



Register Online!
(see page 2)

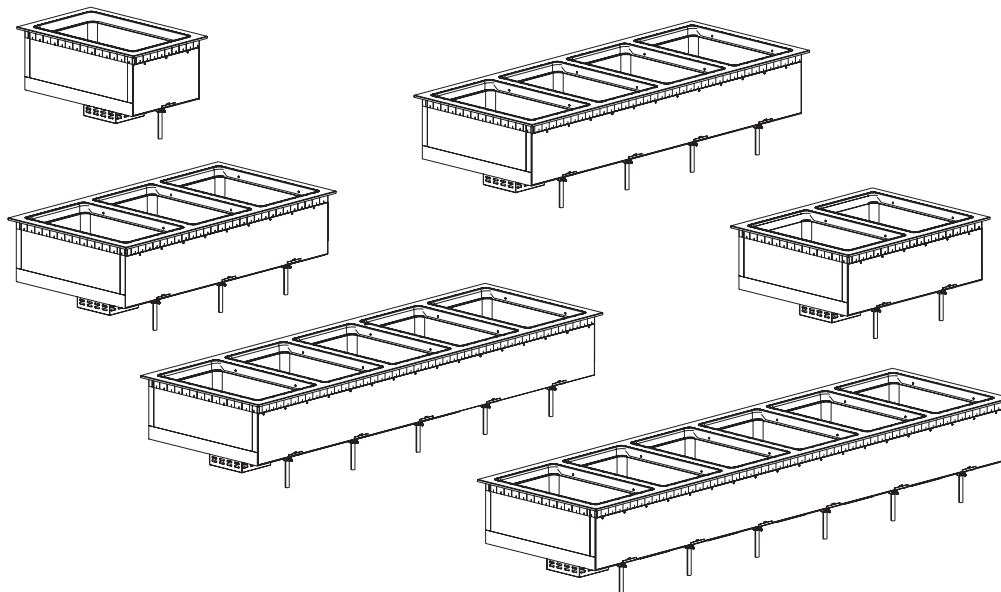
S'inscrire en ligne!
(voir page 15)



Modular Built-In Insulated Dry Heated Wells Puits chauffants secs modulaires intégrés avec isolation

DHWBI Series • Série DHWBI

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 15

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Maintenance	10
Model Description	4	General.....	10
Model Designation	5	Daily Cleaning	10
Specifications	5	Monthly Cleaning.....	10
Plug Configurations	5	Troubleshooting Guide	11
Electrical Rating Chart.....	5	Options and Accessories	12
Dimensions.....	6	Limited Warranty	14
Installation	6	Authorized Parts Distributors	Back Cover
General.....	6		
Installing the Unit.....	7		
Countertop Cutout Dimensions	7		
Installing a Remote Control Enclosure	8		
Control Enclosure Cutout Dimensions	8		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (specification label located on the back of the unit), voltage, and purchase date of the unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

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

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Hatco Modular Built-In Dry Heated Wells are specially designed to hold heated foods at safe serving temperatures. Dry wells are available in a variety of pan combinations — all heated with a long-life heating element that is covered by a 2 year part warranty. The metal sheathed heating element is controlled by a remote thermostat. Heat is distributed evenly throughout the heavy gauge stainless steel construction to ensure hot food. The design allows for easy maintenance and durable performance. All units are UL approved and equipped with a remote control enclosure.

Units are equipped with EZ lock mounting hardware. Controls include individual lighted power switches and thermostat controls that retain temperature settings. One year parts and on-site labor warranty is standard.

Hatco Modular Built-In Dry Heated 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 the Modular Built-In Dry Heated Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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



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:

- Turn power switch OFF, disconnect unit from power source, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- Remote control enclosure must be mounted on vertical wall and installed in vertical position. Mounting remote control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.
- Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this 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 unit with a minimum of 3-1/2" (89 mm) of space from bottom of unit to all combustible surfaces or 1" (102 mm) of space from bottom of unit to all non-combustible surfaces. If safe distances are not maintained combustion could occur.
- Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions (refer to the Installation section of this manual).
- Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

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 unit.

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

WARNING

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

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

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

CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- DO NOT clean unit while it contains any food product. Remove food product and allow unit to cool completely before cleaning.

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

NOTICE

Units are voltage-specific. Refer to specification label for electrical requirements before beginning installation.

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

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

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

Do not use steel wool or metal scouring pad for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

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

All Models

All Modular Built-In Dry Heated Well units are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing with a metal sheathed heating element. The heating element is controlled with a thermostatic temperature control and a lighted POWER ON/OFF switch housed in a remote control enclosure. The air heating/circulation system provides a consistent temperature in each well. The remote control enclosure is connected to the unit with a 6' (1829 mm) flexible conduit assembly. Modular Built-In Dry Heated Wells can come with a power cord or be hardwired directly to a power source for a secure and cord-free serving area.

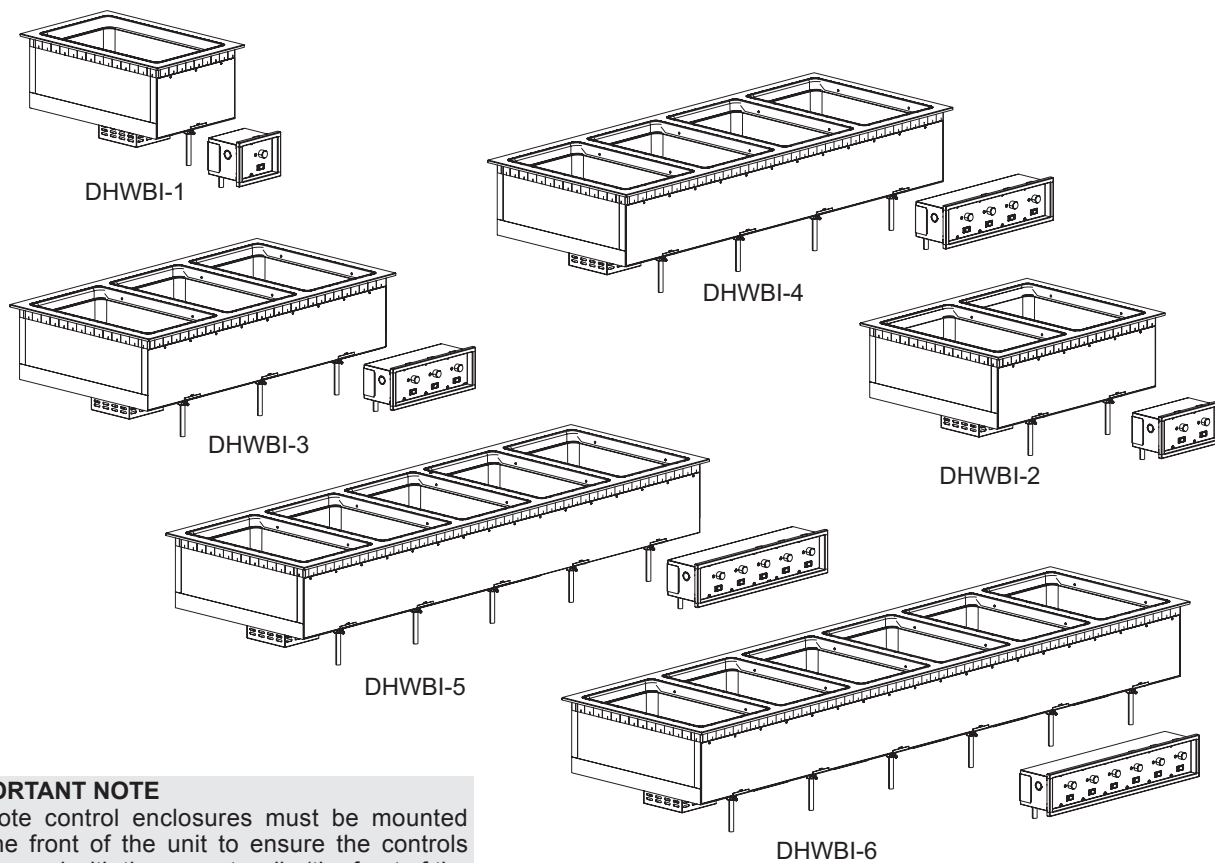
All models are equipped with EZ locking hardware and designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop. Modular Built-In Dry Heated Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

DHWBI-1, -2, -3, -4, -5, and -6 Models

DHWBI models are capable of holding a variety of pan combinations in each heated well.

- One full size pan
- Two 1/2-size pans with adapter bars.
- Three 1/3-size pans with adapter bars.
- Six 1/6-size pans with adapter bars.
- Two 7 quart round pans with adapter top.
- Three 4 quart round pans with adapter top.

Food Pans, Pan Support Bars, and Adapter Tops sold separately (refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual).



IMPORTANT NOTE

Remote control enclosures must be mounted on the front of the unit to ensure the controls correspond with the correct wells (the front of the unit is the side the conduit enters under the unit). Remote control enclosures cannot be rewired and must be installed in the proper location.

NOTE: Split controls also available. All models for Canada require controls in a single control enclosure.



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

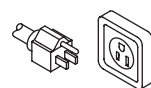
Some units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application (not available with split controls). Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for more information.



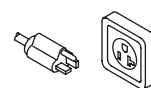
WARNING

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

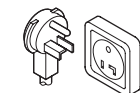
NOTE: Specification label located on side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



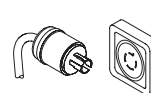
NEMA 5-15P



NEMA 5-20P



NEMA 5-30P



NEMA L14-20P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration (optional)	Shipping Weight
DHWBI-1	120	60	960	8.0	NEMA 5-15P	48 lbs. (22 kg)
DHWBI-2	120	60	1920	16.0	NEMA 5-20P	93 lbs. (42 kg)
	120/208–240			8.0	NEMA L14-20P	
DHWBI-3	120	60	2880	24.0	NEMA 5-30P	133 lbs. (60 kg)
	120/208–240			16.0	NEMA L14-20P	
DHWBI-4	120/208–240	60	3840	16.0	NEMA L14-20P	172 lbs. (78 kg)
DHWBI-5	120/208–240	60	4800	24.0	N/A	217 lbs. (98 kg)
DHWBI-6	120/208–240	60	5760	24.0	N/A	250 lbs. (114 kg)

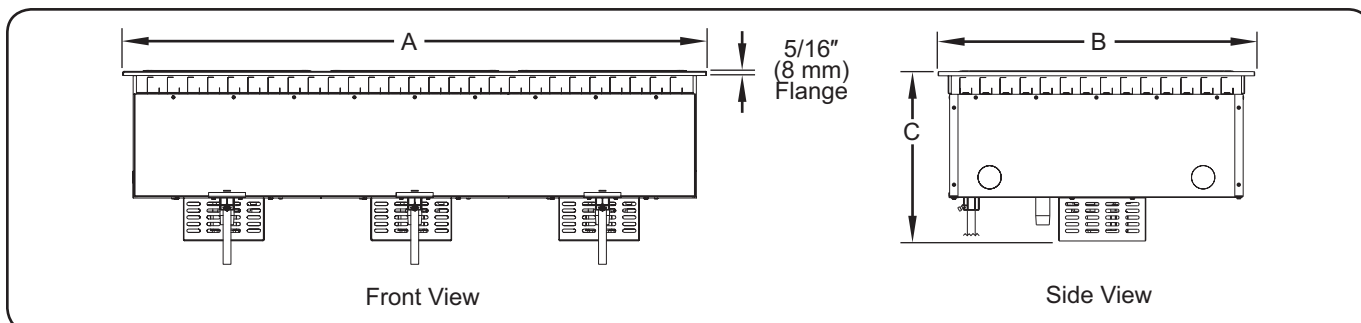
NOTE: Shipping Weights are estimated.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B) *	Height (C)
DHWBI-1	15-1/2" (394 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)
DHWBI-2	29-1/2" (749 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)
DHWBI-3	43-1/2" (1105 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)

Model	Width (A)	Depth (B) *	Height (C)
DHWBI-4	57-1/2" (1461 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)
DHWBI-5	71-1/2" (1816 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)
DHWBI-6	85-1/2" (2172 mm)	23-5/8" (600 mm)	12-11/16" (321 mm)

* Units with over-sized bezel option have a Depth (B) of 27" (686 mm).



INSTALLATION

General

Modular Built-In Dry Heated Wells are shipped from the factory with most components assembled and ready for use. Use the following procedures to install the unit.

NOTE: All Modular Built-In Dry Heated Wells require the control enclosure to be remote mounted.

NOTE: Make sure the installation location provides enough room for the remote mounted control enclosure and electrical connections.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).

FIRE HAZARD:

- Install unit with a minimum of 3-1/2" (89 mm) of space from bottom of unit to all combustible surfaces or 1" (102 mm) of space from bottom of unit to all non-combustible surfaces. If safe distances are not maintained combustion could occur.
- Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions.

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.

CAUTION

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

NOTICE

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

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 200°F (93°C).

1. Remove the unit from the box.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.

NOTE: A qualified electrician should connect the unit(s) to a power source.

3. Install the unit in the desired location. Refer to the "Installing the Unit" procedure in this section.
4. Provide a catch pan for the overflow drain pipe on the bottom of the unit. **DO NOT allow drained liquids to contact the conduit.**

- The 3/4" overflow drain pipe also can be connected to an on-site drain line. Consult a licensed plumber for proper drain installation that conforms to local codes.

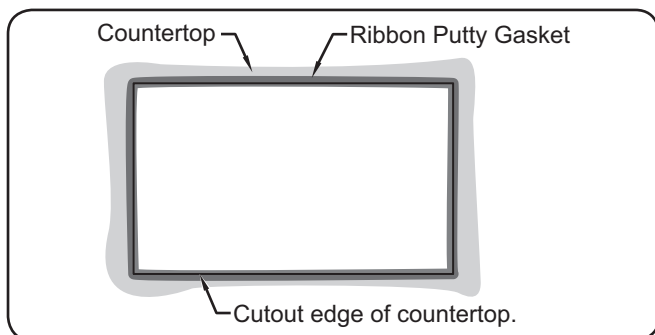
NOTE: Liquid will drain only if spilled into well.

Installing the Unit

NOTE: Cut the opening for both the unit and the control enclosure(s) before placing unit into the countertop opening.

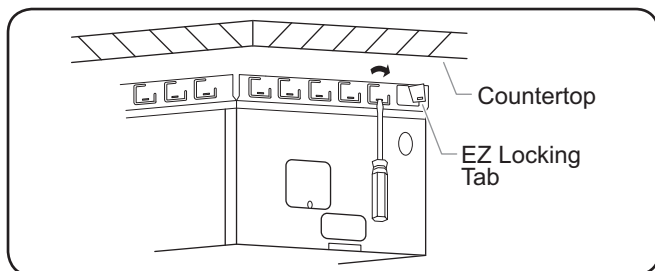
1. Cut the appropriate opening in the countertop. Refer to the "Countertop Cutout" chart in this section.
2. Cut the appropriate opening for the control enclosure(s). Refer to the "Control Enclosure Cutout Dimensions" chart in this section.
3. Place ribbon putty gasket around the cutout edge of the countertop. Make sure the ribbon putty gasket overhangs the cutout edge or seal unit with silicone adhesive.

NOTE: A roll of ribbon putty gasket material is supplied with the unit.



Installing Ribbon Putty Gasket

4. Place the unit into the countertop opening.
5. Using a screwdriver, rotate the unit's EZ locking tabs outward to secure the unit to the underside of the countertop. Rotate as many tabs as needed to secure the unit to the countertop.



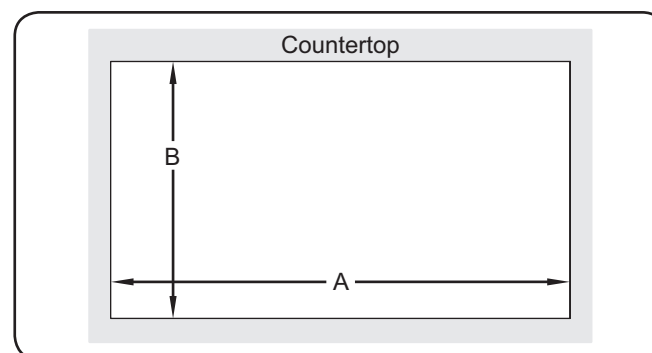
EZ Locking Tabs

NOTE: The Hatco EZ locking tabs work on countertops that have a maximum thickness of 3/16" (5 mm). For countertops 3/16"-2" (5-51 mm) thick, use an appropriate number of accessory thick counter adapter brackets (HWB-MNT-REC). Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for Adapter Bracket installation information.

6. Carefully trim and remove the excess ribbon putty material from around the unit.
7. Install the control enclosure(s). Refer to the "Installing a Remote Control Enclosure" procedure in this section.

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
DHWBI-1	14-1/8" – 14-3/8" (359 – 365 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)
DHWBI-2	28-1/8" – 28-3/8" (715 – 720 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)
DHWBI-3	42-1/8" – 42-3/8" (1070 – 1076 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)
DHWBI-4	56-1/8" – 56-3/8" (1426 – 1431 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)
DHWBI-5	70-1/8" – 70-3/8" (1782 – 1787 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)
DHWBI-6	84-1/8" – 84-3/8" (2137 – 2143 mm)	22-1/4" – 22-1/2" (566 – 571 mm)



Countertop Cutout Dimensions

NOTE: Required minimum clearance below countertop cutout is 16-3/16" (411 mm) when installing around combustible surfaces and 13-11/16" (348 mm) around non-combustible surfaces.

Installing a Remote Control Enclosure

Remote control enclosures must be mounted on the front of the unit to ensure the controls correspond with the correct wells (the front of the unit is the side the conduit enters under the unit). Remote control enclosures cannot be rewired and must be installed in the proper location.

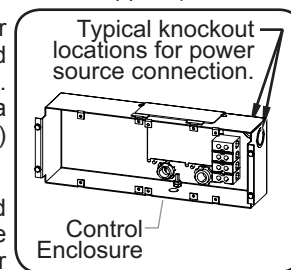


ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote control enclosure must be mounted on vertical wall and installed in vertical position. Mounting remote control enclosure in horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.

NOTE: A qualified electrician should connect the unit(s) to a power source.

- Cut and drill the appropriate holes in the mounting surface. Refer to the "Control Enclosure Cutout Dimensions" chart below for the cutout dimensions for each control enclosure.
 - The cutout depth required for all control enclosures is 6-1/2" (165 mm).
 - Make sure to have enough space inside the cutout if installing with conduit on the side of the control enclosure.
 - For units with two control enclosures: Each enclosure cutout size will be different (see chart below).
- Remove the trim cover from the control enclosure.

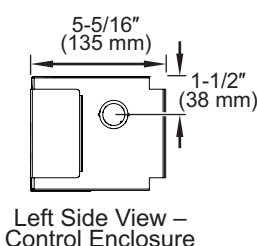
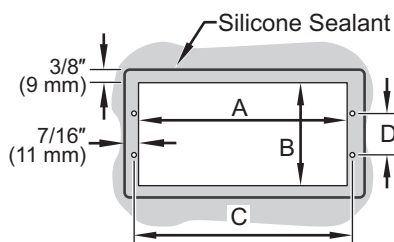
- Position the control enclosure into the opening through the backside.
- Secure the control enclosure to the mounting surface using screws (#8 sheet metal screw supplied).
- Connect the proper power source to the mounted remote control enclosure. Wiring must be fixed a minimum of 4" (102 mm) from bottom of well(s).
- 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 Enclosure Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for more information.
- Reinstall the trim cover on the control enclosure and secure in position using the four trim cover screws. Make sure to embed the trim cover edge into the silicone.



NOTE: Standard UL approved units are equipped with a 72" (1829 mm) flexible conduit connected to the remote control enclosure.

Control Enclosure Cutout Dimensions

Model	Opening Dimension Width (A)	Opening Dimension Height (B)	Screw Hole Dimension Width (C)	Screw Hole Dimension Height (D)
DHWBI-1	6-5/16" (160 mm)	4-3/4" (119 mm)	6-9/16" (167 mm)	2-1/2" (64 mm)
DHWBI-2	10-5/16" (262 mm)	4-3/4" (119 mm)	10-9/16" (269 mm)	2-1/2" (64 mm)
DHWBI-3	14-5/16" (364 mm)	4-3/4" (119 mm)	14-9/16" (370 mm)	2-1/2" (64 mm)
DHWBI-4	18-5/16" (465 mm)	4-3/4" (119 mm)	18-9/16" (472 mm)	2-1/2" (64 mm)
DHWBI-5	22-5/16" (567 mm)	4-3/4" (119 mm)	22-9/16" (573 mm)	2-1/2" (64 mm)
DHWBI-6	26-5/16" (668 mm)	4-3/4" (119 mm)	26-9/16" (675 mm)	2-1/2" (64 mm)



Left Side View – Control Enclosure

IMPORTANT NOTE:

Make sure the installation location provides enough room for electrical connections to the control enclosure. Follow local and national plumbing and electrical codes.

Control Enclosure Cutout and Screw Hole Dimensions

General

Use the following procedures to operate the Modular Built-In Dry Heated Wells.

⚠ WARNING

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

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.

NOTICE

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

Startup

1. Prepare the wells for operation.
2. Place an empty pan in each well or cover each well with a lid. This step is recommended to speed up pre-heating and reach operating temperature.
3. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position. The indicator light on each switch glows when it is on.

⚠ CAUTION

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

4. Turn the Temperature Control Knob(s) to the desired setting to ensure safe food temperature.

⚠ 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.

5. Allow the unit to preheat for approximately 30 minutes.

Food Warming

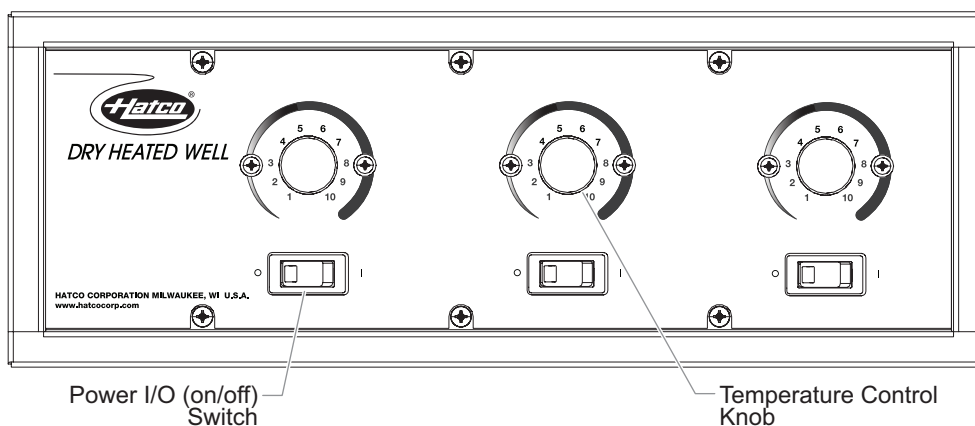
Place the appropriate size food pans with pre-heated food product into the Dry Heated Wells.

- Always use a food pan. Do not place food directly into the heated well.
- Stir thick food items frequently to keep food heated uniformly.
- Keep pans covered to maintain food quality and temperature.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switches to the O (off) position. The indicator light on the switches will shut off.

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



Control Enclosure

General

The Hatco Modular Built-In Dry Heated Wells are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

⚠ CAUTION

Do not use steel wool or metal scouring pad for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the heated well(s), perform the following cleaning procedure daily.

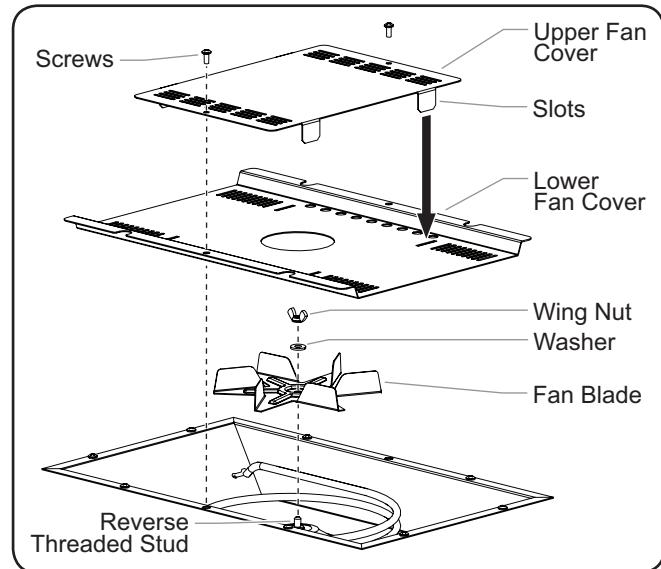
1. Move the Power I/O (on/off) switches to the O (off) position and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Wipe down the entire unit using a clean cloth or sponge and mild detergent.
4. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles.
5. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.

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

Monthly Cleaning

To preserve the finish of the heated well(s), perform the following cleaning procedure monthly to remove any debris in the well caused by spills.

1. Move the Power I/O (on/off) switches to the O (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Remove the fan covers by removing the two Phillips head screws and lifting the two covers out of the well.
4. Remove and wash the fan blade by holding the fan blade and unscrewing the wing nut clockwise and removing the washer (the wing nut is reverse-threaded).
5. Wipe down the entire unit using a clean cloth or sponge and mild detergent.
6. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles.
7. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.
8. Reinstall the fan blade and the fan covers using the washer and wing nut.



Monthly Cleaning (Inside View of Well)

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit not hot enough.	Temperature Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Unit too hot.	Temperature Control set too high.	Adjust Temperature Control to a lower setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and may damage the unit.
No heat.	Unit turned off.	Move the Power I/O (on/off) switches to the I (on) position
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power I/O (on/off) switch not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Temperature control knobs heat wrong well.	Control enclosure installed incorrectly.	Install control enclosure on the front side of the unit. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

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

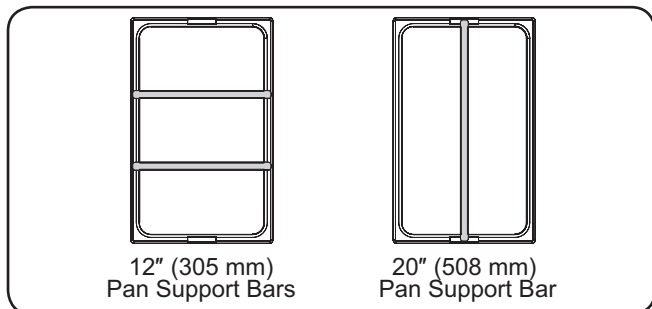
e-mail: support@hatcocorp.com

Pan Support Bars

The following pan support bars are available to divide the Dry Heated Wells into sections for different size pans.

HWBGM12BAR ... 12" (305 mm) Pan Support Bar

HWBGM20BAR ... 20" (508 mm) Pan Support Bar



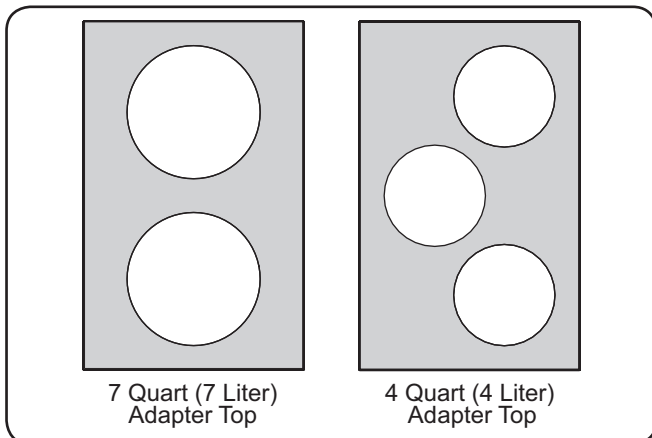
Pan Support Bars

Adapter Tops

The following adapter tops are available to allow rectangular Dry Heated Wells to hold round pans.

HWB-2-7Q..... Adapter to convert DHWBI Series heated wells to hold two 7 quart (7 liter) round pans.

HWB-3-4Q..... Adapter to convert DHWBI Series heated wells to hold three 4 quart (4 liter) round pans.



Adapter Tops

Trivets

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

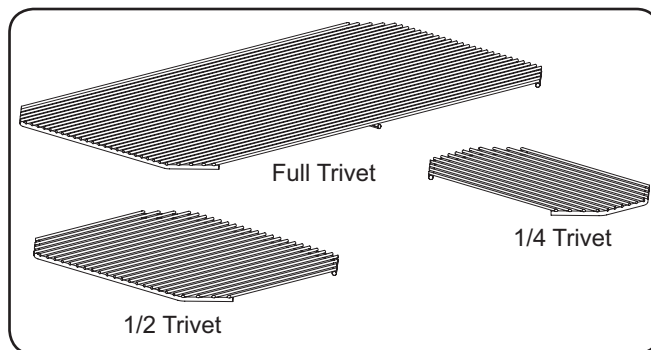
TRIVET (1/4)SS..... Quarter-size stainless steel trivet — 8-1/2"W 4-1/2"D (216 mm x 114 mm)

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

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

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

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



Trivets

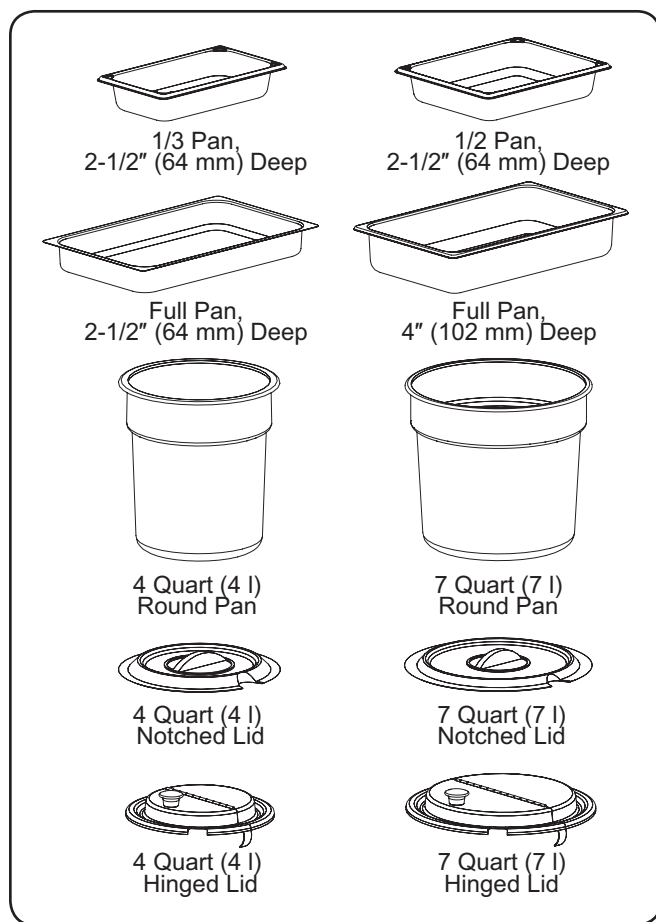
Over-Sized Bezel

An over-sized bezel is available for all models as a non-retrofitable option. Models with an over-sized bezel match the depth dimensions of a Hatco Refrigerated Drop-In Well.

Food Pans

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)
- 4QT-PAN** 4 quart (4 liter) round pan — 6-3/4" dia. x 8" (171 mm dia. x 203 mm)
- 7QT-PAN** 7 quart (7 liter) round pan — 8-11/16" dia. x 8" (221 mm dia. x 203 mm)
- 4QT-LID-1** 4 quart (4 liter) round, notched lid
- 7QT-LID-1** 7 quart (7 liter) round, notched lid
- 4QT-LID** 4 quart (4 liter) round, hinged and notched lid
- 7QT-LID** 7 quart (7 liter) round, hinged and notched lid



Stainless Steel Food Pans

Attached Cord and Plug

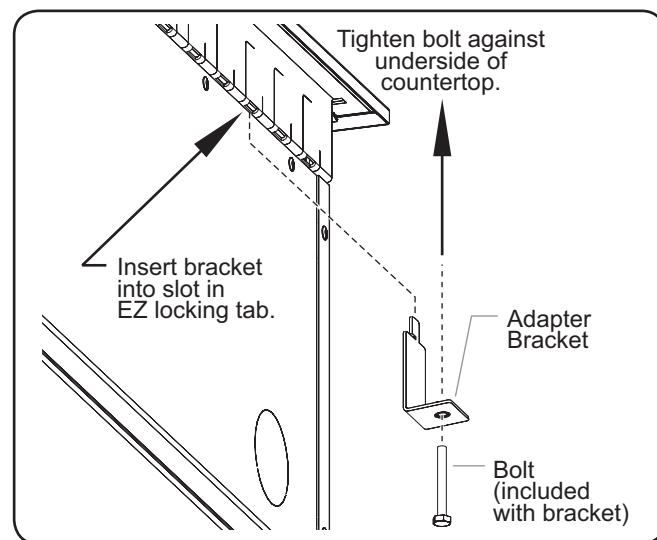
An attached cord and plug is available as a factory-installed option for models with a single phase electrical configuration. Use the following procedure to install the control.

1. Refer to the "Installing a Remote Control Enclosure" procedure in the INSTALLATION section.
2. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See SPECIFICATIONS section for details.

Adapter Bracket

HWB-MNT-REC

Adapter brackets (8) for installing Dry Heated Wells into non-combustible countertops that are 3/16"-2" (5-52 mm) thick.



Thick Countertop Adapter Bracket

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

Informations Importantes pour le Propriétaire	15	Mode d'emploi	22
Introduction.....	15	Généralités	22
Consignes de Sécurité Importantes	16	Maintenance.....	23
Description du Modèle.....	17	Généralités	23
Désignation du Modèle.....	17	Nettoyage quotidien.....	23
Caractéristiques Techniques	18	Nettoyage mensuel.....	23
Configuration des Fiches.....	18	Guide de Dépannage.....	24
Tableau des Caractéristiques électriques.....	18	Options et accessoires	25
Dimensions	18	Garantie Limitée	27
Installation.....	19	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Généralités	19		
Installer l'appareil.....	20		
Dimensions de découpe du comptoir.....	20		
Installation d'un boîtier de commande à distance.....	21		
Dimensions de la découpe du boîtier de commande.....	21		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (Étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

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

Courriel : support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les puits chauffants secs intégrés modulaires d'Hatco sont spécialement conçus pour conserver des aliments chauds à des températures sans danger pour le service. Les puits secs sont disponibles dans toute une gamme de combinaisons de bacs ; tous chauffés grâce à un élément chauffant de longue durée garanti deux ans. L'élément de chauffage en métal est contrôlé à distance par un thermostat. La chaleur est distribuée de manière égale à travers un élément en acier inoxydable épais pour s'assurer que la nourriture reste chaude. Ce modèle est facile d'entretien et offre des performances durables. Tous les appareils sont classés UL et sont équipés d'un boîtier de commandes à distance.

Les appareils sont équipés du matériel de fixation EZ lock. Les commandes incluent des interrupteurs d'alimentation individuels éclairés et des commandes de thermostat pour gérer les paramètres de température. La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les puits chauffants secs intégrés modulaires d'Hatco sont des produits qui ont bénéficié de recherche extensive et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, d'aspect esthétique et de performance optimum. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement pour les puits chauffants secs intégrés modulaires. 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 l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'interrupteur hors tension, débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir avant d'effectuer toute tâche d'entretien ou de nettoyage.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 29°C (85°F).
- Le boîtier de commandes à distance doit être installé en position verticale sur un mur vertical. L'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.
- N'utilisez pas l'unité pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- Installez l'appareil en laissant un espace minimum de 89 mm (3,5") entre le dessous de l'appareil et les surfaces combustibles ou de 102 mm (4") entre le dessous de l'appareil et les surfaces non combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une combustion peut se produire.
- L'unité doit être installée en utilisant un joint mastic en bandes entre l'unité et la surface d'installation, conformément aux instructions d'installation (reportez-vous à la section Installation de ce manuel).
- N'utilisez pas de nettoyant inflammable pour nettoyer cet appareil.

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

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.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Hatco n'est pas responsable de la température de service du produit alimentaire elle-même. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que le produit alimentaire est maintenu et servi à une température sûre.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- **NE nettoyez PAS l'unité tant qu'elle contient des aliments.** Retirez les aliments et laissez l'unité refroidir complètement avant de la nettoyer.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être assez solide pour supporter le poids de l'appareil et son contenu.

AVIS

Les appareils ne fonctionnent qu'à la tension spécifiée. Reportez-vous à l'étiquette des caractéristiques des exigences électriques avant de commencer l'installation.

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

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

L'unité est conçue et recommandée pour fonctionner encastree ou posée sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits à la table de travail. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93°C (200°F).

N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon de décapage en métal pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

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.

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. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

N'installez pas l'appareil dans un endroit présentant des déplacements d'air excessifs. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Tous les modèles

Toutes les unités de puits chauffants secs intégrés modulaires sont fiables et polyvalentes. Chaque unité dispose d'un compartiment en acier inoxydable et aluminium accompagné d'un élément de chauffage en métal. L'élément de chauffage est contrôlé par un système de commande de la température thermostatique et un interrupteur Marche/Arrêt situés dans le boîtier de commande à distance. Le système de chauffage/circulation d'air fournit une température constante dans chaque puits. Le boîtier de commande à distance est relié à l'unité via un ensemble de conduit flexible de 1 829 cm (6'). Les puits chauffants secs intégrés modulaires peuvent avoir un cordon d'alimentation ou être branchés directement sur une source d'alimentation pour une zone de service sûre et sans fil.

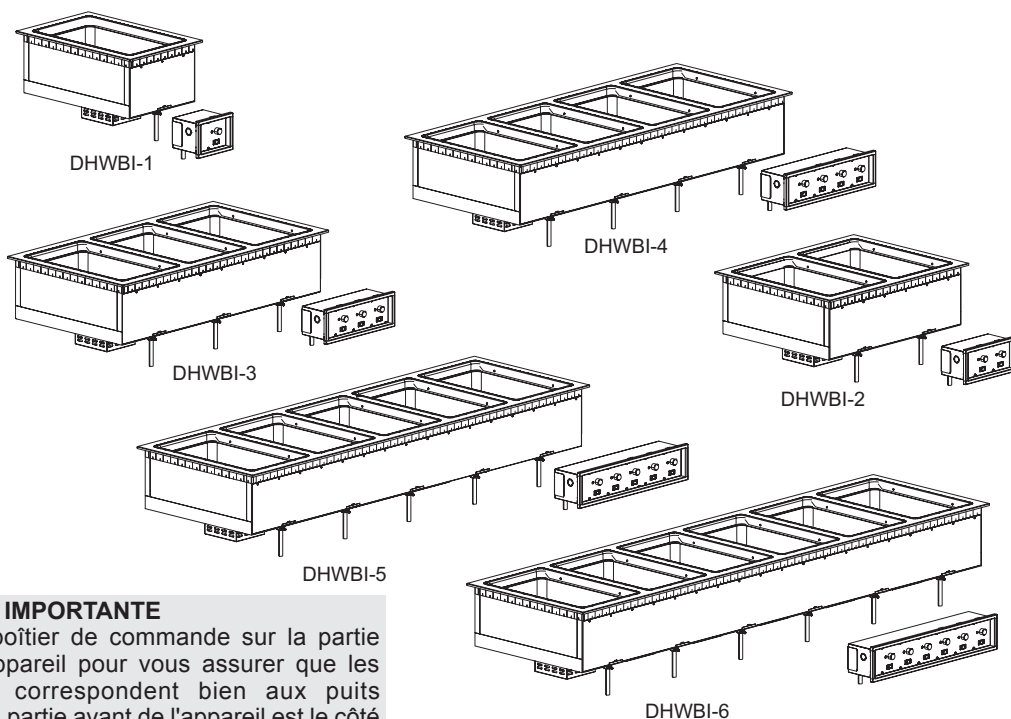
Tous les modèles sont équipés de matériel de fixation EZ lock et conçus pour être installés sur la partie supérieure d'une table de travail non-combustible. Les puits chauffants secs intégrés modulaires sont conçus, fabriqués et testés pour conserver les aliments à une température sans danger.

Modèles DHWBI-1, -2, -3, -4, -5 et -6

Les modèles DHWBI peuvent contenir toute une gamme de combinaisons de bacs dans chaque puits chauffant.

- Un bac de grande taille
- Deux bacs de taille moyenne avec des barres d'adaptation.
- Trois bacs de petite taille avec des barres d'adaptation.
- Six bacs de très petite taille avec des barres d'adaptation.
- Deux bacs ronds 6,6 litres avec un adaptateur.
- Trois bacs ronds 3,8 litres avec un adaptateur.

Les bacs alimentaires, les barres de support de bacs et les ustensiles adaptables sont vendus séparément (reportez-vous à la rubrique OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel).



REMARQUE IMPORTANTE

Installez le boîtier de commande sur la partie avant de l'appareil pour vous assurer que les commandes correspondent bien aux puits concernés (la partie avant de l'appareil est le côté par lequel le conduit entre sous l'appareil). Les boîtiers de commande à distance ne peuvent pas être recâblés et doivent être installés dans un endroit approprié.

NOTA: Les commandes séparées sont également disponibles. Tous les modèles pour le Canada requièrent des commandes avec un seul boîtier de commandes.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



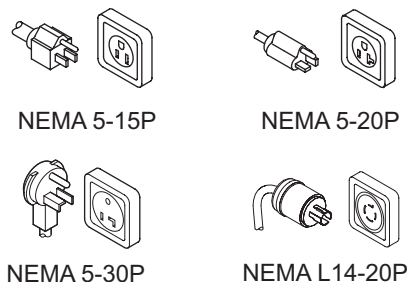
Configuration des fiches

Certaines unités sont fournies par l'usine avec un câble et une fiche électriques préinstallés. Les fiches sont fournies conformément à l'application (non disponibles avec les commandes séparées). Pour plus de détails, consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: Étiquette de caractéristiques techniques située sur le côté de l'unité. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des Caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Hertz	Intensité	Amps	Configuration de Fiches (en option)	Poids d'embarquement
DHWBI-1	120	60	960	8.0	NEMA 5-15P	22 kg (48 lbs.)
DHWBI-2	120	60	1920	16.0	NEMA 5-20P	42 kg (93 lbs.)
	120/208-240			8.0	NEMA L14-20P	
DHWBI-3	120	60	2880	24.0	NEMA 5-30P	60 kg (133 lbs.)
	120/208-240			16.0	NEMA L14-20P	
DHWBI-4	120/208-240	60	3840	16.0	NEMA L14-20P	78 kg (172 lbs.)
DHWBI-5	120/208-240	60	4800	24.0	N/A	98 kg (217 lbs.)
DHWBI-6	120/208-240	60	5760	24.0	N/A	114 kg (250 lbs.)

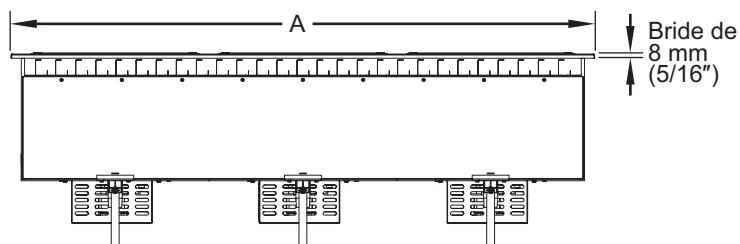
NOTA: Les poids d'expédition sont estimés.

Dimensions

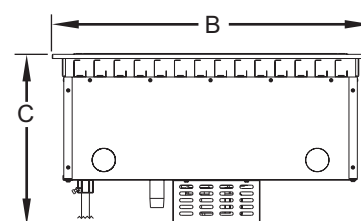
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B) *	Hauteur (C)
DHWBI-1	394 mm (15-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")
DHWBI-2	749 mm (29-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")
DHWBI-3	1105 mm (43-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B) *	Hauteur (C)
DHWBI-4	1461 mm (57-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")
DHWBI-5	1816 mm (71-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")
DHWBI-6	2172 mm (85-1/2")	600 mm (23-5/8")	321 mm (12-11/16")

* Les appareils avec un cadre grande dimension ont une profondeur (B) de 686 mm (27").



Vue de face



Vue de côté

Général

Les puits chauffants secs intégrés modulaires sont fournis par l'usine avec la plupart des composants assemblés et prêts à l'emploi. Utilisez les procédures suivantes pour l'installation de l'appareil.

NOTA: Pour tous les puits chauffants secs intégrés modulaires, le boîtier de commandes doit être installé pour pouvoir fonctionner à distance.

NOTA: Assurez-vous que l'emplacement pour l'installation fournit suffisamment de place pour le boîtier de commandes à distance intégré et les connexions électriques.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 29°C (85°F).

RISQUE D'INCENDIE :

- Installez l'appareil en laissant un espace minimum de 89 mm (3,5") entre le dessous de l'appareil et les surfaces combustibles ou de 102 mm (1") entre le dessous de l'appareil et les surfaces non combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une combustion peut se produire.
- L'appareil doit être installé à l'aide d'un joint mastic en bandes placé entre l'appareil et la surface d'installation conformément aux instructions d'installation.

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

ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être assez solide pour supporter le poids de l'appareil et son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

L'unité est conçue et recommandée pour fonctionner encastrée ou posée sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits à la table de travail. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93°C (200°F).

1. Retirez l'appareil du carton.

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

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

NOTA: Faites appel à un électricien qualifié pour brancher les appareils à une source d'alimentation.

3. Installez l'unité à l'emplacement souhaité. Référez-vous à la procédure « Installation de l'appareil » de la présente section.

4. Placez une bassine pour le raccord d'écoulement du trop-plein sous l'appareil. **NE laissez PAS de liquides drainés entrer en contact avec le conduit.**

- Le raccord d'écoulement du trop-plein de 1,9 cm (3/4") peut également être raccordé à une conduite d'évacuation du site d'installation. Faites appel à un plombier professionnel pour installer le tube d'évacuation conformément aux normes de plomberie locales.

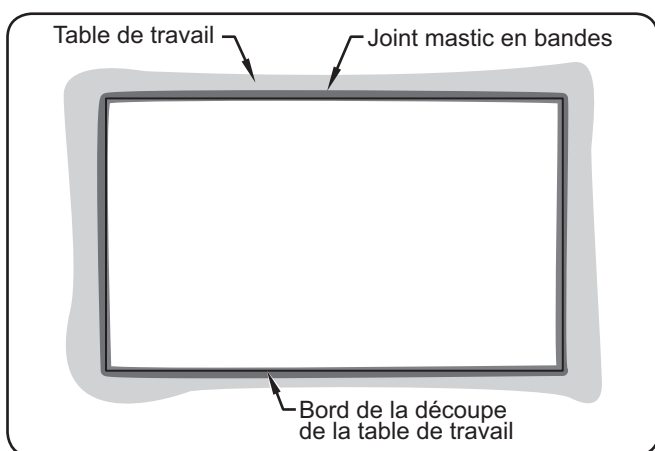
NOTA: Le liquide sera drainé uniquement s'il est déversé dans le puits.

Installer l'appareil

NOTA: Découpez l'ouverture de l'appareil et du boîtier de commandes avant de placer l'appareil dans l'ouverture faite dans la table de travail.

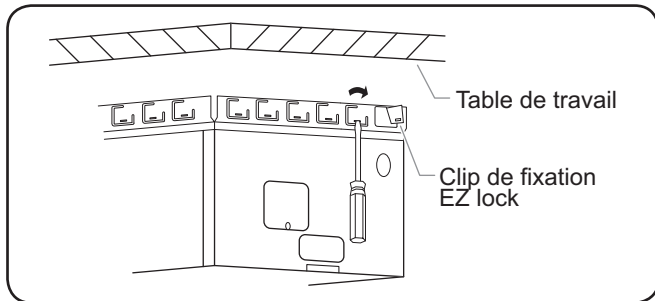
1. Découpez l'ouverture appropriée dans la table de travail. Consultez le tableau « Découpe de la table de travail » ci-dessous.
2. Pour découper l'ouverture appropriée pour le(s) boîtier(s) de commande, consultez le tableau « Dimensions pour la découpe du boîtier de commandes » dans cette section.
3. Placez le joint mastic en bandes sur la bordure de la découpe de la table de travail. Veillez à ce que le joint mastic en bandes dépasse de la bordure de la découpe ou scellez l'unité avec un adhésif à base de silicone.

NOTA: Un rouleau de joint mastic en bandes est fourni avec l'unité.



Installation du joint mastic en bandes

4. Placez l'appareil dans l'ouverture du comptoir.
5. À l'aide d'un tournevis, tournez les clips de fixation EZ lock de l'appareil vers l'extérieur pour fixer l'appareil en dessous de la table de travail. Faites tourner autant de pattes que nécessaire pour fixer l'unité à la table de travail.



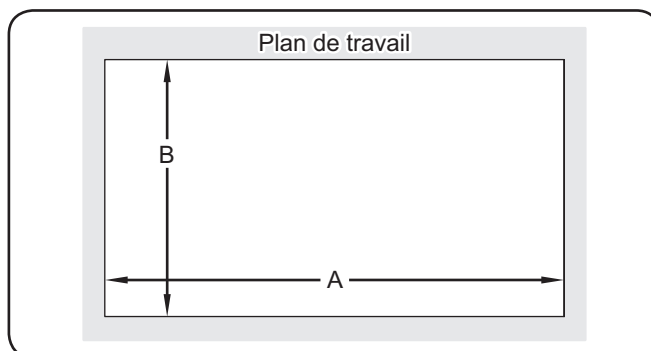
Pattes du clip de fixation EZ lock

NOTA: Les clips de fixation EZ lock d'Hatco fonctionnent sur des tables de travail dont l'épaisseur maximale est de 5 mm (3/16"). Pour les tables de travail dont l'épaisseur est comprise entre 5 et 51 mm (entre 3/16" et 2"), utilisez un nombre approprié de supports de fixation selon l'épaisseur de la table de travail (HWB-MNT-REC). Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir des informations sur les supports de fixation.

6. Coupez soigneusement et retirez l'excès de joint mastic en bandes des bords de l'unité.
7. Installez le(s) boîtier(s) de commande. Consultez la procédure « Installation du boîtier de commande à distance » de cette section.

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
DHWBI-1	359 – 365 mm (14-1/8 – 14-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")
DHWBI-2	715 – 720 mm (28-1/8 – 28-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")
DHWBI-3	1070 – 1076 mm (42-1/8 – 42-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")
DHWBI-4	1426 – 1431 mm (56-1/8 – 56-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")
DHWBI-5	1782 – 1787 mm (70-1/8 – 70-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")
DHWBI-6	2137 – 2143 mm (84-1/8 – 84-3/8")	566 – 571 mm (22-1/4 – 22-1/2")



Dimensions de découpe du comptoir

NOTA: L'espace minimal nécessaire sous la découpe de la table de travail est de 411 mm (16-3/16") pour une installation sur des surfaces combustibles et de 348 mm (13-11/16") pour les surfaces non combustibles.

Installation d'un boîtier de commande à distance

Installez le boîtier de commande sur la partie avant de l'appareil pour vous assurer que les commandes correspondent bien aux puits concernés (la partie avant de l'appareil est le côté par lequel le conduit entre sous l'appareil). Les boîtiers de commande à distance ne peuvent pas être recâblés et doivent être installés dans un endroit approprié.

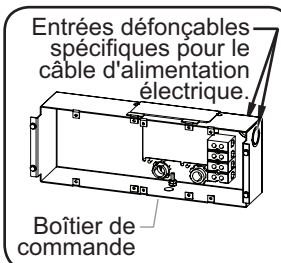
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Le boîtier de commandes à distance doit être installé en position verticale sur un mur vertical. L'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.

NOTA: Faites appel à un électricien qualifié pour brancher les appareils à une source d'alimentation.

1. Coupez et percez les trous appropriés dans la surface de fixation. Consultez le paragraphe « Dimensions pour la découpe du boîtier de commande » ci-dessous pour obtenir les dimensions de découpe de chaque boîtier de commande.
 - La profondeur de découpe nécessaire à tous les boîtiers de commande est de 165 mm (6-1/2").
 - Assurez-vous d'avoir assez d'espace à l'intérieur de la découpe si vous devez installer un conduit sur le côté du boîtier de commande.
 - Pour les appareils avec deux boîtiers de commande : la taille de découpe sera différente pour chaque boîtier (voir tableau ci-dessous).

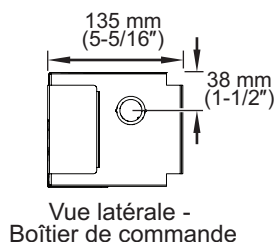
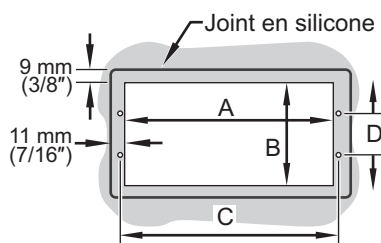
2. Retirez le couvercle à découper du boîtier de commande.
3. Installez le boîtier de commandes dans l'ouverture prévue à cet effet, en le faisant passer par l'arrière.
4. Fixez le boîtier de commandes sur la surface de fixation à l'aide de vis (vis à tôle n° 8 fournies).
5. Branchez le boîtier de commandes à distance intégré à une source d'alimentation appropriée. Le câblage doit être installé au moins 102 mm (4") en dessous du puits.
6. 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 de la découpe du boîtier de commandes et du pas de vis » pour obtenir plus d'informations.
7. Remplacez le couvercle sur le boîtier de commandes 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.



NOTA: Les appareils standards et approuvés par l'UL sont équipés d'un conduit flexible de 1 829 mm (72") branché au boîtier de commandes à distance.

Dimensions de la découpe du boîtier de commande

Modèle	Dimension de l'ouverture Largueur (A)	Dimensions de l'ouverture Hauteur (B)	Dimensions du pas de vis Largueur (C)	Dimensions du pas de vis Hauteur (D)
DHWBI-1	160 mm (6-5/16")	119 mm (4-3/4")	167 mm (6-9/16")	64 mm (2-1/2")
DHWBI-2	262 mm (10-5/16")	119 mm (4-3/4")	269 mm (10-9/16")	64 mm (2-1/2")
DHWBI-3	364 mm (14-5/16")	119 mm (4-3/4")	370 mm (14-9/16")	64 mm (2-1/2")
DHWBI-4	465 mm (18-5/16")	119 mm (4-3/4")	472 mm (18-9/16")	64 mm (2-1/2")
DHWBI-5	567 mm (22-5/16")	119 mm (4-3/4")	573 mm (22-9/16")	64 mm (2-1/2")
DHWBI-6	668 mm (26-5/16")	119 mm (4-3/4")	675 mm (26-9/16")	64 mm (2-1/2")



REMARQUE IMPORTANTE :

Assurez-vous que l'emplacement choisi présente assez de place pour les branchements électriques au boîtier électrique. Respecter la réglementation locale en matière de plomberie et d'électricité.

Dimensions de la découpe du boîtier de commandes et du pas de vis

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner le puits chauffant sec intégré modulaire.

⚠ AVERTISSEMENT

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

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: n'utilisez pas l'appareil pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.

AVIS

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

Mise en marche

1. Préparez le fonctionnement du puits.
2. Placez un bac vide dans chaque puits ou couvrez chaque puits à l'aide d'un couvercle. Cette étape est recommandée afin d'accélérer le préchauffage et atteindre la température de fonctionnement.
3. Mettez le/les interrupteur(s) d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche). Le témoin lumineux de chaque interrupteur s'allume lorsque l'appareil est en marche.

⚠ ATTENTION

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

4. Tournez les boutons de contrôle de la température jusqu'à atteindre la température de la nourriture sans danger désirée.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco n'est pas responsable de la température de service du produit alimentaire elle-même. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que le produit alimentaire est maintenu et servi à une température sûre.

5. Laissez l'unité préchauffer pendant environ 30 minutes.

Chauffage des aliments

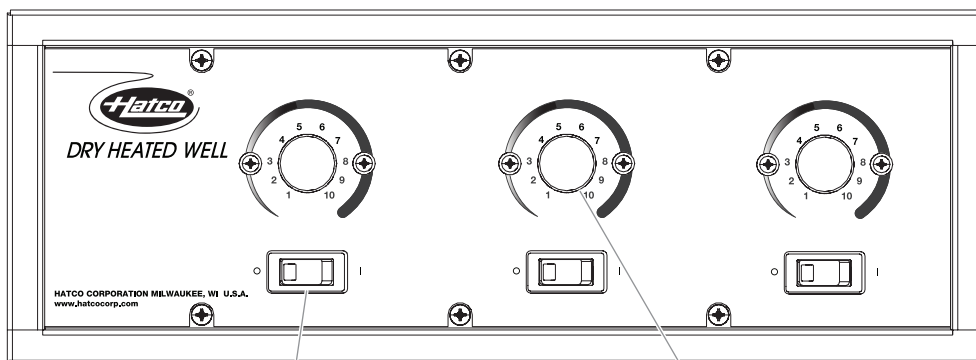
Placez les bacs alimentaires appropriés contenant les aliments préchauffés dans les puits chauffants secs.

- Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la cuve réchauffée.
- Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir la chaleur de manière uniforme.
- Gardez le couvercle sur les bacs afin de conserver la qualité et la température des aliments.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation Interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'éteindra.

NOTA : Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord d'écoulement du trop-plein, assurez-vous qu'elle est vidée après chaque déversement pour éviter qu'elle ne déborde.



Interrupteur I/O (marche/arrêt)

Bouton de contrôle de la température

Panneau de commande

Généralités

Les puits chauffants secs intégrés modulaires d'Hatco sont conçus pour une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

RISQUE D'INCENDIE : N'utilisez pas de nettoyant inflammable 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 800-558-0607 ou 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampon de décapage en métal pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

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. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage quotidien

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

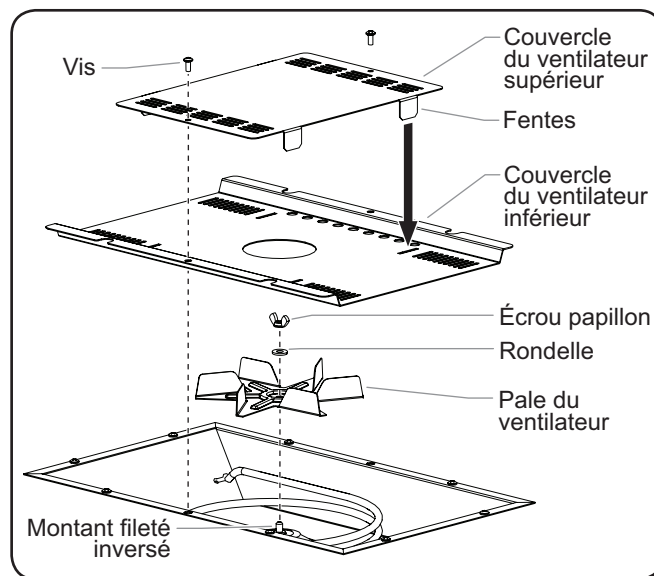
1. Mettre l'appareil hors tension et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent doux.
4. Servez-vous d'une éponge à récureur en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture.
5. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.

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.

Nettoyage mensuel

Pour préserver la finition du puits chauffant, effectuez les procédures de nettoyage suivantes tous les mois afin de supprimer les résidus causés par les déversements.

1. Mettez les interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) pour permettre à l'appareil de refroidir complètement.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Retirez les couvercles du ventilateur en retirant les deux vis Phillips, puis en retirant les deux couvercles du puits.
4. Retirez et nettoyez la pale du ventilateur en la tenant et en dévissant l'écrou papillon dans le sens des aiguilles d'une montre et en retirant la rondelle (l'écrou papillon est fileté-inversé).
5. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent doux.
6. Servez-vous d'une éponge à récureur en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture.
7. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.
8. Remplacez la pale et les couvercles du ventilateur en utilisant la rondelle et l'écrou papillon.



Nettoyage mensuel (vue interne du puits)

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Les puits chauffants secs ne sont pas assez chauds.	La commande de la température est réglée à un niveau trop faible.	Réglez la température sur un niveau plus élevé.
	L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. Une puissance trop faible cause un chauffage inapproprié.
Les puits chauffants secs sont trop chauds.	La commande de la température est réglée à un niveau trop élevé.	Réglez la température sur un niveau plus bas.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. Une puissance trop forte entraînera une surchauffe et peut endommager l'appareil.
Absence de chaleur.	L'appareil est éteint.	Mettez les interrupteurs d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Les boutons de contrôle de la température chauffent le mauvais puits.	Le boîtier de commande n'est pas installé correctement.	Installez le boîtier de commande sur la partie avant de l'unité. Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de

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

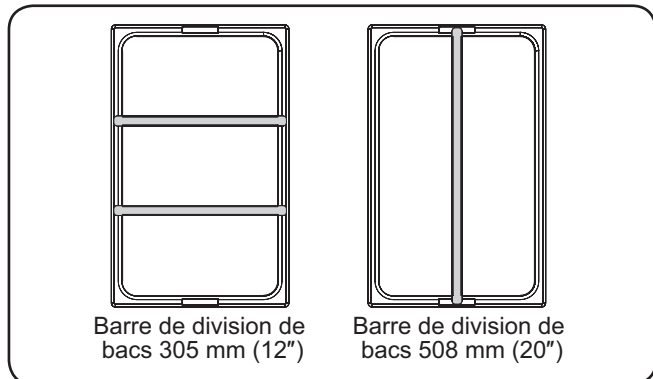
Courriel: support@hatcocorp.com

Barres de division de bacs

Les barres de support de bacs suivantes permettent de séparer les puits chauffants secs en plusieurs parties afin de disposer des bacs de différentes tailles.

HWBGM12BARBarre de support de bac de 305 mm (12")

HWBGM20BARBarre de support de bac de 508 mm (20")



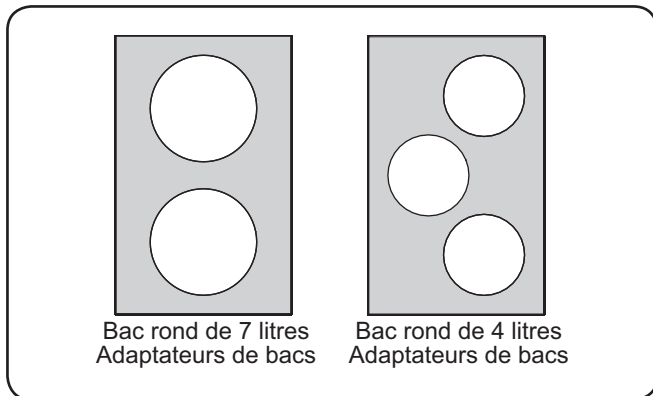
Barres de division de bacs

Adaptateurs de bacs

Les adaptateurs de bacs suivants sont disponibles pour permettre à des puits chauffants rectangulaires de contenir des bacs ronds.

HWB-2-7Q..... Adaptateur pour que les séries de puits chauffants DHWBI puissent accueillir deux bacs ronds de 7 litres (7 quarts).

HWB-3-4Q..... Adaptateur pour que les séries de puits chauffants DHWBI puissent accueillir trois bacs ronds de 4 litres (4 quarts).



Adaptateurs de bacs

Grilles

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

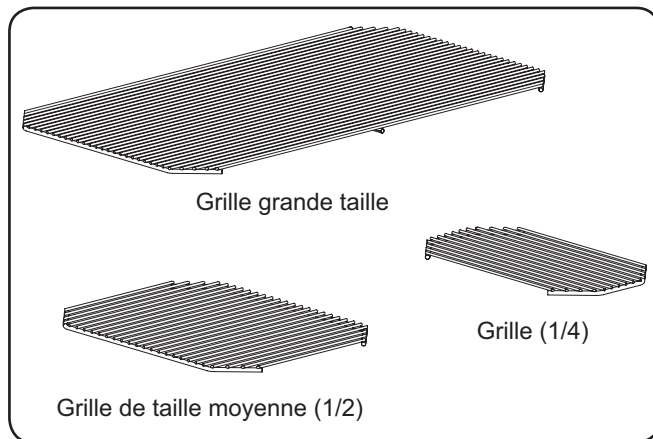
GRILLE (1/4)SSGrille en acier inoxydable petite taille (1/4) : 216 l x 114 p mm (8-1/2" x 4-1/2")

GRILLE (1/2)SSGrille en acier inoxydable taille moyenne (1/2) : 259 l x 194 p mm (10-3/16" x 7-5/8")

GRILLE SS.....Grille en acier inoxydable grande taille : 257 l x 457 p mm (10-1/8" x 18")

GRILLE (1/2)Grille nickelée de taille moyenne (1/2) : 259 l x 194 p mm (10-3/16" x 7-5/8")

GRILLEGrille nickelée grande taille : 257 l x 457 p mm (10-1/8" x 18")



Grilles

Cadre grande dimension

Un cadre grande dimension est disponible, en option, pour tous les modèles. Les modèles disposant d'un cadre grande dimension comportent les mêmes dimensions qu'un puits réfrigéré Hatco.

Câble d'alimentation et prise

Un câble d'alimentation et une prise sont fournis de série pour les modèles avec configuration électrique monophasée. Suivez la procédure suivante pour installer la commande.

1. Consultez la procédure « Installation du boîtier de commandes à distance » dans la section INSTALLATION.
2. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour plus de détails.

Bacs alimentaires

Des bacs en acier inoxydable sont disponibles en différentes tailles.

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

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

BAC 4QT.....Bac rond 4 litres (4 quarts) : 171 mm dia. x 203 mm (6-3/4" dia. x 8")

BAC 7QT.....Bac rond 7 litres (7 quarts) : 221 mm dia. x 203 mm (8-11/16" dia. x 8")

COUVERCLE

4QT-1Couvercle rond et cranté de 4 litres (4 quarts)

COUVERCLE

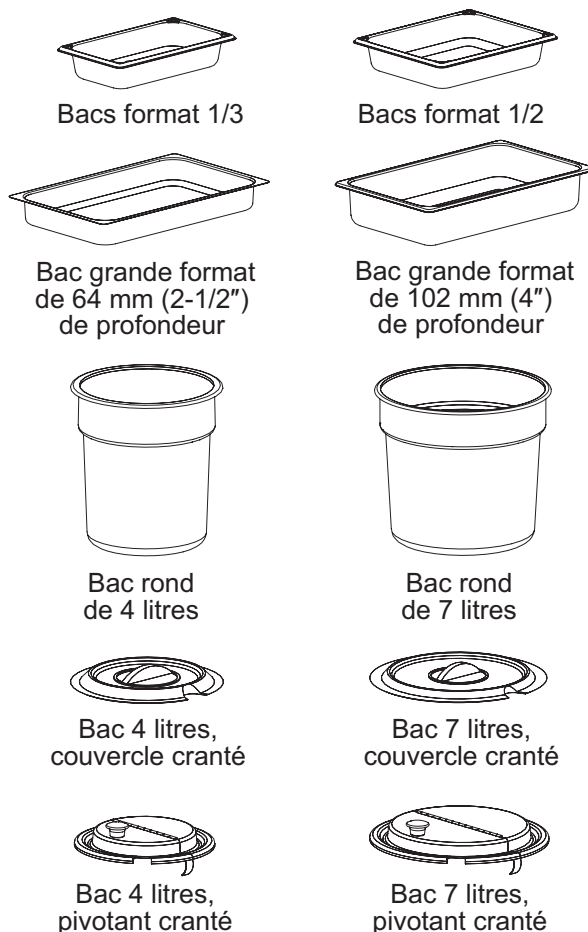
7QT-1Couvercle rond et cranté de 7 litres (7 quarts)

COUVERCLE-

4QTCouvercle rond, pivotant et cranté de 4 litres (4 quarts)

COUVERCLE-

7QTCouvercle rond, pivotant et cranté de 7 litres (7 quarts)

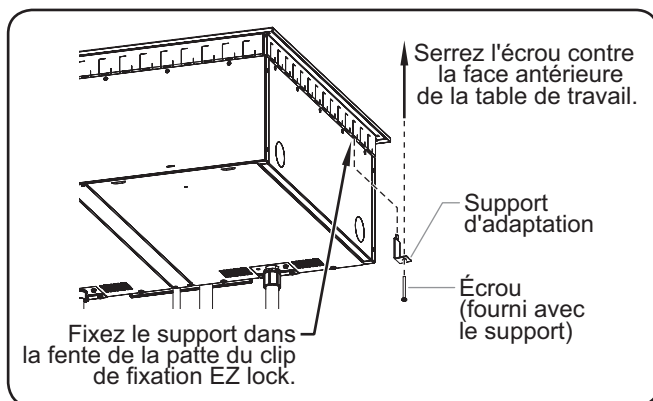


Bacs alimentaires en acier inoxydable

Support d'adaptation

HWB-MNT-REC

Supports de fixation (8) pour installer des puits chauffants secs sur des tables de travail non combustibles dont l'épaisseur est de 5-52 mm (3/16"-2").



Support d'adaptation pour tables de travail épaisses

1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

- a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :**
 Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
 Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
 Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
 Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
 Éléments des vitrines chauffantes
 (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des armoires de stockage
 (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des compartiments chauffants —
 série HW et HWB (enveloppe métallique)
- b) **Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :**
 Gammes à induction
- c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**
 Cuves 3CS et FR
- d) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
 Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz
- e) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**
 Pièces de rechange

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whale Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whale Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 800-727-8710

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Minnetonka 800-822-2303
x20365

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

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

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

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

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

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

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whale Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.

800-558-0607 414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.