

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

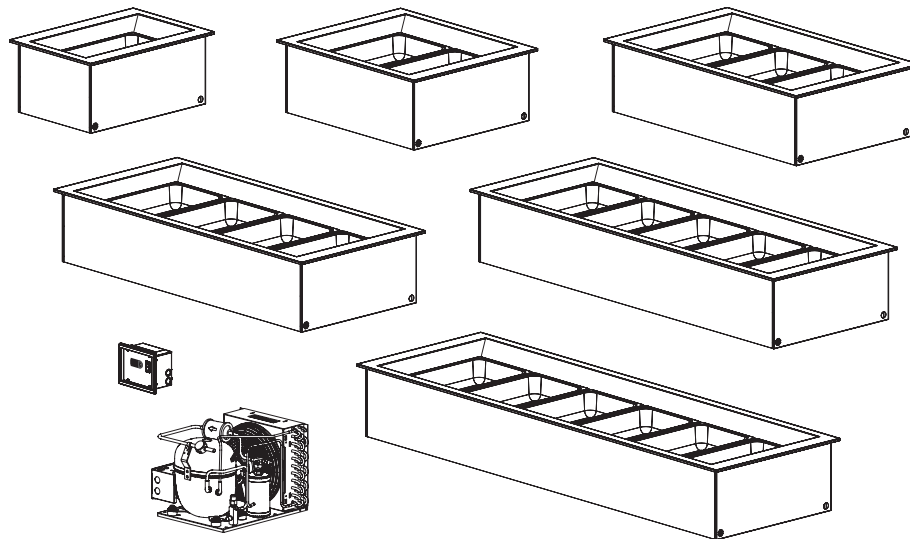
S'inscrire en ligne!
(voir page 19)



Remote Refrigerated Drop-In Wells Cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance Hatco

CWBR, CWBR-S, CWBX, CWBX-S Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 19

Important Owner Information2 Introduction2 Important Safety Information3 Model Description4 Model Designation5 Specifications5 Electrical Ratings Chart—Condensing Unit.....5 Electrical Ratings Chart—Solenoid Valve5 Dimensions6 Refrigerant Information.....7 Operating Specifications.....8 Compressor Specifications.....8 Installation9 General.....9 Connecting the Components.....10 Installing the Control Box Remotely.....11 Countertop Cutout Dimensions11	Operation12 General.....12 Changing the Setpoint Temperature.....13 Setting the Auto-Defrost Cycle13 Changing Fahrenheit and Celsius Setting.....13 Maintenance14 General.....14 Daily Cleaning14 Monthly Cleaning.....14 Troubleshooting Guide15 Options and Accessories16 Limited Warranty18 Authorized Parts Distributors Back Cover
---	---

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification labels located on the Control Box, well enclosure, and condensing unit, if equipped). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

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: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 414-671-6350.

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

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”.

INTRODUCTION

Hatco Remote Refrigerated Drop-In Wells are specially designed to hold cold foods at safe serving temperatures. The insulated, top-mount units are available in one through six pan configurations. A unique top bezel design allows cold air to effectively blanket the food product inside the refrigerated well. In addition, the bezel design provides clear viewing and easy access to the food contents of the refrigerated well.

The components of the Remote Refrigerated Drop-In Well are shipped as separate pieces that require field installation and connection. This provides the end user greater installation flexibility than self-contained units. The components include a refrigerated well, a Control Box, and a condensing unit (CWBR and CWBR-S Models). For installations that already have an appropriate condensing unit, Remote Refrigerated Drop-In Wells are available with the refrigerated well and Control Box only (CWBX and CWBX-S Models). One year parts and on-site labor warranty is standard.

Hatco Remote Refrigerated Drop-In Wells are a product 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 Remote Refrigerated Drop-In Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.



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



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



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



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:

- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.
- Unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.
- Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on 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.

FIRE HAZARD:

- Install condensing unit with a minimum of 6" (152 mm) of space between all sides of unit and any combustible surfaces.
- Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.

Make sure food product and food pans have been chilled to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to cool food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-chilled food product only.

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

WARNING

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.

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.

Maintain proper cleanliness of the unit. Proper cleanliness and sanitation is critical for food-safe operation. Refer to MAINTENANCE section for cleaning procedures.

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 414-671-6350.

CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm/961 sq cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to the refrigeration system.

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to unit.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

All Models

Hatco Remote Refrigerated Drop-In Wells are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing. The sides of the internal well are completely surrounded with a copper evaporator coil to provide even cooling from top to bottom. The Remote Refrigerated Drop-In Well is controlled with a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) Switch housed in a single, remote-mounted Control Box. All models are designed to be mounted to the topside of various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian®, Swanstone®, etc... Hatco Refrigerated Drop-In Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

Each model is supplied from the factory with the appropriate number of 12" (305 mm) or 20" (508 mm) Pan Support Bars, depending on the model's pan capacity.

Each individual well is capable of holding a variety of pan combinations of full size, 1/2-size, 1/3-size, and/or 1/6-size pans with accessory Adapter Bars.

Food Pans, Pan Support Bars, Adapter Bars, and other accessories are available for the Remote Refrigerated Drop-In Wells. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.

CWBR Models

CWBR models consist of a refrigerated well, a remote-mounted Control Box, a remote-mounted condensing unit, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). All plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.

CWBR-S Models

CWBR-S models are available in one, two, three, and four pan configurations. These models are "slim" designed and orient full-size sheet pans with the long side facing the customer. The slim design allows easy, reachable access to everything on the unit.

CWBR-S models consist of a refrigerated well, a remote-mounted Control Box, a remote-mounted condensing unit, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). All plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.

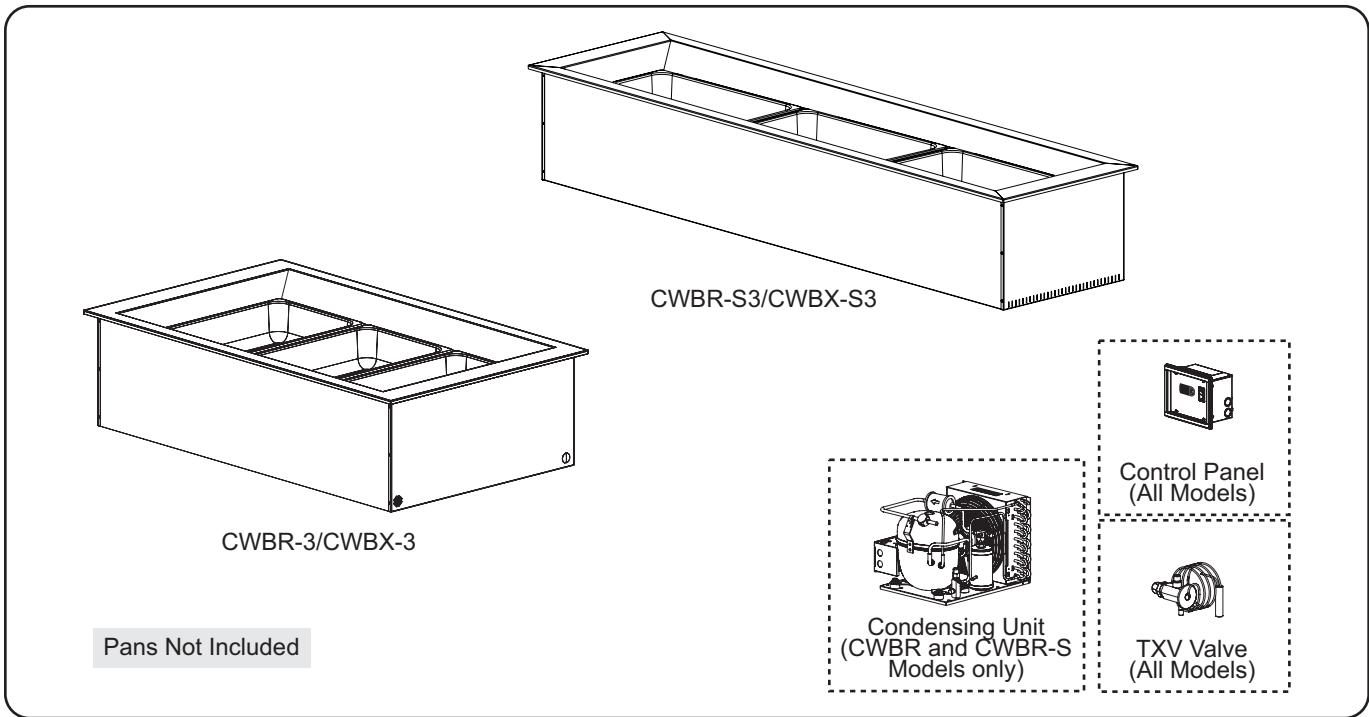
CWBX Models

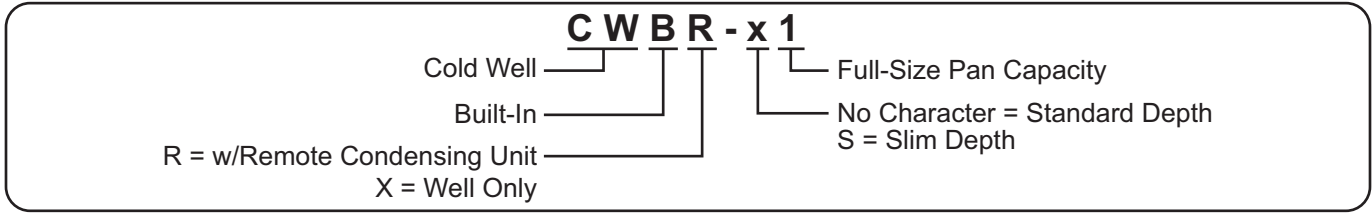
CWBX models consist of a refrigerated well with a solenoid valve, a remote-mounted Control Box, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). These components must be connected to an end user-supplied condensing unit. All plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.

CWBX-S Models

CWBX-S models are available in one, two, three, and four pan configurations. These models are "slim" designed and orient full-size sheet pans with the long side facing the customer. The slim design allows easy, reachable access to everything on the unit.

CWBX-S models consist of a refrigerated well with a solenoid valve, a remote-mounted Control Box, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). These components must be connected to an end user-supplied condensing unit. All plumbing and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.





SPECIFICATIONS

Electrical Ratings Chart—Condensing Unit (CWBR and CWBR-S Models only)

Model	Compressor Size	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
CWBR-1 CWBR-S1	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	133 lbs. (60 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	133 lbs. (60 kg)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-2 CWBR-S2	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	175 lbs. (79 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	175 lbs. (79 kg)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-3	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	213 lbs. (97 kg)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	213 lbs. (97 kg)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-S3	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	NEMA 5-15P	213 lbs. (97 kg)
	3/8 hp 1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	213 lbs. (97 kg)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-4	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	NEMA 5-15P	235 lbs. (107 kg)
	3/8 hp 1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	235 lbs. (107 kg)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-S4	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	235 lbs. (107 kg)
	1/2 hp 5/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	235 lbs. (107 kg)
60 Hz			1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-5	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	270 lbs. (122 kg)
	1/2 hp 5/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	270 lbs. (122 kg)
60 Hz			1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-6	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	313 lbs. (142 kg)
	1/2 hp 5/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	313 lbs. (142 kg)
60 Hz			1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		

Electrical Ratings Chart—Solenoid Valve (CWBX and CWBX-S Models only)

Volts	Hertz	Watts	Amps
120 V	60 Hz	12 W	0.1 A
220/230/240 V	50 Hz	17 W	0.1 A

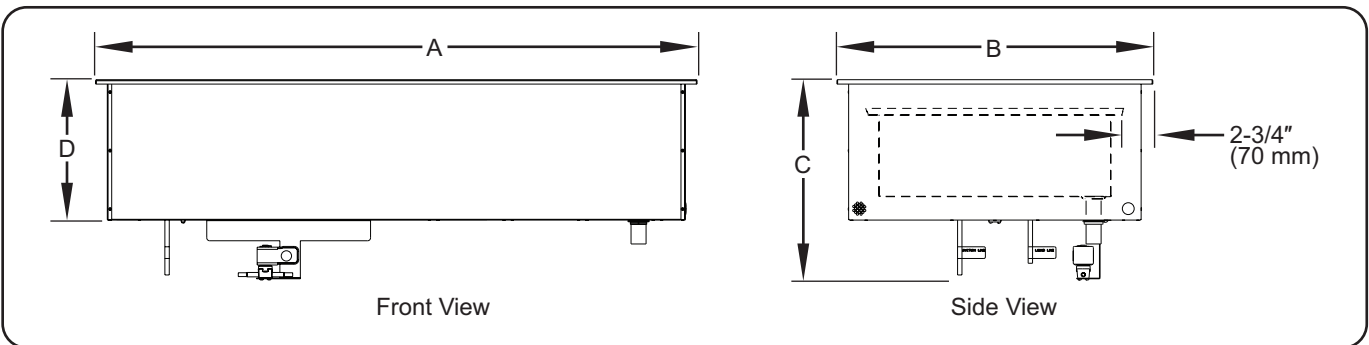
The shaded areas contain electrical information for International models only.

Dimensions — CWBR/CWBX Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWBR-1	19" (483 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-1				
CWBR-2	32" (813 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-2				
CWBR-3	45" (1143 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-3				

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWBR-4	58" (1473 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-4				
CWBR-5	71" (1803 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-5				
CWBR-6	84" (2134 mm)	27" (686 mm)	17" (433 mm)	12" (305 mm)
CWBX-6				

NOTE: The solenoid valve and bracket dimensioned by Overall Height (D) appear on CWBX Models only.

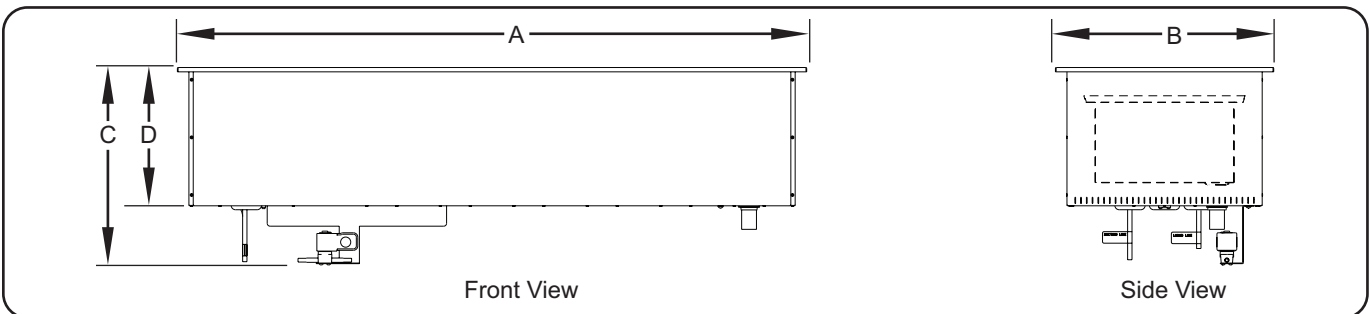


Dimensions — CWBR-S/CWBX-S Models

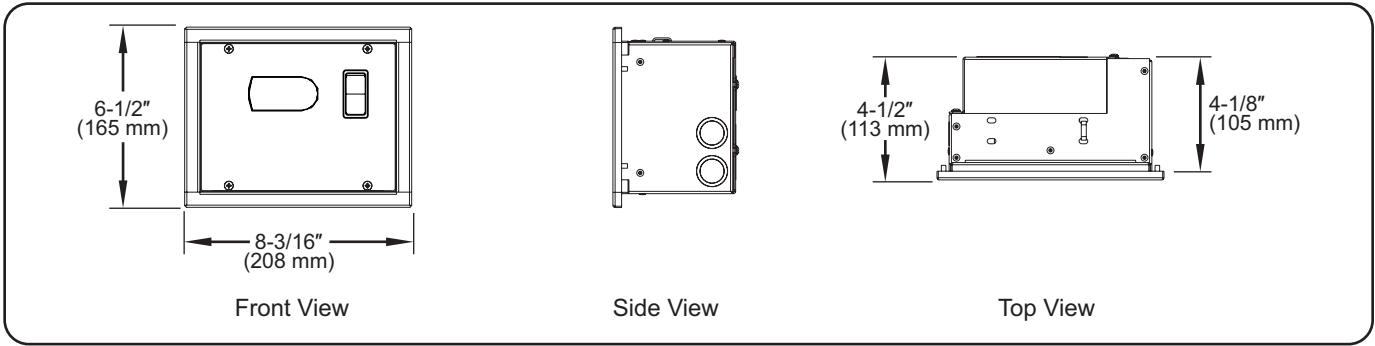
Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWBR-S1	27-1/16" (687 mm)	19" (481 mm)	17-1/8" (435 mm)	12" (305 mm)
CWBX-S1				
CWBR-S2	48-1/8" (1222 mm)	19" (481 mm)	17-1/8" (435 mm)	12" (305 mm)
CWBX-S2				

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWBR-S3	69-3/16" (1757 mm)	19" (481 mm)	17-1/8" (435 mm)	12" (305 mm)
CWBX-S3				
CWBR-S4	90-1/4" (2292 mm)	19" (481 mm)	17-1/8" (435 mm)	12" (305 mm)
CWBX-S4				

NOTE: The solenoid valve and bracket dimensioned by Overall Height (D) appear on CWBX-S Models only.



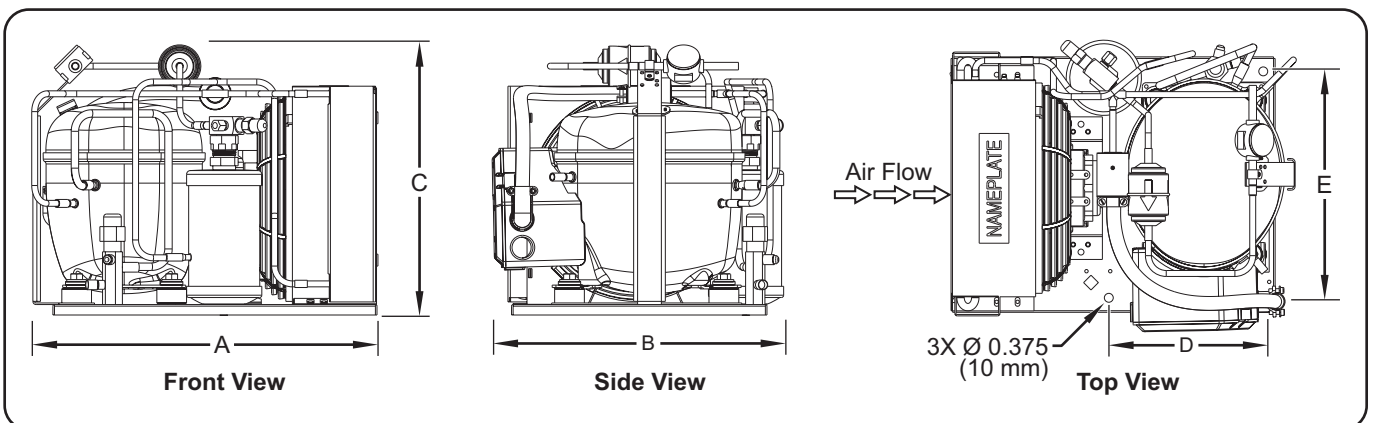
Dimensions — Control Box



Dimensions — Control Box

Dimensions — Condensing Unit (CWBR and CWBR-S Models only)

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Mounting Hole Width (D)	Mounting Hole Depth (E)
CWBR-1 CWBR-S1 CWBR-2 CWBR-S2 CWBR-3	14-5/8" (371 mm)	12-1/4" (312 mm)	11-3/8" (289 mm)	6-1/2" (165 mm)	9-1/2" (242 mm)
CWBR-S3 CWBR-4	14-1/2" (369 mm)	12-1/4" (312 mm)	11-3/8" (289 mm)	6-1/2" (165 mm)	9-1/2" (242 mm)
120 V, 60 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	17-1/2" (444 mm)	16-3/8" (415 mm)	12-1/8" (306 mm)	9-1/4" (235 mm)	11-1/4" (286 mm)
220-230-240 V, 60 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	18-7/8" (479 mm)	16-3/8" (415 mm)	11-7/8" (300 mm)	9-1/4" (235 mm)	11-1/4" (286 mm)
220-230-240 V, 50 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	16-1/2" (420 mm)	13" (331 mm)	12-1/8" (306 mm)	9-1/4" (235 mm)	11-1/4" (286 mm)



Dimensions — Condensing Unit

Refrigerant Information

Hatco Refrigerated Drop-In Wells use R-513A refrigerant.

Compressor Specifications — CWBX

Model	Line Size *		Load BTU/Hour
	Suction	Liquid	
CWBX-1	3/8"	1/4"	330
CWBX-2			630
CWBX-3			930
CWBX-4			1230
CWBX-5			1530
CWBX-6			1830

* Recommended line size for installations of 50' or less.

Compressor Specifications — CWBX-S

Model	Line Size *		Load BTU/Hour
	Suction	Liquid	
CWBX-S1	3/8"	1/4"	330
CWBX-S2			730
CWBX-S3			1130
CWBX-S4			1530

* Recommended line size for installations of 50' or less.

Operating Specifications

Discharge Pressure	Suction Pressure	Superheat	Subcooling
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	6 to 9 psig (0.4 to 0.6 bar)	4° to 10°F (2.2° to 5.6°C)	5° to 10°F (2.8° to 5.6°C)

NOTE: The Operating Specifications are accurate for units in an ambient air temperature of 75°F (24°C).

Design Pressure

High Side	Low Side
233 psig (16.1 bar)	122 psig (8.4 bar)

Remote Unit Fill Weights

Models	Fill Weights
CWBR-1, CWBR-4 CWBR-S1, CWBR-S3	1 lb 15 oz
CWBR-2, CWBR-3 CWBR-S2	2 lbs 1 oz
CWBR-5, CWBR-6 CWBR-S4	2 lbs 13 oz

General

Remote Refrigerated Drop-In Wells are shipped from the factory as components that require installation and connection. Use the following procedures to install each component and make the appropriate connections.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.

FIRE HAZARD: Install condensing unit with a minimum of 6" (152 mm) of space between all sides of the unit and any combustible surfaces.

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.



Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm/ 961 square cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to the refrigeration system.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to unit.

All Refrigerated Drop-In Wells are shipped in a shipping frame for protection and stability. Keep the unit in the shipping frame until the unit and the installation site are completely prepared for the unit to be installed.

1. Remove all external packaging from the unit.
2. Remove tape, protective packaging, and literature from all surfaces of unit.

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

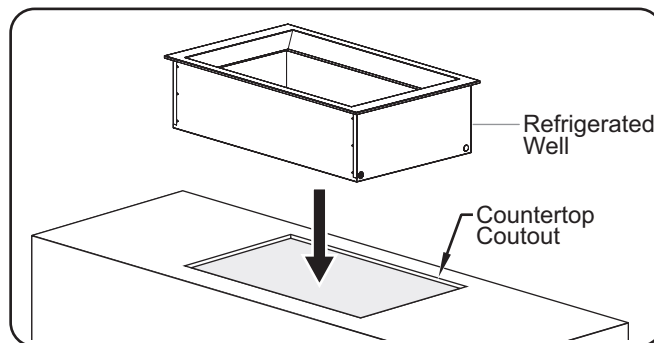
3. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to "Countertop Cutout Dimensions" in this section.

4. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the Control Box will be installed. Refer to the "Installing the Control Box" procedure in this section for cutout and hole dimensions.

5. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

NOTE: The countertop must be level to ensure proper draining of the refrigerated well.

6. Lift the unit out of the shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.



Installing a CWBR-3/CWBX-3 Model

7. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.

8. Connect the 1" drain fitting to a trap and drain line. If a trap and drain line are not available, a catch pan (not supplied) must be used under the drain fitting to contain water draining from the well enclosure.

NOTE: Consult a qualified plumber for proper trap and drain installation that conforms to local plumbing codes.

9. Install the Control Box in the desired location. Refer to the "Installing the Control Box" procedure in this section.

10. For CWBR and CWBR-S Models, install the condensing unit in the desired location. Refer to the SPECIFICATION section for installation dimensions.

- Make sure the installation site offers continuous air flow ventilation to the condensing unit.
- Make sure there is a minimum of 6" (152 mm) of space between all sides of the condensing unit and any combustible surface.

11. Have qualified installers perform the "Connecting the Components" procedure in this section.

12. Clean the well enclosure thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.

NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent over-flowing.

Connecting the Components

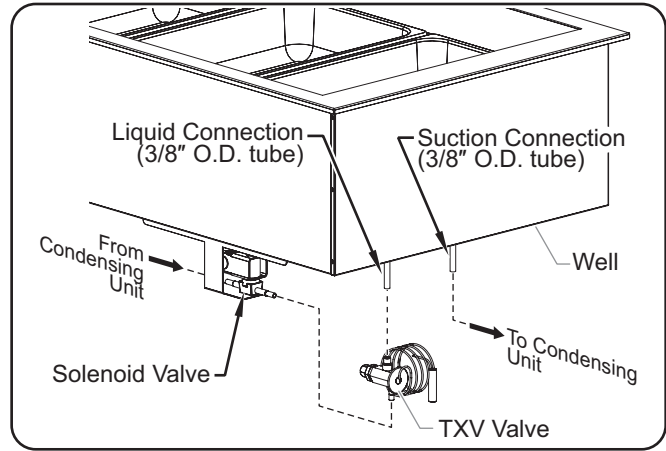
Use the following procedure as a guideline for making the connections between the components of the remote refrigerated well system. These connections must be made by trained and qualified installers and must comply with all local plumbing and electrical codes. Refer to the SPECIFICATIONS section and the wiring diagram included with the unit for details regarding the plumbing and electrical connections.

1. Connect the liquid and suction refrigerant lines between the condensing unit, the TXV valve, and the refrigerated well system evaporator coil. Refer to the appropriate illustration below and the SPECIFICATIONS section for connection details.

NOTE: The maximum refrigerant line length between the condensing unit and the evaporator coil is 50 feet (15 m).

NOTE: For refrigerant line connections, use a self-fluxing brazing compound (example = Sil-Fos 5®) at a brazing temperature range of 1300–1500°F (704–816°C).

NOTE: For CWBR and CWBX models, the solenoid valve needs to be removed from its bracket to confirm that the arrow on the valve is pointing the same direction as the arrow on the bracket.

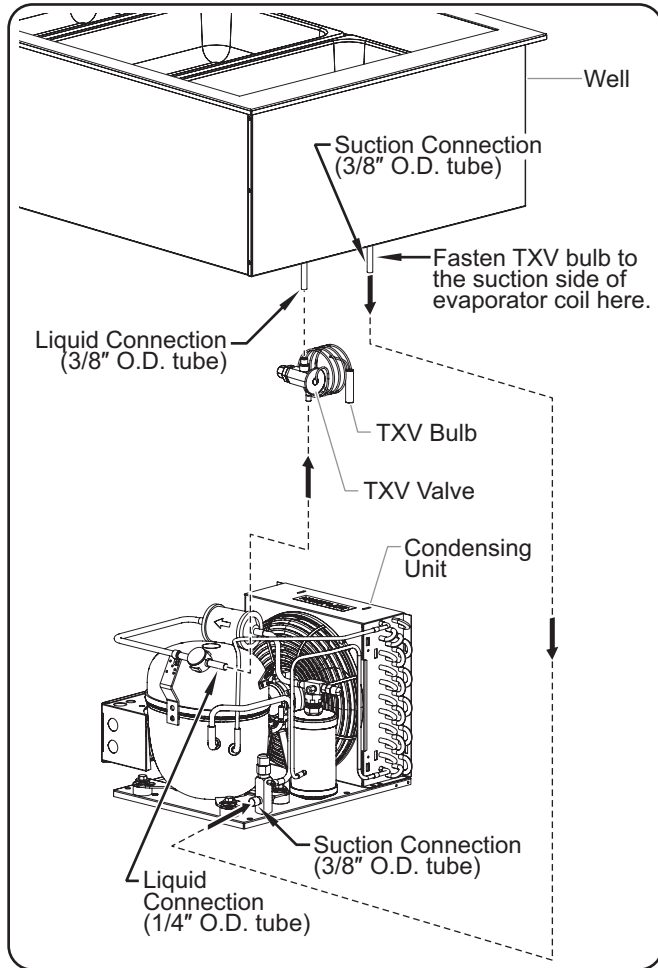
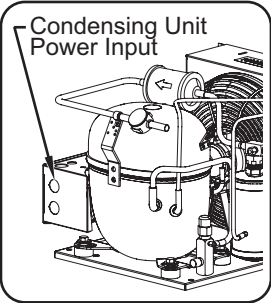


CWBX Model Refrigerant Connections

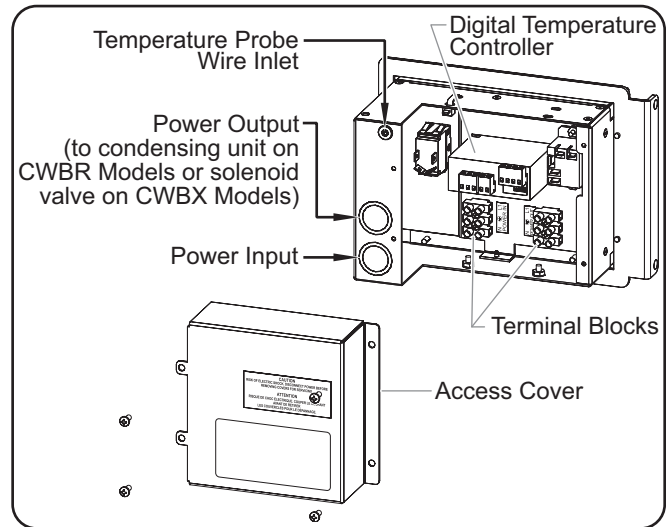
2. Have a qualified electrician make the appropriate electrical connections to the Control Box. Refer to the wiring diagram for details.

For CWBR and CWBR-S Models:

- a. Connect the on-site power supply through the power input knockout to the POWER IN terminal block.
- b. Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output knockout, to the power input on the condensing unit.
- c. Connect the temperature probe wire connector from the well to the probe wire connector from the digital temperature controller.



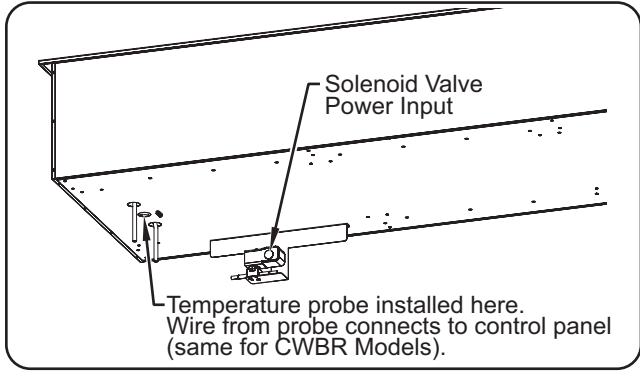
CWBR Model Refrigerant Connections



Control Box Connections

For CWBX and CWBX-S Models:

- Connect the on-site power supply through the power input knockout to the POWER IN terminal block.
- Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output knockout, to the solenoid valve on the refrigerated well.
- Connect the temperature probe wire connector from the well to the probe wire connector from the digital temperature controller.



CWBX Model Electrical Connections

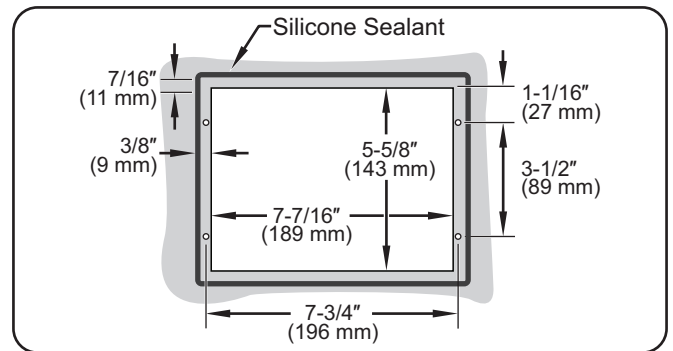
Installing the Control Box Remotely

Use the following procedure to install the control box remotely.



Control Box must be mounted in a vertical surface. Mounting Control Box in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.

- Cut and drill the appropriate holes in the mounting surface. Refer to the "Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions" chart for the cutout dimensions.
- Remove the four trim cover screws from the control box and remove the trim cover.
- Position the control box into the cutout opening through the backside.
- Fasten the control box to the vertical surface using four screws (not supplied).
- Apply a 1/4" (6 mm) bead of NSF-approved silicone sealant where the trim cover will contact the cabinet surface. Refer to the "Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for more information.
- Reinstall the trim cover on the control box and secure in position using the four trim cover screws. Make sure to embed the trim cover edge into the silicone.



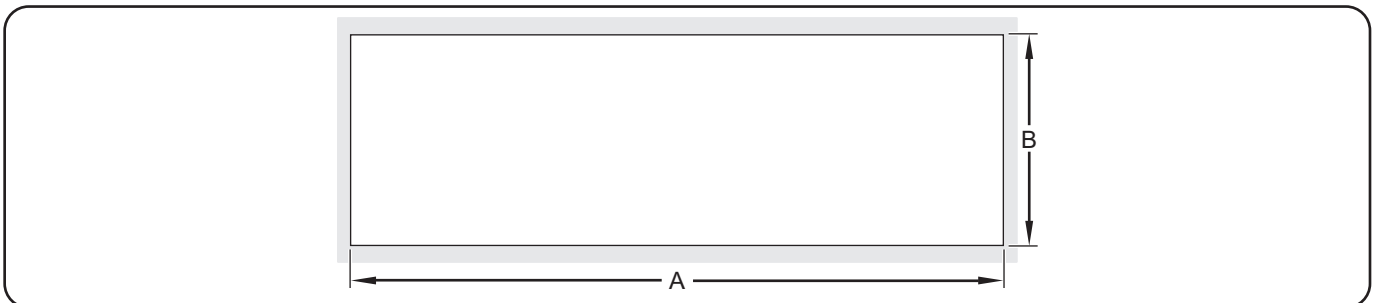
Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions

NOTE: Make sure the width of the Control Box cutout does not exceed the above dimension.

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
CWBR-1 CWBX-1	17-1/8" – 18" (435 – 457 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)
CWBR-2 CWBX-2	30-1/8" – 31" (765 – 787 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)
CWBR-3 CWBX-3	43-1/8" – 44" (1095 – 1118 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)
CWBR-4 CWBX-4	56-1/8" – 57" (1425 – 1448 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)
CWBR-5 CWBX-5	69-1/8" – 70" (1756 – 1778 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)
CWBR-6 CWBX-6	82-1/8" – 83" (2086 – 2108 mm)	25-3/16" – 26" (640 – 660 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)
CWBR-S1 CWBX-S1	25-1/4" – 26-1/16" (641 – 662 mm)	17-1/16" – 17-15/16" (433 – 456 mm)
CWBR-S2 CWBX-S2	46-1/4" – 47-15/16" (1175 – 1196 mm)	17-1/16" – 17-15/16" (433 – 456 mm)
CWBR-S3 CWBX-S3	67-5/16" – 68-1/8" (1710 – 1731 mm)	17-1/16" – 17-15/16" (433 – 456 mm)
CWBR-S4 CWBX-S4	88-3/8" – 89-1/4" (2245 – 2266 mm)	17-1/16" – 17-15/16" (433 – 456 mm)



General

Use the following procedures to operate the Remote Refrigerated Drop-In Wells.




Read all safety messages in the Important Safety Information section before operating this equipment.


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




This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

NOTE: If the display flashes "OFF" and then the current temperature, press and hold the  key for three seconds. The display will no longer flash "OFF".

If the display flashes "df" and then the current temperature, press and hold the  key for three seconds. The display will no longer flash "df".

Startup

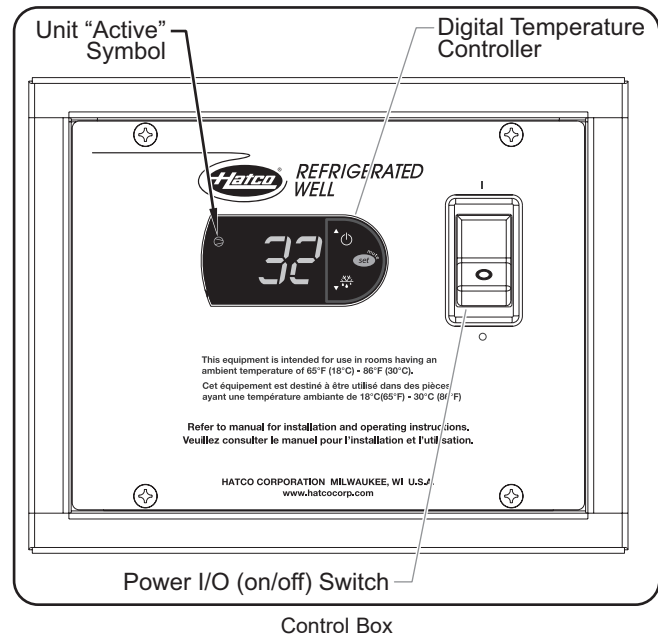
- Fill the refrigerated well with empty food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and efficiently with empty pans in the well.
- Move the Power I/O (on/off) Switch to the I (on) position (located on the Control Box).
 - The digital temperature controller will energize and "ON" will appear on the display, followed by the current temperature of the unit.
 - The  symbol on the display will illuminate to show the condensing unit is active and chilling the well.

NOTE: The unit is pre-set at the factory to a setpoint temperature of 32°F (0°C). If ambient conditions require adjustment to the setpoint temperature, refer to the "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

- Allow the unit approximately 30 minutes to reach the setpoint temperature before loading pre-chilled food product.
- Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and replace the empty pans in the well with pans that are loaded with pre-chilled food product.
 - Always use a food pan. Do not place food directly into the refrigerated well.
 - Stir thick food items frequently to keep food chilled uniformly.



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



Shutdown

- Move the Power I/O (on/off) Switch to the O (off) position. The digital temperature controller and condensing unit will shut off.
- Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.



Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

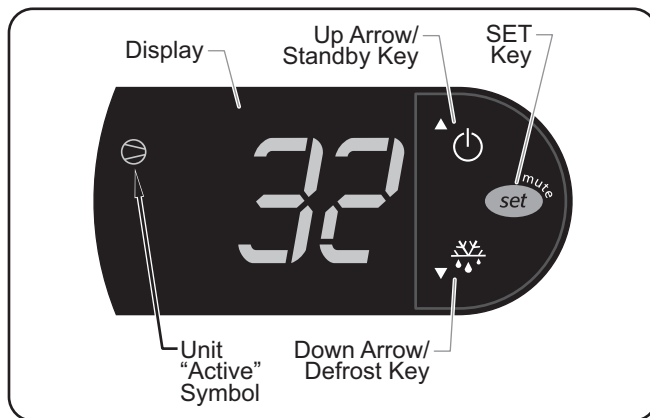
NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent overflowing.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature on the digital temperature controller.

NOTE: Changes to the setpoint temperature should be made in small increments (1 to 2 degrees). Wait at least two hours after a change in setpoint temperature before checking for the desired result.

1. Press and hold the **set** key for one second until the display flashes the current setpoint temperature.
2. Press the \uparrow or \downarrow key to increase or decrease the setpoint temperature. If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
3. Press the **set** key to lock in the new setpoint temperature. The display will revert to show the current temperature of the unit.



Digital Temperature Controller

NOTE: If the display flashes "OFF" and then the current temperature, press and hold the \uparrow key for three seconds. The display will no longer flash "OFF".

If the display flashes "df" and then the current temperature, press and hold the \downarrow key for three seconds. The display will no longer flash "df".

Setting the Auto-Defrost Cycle

Hatco Refrigerated Wells are programmed at the factory with the auto-defrost cycle deactivated. Use the following procedure to activate the auto-defrost cycle if ambient or operational conditions require the unit to defrost occasionally. When the unit is in a defrost cycle, \downarrow will appear on the display.

1. Press and hold the **set** key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the **set** key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the \uparrow or \downarrow key until the number "22" appears on the display, then press the **set** key.

4. Use the \uparrow or \downarrow key to scroll through the programmable parameters until "dl" (defrost interval) appears on the display.
5. Press the **set** key to select "dl". The current number of defrost cycles will be shown on the display. For new units, this value will be "0".
6. Press the \uparrow or \downarrow key within 60 seconds to scroll to the desired number of hours between defrost cycles. See below for examples of how the defrost cycle(s) operate:
 - "0" = auto-defrost is deactivated
 - "1" = unit will defrost every hour
 - "4" = unit will defrost every four hours
 - "12" = unit will defrost every twelve hours
 If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the **set** key to lock in the new defrost cycle setting.
8. Press and hold the **set** key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

1. Press and hold the **set** key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the **set** key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the \uparrow or \downarrow key until the number "22" appears on the display, then press the **set** key.
4. Use the \uparrow or \downarrow key to scroll through the programmable parameters until F/C appears on the display.
5. Press the **set** key to select F/C .
6. Press the \uparrow or \downarrow key within 60 seconds to scroll to the desired setting. See below for the correct setting:
 - "0" = Displays Celsius
 - "1" = Displays Fahrenheit
 If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the **set** key to lock in the new setting.
8. Press and hold the **set** key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

General

Hatco Remote Refrigerated Drop-In Wells are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch and disconnect unit from power source 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.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

FIRE HAZARD: Do not use flammable cleaning solutions 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 414-671-6350.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit.

Daily Cleaning

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position and allow the unit to defrost.

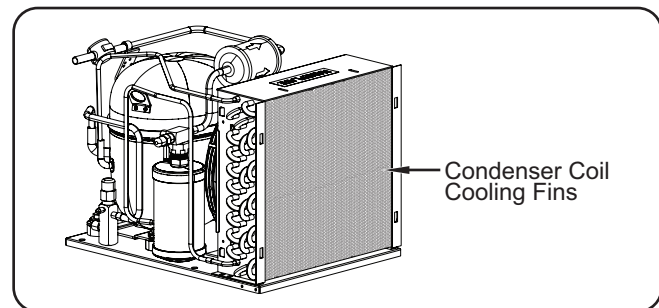
NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent overflowing.

2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Clean the wells using a clean cloth or sponge and mild detergent. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
4. Wipe down the wells with a clean, sanitized cloth to remove the detergent residue. Repeat until all detergent residue is gone and the wells are clean.
5. Wipe down the outside of the ventilation panels where the condensing unit is installed.
6. Wipe dry the entire unit and the ventilation panels with a clean, non-abrasive cloth.

Monthly Cleaning (CWBR and CWBR-S Models only)

Perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation as well as prevent malfunction of the condensing unit.

1. Remove and clean both sides of the ventilation panels that are located where the condensing unit is installed. Dirt and dust build-up in the panels can restrict air flow to the condensing unit and cause over-heating.
2. Clean the condenser coil cooling fins. Dirt, dust, and lint build-up in the cooling fins will prevent proper cooling of the refrigerant in the refrigeration system. This buildup will cause inefficient operation and can lead to unit failure. Use the following methods to clean the condenser coil cooling fins:
 - Vacuum the cooling fins.
 - Brush the cooling fins vertically using a condenser coil brush. **NOTICE: Use caution when brushing the cooling fins, they are delicate and can be bent easily. DO NOT use a wire brush.**



Condenser Coil Cooling Fins



NOTE: Depending on the conditions of the installation site, this cleaning procedure may need to be performed more often or less often than monthly. Monitor the level of dirt, dust, and lint buildup on the panels and cooling fins, and make adjustments to the frequency of cleanings as necessary.

**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 and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too cold.	Setpoint temperature too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not cold enough.	Food product not pre-chilled before loading in unit.	Load unit with pre-chilled food product only.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the refrigerated well with food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the procedure in the OPERATION section.
	Condenser coil and/or ventilation panels are plugged.	Clean the condenser coil and ventilation panels. Refer to the "Monthly Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section.
	Too much frost built up inside of unit.	Turn off, defrost, and clean the unit. Activate an auto-defrost cycle, if necessary (refer to the procedure in the OPERATION section).
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Refrigerant low/leaking or other internal condensing unit malfunction.		
Controller display flashes "OFF" and unit is not working.	The unit is in Standby mode.	Press and hold the  key for three seconds. The display will no longer flash "OFF".
Controller display flashes "df" and unit is not working.	The unit is in Defrost mode.	Press and hold the  key for three seconds. The display will no longer flash "df".
Unit not working.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Condensing unit overheated.	
	Internal condensing unit malfunction.	

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: 414-671-6350

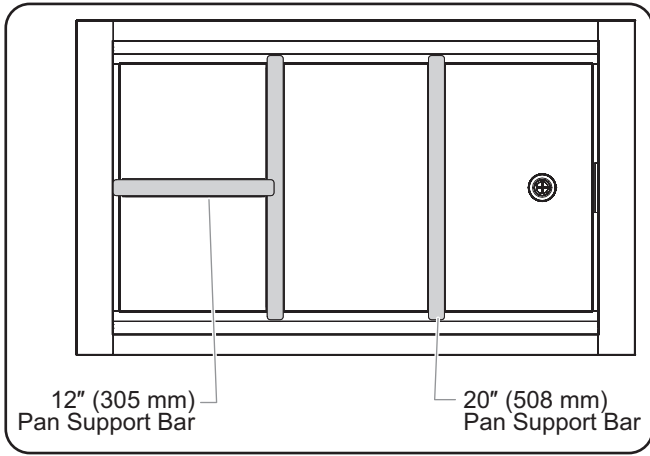
e-mail: support@hatcocorp.com

Pan Support Bars

Accessory pan support bars are available to divide wells into sections for different size pans.

CWB12BAR12" (305 mm) Pan Support Bar

CWB20BAR20" (508 mm) Pan Support Bar



Pan Support Bars in Model CWB-3

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

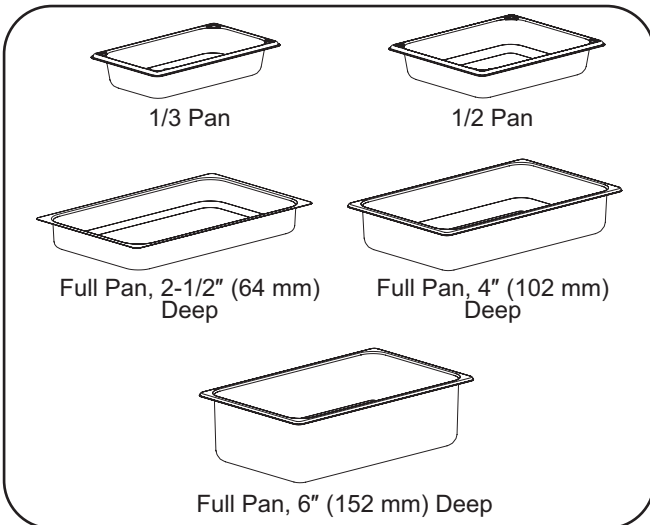
ST PAN 1/3..... Third-size stainless steel pan — 12-3/4"W x 6-7/8"D x 2-1/2"H (324 x 175 x 64 mm)

ST PAN 1/2..... Half-size stainless steel pan — 12-3/4"W x 10-3/8"D x 2-1/2"H (324 x 264 x 64 mm)

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

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

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



Stainless Steel Food Pans

False Bottom

False bottoms are accessories available for all models. False bottoms allow better drainage for units that hold ice.

CWB-1FB For CWBR/X-1 Models (one piece)

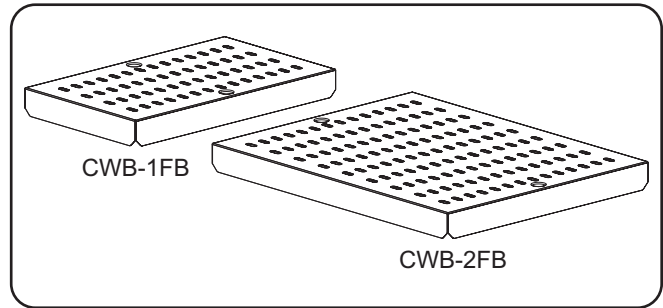
CWB-2FB For CWBR/X-2 Models (one piece)

CWB-3FB For CWBR/X-3 Models (two pieces)

CWB-4FB For CWBR/X-4 Models (two pieces)

CWB-5FB For CWBR/X-5 Models (three pieces)

CWB-6FB For CWBR/X-6 Models (three pieces)



False Bottoms

Trivets

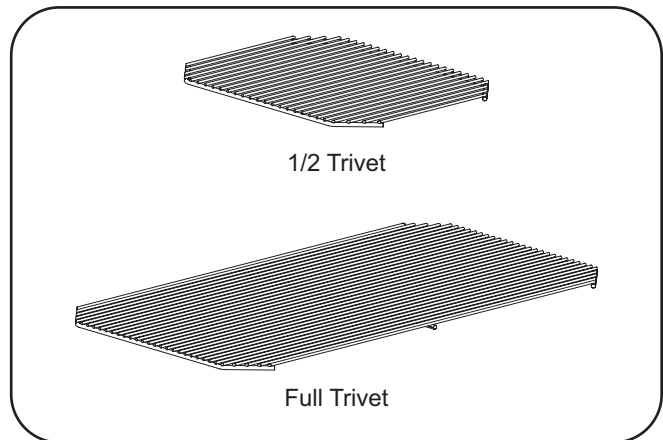
Accessory stainless steel or nickel-plated trivets are available in various sizes.

TRIVET (1/2)SS..... Half-size stainless steel trivet — 10-3/16"W x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET SS..... Full size stainless steel trivet — 10-1/8"W x 18"D (257 x 457 mm)

TRIVET (1/2) Half-size nickel-plated trivet — 10-3/16"W x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET Full size nickel-plated trivet — 10-1/8"W x 18"D (257 x 457 mm)



Trivets

Slanted Base Option

Slanted bases are options available for all models. The slanted base gives the well a 5° tilt.

NOTE: Water will not completely drain from unit with slanted base installed.

1. Lift the unit and slanted base out of the shipping frame, and carefully lower them into the countertop cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.
 - The slanted base is not attached to the unit. Make sure to lift the unit and the slanted base together out of the shipping frame.
2. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the slanted base.
3. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the slanted base to seal it to the countertop.
4. Follow the appropriate plumbing and electrical procedures in the INSTALLATION section.

Four Year Extended Parts Warranty

A four year extended parts warranty on the compressor is available at time of purchase. This warranty begins after the standard one year warranty expires.

Factory Installed Gasket

A factory installed gasket is available as an option for all models. The factory installed gasket eliminates the need for silicone sealant during installation.

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	19	Installer le panneau de contrôle à distance	29
Introduction	19	Dimensions de découpe du comptoir.....	30
Consignes de Sécurité Importantes	20	Mode d'emploi	31
Désignation du Modèle	21	Généralités	31
Description du Modèle	22	Modifier la température nominale.....	32
Caractéristiques Techniques	23	Programmer le cycle de dégivrage automatique.....	32
Tableau des valeurs nominales électriques—Groupe		Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.....	33
compresseur-condenseur.....	23	Maintenance	34
Tableau des valeurs nominales électriques—Électrovanne..	23	Généralités	34
Dimensions.....	24	Nettoyage quotidien.....	34
Information sur le fluide frigorigène.....	25	Nettoyage mensuel (CWBR et CWBR-S)	34
Spécificités de fonctionnement	26	Guide de Dépannage	35
Spécificités du compresseur	26	Options et Accessoires	36
Installation	27	Garantie Limitée	38
Généralités	27	Autorisés Distributeurs de Pièces	Couverture Arrière
Raccordement des composants.....	28		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (les étiquettes de caractéristiques techniques sont situées sur le panneau de commande, le bord de la cuve et le groupe compresseur-condenseur, s'il y en a). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le +1-414-671-6350.

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

INTRODUCTION

Les Cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance Hatco sont spécialement conçues pour maintenir les aliments frais à des températures de service adéquates. Les appareils isolés destinés à l'installation en hauteur sont disponibles en versions d'un à six bacs. Une conception unique consistant en un cadre en hauteur permet à l'air froid de protéger efficacement l'aliment dans la cuve réfrigérée. En outre, cette conception en forme de cadre permet de voir parfaitement les aliments contenus dans la cuve réfrigérée et d'y accéder facilement.

Les composants de la cuve réfrigérée de libre-service contrôlée à distance sont livrés en pièces détachées qui doivent être installées et raccordées sur place. Cette solution offre une plus grande souplesse d'installation à l'utilisateur final que les appareils déjà montés. Les composants sont : une cuve réfrigérée, un panneau de commande et un groupe compresseur-condenseur (modèles CWBR et CWBR-S). Pour les installations comportant déjà un groupe compresseur-condenseur approprié, les cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance sont disponibles avec seulement une cuve réfrigérée et un panneau de commande (modèles CWBX et CWBX-S). La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les Cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance Hatco sont le résultat d'une recherche avancée et d'essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation pour les cuves réfrigérées libre service. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues 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.



Lisez les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.
- L'appareil doit être installé par des installateurs professionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.
- 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.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, un espace minimum de 152 mm (6") doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
- N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'EXPLOSION: Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre 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.

L'élément doit être installé par des installateurs formés et qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

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

L'appareil doit être maintenu dans un état de propreté correct. Des bonnes conditions de propreté et d'hygiène sont essentielles à une manipulation saine des aliments. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour consulter les procédures de nettoyage.

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

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

AVIS

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 31 x 31 cm soit 961 cm² (12" x 12"/144 square inches) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

AVIS

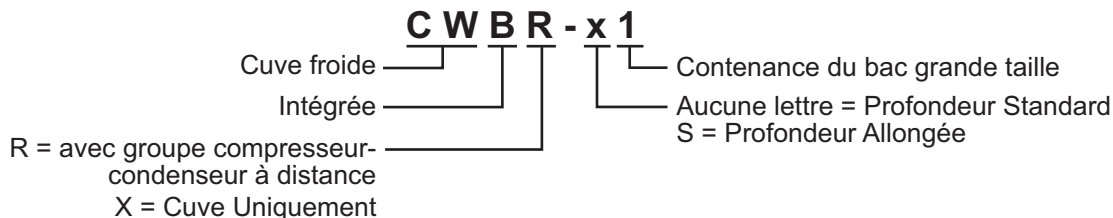
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

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.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyeurs contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Cette unité est réservée à un usage professionnel uniquement — elle n'est PAS dédiée à un usage personnel.

DÉSIGNATION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les cuves réfrigérées en libre-service contrôlées à distance Hatco sont fiables et polyvalentes. Chaque appareil est doté d'une structure isolée en acier aluminisé et en acier inoxydable. Les côtés de la cuve interne sont intégralement entourés d'un serpentin de condenseur en cuivre afin de fournir un refroidissement égal de la partie supérieure à la partie inférieure de la cuve. La cuve réfrigérée en libre-service contrôlée à distance est commandée par un régulateur de température numérique et un interrupteur I/O (marche/arrêt) d'alimentation situés dans un unique panneau de commande installé à distance. Tous les modèles sont conçus pour être installés sur différents types de plan de travail, y compris l'acier inoxydable, le bois, le revêtement massif, le granit synthétique, etc. Les cuves réfrigérées en libre-service Hatco sont conçues, fabriquées et testées de manière à maintenir les aliments à des températures adéquates.

Chaque modèle est fourni à la sortie de l'usine avec le nombre adéquat de barres de support de bacs de 305 mm (12") ou 508 mm (20"), en fonction de la contenance des bacs du modèle.

Chaque cuve peut accueillir différentes combinaisons de bacs de grande taille, de taille moyenne (1/2), de petite taille (1/3) et/ou de très petite taille (1/6) avec les barres adaptatrices en option.

Les bacs alimentaires, les barres de support de bacs, les barres adaptatrices et d'autres accessoires sont disponibles pour les cuves réfrigérées en libre-service contrôlées à distance. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.

Modèles CWBR

Les modèles CWBR comprennent une cuve réfrigérée, un panneau de commande monté à distance, un groupe compresseur-condenseur monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.

Modèles CWBR-S

Les modèles CWBR-S sont disponibles dans des configurations à un, deux, trois ou quatre plateaux. Ces modèles ont une conception « allongée », c'est-à-dire que le plus long côté des bacs fins de dimensions ordinaires est face au client. Cette conception allongée permet un accès facile à tout ce qui se trouve sur l'appareil.

Les modèles CWBR-S comprennent une cuve réfrigérée, un panneau de commande monté à distance, un groupe compresseur-condenseur monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.

Modèles CWBX

Les modèles CWBX comprennent une cuve réfrigérée avec une électrovanne, un panneau de commande monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Ces modèles doivent être raccordés à un groupe compresseur-condenseur fourni par l'utilisateur final. Tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.

Modèles CWBX-S

Les modèles CWBX-S sont disponibles dans des configurations à un, deux, trois ou quatre plateaux. Ces modèles ont une conception « allongée », c'est-à-dire que le plus long côté des plateaux fins de dimensions ordinaires est face au client. Cette conception allongée permet un accès facile à tout ce qui se trouve sur l'appareil.

Les modèles CWBX-S comprennent une cuve réfrigérée avec une électrovanne, un panneau de commande monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Ces modèles doivent être raccordés à un groupe compresseur-condenseur fourni par l'utilisateur final. Tous les raccordements électriques et de plomberie entre les composants ainsi qu'à l'alimentation électrique relèvent de la responsabilité de l'utilisateur final et d'un installateur qualifié.

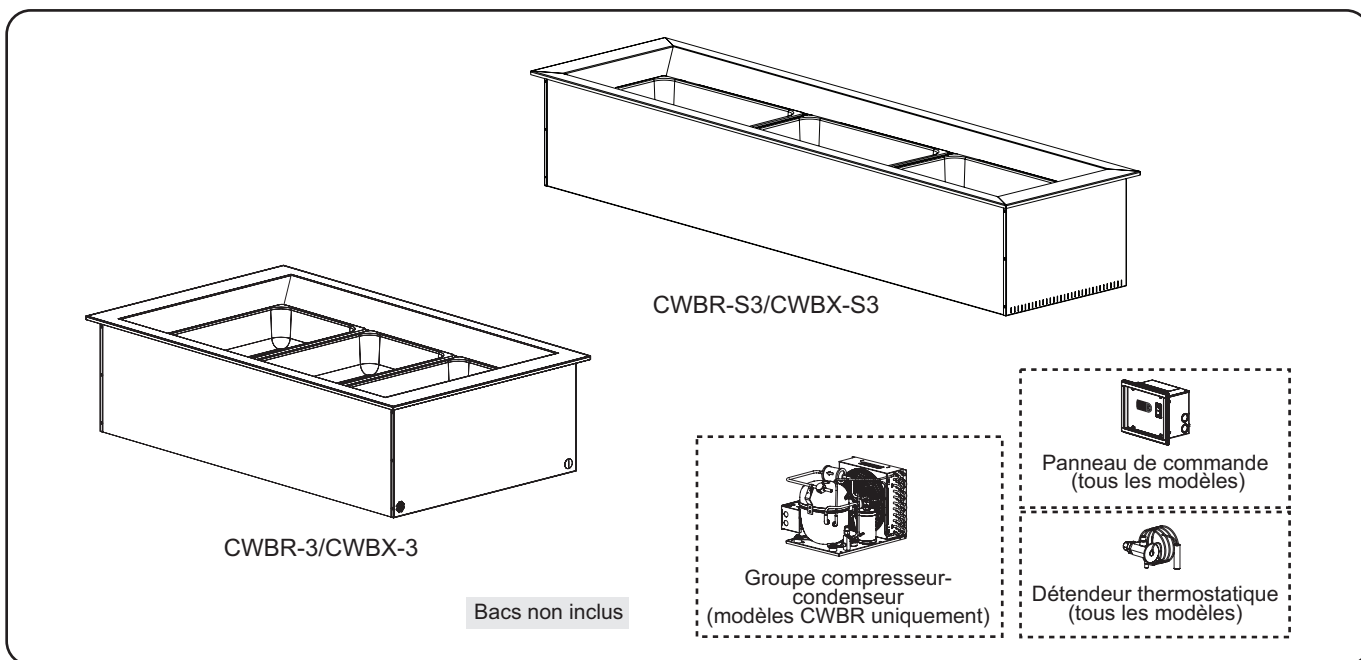


Tableau des valeurs nominales électriques—Groupe compresseur-condenseur (modèles CWBR et CWBR-S uniquement)

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
CWBR-1 CWBR-S1	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	60 kg (133 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	60 kg (133 lbs.)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-2 CWBR-S2	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	79 kg (175 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	79 kg (175 lbs.)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-3	1/5 hp	120 V	60 Hz	300 W	3.8 A	NEMA 5-15P	97 kg (213 lbs.)
	1/3 hp	220/230/240 V	50 Hz	1089/1190/1296 W	5.0/5.2/5.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	97 kg (213 lbs.)
60 Hz			1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-S3	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	NEMA 5-15P	97 kg (213 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	97 kg (213 lbs.)
1/3 hp	60 Hz		1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-4	1/3 hp	120 V	60 Hz	450 W	5.9 A	NEMA 5-15P	107 kg (235 lbs.)
	3/8 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	107 kg (235 lbs.)
1/3 hp	60 Hz		1129/1234/1344 W	5.1/5.4/5.6 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-S4	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	107 kg (235 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	107 kg (235 lbs.)
5/8 hp	60 Hz		1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-5	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	122 kg (270 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	122 kg (270 lbs.)
5/8 hp	60 Hz		1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		
CWBR-6	5/8 hp	120 V	60 Hz	800 W	8.7 A	NEMA 5-15P	142 kg (313 lbs.)
	1/2 hp	220/230/240 V	50 Hz	826/904/984 W	3.8/3.9/4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	142 kg (313 lbs.)
5/8 hp	60 Hz		1956/2138/2328 W	8.9/9.3/9.7 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363		

Tableau des valeurs nominales électriques—Électrovanne (CWBX and CWBX-S uniquement)

Tension	Hertz	Intensité	Amps
120 V	60 Hz	12 W	0.1 A
220/230/240 V	50 Hz	17 W	0.1 A

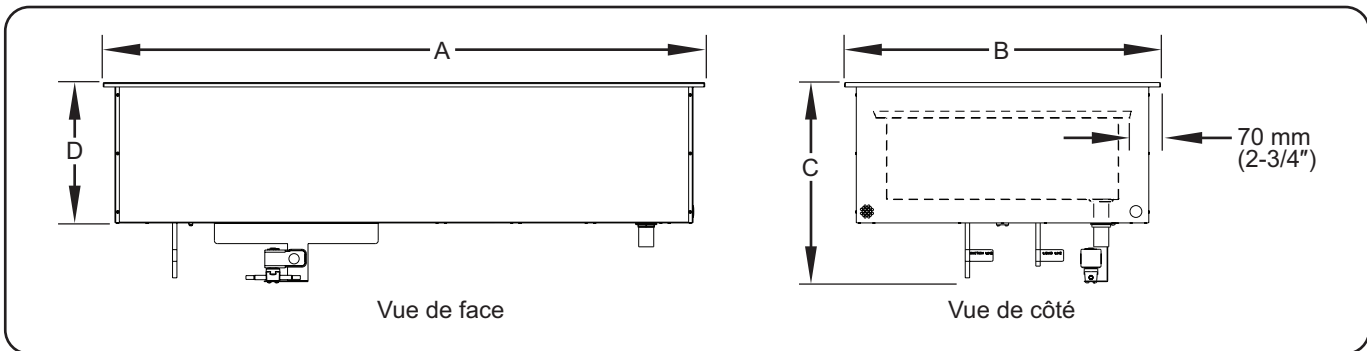
Les zones ombrées contiennent des informations électriques pour les modèles internationaux uniquement.

Dimensions — Modèles CWBR/CWBX

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWBR-1	483 mm (19")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-1				
CWBR-2	813 mm (32")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-2				
CWBR-3	1143 mm (45")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-3				

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWBR-4	1473 mm (58")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-4				
CWBR-5	1803 mm (71")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-5				
CWBR-6	2134 mm (84")	686 mm (27")	433 mm (17")	305 mm (12")
CWBX-6				

NOTA: L'électrovanne et le support dont les dimensions sont comprises dans la hauteur globale (D) n'apparaissent que dans les modèles CWBX.

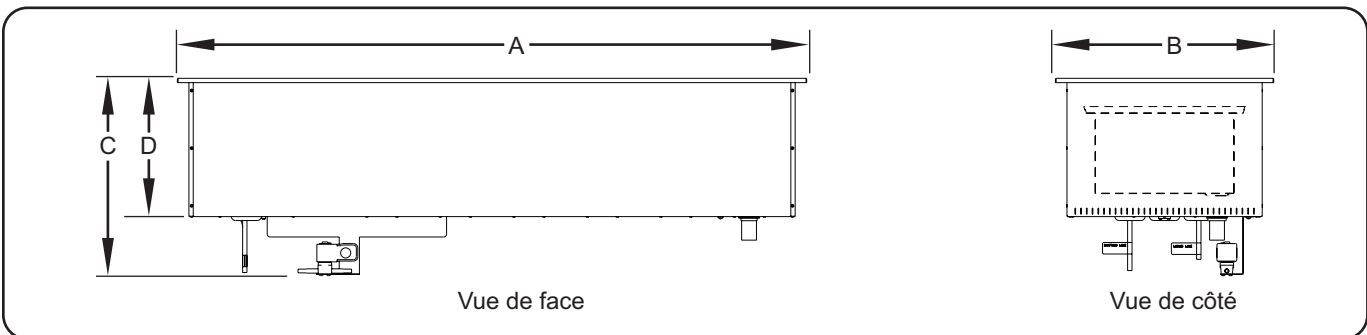


Dimensions — Modèles CWBR-S/CWBX-S

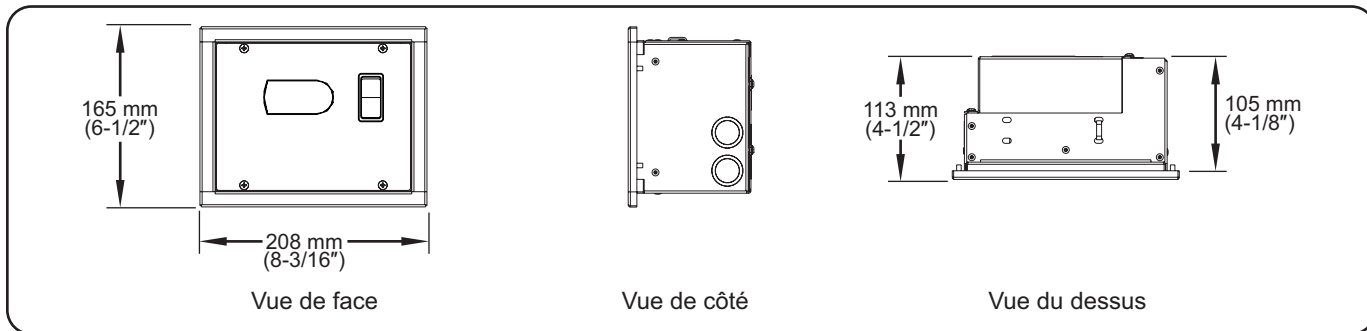
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWBR-S1	687 mm (27-1/16")	481 mm (19")	435 mm (17-1/8")	305 mm (12")
CWBX-S1				
CWBR-S2	1222 mm (48-1/8")	481 mm (19")	435 mm (17-1/8")	305 mm (12")
CWBX-S2				

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWBR-S3	1757 mm (69-3/16")	481 mm (19")	435 mm (17-1/8")	305 mm (12")
CWBX-S3				
CWBR-S4	2292 mm (90-1/4")	481 mm (19")	435 mm (17-1/8")	305 mm (12")
CWBX-S4				

NOTA: L'électrovanne et le support dont les dimensions sont comprises dans la hauteur globale (D) n'apparaissent que dans les modèles CWBX-S.



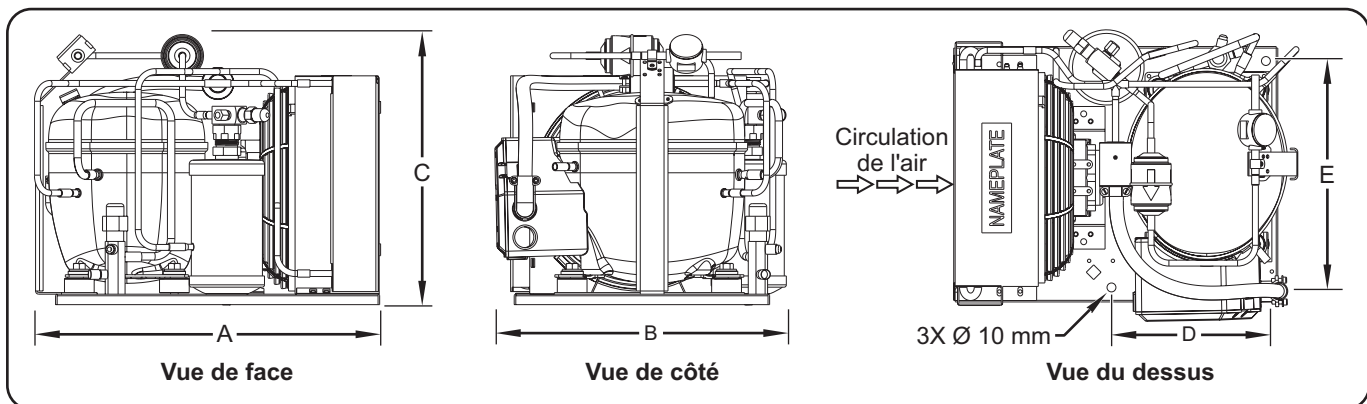
Dimensions — Panneau de commande



Dimensions — Panneau de commande

Dimensions — Groupe compresseur-condenseur (modèles CWBR uniquement)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'emplacement de l'orifice de montage (D)	Profondeur d'emplacement de l'orifice de montage (E)
CWBR-1 CWBR-S1 CWBR-2 CWBR-S2 CWBR-3	371 mm (14-5/8")	312 mm (12-1/4")	289 mm (11-3/8")	165 mm (6-1/2")	242 mm (9-1/2")
CWBR-S3 CWBR-4	369 mm (14-1/2")	312 mm (12-1/4")	289 mm (11-3/8")	165 mm (6-1/2")	242 mm (9-1/2")
120 V, 60 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	444 mm (17-1/2")	415 mm (16-3/8")	306 mm (12-1/8")	235 mm (9-1/4")	286 mm (11-1/4")
220-230-240 V, 60 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	479 mm (18-7/8")	415 mm (16-3/8")	300 mm (11-7/8")	235 mm (9-1/4")	286 mm (11-1/4")
220-230-240 V, 50 Hz CWBR-S4 CWBR-5 CWBR-6	420 mm (16-1/2")	331 mm (13")	306 mm (12-1/8")	235 mm (9-1/4")	286 mm (11-1/4")



Dimensions — Groupe compresseur-condenseur

Information sur le fluide frigorigène

Pour toutes les cuves réfrigérées libre service Hatco, le groupe compresseur-condenseur fonctionne avec le fluide frigorigène R-513A.

Spécificités du compresseur — CWBX

Modèle	Taille des conduites *		Charge BTU/heure
	Aspiration	Liquide	
CWBX-1	3/8"	1/4"	330
CWBX-2			630
CWBX-3			930
CWBX-4			1230
CWBX-5			1530
CWBX-6			1830

* Taille de connexion recommandée pour des installations de 15 m (50') maximum.

Conception pression

Côté haut	Côté bas
16.1 bar (233 psig)	8.4 bar (122 psig)

Poids de remplissage de l'unité distante

Modèles	Poids de remplissage
CWBR-1, CWBR-4 CWBR-S1, CWBR-S3	1 lb 15 oz
CWBR-2, CWBR-3 CWBR-S2	2 lbs 1 oz
CWBR-5, CWBR-6 CWBR-S4	2 lbs 13 oz

Spécificités du compresseur — CWBX-S

Modèle	Taille des conduites *		Charge BTU/heure
	Aspiration	Liquide	
CWBX-S1	3/8"	1/4"	330
CWBX-S2			730
CWBX-S3			1130
CWBX-S4			1530

* Taille de connexion recommandée pour des installations de 15 m (50') maximum.

Spécificités de fonctionnement

Pression de décharge	Pression d'aspiration	Surchauffe	Sous-refroidissement
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	0.4 to 0.6 bar (6 to 9 psig)	2.2° to 5.6°C (4° to 10°F)	2.8° to 5.6°C (5° to 10°F)

NOTA: Les spécifications de fonctionnement sont précises pour les appareils dans une température d'air ambiant de 24 °C (75 °F).

Généralités

Les cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance sont envoyées de l'usine en pièces détachées qui nécessitent une installation et un raccordement. Suivez les procédures suivantes pour installer chaque composant et effectuer les raccordements appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Les appareils fournis sans cordon ni prise électrique nécessitent un branchement câblé au système électrique sur place. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.
- L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.

DANGER D'INCENDIE: Lors de l'installation, un espace minimum de 51 mm (2") doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.

L'élément doit être installé par des installateurs formés et qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 31 x 31 cm soit 961 cm² (12" x 12"/144 square inches) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grills, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Toutes les cuves réfrigérées libre-service sont expédiées dans une structure d'expédition pour assurer leur stabilité et leur protection. Ne sortez l'appareil de sa structure d'expédition que lorsque le lieu d'installation et l'appareil sont prêts à être installés.

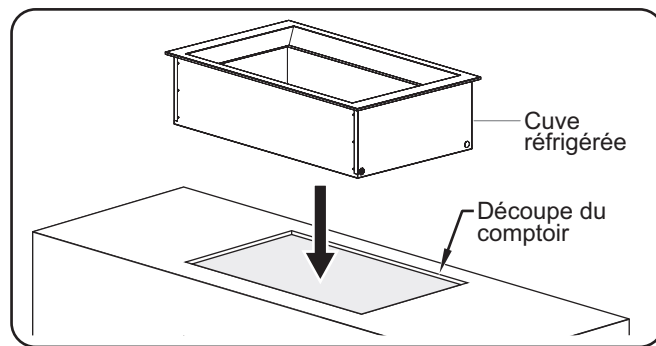
1. Retirez tout l'emballage externe de l'appareil.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

3. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour permettre l'installation de l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du comptoir » de cette section.
4. Découpez et percez les orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous installerez le panneau de commande. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande » de cette partie pour connaître les dimensions d'orifice et de découpe.
5. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

NOTA: Le plan de travail doit être plat afin de veiller à la bonne vidange de la cuve réfrigérée.

6. Sortez l'appareil de la structure d'expédition et placez-le avec précaution dans la découpe du comptoir. Cette étape nécessite deux personnes ou plus en fonction de l'appareil.



Installation d'un modèle CWBR-3/CWBX-3

7. Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF sur les bords de l'appareil pour le fixer au comptoir.
8. Connectez le raccord de drain NPT de 25 mm (1") à un siphon et à un tuyau de vidange. Si vous n'avez pas de siphon et de tuyau de vidange, placez une bassine (non fournie) sous le raccord de drain pour récupérer l'eau qui s'écoule de l'enceinte de la cuve.

NOTA: Faites appel à un plombier professionnel pour installer le siphon et le tuyau de vidange de sorte à respecter les normes de plomberie locales.

9. Installez le panneau de contrôle à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande » dans cette partie.

continué...

10. Pour les modèles CWBR et CWBR-S, placez le groupe compresseur-condenseur sur l'emplacement que vous avez choisi. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.

- Assurez-vous que le lieu d'installation offre une ventilation constante par circulation d'air au niveau du groupe compresseur-condenseur.
- Assurez-vous qu'il y ait un espace minimum de 152 mm (6") entre tous les côtés du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.

11. Demandez à des installateurs qualifiés d'effectuer la procédure de « Raccordement des composants » de cette partie.

12. Nettoyez abondamment l'enceinte de la cuve en vue de la mise en service initiale. Reportez-vous à la section Maintenance pour consulter les procédures de nettoyage correctes.

NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

Raccordement des composants

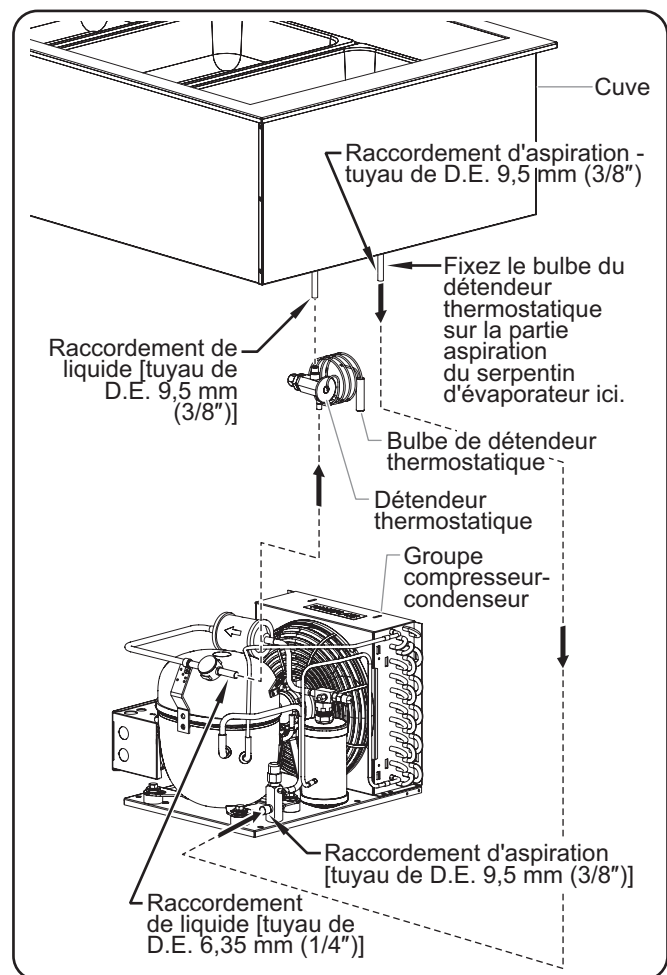
Servez-vous de la procédure suivante comme guide pour raccorder les composants du système de cuve réfrigérée contrôlée à distance. Ces raccordements doivent être effectués par des installateurs formés et qualifiés et doivent respecter toutes les réglementations locales relatives à l'électricité et à la plomberie. Veuillez vous référer à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES et au schéma de câblage fourni avec l'appareil pour plus de détails concernant les raccordements électriques et de plomberie.

1. Raccordez les conduites de frigorigène d'aspiration et de liquide entre le groupe compresseur-condenseur et le détendeur thermostatique et le serpentin d'évaporateur de la cuve réfrigérée. Veuillez vous référer à l'illustration appropriée ci-dessous et à la partie CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails concernant le raccordement.

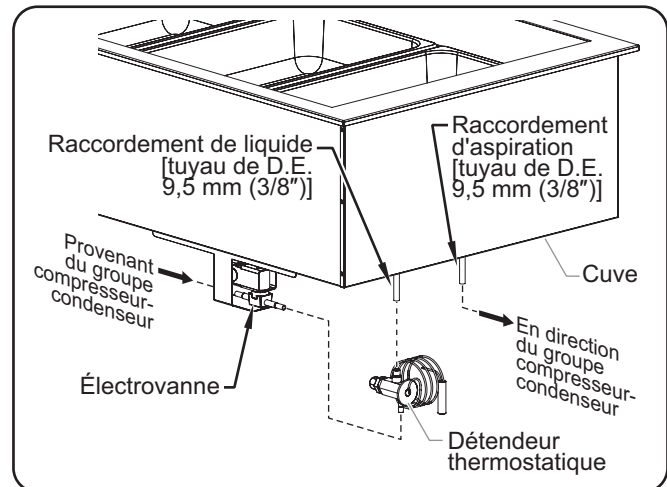
NOTA: La longueur maximale de conduite de frigorigène entre le groupe compresseur-condenseur et le serpentin d'évaporateur est de 15 m (50').

NOTA: Pour les raccordements de conduites de frigorigène, utilisez un composé pour brasage autodécapant (par exemple : Sil-Fos 5®) à une plage de température de brasage de 704 à 816°C (1 300 à 1 500°F).

NOTA: Pour les modèles CWBR et CWBX, l'électrovanne doit être retirée de son support afin de vérifier que la flèche sur la vanne pointe dans la même direction que celle sur le support.



Raccordements de conduites de frigorigène pour le modèle CWBR

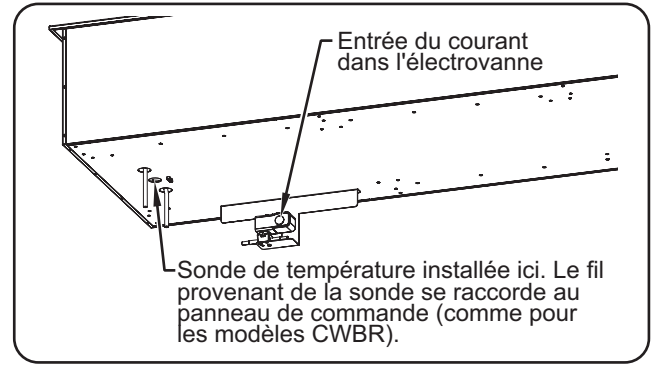


Raccordements de conduites de frigorigène pour le modèle CWBX

2. Demandez à un électricien qualifié d'effectuer les raccordements électriques appropriés du panneau de commande. Veuillez vous référer au schéma de câblage pour plus de détails.

Pour les modèles CWBR et CWBR-S :

- Raccordez l'alimentation électrique des locaux au bornier POWER IN (entrée de l'alimentation) par le biais de l'entrée défonçable d'entrée du courant.
- Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT à l'entrée de courant dans le groupe compresseur-condenseur par le biais de l'entrée défonçable de sortie de courant.
- Raccordez les fils de la sonde de température provenant du compartiment chauffant aux fils de la sonde du régulateur de température numérique.



Raccordements électrique du modèle CWBX

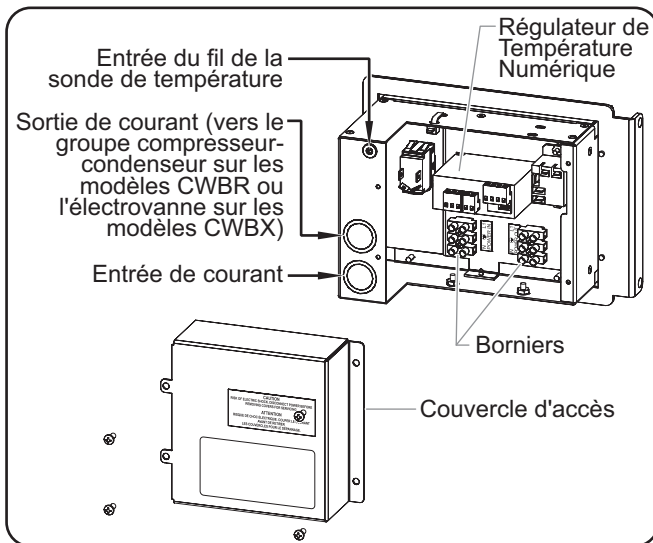
Installer le panneau de contrôle à distance

Suivez les instructions suivantes pour installer le panneau de contrôle à distance.

⚠ AVERTISSEMENT

Le panneau de contrôle doit être installé sur une surface verticale. L'installation du panneau de contrôle sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.

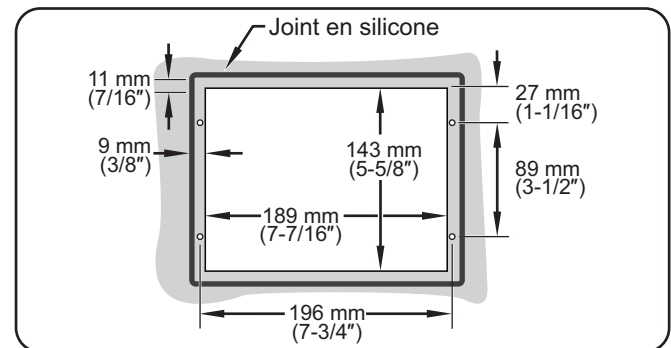
- Coupez et percez les trous appropriés dans la surface de fixation. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir les dimensions de découpe.
- Retirez les quatre vis de compensation du panneau de contrôle et retirez le revêtement protecteur.
- Placez le panneau de contrôle dans l'ouverture par l'arrière.
- Fixez le panneau de contrôle sur la surface verticale à l'aide de quatre vis (non fournies).
- Appliquez un point de joint en silicone approuvé par la NSF de 6 mm (1/4") là où le couvercle à découper sera en contact avec la surface de l'armoire. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir plus d'informations.
- Réinstallez le revêtement protecteur sur le panneau de contrôle et fixez-le à l'aide des quatre vis de compensation. Assurez-vous que l'extrémité du couvercle est bien enfoncée dans le joint en silicone.



Raccordements du panneau de commande

Pour les modèles CWBX et CWBX-S:

- Raccordez l'alimentation électrique des locaux au bornier POWER IN (entrée de l'alimentation) par le biais de l'entrée défonçable d'entrée du courant.
- Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT à l'électrovanne de la cuve réfrigérée par le biais de l'entrée défonçable de sortie de courant.
- Raccordez les fils de la sonde de température provenant du compartiment chauffant aux fils de la sonde du régulateur de température numérique.



Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande

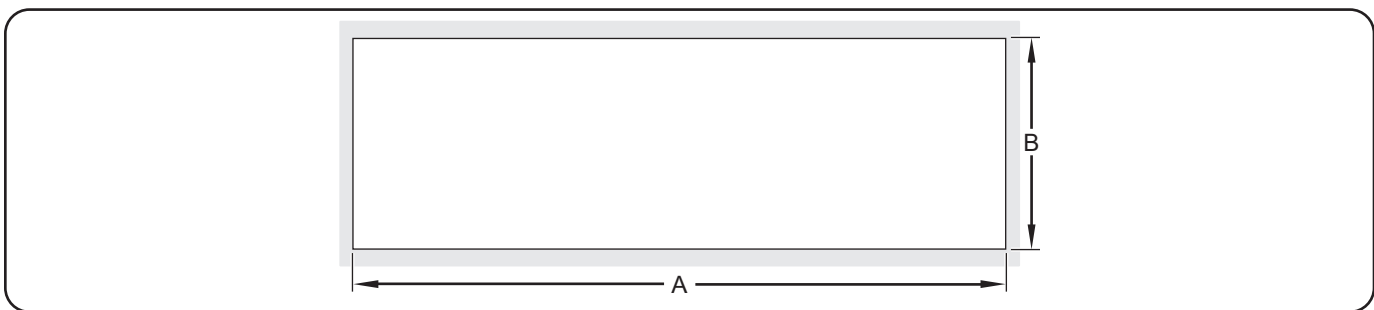
NOTA: Veillez à ce que la largeur de la découpe du panneau de contrôle n'exécède pas la dimension ci-dessus.

continué...

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWBR-1 CWBX-1	435 – 457 mm (17-1/8" – 18")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")
CWBR-2 CWBX-2	765 – 787 mm (30-1/8" – 31")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")
CWBR-3 CWBX-3	1095 – 1118 mm (43-1/8" – 44")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")
CWBR-4 CWBX-4	1425 – 1448 mm (56-1/8" – 57")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")
CWBR-5 CWBX-5	1756 – 1778 mm (69-1/8" – 70")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")
CWBR-6 CWBX-6	2086 – 2108 mm (82-1/8" – 83")	640 – 660 mm (25-3/16" – 26")

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWBR-S1 CWBX-S1	641 – 662 mm (25-1/4" – 26-1/16")	433 – 456 mm (17-1/16" – 17-15/16")
CWBR-S2 CWBX-S2	1175 – 1196 mm (46-1/4" – 47-15/16")	433 – 456 mm (17-1/16" – 17-15/16")
CWBR-S3 CWBX-S3	1710 – 1731 mm (67-5/16" – 68-1/8")	433 – 456 mm (17-1/16" – 17-15/16")
CWBR-S4 CWBX-S4	2245 – 2266 mm (88-3/8" – 89-1/4")	433 – 456 mm (17-1/16" – 17-15/16")



Généralités

Suivez les instructions suivantes pour faire fonctionner les Cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT


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


Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

AVIS


L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

NOTA: Si « OFF » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.

Si « df » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.

Allumage

1. Remplissez la cuve réfrigérée avec des bacs alimentaires vides. En plaçant des bacs vides dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
2. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche) (l'interrupteur se trouve sur le panneau de contrôle).
 - Le régulateur de température numérique va être activé et la mention « ON » (marche) va s'afficher sur l'écran, ainsi que la température actuelle de l'appareil.
 - Le symbole  va apparaître sur l'écran, indiquant que le groupe compresseur-condenseur est activé et refroidit la cuve.

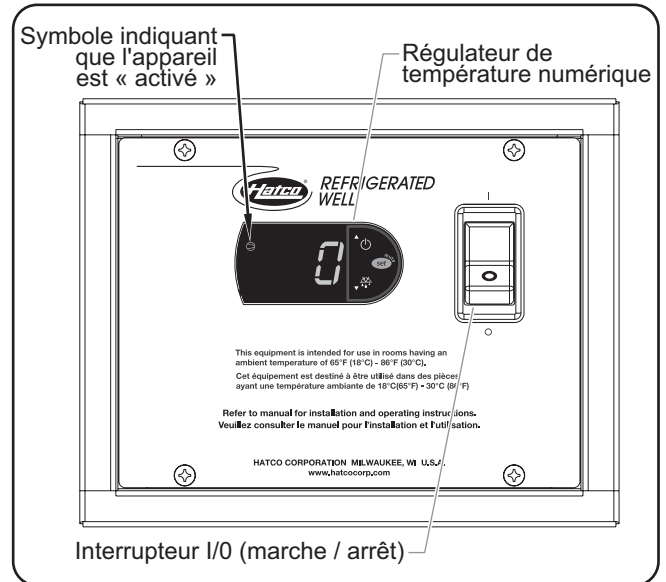
NOTA: Cet appareil est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de 0°C (32°F). Si les conditions ambiantes nécessitent un réglage de la température nominale, reportez-vous à la partie « Modifier la température nominale » dans cette section.

3. Attendez 30 minutes, le temps pour l'appareil d'atteindre la température nominale, avant d'y placer les produits pré-réfrigérés.

4. Vérifiez sur l'écran que l'appareil a atteint la température nominale adéquate et remplacez les bacs vides placés dans la cuve par des bacs contenant des aliments réfrigérés.
 - Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la cuve réfrigérée.
 - Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir le froid de manière uniforme.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.



Panneau de contrôle des séries CWBR e CWBX

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur I/O (marche / arrêt) en position « O » (arrêt). Le régulateur de température numérique et le groupe compresseur-condenseur vont s'éteindre.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

AVIS

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

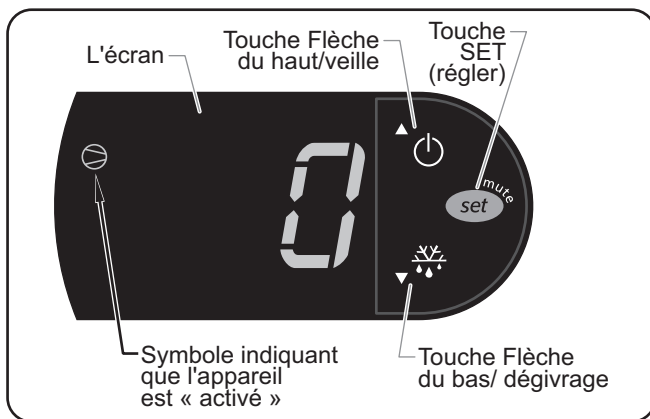
NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

Modifier la température nominale

Suivez la procédure suivante pour modifier la température nominale sur le régulateur de température numérique.

NOTA: La température nominale doit être modifiée progressivement (de 1 ou 2 degrés). Attendez au minimum deux heures après un changement de température avant de vérifier le résultat.

1. Appuyez pendant une seconde sur la touche **set** jusqu'à ce que la température nominale actuelle clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche \uparrow ou \downarrow pour augmenter ou baisser la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche **set** pour enregistrer la nouvelle température nominale. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.



Régulateur de température numérique

NOTA: Si « OFF » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton \uparrow enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.

Si « df » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton \downarrow enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.

Programmer le cycle de dégivrage automatique

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont programmées à l'usine de manière à ce que le cycle de dégivrage automatique soit désactivé. Suivez la procédure suivante pour activer le ou les cycle, si les conditions ambiantes ou de fonctionnement nécessitent un dégivrage occasionnel de l'appareil. Quand un appareil entre dans un cycle de dégivrage, le symbole \downarrow apparaîtra sur l'écran.

1. Appuyez sur la touche **set** pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez à nouveau sur la touche **set**. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche \uparrow ou \downarrow jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur la touche **set**.
4. Utilisez la touche \uparrow ou \downarrow pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à ce que la mention « dl » (intervalle de dégivrage) s'affiche sur l'écran.
5. Appuyez sur la touche **set** et sélectionnez « dl ». Le nombre de cycles de dégivrage actuel s'affichera sur l'écran. Pour la première mise en service de l'appareil, ce nombre sera « 0 ».
6. Appuyez sur la touche \uparrow ou \downarrow dans les 60 secondes pour faire défiler le nombre d'heures souhaité entre chaque cycle de dégivrage. Voici ci-dessous quelques exemples de fonctionnement du ou des cycle(s) de dégivrage :

« 0 » = le dégivrage automatique est désactivé

« 1 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les heures

« 4 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les quatre heures















« 12 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les douze heures

Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.

7. Appuyez sur la touche **set** pour enregistrer le nouveau réglage du cycle de dégivrage.
8. Appuyez sur la touche **set** pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

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

1. Maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton  une nouvelle fois. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur le bouton  ou  jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche à l'écran, puis appuyez sur le  bouton.
4. Utilisez le bouton  ou  pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à que  s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner .
6. Appuyez sur le bouton  ou  dans les 60 secondes pour atteindre le paramètre souhaité. Voici ci-dessous le paramètre correct :
« 0 » = Affichage en Celsius
« 1 » = Affichage en Fahrenheit
Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur le bouton  pour enregistrer le nouveau réglage.
8. Maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

Généralités

Les Cuves réfrigérées de libre-service contrôlées à distance Hatco sont conçues pour une durabilité et une performance optimales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- **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.

DANGER D'INCENDIE : N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet 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.

AVIS

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

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.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer rayer les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage quotidien

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) en position « O » (arrêt) et attendez que l'appareil dégivre.

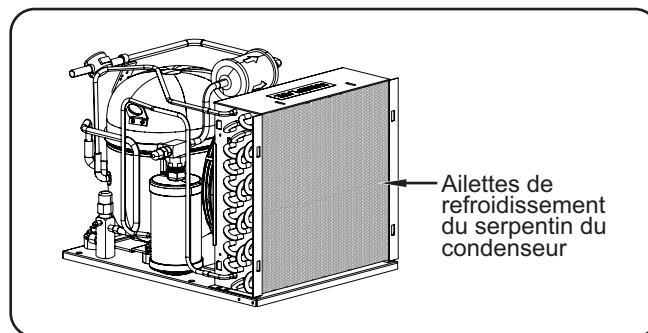
NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
4. Essuyez la cuve à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté pour enlever toute trace de détergent. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent et que la cuve soit propre.
5. Essuyez l'extérieur des panneaux de ventilation situés au niveau de l'emplacement d'installation du groupe compresseur-condenseur.
6. Séchez l'ensemble de l'appareil et les panneaux de ventilation en les essuyant à l'aide d'un chiffon propre non abrasif.

Nettoyage Mensuel (modèles CWBR et CWBR-S uniquement)

Effectuez la procédure suivante tous les mois pour assurer un fonctionnement adapté et efficace ainsi que pour éviter tout dysfonctionnement du groupe compresseur-condenseur.

1. Retirez et nettoyez les deux côtés des panneaux de ventilation situés au niveau de l'emplacement d'installation du groupe compresseur-condenseur. La saleté et la poussière accumulée dans les panneaux peut restreindre la circulation d'air dans le groupe compresseur-condenseur et provoquer une surchauffe.
2. Nettoyez les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur. La saleté, la poussière et les peluches accumulées dans les ailettes de refroidissement empêcheront un refroidissement correct du système de réfrigération et du liquide frigorigène. Cette accumulation provoquera un fonctionnement inefficace et peut entraîner une panne de l'appareil. Utilisez les méthodes suivantes pour nettoyer les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur :
 - Aspirez les ailettes de refroidissement.
 - Brossez les ailettes de refroidissement verticalement à l'aide d'une brosse pour serpentin de condenseur. **AVIS : Brossez les ailettes de refroidissement avec précaution, elles sont délicates et peuvent se plier facilement. N'utilisez PAS de brosse métallique.**



Ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur



NOTA: La fréquence des nettoyages conseillée est d'une fois par mois ; mais en fonction des conditions du lieu d'installation, il est possible que la procédure de nettoyage ait besoin d'être réalisée plus ou moins souvent. Surveillez le niveau de saleté, poussière et peluches accumulés dans les panneaux et dans les ailettes de refroidissement, et réglez la fréquence des nettoyages si nécessaire.

⚠ 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: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	Point de consigne de température trop bas.	Paramétrez une température nominale plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment froid.	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Placez des bacs alimentaires dans la cuve réfrigérée. En plaçant des bacs dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
	La température nominale est trop élevée.	Paramétrez une température nominale plus faible. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le serpentin du condenseur et/ou les panneaux de ventilation sont bouchés.	Nettoyez le serpentin du condenseur et les panneaux de ventilation. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage mensuel » de la section MAINTENANCE.
	Il y a trop de glace accumulée dans l'appareil.	Éteignez, dégivrez et nettoyez l'appareil. Activez un cycle de dégivrage automatique, si besoin (reportez-vous à la procédure dans la section MODE D'EMPLOI).
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le fluide frigorigène est faible ou fuit ou une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	
« OFF » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode veille.	Maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.
« df » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode dégivrage.	Maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.
L'appareil est branché, mais ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le groupe compresseur-condenseur surchauffe.	
Une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.		

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

Base inclinée en option

Les bases inclinées sont disponibles en option pour tous les modèles. La base inclinée permet d'incliner le puits de 5 degrés.

NOTA: L'eau ne s'écoulera pas complètement de l'appareil lorsque la base inclinée est en place.

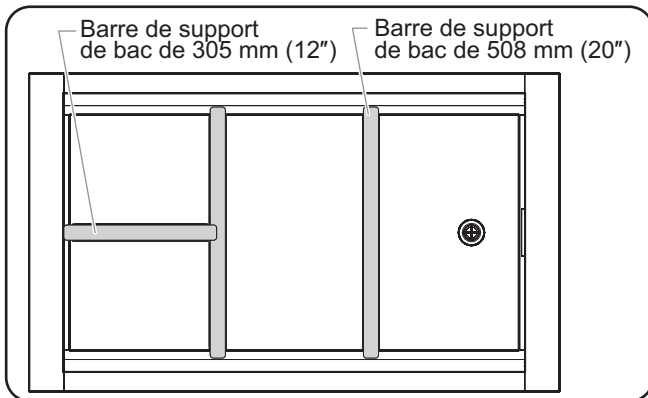
- Sortez l'appareil et la base inclinée de leur structure d'expédition et placez-les avec précaution dans la découpe du comptoir. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
 - La base inclinée n'est pas fixée à l'appareil. Assurez-vous de soulever en même temps l'appareil et la base inclinée pour les retirer de leur structure d'expédition.
- Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF sur les bords de l'appareil pour le fixer à la base inclinée.
- Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF sur les bords de la base inclinée pour la fixer au plan de travail.
- Veillez vous référer aux procédures en matière de plomberie et d'électricité de la section INSTALLATION.

Barres de division de bacs

Les barres de support de bacs optionnelles permettent de séparer les cuves en plusieurs parties afin de disposer des bacs de différentes tailles.

CWB12BAR Barre de support de bac de 305 mm (12")

CWB20BAR Barre de support de bac de 508 mm (20")



Barres de support de bacs du modèle CWB-3

Bacs alimentaires

Des bacs en acier inoxydable optionnels sont disponibles en différentes tailles.

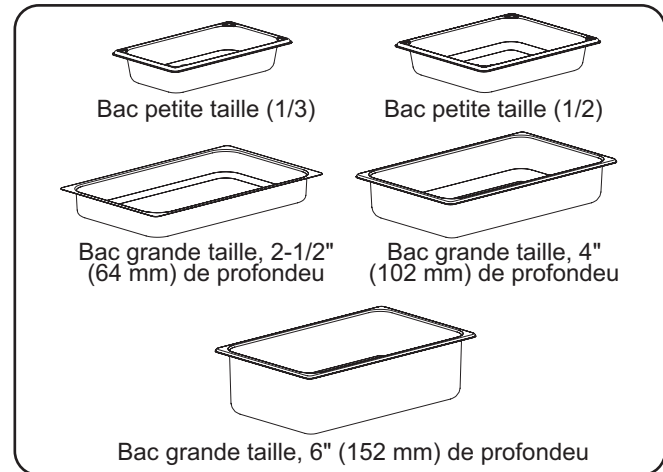
ST PAN 1/3..... Bac en acier inoxydable petite taille (1/3) : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 175 x 64 mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")

ST PAN 1/2..... Bac en acier inoxydable taille moyenne (1/2) : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 264 x 64 mm (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2")

ST PAN 2..... Bac en acier inoxydable grande taille, 2-1/2" (64 mm) de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 527 x 64 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4..... Bac en acier inoxydable grande taille, 102 mm (4") de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 527 x 102 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

HDW 6" PAN...Bac en acier inoxydable grande taille, 152 mm (6") de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 527 x 152 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Bacs alimentaires en acier inoxydable

Doubles fonds

Les doubles fonds sont disponibles en option pour chaque modèle. Les doubles fonds permettent une vidange optimale pour les appareils contenant de la glace.

CWB-1FB Pour CWB-1 Modèles (une pièce)

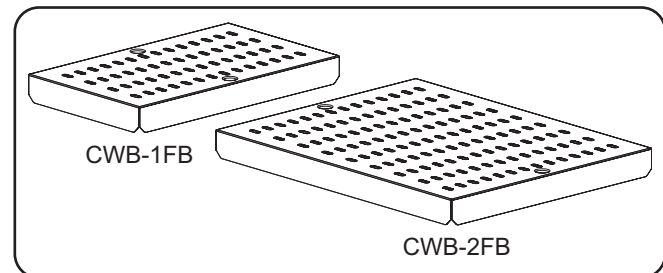
CWB-2FB Pour CWB-2 Modèles (une pièce)

CWB-3FB Pour CWB-3 Modèles (deux pièces)

CWB-4FB Pour CWB-4 Modèles (deux pièces)

CWB-5FB Pour CWB-5 Modèles (trois pièces)

CWB-6FB Pour CWB-6 Modèles (trois pièces)



Doubles fonds

Extension de garantie de quatre ans pour les pièces

Une extension de garantie de quatre ans pour les pièces est en option pour le compresseur lors de l'achat. Cette garantie prend effet à expiration de la garantie standard d'un an.

Joint installé en usine

Un joint installé en usine est proposé en option pour tous les modèles. Le joint installé en usine élimine le besoin de scellant en silicone au moment de l'installation.

Grilles

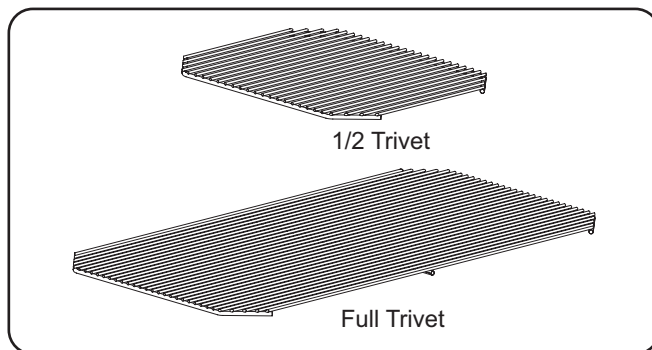
Des grilles optionnelles en acier inoxydable ou nickelées sont disponibles en différentes tailles.

TRIVET (1/2)SS..... Grille en acier inoxydable taille moyenne (1/2) : (largeur x profondeur) 259 x 194 mm (10-3/16" x 7-5/8")

TRIVET SS..... Grille en acier inoxydable grande taille : (largeur x profondeur) 257 x 457 mm (10-1/8" x 18")

TRIVET (1/2)..... Grille nickelée de taille moyenne : (largeur x profondeur) 259 x 194 mm (10-3/16" x 7-5/8")

TRIVET..... Grille nickelée grande taille : (largeur x profondeur) 257 x 457 mm (10-1/8" x 18")



Grilles

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
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 PROPRIÉTAIRE pour plus de informations.