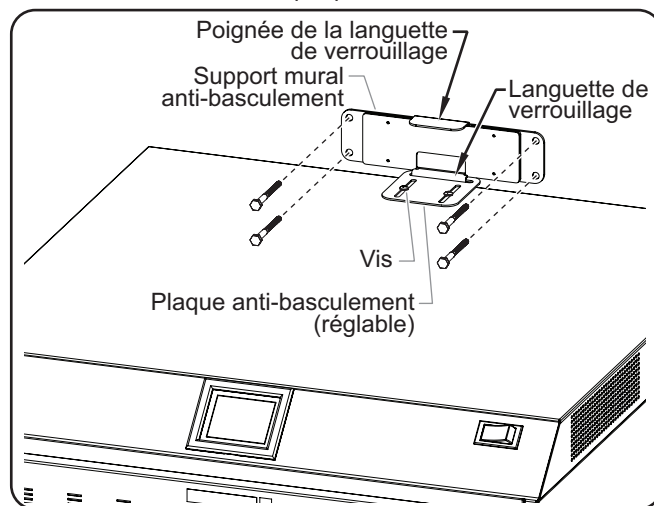
1. Assurez-vous que l'appareil est à l'emplacement souhaité et qu'il est bien stable.
2. À l'aide des attaches appropriées, fixez chaque bride de pied au sol.



Installation du support mural anti-basculement

1. Déplacez l'appareil à l'emplacement souhaité contre le mur où le support mural sera installé. Assurez-vous que l'appareil est bien stable.
2. Desserrez, sans retirer, les deux vis qui fixent la plaque anti-basculement au haut de l'appareil.
3. Déterminez l'emplacement du support mural sur le mur.
 - a. Placez le support mural pour qu'il affleure le mur au dessus de l'appareil.
 - b. Avec la poignée de la languette de verrouillage enfoncée sur le support, placez le support de sorte que la languette de verrouillage repose entièrement dans l'ouverture de la plaque anti-basculement.
 - Déplacez la plaque anti-basculement d'avant en arrière le cas échéant pour bien faire reposer la languette de verrouillage dans la plaque. Une fois l'emplacement approprié déterminé, fixez la plaque à l'appareil.
 - c. Marquez les emplacements des attaches du support mural à travers les ouvertures du support mural.

4. Prépercez les trous dans le mur aux emplacements marqués du système de fixation approprié du support mural.
5. Installez le support mural à l'aide des fixations appropriées.
6. Soulevez la poignée de la languette de verrouillage sur le support mural et déplacez l'appareil sous le support mural.
7. Relâchez la poignée de la languette de verrouillage de sorte que la languette de verrouillage repose entièrement dans l'ouverture de la plaque anti-basculement.



Installation du support mural anti-basculement

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner un tiroir chauffant Hatco. Chaque tiroir peut être contrôlé individuellement grâce au panneau de commande à écran tactile.

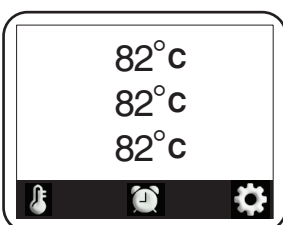
⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

1. 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).

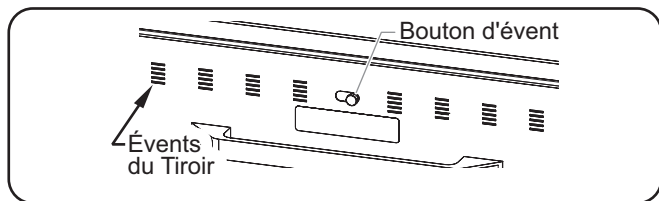
- Les éléments chauffants vont s'allumer.
- Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil indique les températures actuelles correspondant à la position de chaque tiroir à l'intérieur de l'ensemble de tiroirs chauffants.



⚠ ATTENTION

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

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



Événements du tiroir

NOTA: Le réglage correct des événements dépend du type et du volume d'aliments maintenus au chaud, ainsi que de la fréquence d'ouverture 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: Les dommages dus à l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

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

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

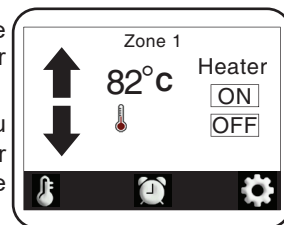
Arrêt

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

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.
3. Touchez le bouton rouge ↑ ou ↓ celui situé sur l'écran pour sélectionner la température de l'air souhaitée.



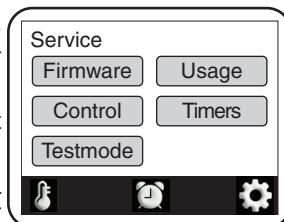
NOTA : La température de l'air peut varier selon la consistance et la composition des produits.

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

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.

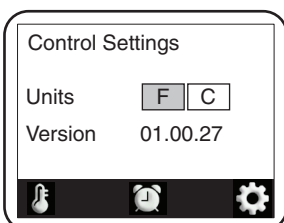
1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument et l'écran d'accueil s'affiche.
2. Touchez le  bouton.
 - Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
 - Le menu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

Utilisation des minuteurs

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

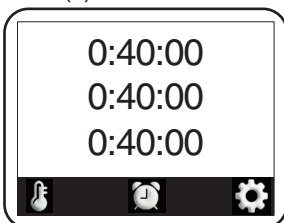
1. Touchez le bouton pour afficher l'écran Timers (minuteurs).

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle du tiroir dans l'ensemble de tiroirs chauffants, tel que celui-ci est vu par l'opérateur.

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.

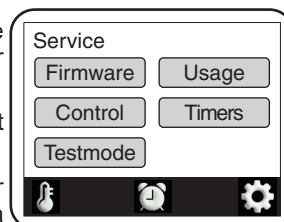
3. Maintenez le doigt sur le minuteur en surbrillance en rouge pendant trois secondes pour réinitialiser le minuteur.



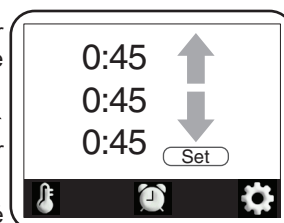
Modifier les réglages du minuteur

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.



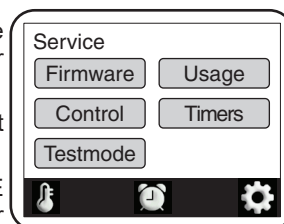
4. Touchez le bouton SET pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.
5. Touchez le bouton rouge ou celui sur l'écran pour changer l'heure du minuteur.
6. Touchez le réglage souhaité suivant du minuteur pour l'activer et répétez l'étape précédente pour modifier le réglage.
7. Touchez le bouton DONE quand tous les changements sont terminés.
8. Touchez le bouton pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.



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 cette dernière terminée, le panneau de commande à écran tactile redémarre et affiche l'écran d'accueil.

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 +1-414-671-6350.

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 nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur 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 nettoyeur crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces.
 - Assurez-vous de contrôler et d'entretenez 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.

⚠ 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.	La température de l'air est réglée à un niveau trop élevé.	Réglez la température à un niveau plus faible.
	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.
	La température de l'air est réglée à un niveau trop faible.	Réglez la température à un niveau plus élevé.
	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.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du 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: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

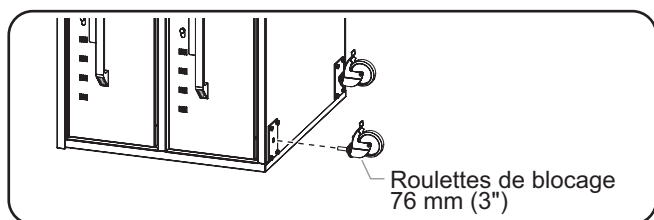
Roulettes de blocage 76 mm (3")

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, et trois 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, et trois 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, et trois tiroirs.

Pieds plastique de 152 mm (6")

Des pieds en plastique de 152 mm (6") sont disponibles pour les appareils autostables à un, deux ou trois tiroirs.

Plaques d'aliments

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

OS-PAN..... Bac en acier inoxydable surdimensionné de 127 mm (5") de profondeur — 381 x 508 x 127 mm (15" x 20" x 5") [largeur x hauteur x profondeur]

HDW 6" PAN..... Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6") de profondeur — 324 L x 527 P x 152 profondeur mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")

Grille

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

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie sur l'unité est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de Hatco, selon la première échéance.

En cas de problème avec l'unité durant la période de garantie, procéder comme suit:

Contacteur un Revendeur Hatco

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

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

Le revendeur Hatco procédera comme suit :

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la demande de réparation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

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

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant **Support (Assistance)**, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien)
- appelez le SAV Hatco au +1-414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à : **support@hatcocorp.com**

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 une période de dix-huit (18) mois ou les périodes indiquées ci-dessous pour des composants particuliers du Produit. 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 de deux (2) ans pour les pièces :

Éléments des grille-pains à convoyeur (enveloppe métallique)
 Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
 Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
 Éléments des chauffe-plats (enveloppe métallique)
 Éléments de vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des armoires de conservation (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)
 Cuisinières à induction
 Réchauds à induction

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

Cuves des réchauffeurs électriques
 Cuves des réchauffeurs 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 du réchauffeur, 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 par le biais du formulaire sur le site Web du Vendeur, par le biais du formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 414 671 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 NONOBTANT 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>**

[illegible]

GB Symbol Identification
ES Identificación de los símbolos
FR Identification de Symbole

	Safety Alert Alerta de seguridad Alerte de sécurité
	Read Operator's Manual Lea el manual del operador Lire le manuel de l'opérateur
	Caution — Hot Surface Precaución: superficie caliente Attention - Surface Chaude
	Power ON Encendido Puissance Sur
	Power OFF Apagado Hors Tension
	Standby En espera Veille
	Protective Earth Ground Puesta a tierra protectora La Terre de Protection
	Earth Ground Puesta a tierra Mise à la Terre
	Equipotential Ground Masa equipotencial Rez de Potentiel
	Alternating Current Corriente alterna Courant Alternatif
	Phase Fase Phase
	Water Fill, Low Water Llenado de agua, bajo nivel de agua Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau
	Humidity, Humidity Cycle Humedad, ciclo de humedad Humidité, Cycle Humidité

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone +1-414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com