hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

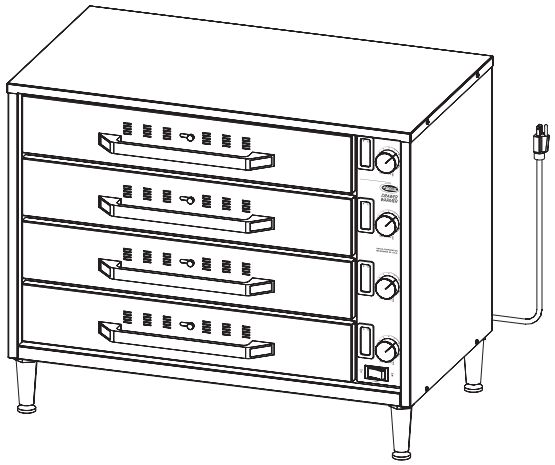
S'inscrire en ligne!
(voir page 13)

Hatco® CORPORATION

Split Drawer Warmers
Tiroirs Chauffants Séparés

HDW-R2 Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 13

P/N 07.04.353.00

© 2018 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **4**
Plug Configurations 4
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Food Holding Guide 7
Maintenance **8**
General 8
Daily Cleaning 8
Troubleshooting Guide **9**
Options and Accessories **10**
Limited Warranty **12**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Page**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (specification label located on the back of the unit), voltage, and purchase date of the unit in the spaces below. 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 Central Standard Time (CST)

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

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

e-mail: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Hatco Split Drawer Warmers are designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. They are built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. Split Drawer Warmers expand holding capacities with two drawers of food in the same height as a single standard drawer. They are ideal for casseroles, pot pies, rolls, nacho chips, potatoes, vegetables, poultry, meat, and desserts.

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

NOTICE

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

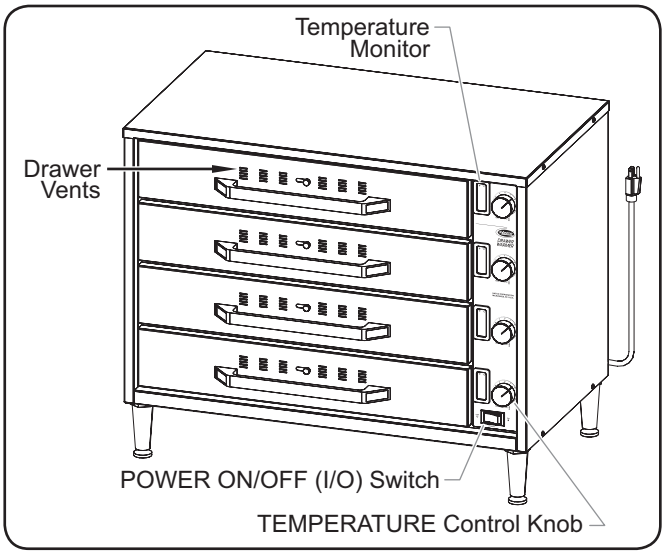
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch the finish of the unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

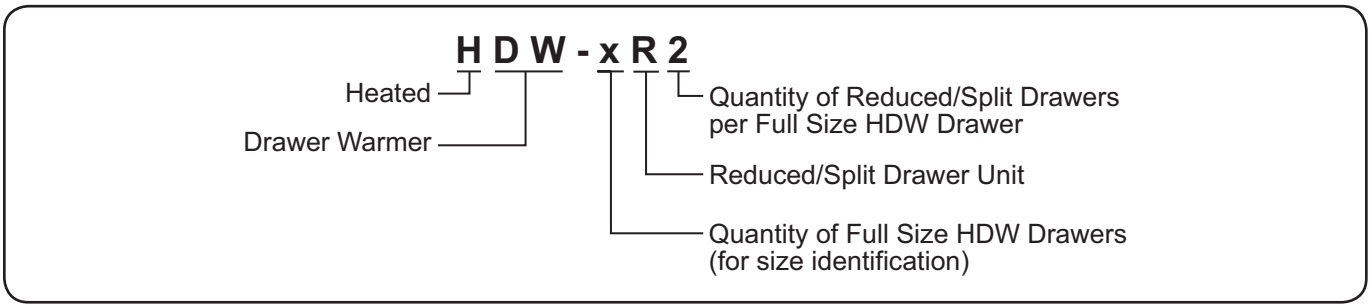
Hatco Split Drawer Warmers are built of rugged stainless steel with heavy-duty full extension drawer slides and heavy-duty hardware. These models are free-standing units equipped with two, three, or four drawers, 2-1/2″ (64 mm) deep food pans for each drawer, 4″ (102 mm) legs, and an attached 6′ (1829 mm) power cord with plug.

Each drawer features an adjustable temperature control and temperature monitor. Drawers can be configured with or without drawer vents. A single POWER ON/OFF (I/O) switch controls the power to the unit. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the blanket heating elements are warranted for one year. All drawer slides are warranted against breakage for two years.



Model HDW-2R2

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

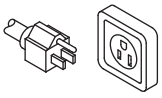
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed.

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of the unit. See the label for serial number and verification of unit electrical information.



NEMA 5-15P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

SPECIFICATIONS

Electrical Rating Chart - Standard Mechanical Controller

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1R2	120	690	5.8	NEMA 5-15P	90 lbs. (41 kg)
HDW-1.5R2		990	8.3		112 lbs. (51 kg)
HDW-2R2		1290	10.8		135 lbs. (61 kg)

Electrical Rating Chart - Touchscreen Controller (See page 10 for more information)

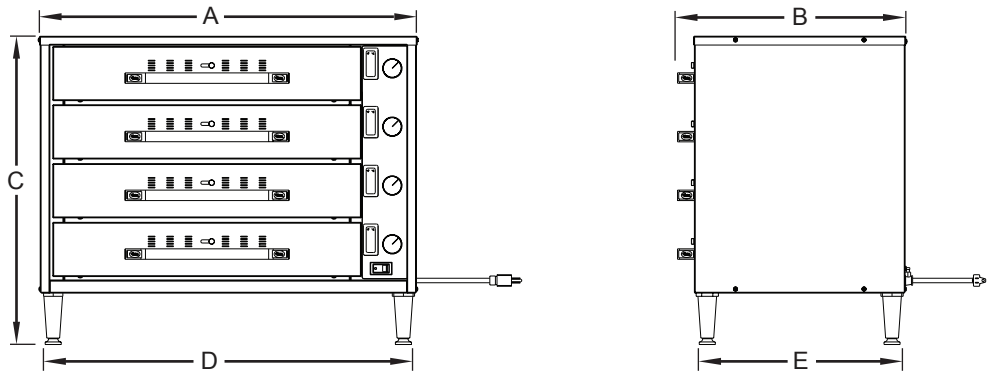
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1R2	120	715	6.0	NEMA 5-15P	90 lbs. (41 kg)
HDW-1.5R2		1020	8.5		112 lbs. (51 kg)
HDW-2R2		1320	11.0		135 lbs. (61 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1R2	28-7/8″ (733 mm)	17-3/4″ (450 mm)	14-7/8″ (378 mm)	28″ (711 mm)	15-5/8″ (397 mm)
HDW-1.5R2	28-7/8″ (733 mm)	17-3/4″ (450 mm)	19-1/2″ (494 mm)	28″ (711 mm)	15-5/8″ (397 mm)
HDW-2R2	28-7/8″ (733 mm)	17-3/4″ (450 mm)	24″ (610 mm)	28″ (711 mm)	15-5/8″ (397 mm)

NOTE: Height (C) includes 4" legs.



General

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

⚠ WARNING

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

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

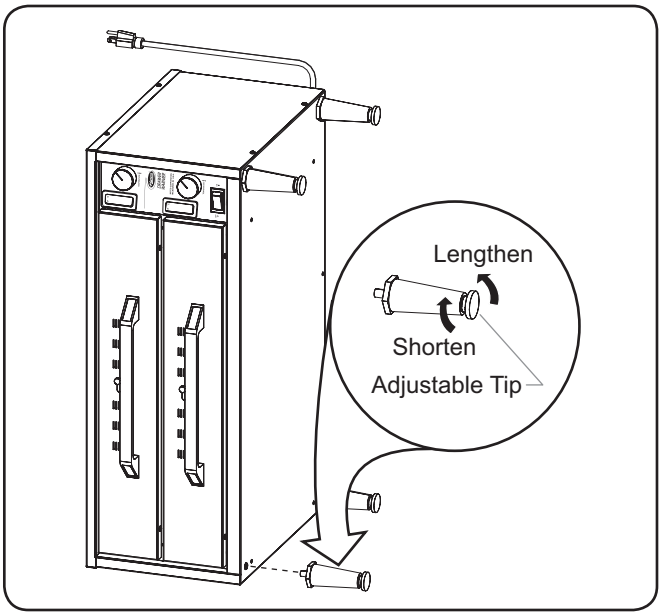
NOTICE

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

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the 4″ (102 mm) legs.
   a. Remove the plastic bag containing the four legs from the top drawer of the unit.
   b. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
   c. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
   d. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
   e. Repeat steps c and d for the remaining three legs.
   f. Return the unit to its upright position (requires two people). If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg to level the unit.



Leg Installation

4. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.

General

Use the following procedure to operate a Hatco Split Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the TEMPERATURE control knob and temperature monitor as well as the optional adjustable drawer vents for humidity control.

⚠ 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 ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
   - The unit and illuminated switch will turn on.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the Food Holding Guide in this section.

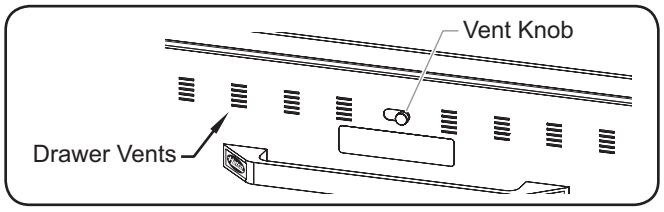
⚠ CAUTION

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

BURN HAZARD:

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

4. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
5. If equipped, adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.

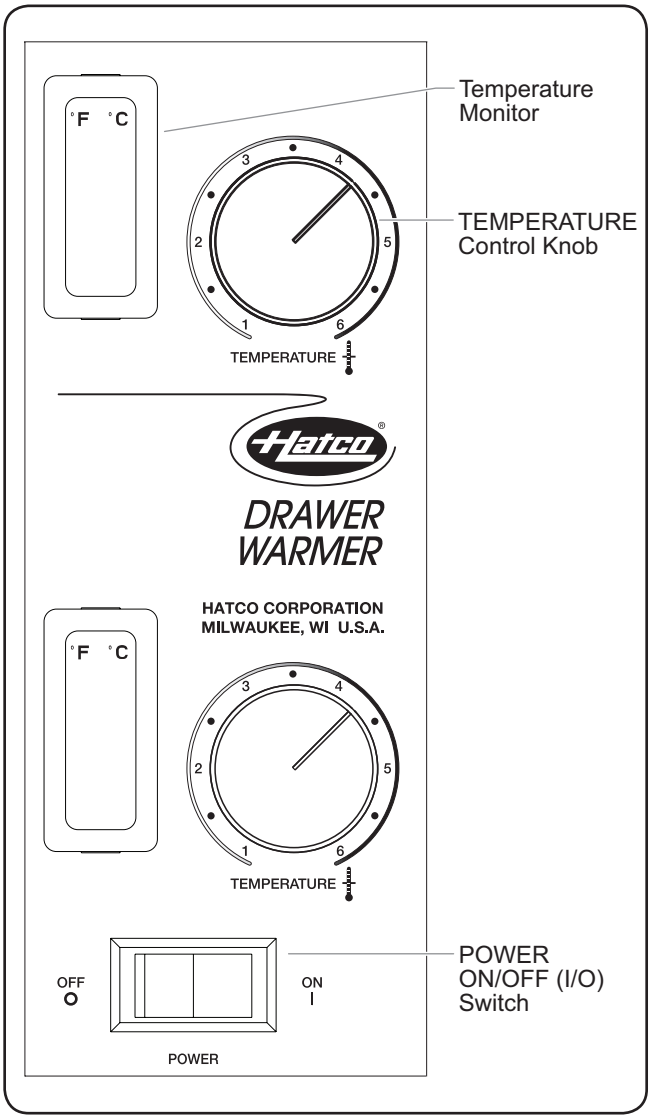


Drawer Vents

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

Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The unit and the illuminated switch will shut off.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



Control Panel (HDW-1R2 model shown)

Food Holding Guide

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

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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.

NOTICE

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

3. Wipe down surfaces using a damp, non-abrasive 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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Temperature set too high.	Change the temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify unit is plugged into proper plug supply. Refer to the SPECIFICATION section for details.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Temperature set too low.	Change the temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	Temperature set too high.	Change the temperature to a lower setting.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	Temperature set too low.	Change the temperature to a higher setting.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Alert Message Guide

Touch SNOOZE to postpone an Alert Message for five minutes and return to operation. Touch DISABLE to reset an Alert Message. Always investigate and correct the causes of an Alert Message.

Alert Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
 Bad Probe Connection	Defective temperature probe.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 PCB Temp Too High	Make sure inlet and outlet openings for the cooling fan are not blocked and air flow is not restricted. Restart cabinet.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

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

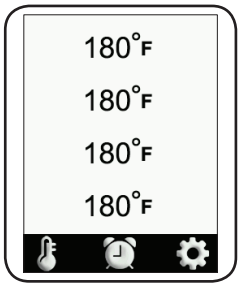
e-mail: support@hatcocorp.com

Touchscreen Controller

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

Startup

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



⚠ CAUTION

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

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

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

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

Shutdown

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

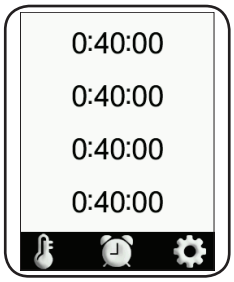
Using the Timers

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.

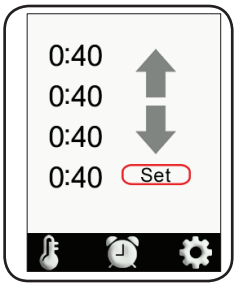


3. Press and hold the red highlighted timer for three seconds to reset the time.

Changing the Timer Settings

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

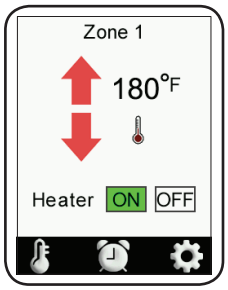
1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the key.
   - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch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



Changing the Temperature Settings

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the desired temperature setting to adjust.
3. Touch the red ⬆ or ⬇ key on the display to set the desired air temperature.



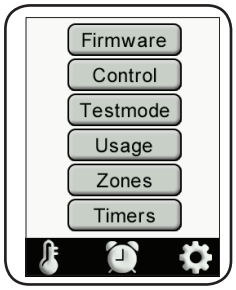
NOTE: Air temperature may vary depending upon product make-up and consistency.

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.

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.



LIMITED WARRANTY

English

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:
Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:
Induction Ranges

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:
3CS and FR Tanks

d) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:
Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

e) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:
Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....13
Introduction.....13
Consignes de Sécurité Importantes.....14
Description du Modèle.....15
Désignation du Modèle.....15
Caractéristiques Techniques 15
Configuration des Fiches.....15
Tableau des Caractéristiques électriques.....16
Dimensions.....16
Installation.....17
Généralités 17
Mode d'emploi 18
Généralités 18
Guide de maintien au chaud des aliments.....18
Maintenance.....19
Généralités 19
Nettoyage Quotidien.....19
Guide de Dépannage.....20
Options et Accessoires 21
Garantie Limitée 23
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

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

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

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont conçues pour conserver la nourriture chaude à une température de service optimale sans nuire à sa qualité. Fabriquées en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, elles ont été spécialement conçues pour les tâches ardues en cuisine et sont équipées de glissières également en acier inoxydable ainsi que de tiroirs assurant une fermeture positive. Les deux tiroirs chauffants séparés atteignant la même hauteur qu'un seul tiroir classique, ils offrent non seulement un plus grand espace pour la nourriture, mais constituent également la solution idéale pour garder chaud les ragoûts, les tourtes, les brioches, les frites nacho, les pommes de terre, les légumes, la volaille, la viande ou encore les desserts.

Les tiroirs chauffants séparés sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des appareils les tiroirs chauffants séparés. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.**
- **La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

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

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

AVIS

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

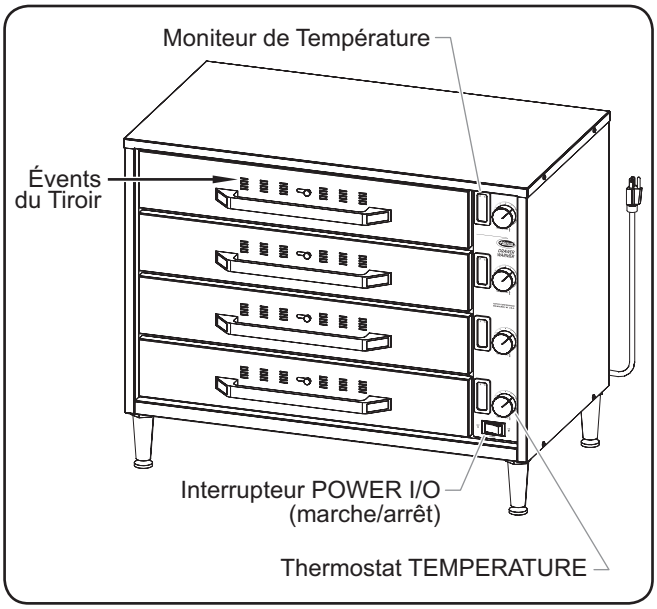
Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

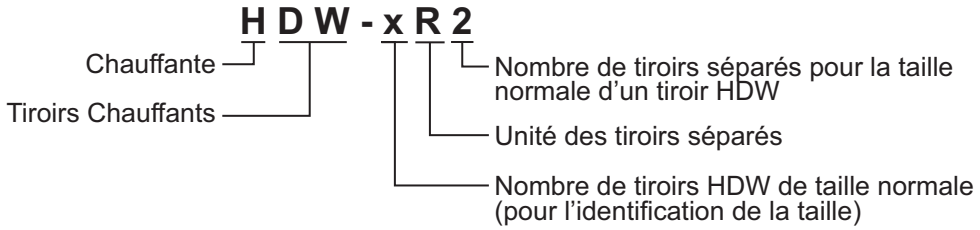
Fabriqués en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont dotés de glissières à sortie totale également très résistantes. Ces modèles constituent des appareils autoportants équipés de deux, de trois, ou de quatre tiroirs, de bacs alimentaires de 64 mm (2-1/2″) de profondeur pour chaque tiroir, de pieds de 102 mm (4″) et d'un cordon d'alimentation avec prise de 1 829 mm (6′).

Chaque tiroir dispose d'un régulateur et d'un moniteur de température. Les tiroirs peuvent être configurés avec ou sans évent du tiroir. Un seul l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) contrôle l'alimentation de l'appareil. Le couvercle et les côtés à isolation thermique offrent une efficacité énergétique maximale. De plus, les éléments chauffants sont garantis un an et toutes les glissières sont garanties deux ans contre la casse.



Modèle HDW-2R2

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

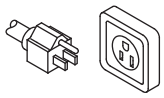
Configuration des fiches

Les appareils sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau des Caractéristiques électriques - Contrôleur mécanique standard

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration des Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1R2	120	690	5.8	NEMA 5-15P	41 kg (90 lbs.)
HDW-1.5R2		990	8.3		51 kg (112 lbs.)
HDW-2R2		1290	10.8		61 kg (135 lbs.)

Tableau des Caractéristiques électriques - Panneau de commande à écran tactile (Voir page 10 pour plus d'informations)

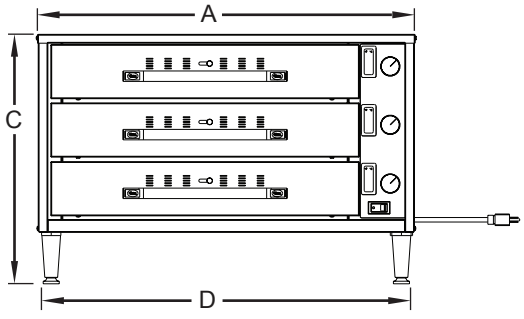
Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration des Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1R2	120	715	6.0	NEMA 5-15P	41 kg (90 lbs.)
HDW-1.5R2		1020	8.5		51 kg (112 lbs.)
HDW-2R2		1320	11.0		61 kg (135 lbs.)

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

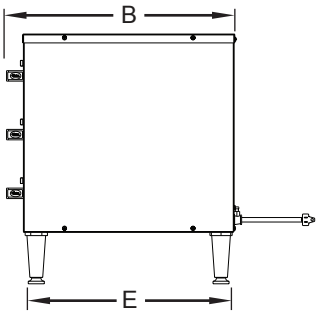
Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encastré Largeur (D)	Encastré Hauteur (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8″)	450 mm (17-3/4″)	378 mm (14-7/8″)	711 mm (28″)	397 mm (15-5/8″)
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8″)	450 mm (17-3/4″)	494 mm (19-1/2″)	711 mm (28″)	397 mm (15-5/8″)
HDW-2R2	733 mm (28-7/8″)	450 mm (17-3/4″)	610 mm (24″)	711 mm (28″)	397 mm (15-5/8″)

NOTA: La hauteur (C) comprend la hauteur des pieds 102 mm (4").



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont pré-assemblés avant leur expédition. 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.

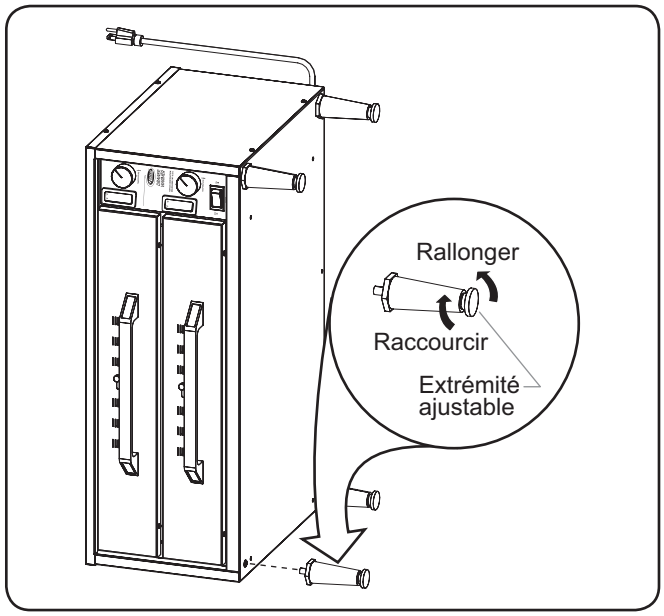
AVIS

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. Montez les pieds de 102 mm (4″).
   a. Retirez le sac en plastique contenant les quatre pieds à partir du premier tiroir de l'appareil.
   b. Placez l'unité sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
   c. Vissez le pied dans l'orifice situé à l'une des extrémités de l'appareil.
   d. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
   e. Reprenez les étapes c et d pour les trois autres pieds.
   f. Replacez l'unité en position verticale (nécessite deux personnes). Si l'appareil n'est pas plan ou s'il balance, tournez l'embout réglable du pied approprié pour aplanir l'appareil.



Installation des pieds

4. 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 (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
   - 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.

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection. Chaque tiroir peut être paramétré et commandé individuellement grâce au moniteur et au thermostat de TEMPÉRATURE. En outre, les évents réglables du tiroir – en option – permettent de contrôler l'humidité.

⚠ 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 POWER I/O (marche/arrêt) sur position « I » (marche).
   • L'appareil et l'interrupteur éclairé s'allumeront.
3. Tournez le thermostat TEMPERATURE au réglage souhaité. Reportez-vous au tableau des réglages recommandés sur le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

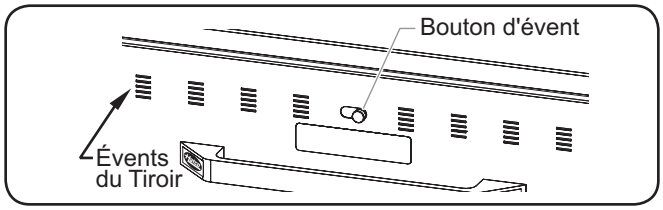
⚠ ATTENTION

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

DANGER DE BRÛLURE :

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

4. Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
5. Si votre appareil en est équipé, réglez les évents du tiroir pour obtenir l'humidité souhaitée en faisant glisser le bouton des évents vers l'avant. L'ouverture complète des évents permet l'évacuation du maximum d'humidité.

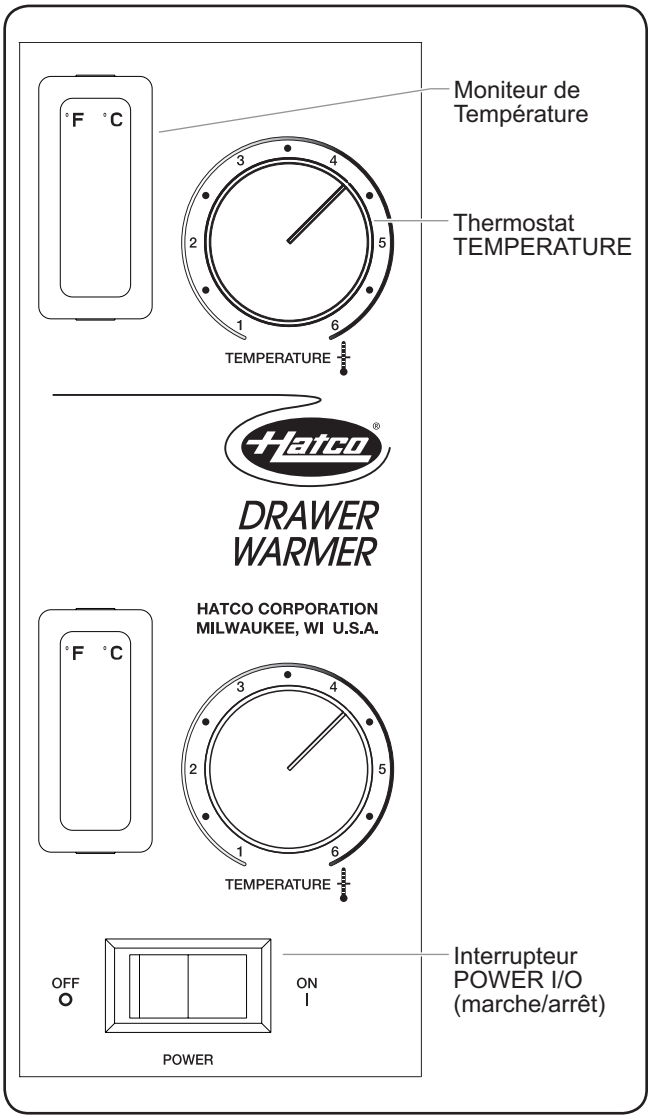


Évents du tiroir

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

Arrêt

1. Placez l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur position « O » (arrêt). L'appareil et l'interrupteur éclairé s'éteindront.
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



Panneau de commande (modèle HDW-1R2)

Guide de maintien au chaud des aliments

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

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

Nettoyage Quotidien

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

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

AVIS

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

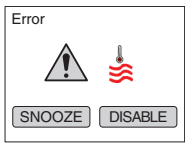
⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Vérifiez que l'appareil est branché à une prise électrique adaptée. Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Thermostat interne défectueux..	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Produit trop sec.	Évent du tiroir en position fermée.	Ouvrez l'évent à fond.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop élevé.	Baisser le réglage de la température.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du tiroir.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop bas.	Régler la température à un niveau plus élevé.
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 POWER I/O (marche/arrêt) sur position « I » (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Guide des messages d'alerte

Pressez SNOOZE (reporter) pour différer un message d'alerte de cinq minutes et revenir au fonctionnement normal. Pressez DISABLE (désactiver) pour réinitialiser un message d'alerte. Déterminez toujours les raisons d'un message d'alerte et prenez des mesures correctives.

Message d'alerte	Dépannage	Action corrective (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
 Mauvaise connexion sonde	Sonde de température défectueuse.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
 Température PCB trop élevée	S'assurer que les ouvertures d'entrée et de sortie du ventilateur de refroidissement ne sont pas obstruées et que l'air circule librement. Redémarrer l'appareil.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

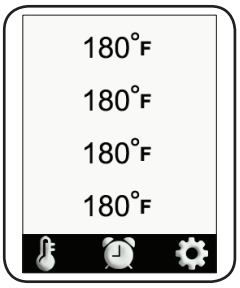
Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350 **Courriel: support@hatcocorp.com**

Panneau de commande à écran tactile

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

Mise en service

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



⚠ ATTENTION

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

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

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

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

Arrêt

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

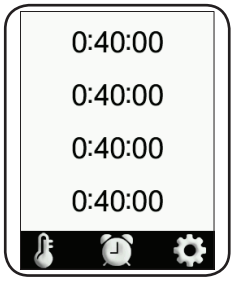
Utilisation des minuteurs

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.

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

2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).
   - Touchez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.
   - Touchez un minuteur et maintenez-le appuyé durant 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 sonores et la surbrillance rouge reste allumée jusqu'à ce que l'opérateur réinitialise le minuteur.

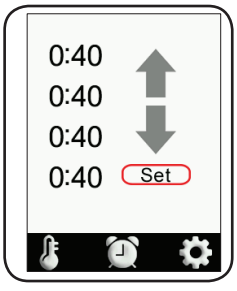


3. Touchez et maintenez appuyé le minuteur en surbrillance en rouge pendant trois secondes pour réinitialiser le minuteur.

Modifier les réglages du

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, 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 répéter l'étape précédente pour modifier le réglage.

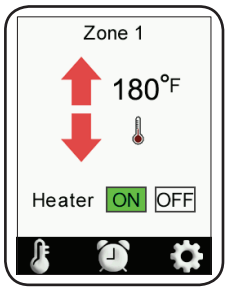


7. Touchez le bouton DONE quand tous les changements sont terminés.
8. Touchez le bouton rouge pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

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, 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 régler la température de l'air souhaitée.



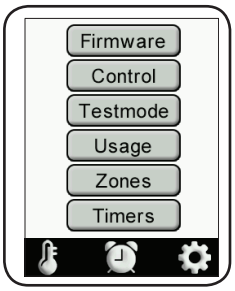
NOTA: La température de l'air variera selon la consistance et la composition des produits.

4. Touchez le bouton rouge 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, 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 « Unité » :
   - Touchez le champ « F » pour sélectionner Fahrenheit.
   - Touchez le champ « C » pour sélectionner Celsius.



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

5. Touchez le bouton rouge 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, 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 de mise à jour sur l'écran de mise à jour du micrologiciel.
   - La mise à jour va démarrer. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile va redémarrer et afficher l'écran d'accueil.



GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

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

Gammes à induction

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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

ARIZONA
Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

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

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA
GCS Service
Minnetonka 800-822-2303 x20365

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

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

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

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

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

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

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

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

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

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

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

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

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

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

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

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

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

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. May 2018 P/N 07.04.353.00 Form No. HDWR2M-0518