

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

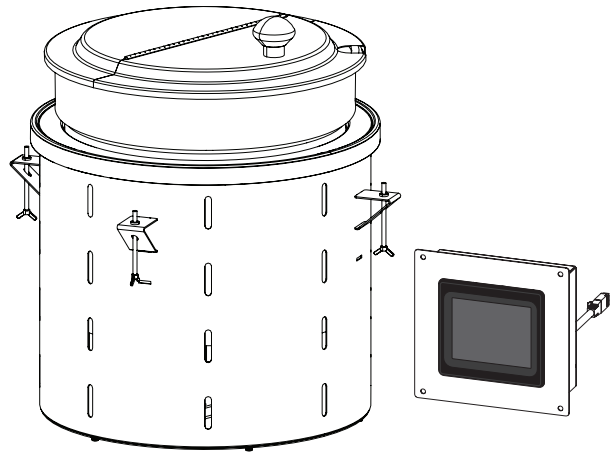
S'inscrire en ligne!
(voir page 15)



Dry Soup Wells Soupières à sec

SWC 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 15

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Touchscreen Control.....	9
Model Description	4	Operating the Unit.....	10
Model Designation	4	Food Warming/Reheating Guidelines.....	10
Specifications	5	Modifying a Product Preset.....	10
Plug Configurations.....	5	Setting a Timer.....	11
Electrical Rating Charts.....	5	Using the Default Settings Screen.....	11
Dimensions.....	5	Maintenance	12
Installation	7	General.....	12
General.....	7	Daily Cleaning.....	12
Installing a Built-In Model.....	7	Options and Accessories	12
		Troubleshooting Guide	13
		Limited Warranty	14
		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 label located on bottom of unit). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

INTRODUCTION

Hatco Dry Soup Wells are specially designed to hold soups at safe serving temperatures without the use of water in the well. Heat is evenly distributed throughout the unit to hold foods at desired temperatures, and the insulated stainless steel design provides easy maintenance and durable performance.

Hatco Dry Soup Wells are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Soup Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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



WARNING 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:

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

FIRE HAZARD:

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

When operating in Hold Mode, 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.

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

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

WARNING

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

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

CAUTION

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

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

Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

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.

NOTICE

Do not cook, warm, or hold food product directly in well pan. Food product must be held in insert pan.

The remote mounted control box should be installed outside of all heat zones. Locating the control box inside a heat zone will cause the control(s) to overheat, malfunction, and fail.

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 212°F (100°C).

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).

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.

Do not lay unit on the side with the control panel. Damage to the unit could occur.

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

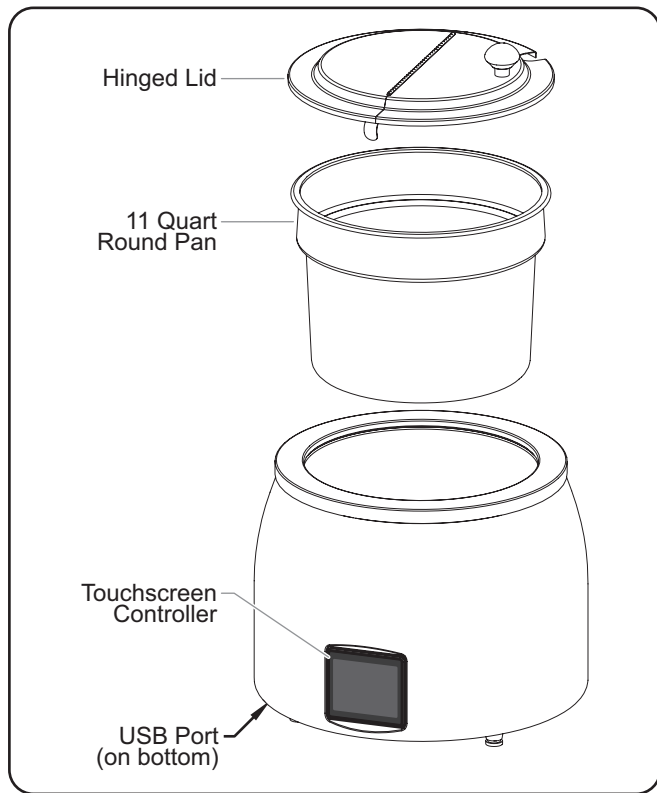
All Models

Hatco® Dry Soup Wells keep soups and other liquid food products at optimum serving temperatures without the use of water in the well. Heating elements in the bottom and sides of the unit provide gentle, even heat to the food product in the well. The dry operation of the well eliminates the need to maintain water levels for operation and creates easier cleanup and maintenance.

Each model is equipped with a touchscreen controller for operation and a USB port for software updates and service use. They are supplied with a round pan and a hinged lid. Dry Soup Wells come with an attached 6' (1829 mm) power cord with plug.

Countertop Models

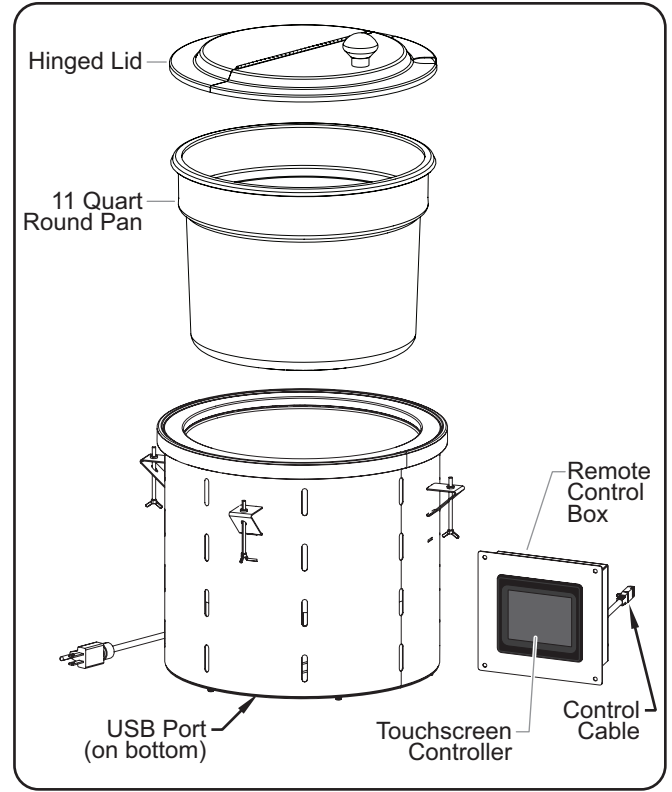
Countertop Dry Soup Wells are portable, countertop units available in both 7 quart (7 liter) and 11 quart (10 liter) pan sizes.



Model SWC-11QT

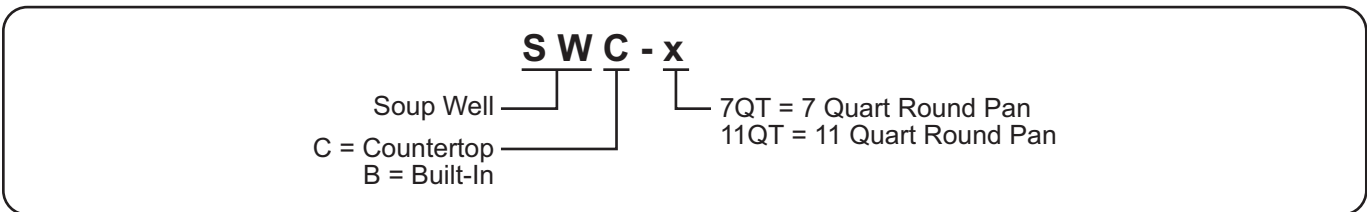
Built-In Models

Built-In Dry Soup Wells are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop. They are available in both 7 quart (7 liter) and 11 quart (10 liter) pan sizes. Each unit includes a remote control box that connects to the soup well with a detachable 6-1/2' (2000 mm) control cable.



Model SWB-11QT

MODEL DESIGNATION

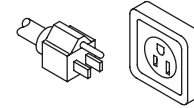


Plug Configurations

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



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.



NEMA 5-15P

Plug Configurations

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

Electrical Rating Chart—Countertop Units

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
SWC-7QT	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	13 lbs. (6 kg)
SWC-11QT	120 V	675 W	5.6 A	NEMA 5-15P	17 lbs. (7.5 kg)

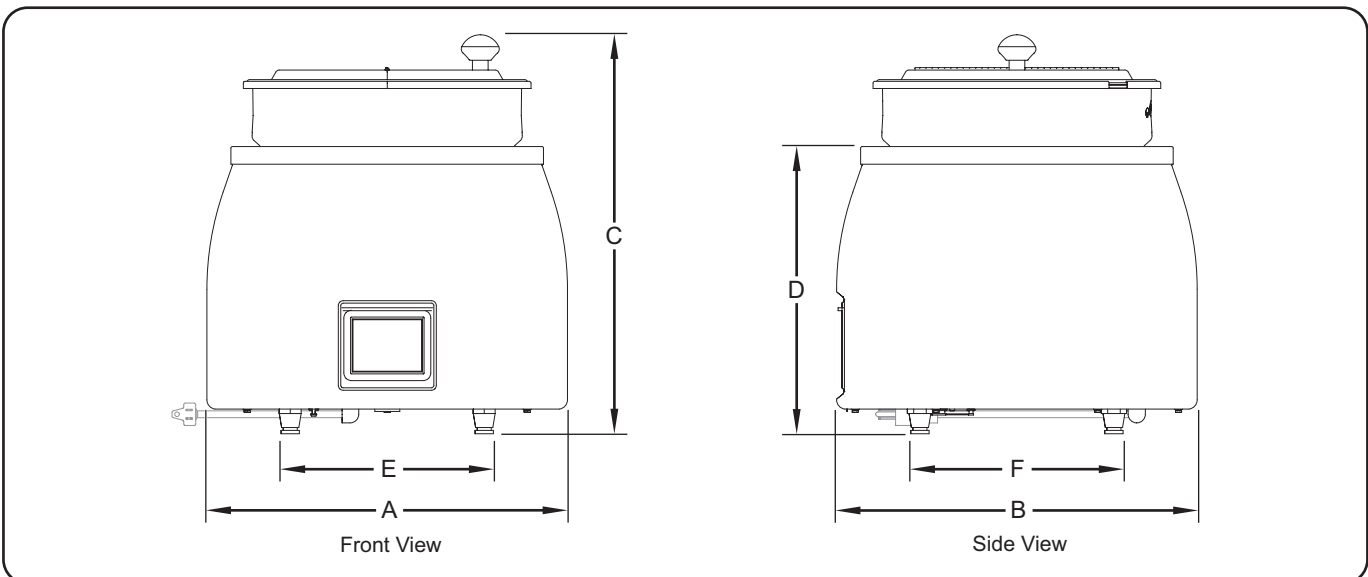
Electrical Rating Chart—Built-In Units

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
SWB-7QT	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	13 lbs. (6 kg)
SWB-11QT	120 V	675 W	5.6 A	NEMA 5-15P	17 lbs. (7.5 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

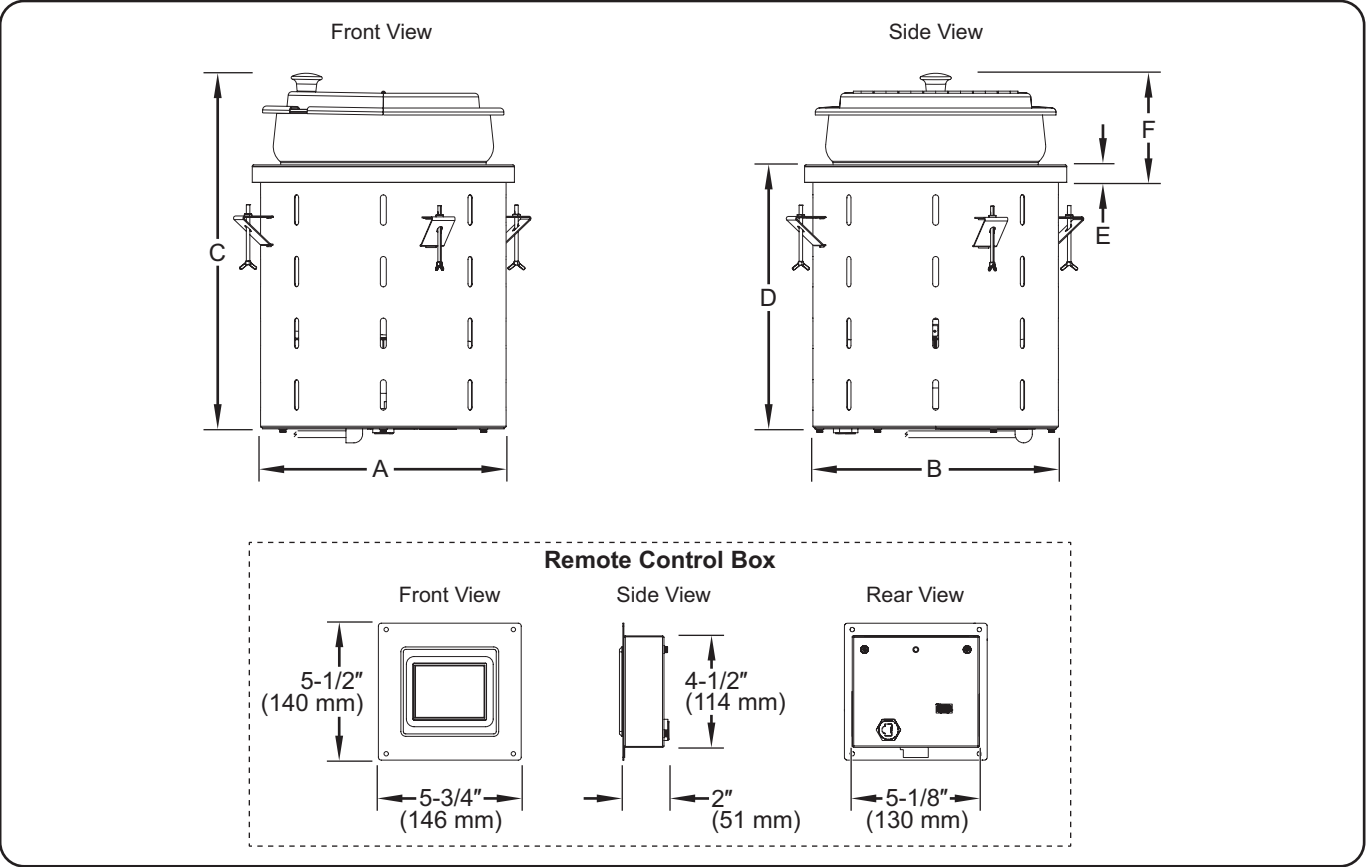
Dimensions—Countertop Units

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Unit Height (D)	Footprint Width (E)	Footprint Depth (F)
SWC-7QT	12-7/16" (315 mm)	12-7/16" (315 mm)	15-3/16" (385 mm)	11-9/16" (293 mm)	7-3/8" (186 mm)	7-3/8" (186 mm)
SWC-11QT	14-7/16" (366 mm)	14-7/16" (366 mm)	16" (407 mm)	11-9/16" (293 mm)	8-9/16" (217 mm)	8-9/16" (217 mm)



Dimensions—Built-In Units

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Unit Height (D)	Unit Above Counter Height (E)	Overall Above Counter Height (F)
SWB-7QT	9-7/8" (251 mm)	9-7/8" (251 mm)	14-1/4" (362 mm)	10-5/8" (270 mm)	3/4" (18 mm)	4-3/8" (110 mm)
SWB-11QT	11-7/8" (302 mm)	11-7/8" (302 mm)	15-1/8" (384 mm)	10-5/8" (270 mm)	3/4" (18 mm)	3-5/8" (91 mm)



General

Dry Soup Well units are shipped from the factory assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and any included components.

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

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).

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any included components.
3. Verify the installation location is appropriate.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, exterior doors).
 - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
 - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
4. If the unit is a countertop model, place the unit in the desired location. Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
5. If the unit is a built-in model, perform the "Installing a Built-In Model" procedure in this section.

Installing a Built-In Model

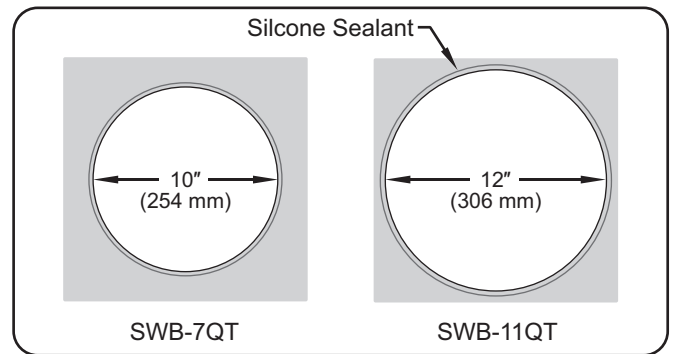
Use the following procedure to install a built-in model into a non-combustible countertop.

NOTE: Make sure the interior temperature of the installation cabinet does not rise above 100°F (38°C) while the soup well is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings will be required.

NOTICE

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 212°F (100°C).

1. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed (see below).

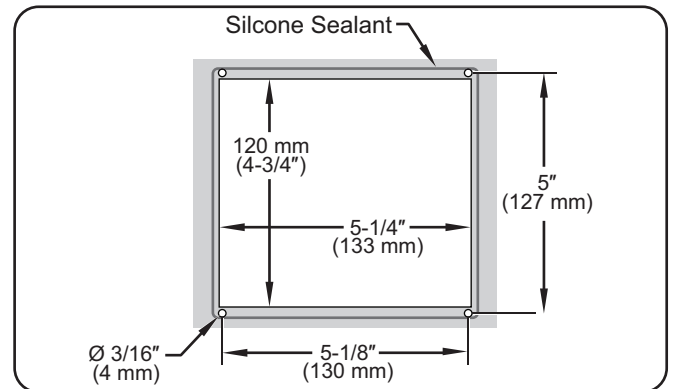


Countertop Cutout and Screw Hole Dimensions

NOTICE

The remote mounted control box should be installed outside of all heat zones. Locating the control box inside a heat zone will cause the control(s) to overheat, malfunction, and fail.

2. Cut the appropriate opening for the control box in a vertical surface no more than 72" (1829 mm) from the unit.

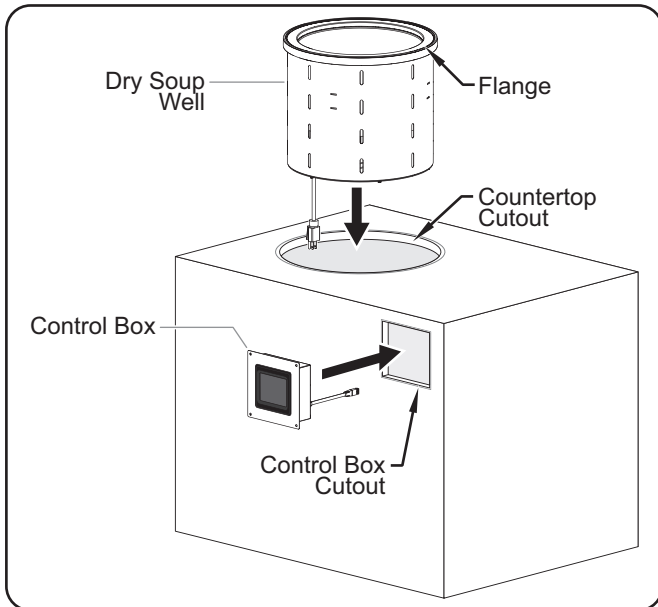


Control Box Cutout Dimensions

NOTE: The control cable between the unit and the control box is 6-1/2' (2000 mm) in length.

...continued

3. Unplug the control box from the bottom of the unit.
4. Before installing the unit into the opening, apply a bead of NSF-approved sealant between the flange and the countertop.
5. Guide the electrical cord through the countertop cutout, and lower the unit into the cutout.

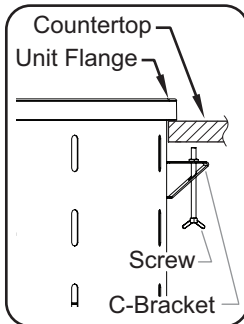


Installing the Unit

6. Assemble the C-Brackets into the side of the unit.
7. Tighten the C-Bracket screws until the unit flange lies flat on the countertop.

NOTICE

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.



Installing the Remote Control Box

1. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant where the front flange on the control box will contact the vertical surface. Refer to the "Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for more information.
2. With the remote control box unplugged from the unit, guide the control box cable into the cutout and position the control box into the cutout opening.
 - Align the holes in the control box with the pre-drilled holes in the vertical mounting surface.
3. Secure the control box to the mounting surface using screws (not supplied).
4. Plug the control box cable into the unit. Make sure to secure the cable during installation to avoid strain on the cable/connections.

NOTE: Units are equipped with a 6-1/2" (2000 mm) control cable connecting the control box to the unit.

General

Use the following procedure to operate a Dry Soup Well.



WARNING

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

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.



CAUTION

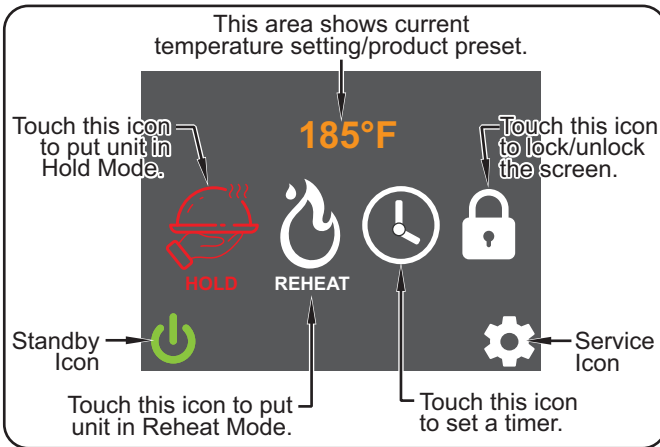
Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

NOTICE

Do not cook, warm, or hold food product directly in well pan. Food product must be held in insert pan.

Touchscreen Control

The following are descriptions of the controls used to operate SWC Series Dry Soup Wells. All controls are located on the touchscreen control at the front of the unit.



Touchscreen Control (showing the Hold Running screen)



Standby Icon

The Standby () icon toggles the unit between operation and standby. In standby, the heating elements are off and the touchscreen control display is dark, but the unit remains energized.

- From standby, touch the icon to turn on the unit.
- From operation, touch and hold the icon for three seconds to shut down operation and put the unit into standby.



Hold Icon

Touch the Hold () icon to put the unit in Hold Mode. Use Hold Mode to hold preheated food product at a specific, food-safe temperature. Hold Mode settings can be customized (refer to the procedure in this section).



Reheat Icon

Touch the Reheat () icon to put the unit in Reheat Mode. Use Reheat Mode to re-thermalize food product gently and safely. Reheat Mode settings can be customized (refer to the procedure in this section).



Timer Icon

Touch the Timer () icon to set a custom timer during either Hold or Reheat Mode. To use the timer, refer to the procedure in this section.



Lock Icon

Touch and hold the Lock () icon for three seconds to lock the touchscreen and prevent accidental or unauthorized changes. To unlock the touchscreen, touch and hold the icon for three seconds.



Service Icon

The Service () icon provides access to the password-protected Service screen. The Service screen allows management and service technicians to access specific unit settings, diagnostic/service information, and software update functions.

Operating the Unit

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

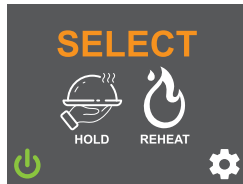


- The Standby screen will appear on the touchscreen.
- The controls cooling fan will start up.

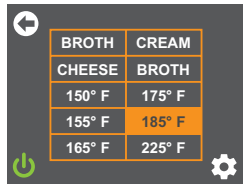
NOTE: If the touchscreen goes dark after plugging in the unit, touch anywhere on the touchscreen to “wake up” the display.

2. Place an empty soup pan into the well.
3. Touch the icon on the Standby screen to turn on the unit.
 - Logo and unit information will appear, followed by the Select screen.

4. Touch either the or icon on the Select screen for the desired operation mode.
 - The Temperature Settings screen will appear.



5. Touch the desired product preset or temperature setting.
 - Either the Hold Running screen or Reheat Running screen will appear, depending on which operation mode was selected.
 - To change the setting during operation, touch and hold the operation mode icon for three seconds. The Temperature Settings screen will reappear.



NOTE: Both the Hold Mode and Reheat Mode product presets are customizable. Refer to “Modifying a Product Preset” in this section to modify settings.

6. Allow the unit to preheat for approximately 10 minutes.



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

Hold Running Screen

Hold icon in red indicates unit is in Hold Mode.

Reheat Running Screen

Reheat icon in red indicates unit is in Reheat Mode.

Running Screens

6. If operating the unit in Hold Mode, remove the empty pan, and place a pan filled with preheated food product into the unit. Make sure to place the hinged lid onto the pan.
7. If operating the unit in Reheat Mode, remove the empty pan, and place a pan filled with food product into the unit. Make sure to place the hinged lid onto the pan.

Standby Shutdown

Use standby shutdown to put the unit in standby during extended periods of non-use.

1. Touch and hold the icon for three seconds to put the unit in standby.
 - The heating elements and cooling fan will shut down, but the unit remains energized.

Shutdown

1. Touch and hold the icon for three seconds to put the unit in standby.
 - The heating elements and cooling fan will shut down, but the unit remains energized.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section.

Food Warming/Reheating Guidelines

- Always use a food pan. Do not place food directly into the well.
- Keep pan covered to maintain food quality and temperature.
- Stir the food product in the pan often for even heating and to maintain product quality. A general stir timer can be activated by touching SETTINGS on the Settings Menu of the touchscreen controller. When activated, the display shows the Stir screen at approximately 30 minute intervals. Touch the icon to clear the Stir screen.



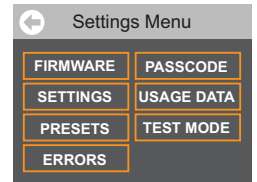
NOTE: Product presets can be programmed with a stir timer (see “Modifying a Product Preset” in this section).

Modifying a Product Preset

Four default product presets are pre-loaded on the touchscreen control for the soup well. Each can be modified, as desired. Use the following procedure to modify a product preset in either Hold Mode or Reheat Mode.

1. From either Running screen, Touch the icon.

- Enter the password [8 1 6] using the number keys that appear.
- The Settings Menu will appear.



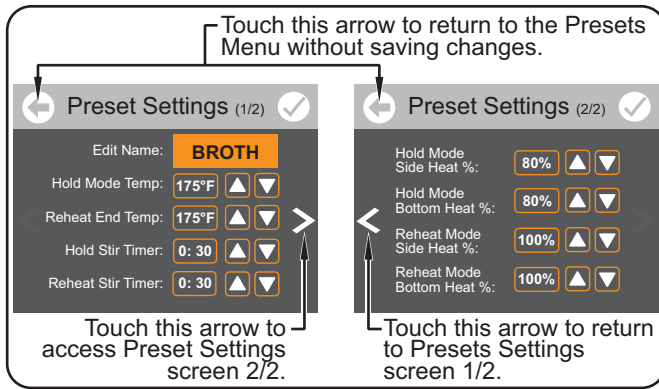
2. Touch PRESETS on the Settings Menu screen to access the Presets Menu.

3. Touch the desired product preset to start modifying the preset.



NOTE: Touch RESET on the Preset Menu to return all product presets to the original factory settings.

- The Preset Settings screen 1 of 2 will appear.



Preset Settings Screens

- For the settings on both Preset Settings screens, touch the icons to change each setting to the desired value for the preset.

Hold Mode Temp = Use this setting to indicate the holding temperature for food product in a covered pan (uncovered pans will hold at a temperature lower than this setting).

Reheat End Temp = Use this setting to indicate the temperature at which the well switches from Reheat Mode to Hold Mode during re-thermalization. If the food product in the pan is not stirred frequently, it will not heat evenly. Uneven heating can cause the well to switch to Hold Mode too soon, and the food product will not be at the desired end temperature.

Hold and Reheat Stir Timers = Use these settings to program the desired interval for the Stir screen to appear in each mode. A shorter interval is recommended for Reheat Mode to ensure that food product is being stirred consistently and heating evenly.

Side and Bottom Heat % = Use these settings to adjust the percentage of full power that is applied to the side heaters and bottom heaters when the heat is on. It can be set differently for Hold Mode and Reheat Mode. For Reheat Mode, use these settings to fine tune how aggressively the well heats the food product. If the percentages are too low, the food product may not reach the end temperature setting.

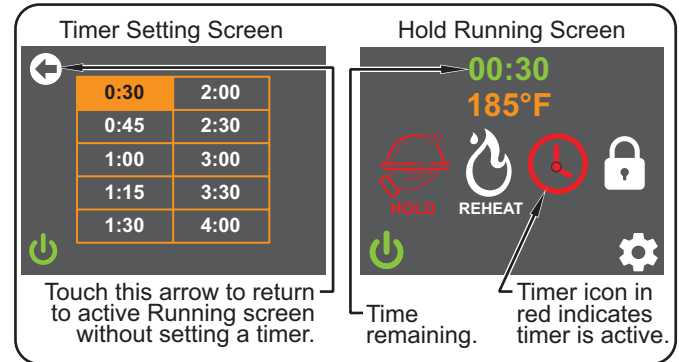
- Make all desired changes to the settings on each Preset Settings screen, then touch the icon to save changes. The Presets Menu will appear.
- To edit the product preset name, touch the desired product preset.
 - The Preset Settings screen 1 of 2 will appear.
 - Touch the current name.
 - The Edit Preset Name screen will appear.
 - Touch the current name above the keypad, and begin typing the desired name.
 - Touch the icon to save changes, and the Presets Menu will appear.
- When finished modifying product presets, touch the icon to return to the Settings Screen.
- Touch the icon to return to the active Running Screen.



Setting a Timer

Use the following procedure to set a custom timer. The timer can be used to indicate how long time-restricted product is in the soup well.

- From either Running screen, touch the icon.
 - The Timer Setting screen will appear.
- Touch the desired time on the Timer Setting screen.
 - The active Running screen will appear with the in red, indicating the timer is active.



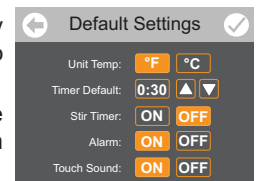
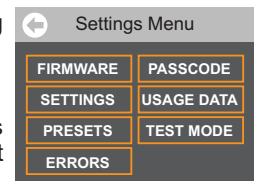
Timer Setting Screen

- Touch the icon to show the remaining time on the timer.
 - When the timer is complete, an audible beep will sound, and the timer will flash zeros.
 - Touch the icon to clear the timer.

Using the Default Settings Screen

The Default Settings screen provides several options to change the basic operations of the soup well. Use the following procedure to make changes on the Default Settings screen.

- From either Running screen, Touch the icon.
 - Enter the password [8 1 6] using the number keys that appear.
 - The Settings Menu will appear.
- Touch SETTINGS on the Settings Menu screen to access the Default Setting screen.
- Make changes to each setting by touching the desired option next to the setting.
 - Unit Temp** = Toggle temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius.
 - Timer Default** = Set the desired timer duration using the icons.
 - Stir Timer** = Enable the stir timer screen to appear at programmed intervals (refer to the "Modifying a Product Preset" procedure).
 - Alarm** = Enable an alarm to sound when the stir timer screen appears.
 - Touch Sound** = Enable a "beep" to sound when touching icons on the touchscreen.
- Touch the icon to save changes, and the Settings Menu will appear.
- Touch the icon to return to the active Running Screen.



General

Dry Soup Wells are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF unit, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- DO NOT attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco®, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- 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: Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or 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.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit it is recommended that the exterior surfaces be cleaned daily.

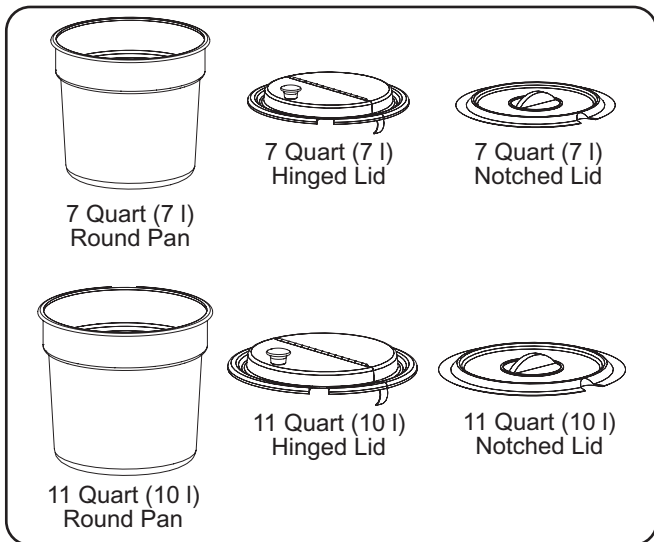


Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

1. Shut down the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash the food pan and lid.
3. Wipe down all metal surfaces using a soft, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner.
4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

OPTIONS AND ACCESSORIES

- 7QT-LID..... 7 qt. (7 liter) hinged round lid with ladle notch
- 7QT-LID-1..... 7 qt. (7 liter) solid round lid with ladle notch
- 7QT-PAN 7 qt. (7 liter) round pan
- 7QT-PAN&LID..... 7 qt. (7 liter) round pan and solid round lid with ladle notch
- 11QT-LID 11 qt. (10 liter) hinged round lid with ladle notch
- 11QT-LID-1..... 11 qt. (10 liter) solid round lid with ladle notch
- 11QT-PAN 11 qt. (10 liter) round pan
- 11QT-PAN&LID 11 qt. (10 liter) round pan and solid round lid with ladle notch



SWC/SWB Series Accessories



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Soup well not hot enough.	Temperature setting too low.	Refer to "Operating the Unit" in the OPERATION section to adjust the temperature setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Touchscreen Control not working properly.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Soup well too hot.	Temperature setting too high.	Refer to "Operating the Unit" in the OPERATION section to adjust the temperature setting.
	Touchscreen 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 or unplugged.	Plug in and turn on the unit. Refer to "Operating the Unit" in the OPERATION section.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Touchscreen Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	

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

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: **800-558-0607** or **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.....	15	Mode d'emploi	23
Introduction.....	15	Généralités	23
Consignes de Sécurité Importantes.....	16	Panneau de commande à écran tactile.....	23
Description du Modèle.....	18	Utilisation de l'appareil	23
Désignation du Modèle.....	18	Consignes de chauffage/réchauffage des aliments	24
Caractéristiques Techniques	19	Modification d'un pré-réglage produit	24
Configuration des Fiches.....	19	Réglage d'un minuteur	25
Tableau des valeurs nominales électriques	19	Utilisation de l'écran des réglages par défaut.....	26
Dimensions.....	19	Maintenance.....	27
Installation.....	21	Généralités	27
Généralités	21	Nettoyage quotidien.....	27
Installation d'un modèle encastré.....	21	Options et accessoires	27
		Guide de Dépannage.....	28
		Garantie Limitée	29
		Distributeurs de pièces autorisés.....	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques du produit se situe sur la partie inférieure de l'appareil), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant *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 soupières à sec Hatco sont spécialement conçues pour maintenir les soupes à des températures de service adéquates sans nécessiter l'utilisation d'eau dans la soupière. La chaleur est répartie uniformément dans l'appareil afin de maintenir les aliments à la température souhaitée. La conception isolante en acier inoxydable facilite l'entretien de l'appareil et garantit la durabilité de ce dernier.

Les soupières à sec Hatco sont le résultat de recherches approfondies et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, un aspect esthétique et une performance optimale. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit des instructions concernant l'installation, la sécurité et l'utilisation des soupières. 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 :

- 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.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir 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.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco®, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la formation de condensation, présenter un danger électrique et occasionner des blessures corporelles et/ou un endommagement de l'appareil. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- Placez l'unité à au moins 25 mm (1") des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.
- L'utilisation de produits chimiques agressifs (eau de Javel, produits de nettoyage contenant de l'eau de Javel, nettoyeurs pour four ou solutions de nettoyage inflammables) pour nettoyer cet appareil est proscrite.

En mode Hold (Maintien au chaud), assurez-vous que les aliments ont été correctement chauffés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température adéquate peut entraîner de sérieux risques pour la santé.

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.

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1-414-671-6350.

⚠ ATTENTION

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

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil s'il contient des aliments. Avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil, arrêtez-le, retirez les aliments, puis laissez l'appareil refroidir complètement.

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.

AVIS

Ne cuisinez pas, ne réchauffez pas et ne conservez pas d'aliments directement dans le corps de la soupière. Les aliments doivent être placés dans le bac qui s'insère dans la soupière.

Le boîtier de commande à distance doit être installé loin de toutes les zones de chauffe. L'installation du boîtier de commande à proximité d'une zone de chauffe entraînera une surchauffe, un dysfonctionnement et une défaillance d'une ou de plusieurs commandes.

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.

L'appareil est conçu pour fonctionner encastré ou posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages occasionnés au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 100°C (212°F).

AVIS

N'installez pas l'appareil dans un endroit où la circulation d'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes donnant vers l'extérieur).

Ne serrez pas trop les vis pour les appareils encastrés. Cela pourrait endommager l'appareil et/ou le comptoir.

Ne couchez pas l'unité sur le côté comportant le panneau de commande. L'unité pourrait être endommagée.

Utiliser seulement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

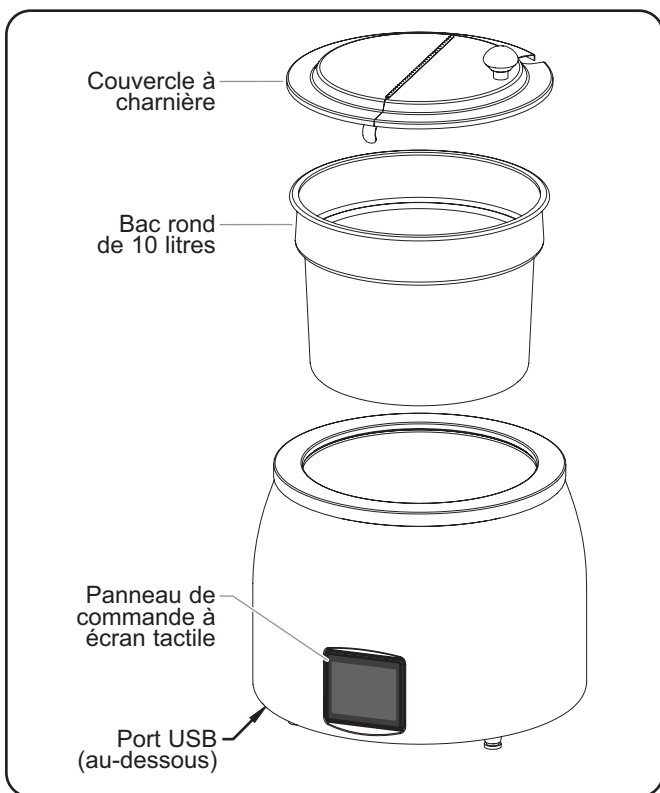
Tous les Modèles

Les souprières à sec Hatco® maintiennent les soupes et d'autres produits alimentaires liquides à des températures de service optimales sans nécessiter l'utilisation d'eau dans la souprière. Les éléments de chauffe situés sous l'appareil et sur les côtés réchauffent doucement et de manière homogène l'aliment placé dans la souprière. Grâce au fonctionnement à sec de la souprière, il n'est plus nécessaire de maintenir des niveaux d'eau pour utiliser l'appareil ce qui facilite le nettoyage et la maintenance de ce dernier.

Tous les modèles sont équipés d'un panneau de commande à écran tactile pour l'utilisation de la souprière, ainsi que d'un port USB pour les mises à jour logicielles et l'entretien. Ils sont fournis avec un bac rond et un couvercle à charnière. Les souprières à sec sont équipées d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm muni d'une fiche.

Modèles à poser

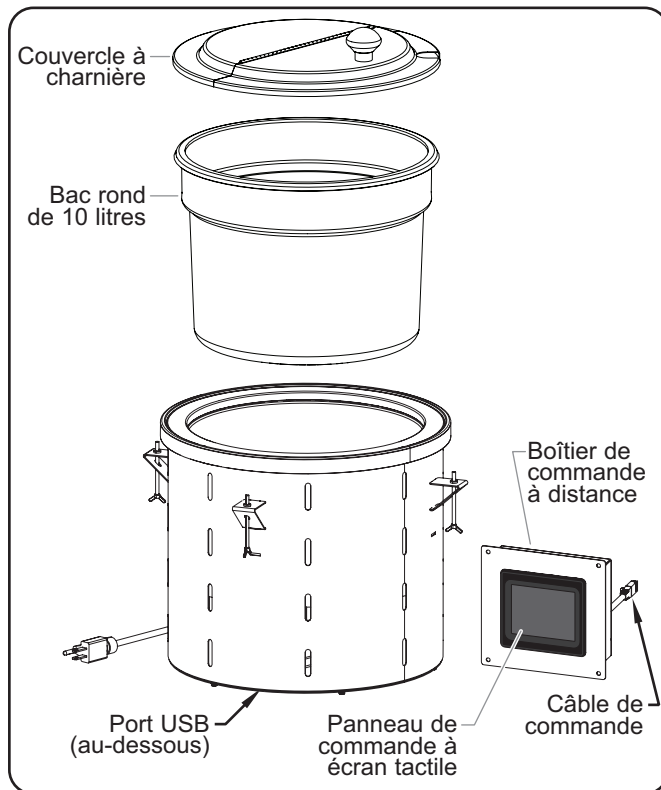
Les souprières à sec à poser sont des appareils mobiles conçus pour être posés sur un comptoir et sont disponibles en tailles de bac de 7 litres et de 10 litres.



Modèle SWC-11QT

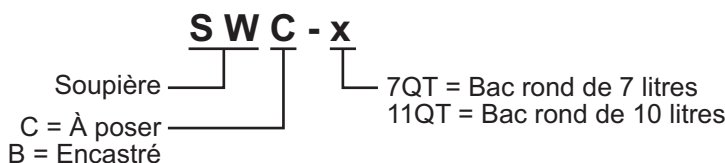
Modèles encastrés

Les souprières à sec encastrées sont destinées à être insérées dans la partie supérieure d'un comptoir non inflammable. Elles sont disponibles en tailles de bac de 7 litres et de 10 litres. Chaque appareil est fourni avec un boîtier de commande à distance qui est relié à la souprière à l'aide d'un câble de commande amovible de 2 000 mm.



Modèle SWB-11QT

DÉSIGNATION DU MODÈLE

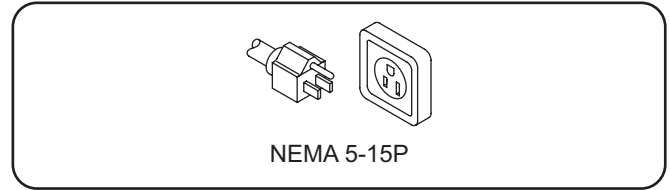


Configuration des fiches

Les unités sont livrées avec un cordon d'alimentation et une fiche installés (les fiches fournies varient selon les applications).



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.



Configuration des fiches

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le dessous de l'appareil. Veuillez vous reporter à l'étiquette du numéro de série et des données électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques—Appareils à poser

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
SWC-7QT	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	6 kg (13 lbs.)
SWC-11QT	120 V	675 W	5.6 A	NEMA 5-15P	7.5 kg (17 lbs.)

NOTA: Les poids d'expédition sont estimés.

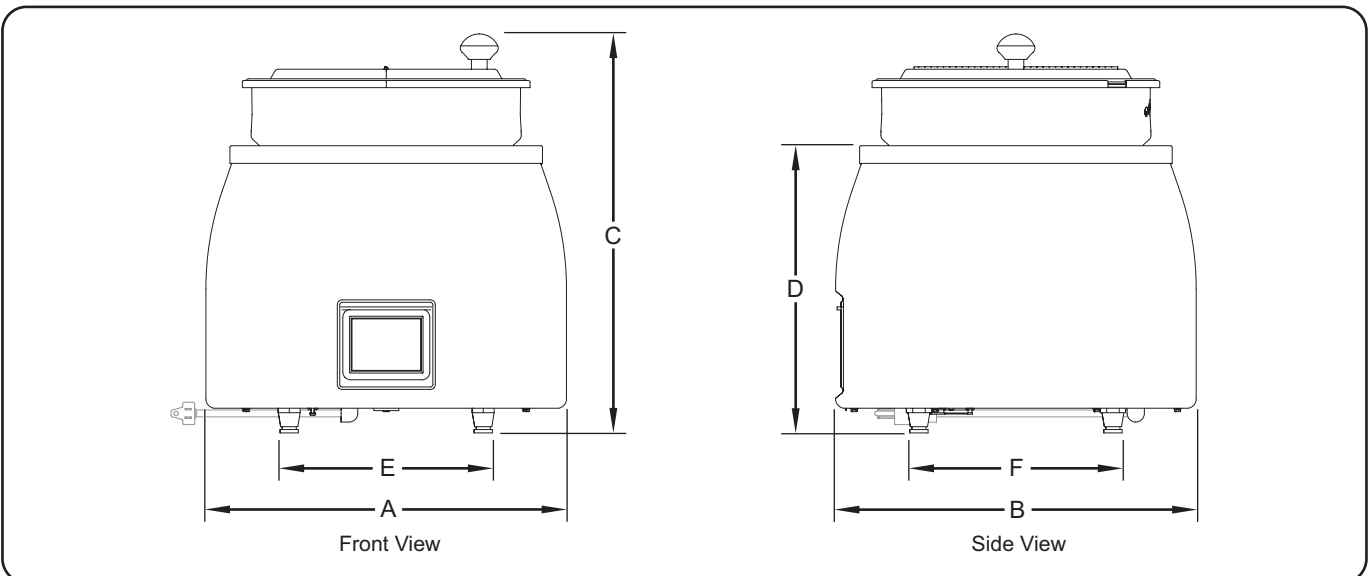
Tableau des valeurs nominales électriques—Appareils encastrés

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
SWB-7QT	120 V	425 W	3.5 A	NEMA 5-15P	6 kg (13 lbs.)
SWB-11QT	120 V	675 W	5.6 A	NEMA 5-15P	7.5 kg (17 lbs.)

NOTA: Les poids d'expédition sont estimés.

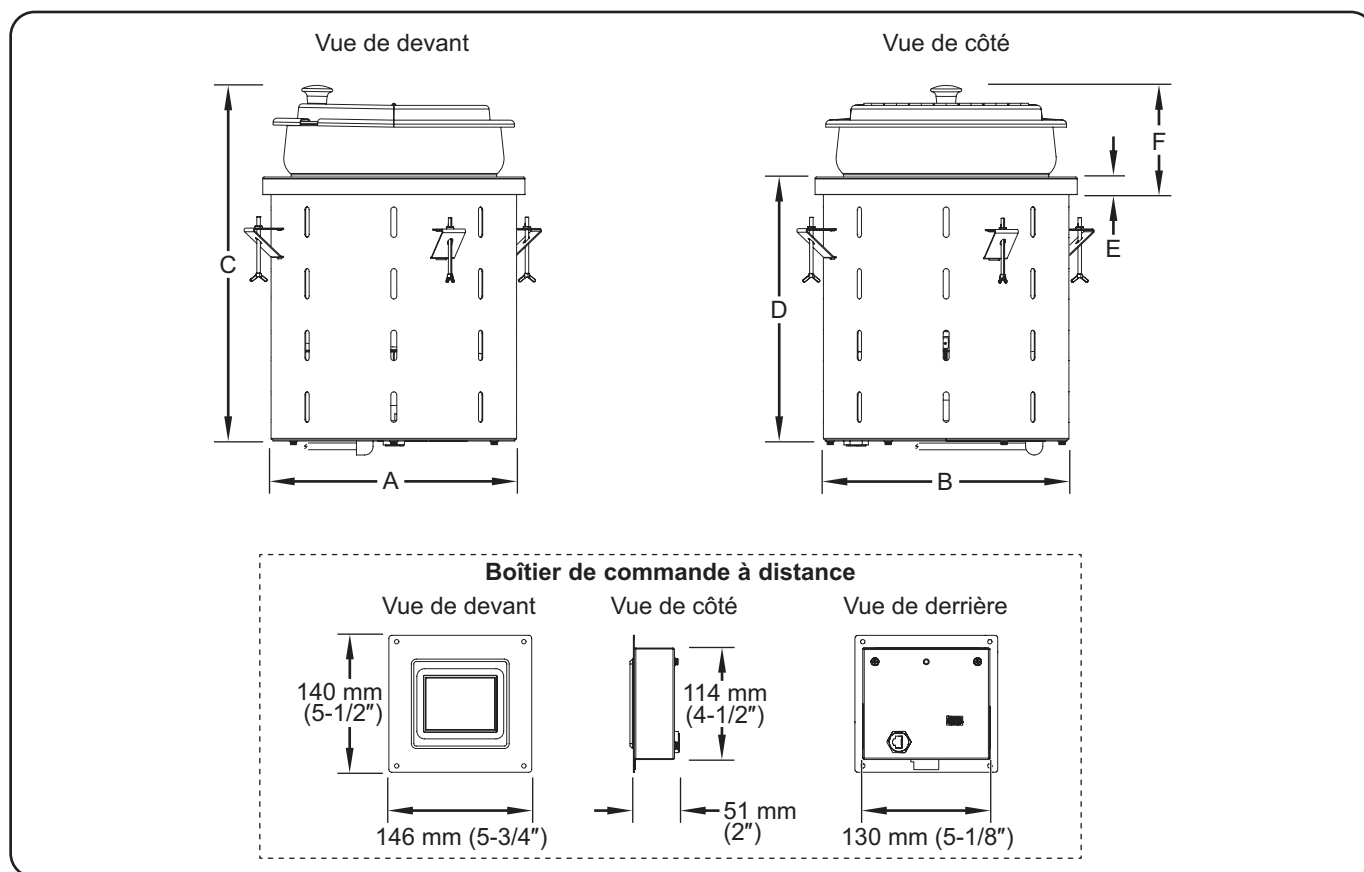
Dimensions—Appareils à poser

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur totale (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Empattement Largeur (E)	Empattement Profondeur (F)
SWC-7QT	315 mm (12-7/16")	315 mm (12-7/16")	385 mm (15-3/16")	293 mm (11-9/16")	186 mm (7-3/8")	186 mm (7-3/8")
SWC-11QT	366 mm (14-7/16")	366 mm (14-7/16")	407 mm (16")	293 mm (11-9/16")	217 mm (8-9/16")	217 mm (8-9/16")



Dimensions—Appareils encastrés

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur totale (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Hauteur de l'appareil au-dessus du comptoir (E)	Hauteur totale au-dessus du comptoir (F)
SWB-7QT	251 mm (9-7/8")	251 mm (9-7/8")	362 mm (14-1/4")	270 mm (10-5/8")	18 mm (3/4")	110 mm (4-3/8")
SWB-11QT	302 mm (11-7/8")	302 mm (11-7/8")	384 mm (15-1/8")	270 mm (10-5/8")	18 mm (3/4")	91 mm (3-5/8")



Généralités

Les soupières à sec sont livrées complètement assemblées et prêtes à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ni ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE: Placez l'unité à au moins 25 mm (1") des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

⚠ ATTENTION

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de 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.

N'installez pas l'appareil dans un endroit où la circulation d'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes donnant vers l'extérieur).

- Sortir l'appareil de sa boîte.

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.

- Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
- Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation, conduites de climatisation, et les portes extérieures).
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le comptoir soit plan et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
- S'il s'agit d'un appareil à poser, installez-le à l'emplacement souhaité. Assurez-vous que tous les pieds situés sous l'appareil sont correctement positionnés sur le comptoir.
- S'il s'agit d'un appareil encastré, suivez la procédure « Installation d'un modèle encastré » de la présente section.

Installation d'un modèle encastré

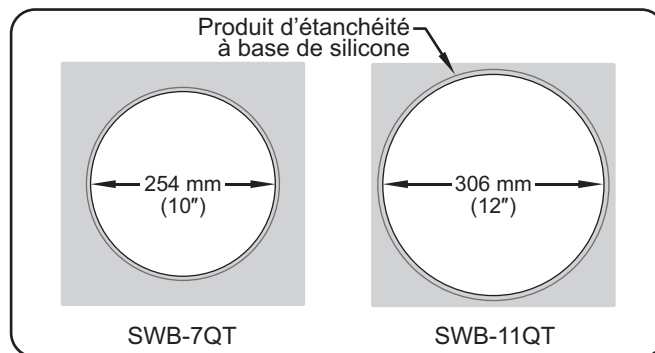
Pour installer un appareil encastré dans un comptoir non inflammable, procédez comme suit.

NOTA: assurez-vous que la température intérieure du meuble d'installation n'excède pas 38°C (100°F) lors du fonctionnement de la soupière. Si la température est trop élevée, des ouvertures de ventilation supplémentaires seront nécessaires.

AVIS

L'appareil est conçu pour fonctionner encastré ou posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco® ne couvre pas les dommages occasionnés au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 100°C (212°F).

- Percez l'ouverture appropriée dans le comptoir pour installer l'appareil (voir ci-dessous).

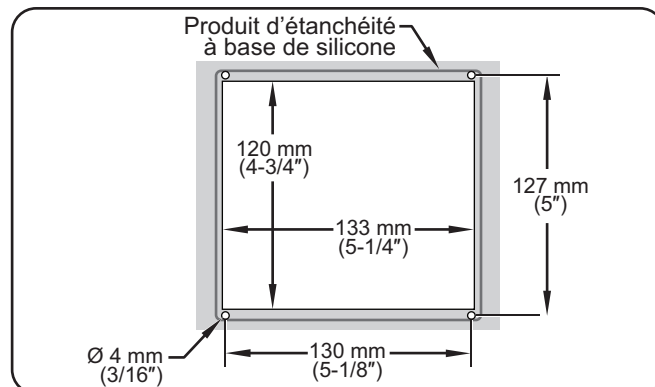


Dimensions de la découpe du comptoir

AVIS

Le boîtier de commande à distance doit être installé loin de toutes les zones de chauffe. L'installation du boîtier de commande à proximité d'une zone de chauffe entraînera une surchauffe, un dysfonctionnement et une défaillance d'une ou de plusieurs commandes.

- Percez l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande dans une surface verticale à une distance maximale de 1 829 mm de l'appareil.

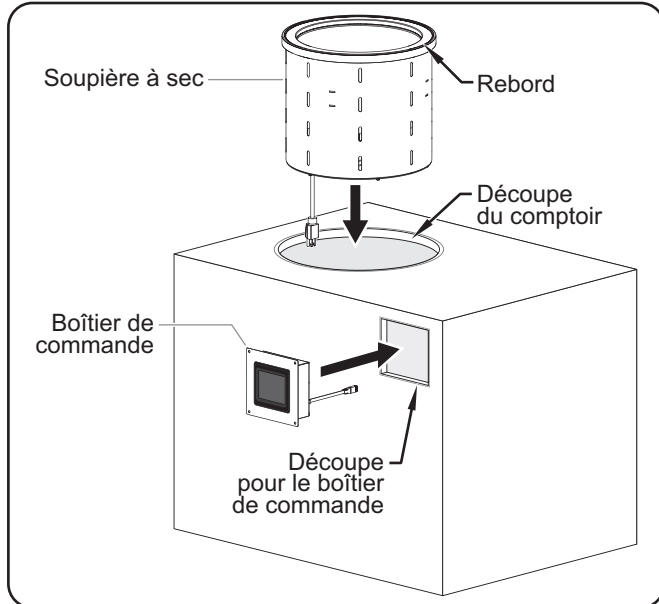


Dimensions de la découpe pour le boîtier de commande

NOTA: Le câble de commande entre l'appareil et le boîtier de commande de 2 000 mm de long.

...suite

- Débranchez le boîtier de commande du dessous de l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil dans l'ouverture, appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité approuvé par la NSF entre le rebord de l'appareil et le comptoir.
- Faites passer le cordon électrique par la découpe du comptoir, puis insérez l'appareil dans l'ouverture.

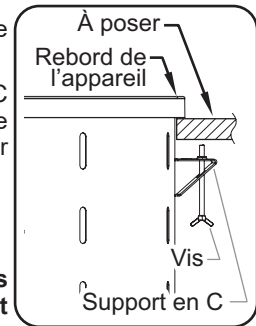


Installation de l'appareil

- Montez les supports en C sur le côté de l'appareil.
- Serrez les vis des supports en C jusqu'à ce que le rebord de l'appareil soit positionné à plat sur le comptoir.

AVIS

Ne serrez pas trop les vis pour les appareils encastrés. Cela pourrait endommager l'appareil et/ou le comptoir.



Installation du boîtier de commande à distance

- Appliquez un cordon de produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF à l'endroit où le rebord avant du boîtier de commande sera en contact avec la surface verticale. Pour en savoir plus, référez-vous à l'illustration « Dimensions de la découpe pour le boîtier de commande ».
- Après avoir débranché le boîtier de commande à distance de l'appareil, faites passer le câble du boîtier de commande par la découpe, puis positionnez le boîtier dans l'ouverture.
 - Alignez les trous du boîtier de commande sur les trous préperçés dans la surface de montage verticale.
- Fixez le boîtier de commande sur la surface de montage à l'aide de vis (non fournies).
- Raccordez le câble du boîtier de commande à l'appareil. Veillez à fixer le câble pendant l'installation afin d'éviter toute tension sur le câble ou les branchements.

NOTA: L'appareil est équipé d'un câble de commande de 2 000 mm reliant le boîtier de commande à l'appareil.

Généralités

Pour utiliser une soupière à sec, procédez comme suit.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Branchez 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.

⚠ ATTENTION

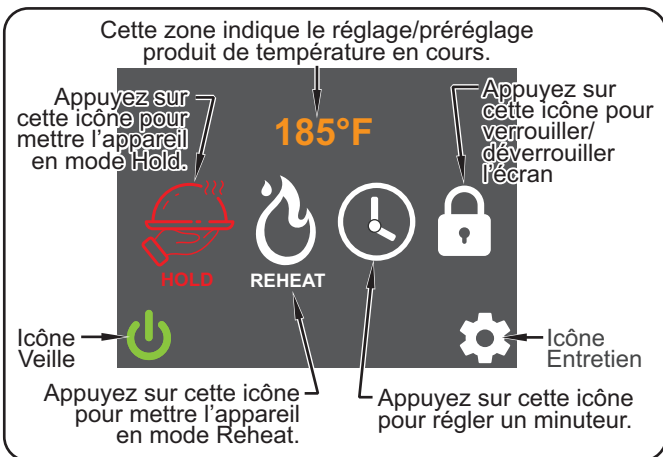
Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil s'il contient des aliments. Avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil, arrêtez-le, retirez les aliments, puis laissez l'appareil refroidir complètement.

AVIS

Ne cuisinez pas, ne réchauffez pas et ne conservez pas d'aliments directement dans le corps de la soupière. Les aliments doivent être placés dans le bac qui s'insère dans la soupière.

Panneau de commande à écran tactile

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner les soupières à sec de la gamme SWC. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à écran tactile situé à l'avant de l'appareil.



Panneau de commande à écran tactile (affichant l'écran d'accueil en mode Hold [Maintien au chaud])



Icône Veille

L'icône Veille (🔌) permet de basculer l'appareil entre le mode Fonctionnement et le mode Veille. En mode Veille, les éléments de chauffe sont arrêtés, et l'écran du panneau de commande est sombre, mais l'appareil reste sous tension.

- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur l'icône 🔌 pour allumer l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en mode Fonctionnement, appuyez sur l'icône 🔌 pendant trois secondes pour arrêter le fonctionnement et mettre l'appareil en veille.



Icône Hold (Maintien au chaud)

Appuyez sur l'icône Hold (Maintien au chaud) (🔌) pour placer l'appareil dans ce mode. Le mode Hold (Maintien au chaud) permet de maintenir des aliments préchauffés à une température spécifique adéquate. Les réglages du mode Hold (Maintien au chaud) sont personnalisables (voir la procédure correspondante décrite dans cette section).



Icône Reheat (Réchauffage)

Appuyez sur l'icône Reheat (Réchauffage) (🔌) pour placer l'appareil dans ce mode. Le mode Reheat (Réchauffage) permet de réchauffer les aliments doucement et sans risque. Les réglages du mode Reheat (Réchauffage) sont personnalisables (voir la procédure correspondante décrite dans cette section).



Icône Minuteur

Appuyez sur l'icône Minuteur (🕒) pour régler un minuteur personnalisé en mode Hold (Maintien au chaud) ou Reheat (Réchauffage). Pour utiliser le minuteur, consultez la procédure correspondante décrite dans cette section.



Icône Verrouillage

Appuyez sur l'icône Verrouillage (🔒) pendant trois secondes pour verrouiller l'écran tactile et empêcher ainsi toute modification involontaire ou non autorisée. Pour déverrouiller l'écran tactile, appuyez sur l'icône 🔒 pendant trois secondes.



Icône Entretien

L'icône Entretien (⚙️) donne accès à l'écran Service (Entretien) protégé par un mot de passe. L'écran Service (Entretien) permet à la direction et aux techniciens de maintenance d'accéder aux réglages spécifiques de l'appareil, à des informations de diagnostic ou d'entretien et à des fonctions de mise à jour logicielle.

Utilisation de l'appareil

Mise en service


1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche adéquates. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

- L'écran de veille apparaît sur l'écran tactile.
- Le ventilateur de refroidissement des commandes démarre.

NOTA: Si l'écran tactile devient noir après le branchement de l'appareil, appuyez n'importe où sur l'écran pour activer l'affichage.



2. Insérez un bac à soupe vide dans la soupière.

...suite

3. Appuyez sur l'icône  sur l'écran de veille pour allumer l'appareil.

- L'écran affiche le logo et les informations concernant l'appareil, puis l'écran Select (Sélection).

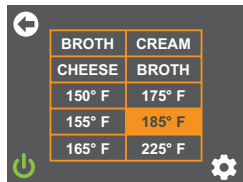


4. Appuyez sur l'icône  ou sur l'icône  de l'écran Select (Sélection) pour choisir le mode de fonctionnement souhaité.

- L'écran Temperature Settings (Réglages de température) apparaît.

5. Appuyez sur le pré-réglage produit ou le réglage de température souhaités.

- Selon le mode de fonctionnement que vous avez sélectionné, vous voyez s'afficher l'écran d'accueil en mode Hold (Maintien au chaud) ou l'écran d'accueil en mode Reheat (Réchauffage).



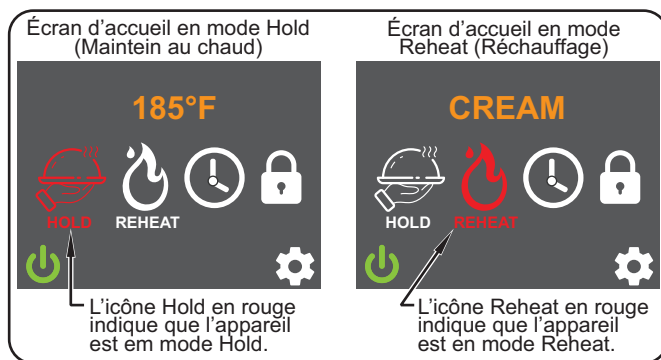
- Pour modifier ce réglage en cours d'utilisation, appuyez sur l'icône du mode de fonctionnement pendant trois secondes. L'écran Temperature Settings (Réglages de température) réapparaît.

NOTA: Les pré-réglages produit du mode Hold (Maintien au chaud) et du mode Reheat (Réchauffage) sont personnalisables. Pour plus d'informations sur la modification des réglages, reportez-vous à la procédure « Modification d'un pré-réglage produit ».

6. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 10 minutes.

ATTENTION

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




Écrans d'accueil

6. Si vous utilisez l'appareil en mode Hold (Maintien au chaud), retirez le bac vide, puis insérez dans l'appareil un bac rempli d'un aliment préchauffé. Veillez à placer le couvercle à charnière sur le bac.


7. Si vous utilisez l'appareil en mode Reheat (Réchauffage), retirez le bac vide, puis insérez dans l'appareil un bac rempli d'un aliment. Veillez à placer le couvercle à charnière sur le bac.

Mise en veille

Utilisez la mise en veille pour mettre l'appareil en veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.


1. Appuyez sur l'icône  pendant trois secondes pour mettre l'appareil en veille.
 - Les éléments de chauffe et le ventilateur de refroidissement s'arrêtent, mais l'appareil reste sous tension.

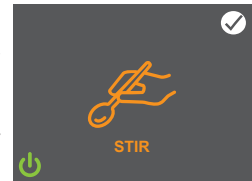
Arrêt

1. Appuyez sur l'icône  pendant trois secondes pour mettre l'appareil en veille.
 - Les éléments de chauffe et le ventilateur de refroidissement s'arrêtent, mais l'appareil reste sous tension.
2. Suivez la procédure « Nettoyage quotidien » décrite à la section MAINTENANCE.

Consignes de chauffage/réchauffage des aliments

- Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans le corps de la soupière.
- Couvrez systématiquement le bac à l'aide du couvercle afin de conserver la qualité et la température des aliments.


- Mélangez fréquemment les aliments placés dans le bac afin de répartir uniformément la chaleur et de préserver la qualité du produit. Vous pouvez activer un minuteur de mélange des aliments général en appuyant sur SETTINGS (RÉGLAGES) dans l'écran Settings Menu (Menu de réglages) du panneau de commande à écran tactile, puis en activant la fonction Stir Timer (Minuteur de mélange). Lorsque cette fonction est activée, l'écran Stir (Mélanger) s'affiche approximativement toutes les 30 minutes. Appuyez sur l'icône  pour fermer l'écran Stir (Mélanger).

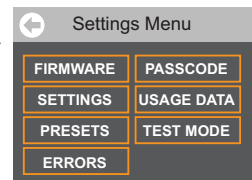


NOTA: Vous pouvez programmer un minuteur de mélange dans les pré-réglages produit (voir la procédure « Modification d'un pré-réglage produit »).

Modification d'un pré-réglage produit

Le panneau de commande à écran tactile de la soupière comporte quatre pré-réglages produit par défaut. Vous pouvez modifier chacun d'eux à votre convenance. Pour modifier un pré-réglage produit en mode Hold (Maintien au chaud) ou en mode Reheat (Réchauffage), procédez comme suit.

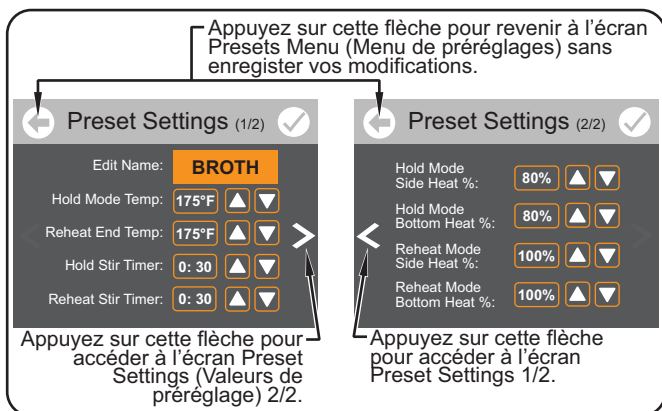
1. Sur l'un ou l'autre écran d'accueil, appuyez sur l'icône .
 - Saisissez le mot de passe [8 1 6] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
 - L'écran Settings Menu (Menu de réglages) s'affiche.
2. Sur l'écran Settings Menu (Menu de réglages), appuyez sur PRESETS (PRÉRÉGLAGES) pour accéder à l'écran Presets Menu (Menu de pré-réglages).



- Appuyez sur le pré-réglage produit souhaité pour commencer à le modifier.

NOTA: Appuyez sur **RESET** (RÉINITIALISER) sur l'écran Presets Menu (Menu de pré-réglages) pour rétablir tous les pré-réglages produit d'origine.

- L'écran Preset Settings (Valeurs de pré-réglage) 1/2 s'affiche.



Écrans des valeurs de pré-réglage

- Pour modifier l'un des pré-réglages des deux écrans Preset Settings (Valeurs de pré-réglage), appuyez sur les icônes ▲ ▼ afin de configurer le pré-réglage sur la valeur souhaitée.

Hold Mode Temp (Température de maintien au chaud) : utilisez ce réglage pour définir la température de maintien au chaud des aliments placés dans un bac couvert (les bacs non couverts seront maintenus au chaud à une température inférieure).

Reheat End Temp (Température de fin de réchauffage) : utilisez ce réglage pour indiquer la température à laquelle la soupière bascule du mode Reheat (Réchauffage) au mode Hold (Maintien au chaud) au cours de la remise en température. Si l'aliment qui se trouve dans le bac n'est pas mélangé fréquemment, il ne sera pas chauffé de manière uniforme. En cas de chauffage non homogène de l'aliment, la soupière risque de passer en mode Hold (Maintien au chaud) trop tôt, et l'aliment n'atteindra pas la température finale souhaitée.

Hold/Reheat Stir Timer (Minuteur de mélange en mode Maintien au chaud/Réchauffage) : utilisez ces réglages pour programmer la fréquence d'affichage de l'écran Stir (Mélanger) dans chaque mode. Il est recommandé de choisir un intervalle plus court pour le mode Reheat (Réchauffage) afin que les aliments soient mélangés fréquemment et chauffés de manière uniforme.

Side/Bottom Heat % (% de chaleur latéral/inférieur) : utilisez ces réglages pour ajuster le pourcentage de pleine puissance appliqué aux éléments de chauffe situés sur les côtés et au-dessous de l'appareil lorsque la fonction de réchauffage est activée. Vous pouvez configurer ces réglages différemment pour les modes Hold (Maintien au chaud) et Reheat (Réchauffage). Dans le cas du mode Reheat (Réchauffage), utilisez ces réglages pour ajuster le degré d'intensité du chauffage des aliments. Si les pourcentages sont trop faibles, les aliments risquent de ne pas atteindre la température finale définie.

- Modifiez à votre convenance les réglages de chaque écran Preset Settings (Valeurs de pré-réglage), puis appuyez sur l'icône ✓ pour enregistrer vos modifications. L'écran Presets Menu (Menu de pré-réglages) s'affiche.

- Pour modifier le nom d'un pré-réglage produit, appuyez sur le pré-réglage concerné.



- L'écran Preset Settings (Valeurs de pré-réglage) 1/2 s'affiche.
- Appuyez sur le nom actuel du pré-réglage.
- L'écran Edit Preset Name (Modifier le nom du pré-réglage) apparaît.
- Appuyez sur le nom actuel affiché au-dessus du clavier, puis saisissez le nom de votre choix.
- Appuyez sur l'icône ✓ pour enregistrer vos modifications. Presets Menu (Menu de pré-réglages) s'affiche.

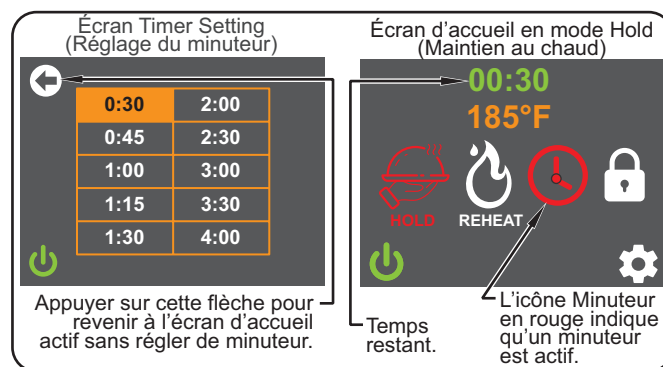
- Une fois les pré-réglages produit modifiés, appuyez sur l'icône ← pour revenir à l'écran Settings Menu (Menu de réglages).

- Appuyez sur l'icône ← pour revenir à l'écran d'accueil actif.

Réglage d'un minuteur

Pour régler un minuteur personnalisé, procédez comme suit. Le minuteur permet d'indiquer la durée pendant laquelle un aliment au temps de réchauffage limité doit être conservé dans la soupière.

- Sur l'un ou l'autre écran d'accueil, appuyez sur l'icône ⌚.
 - L'écran Timer Setting (Réglage du minuteur) apparaît.
- Sur l'écran Timer Setting (Réglage du minuteur), appuyez sur la durée souhaitée.
 - L'écran d'accueil actif s'affiche alors avec l'icône ⌚ en rouge pour indiquer que le minuteur a été activé.



Écran Timer Setting (Réglage du minuteur)

- Appuyez sur l'icône ⌚ pour afficher le temps restant du minuteur.

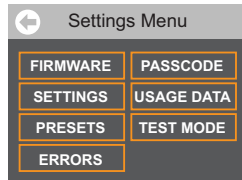
- Une fois le temps du minuteur écoulé, un signal sonore est émis, et le minuteur affiche des zéros clignotants.
- Appuyez sur l'icône ✓ pour faire disparaître le minuteur.

Utilisation de l'écran des réglages par défaut

L'écran Default Settings (Réglages par défaut) offre plusieurs options permettant de modifier les fonctions de base de la soupière. Pour apporter des modifications aux réglages par défaut, procédez comme suit.

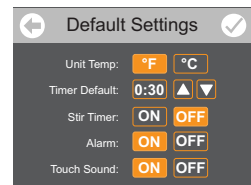
1. Sur l'un ou l'autre écran d'accueil, appuyez sur l'icône .

- Saisissez le mot de passe [8 1 6] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
- L'écran Settings Menu (Menu de réglages) s'affiche.



2. Sur l'écran Settings Menu (Menu de réglages), appuyez sur **SETTINGS (RÉGLAGES)** pour accéder à l'écran Default Settings (Réglages par défaut).

3. Modifiez les réglages de votre choix en appuyant sur l'option souhaitée à côté du réglage.





Unit Temp (Unité de température): permet de faire passer l'unité de mesure de température de Fahrenheit à Celsius, et inversement.

Timer Default (Minuteur par défaut): permet de définir la durée du minuteur souhaitée à l'aide des icônes  .

Stir Timer (Minuteur de mélange): permet d'activer l'affichage de l'écran du minuteur de mélange à intervalles réguliers (voir la procédure « Modification d'un préréglage produit »).

Alarm (Alarme): permet d'activer l'émission d'une alarme dès que l'écran du minuteur de mélange s'affiche.

Touch Sound (Icônes sonores): permet d'activer l'émission d'un signal sonore à chaque appui sur les icônes de l'écran tactile.

4. Appuyez sur l'icône  pour enregistrer vos modifications. L'écran Settings Menu (Menu de réglages) s'affiche.
5. Appuyez sur l'icône  pour revenir à l'écran d'accueil actif.

Généralités

Les soupières à sec Hatco® sont conçues pour offrir une durabilité et des performances optimales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir 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.**
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco®, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE: L'utilisation de produits chimiques agressifs (eau de Javel, produits de nettoyage contenant de l'eau de Javel, nettoyants pour four ou solutions de nettoyage inflammables) pour nettoyer cet appareil est proscrite.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1-414-671-6350.

Nettoyage quotidien

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

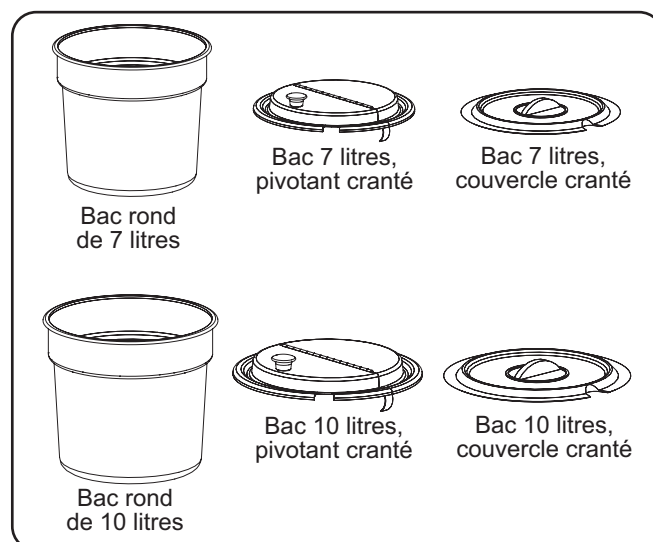
AVIS

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et lavez le bac alimentaire et le couvercle.
3. Essuyez toutes les surfaces métalliques avec un chiffon doux et humide. Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un détergent efficace non abrasif.
4. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

7QT-LID	Bac rond de 7 litres, couvercle pivotant et cranté
7QT-LID-1	Bac rond de 7 litres, couvercle cranté
7QT-PAN	Bac rond de 7 litres — 221 dia. x 203 H mm (8-11/16 x 8")
7QT-PAN&LID ...	Bac rond de 7 litres et couvercle rond avec encoche pour louche
11QT-LID	Bac rond de 10 litres, couvercle pivotant et cranté
11QT-LID-1	Bac rond de 10 litres, couvercle cranté
11QT-PAN	Bac rond de 10 litres — 311 dia. x 203H mm (12-1/4" x 8")
11QT-PAN&LID	Bac rond de 10 litres et couvercle rond avec encoche pour louche



Accessoires de la gamme SWC/SWB

⚠ 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, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
La soupière n'est pas suffisamment chaude.	La température réglée est trop basse.	Suivez la procédure « Utilisation de l'appareil » de la section MODE D'EMPLOI pour ajuster le réglage de la température.
	L'élément de chauffe ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	Le panneau de commande à écran tactile ne fonctionne pas correctement.	
	La tension fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. Une tension d'alimentation trop faible entraînera un chauffage inadéquat.
La soupière est trop chaude.	La température réglée est trop élevée.	Suivez la procédure « Utilisation de l'appareil » de la section MODE D'EMPLOI pour ajuster le réglage de la température.
	Le panneau de commande à écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La tension fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. Une tension d'alimentation trop élevée entraînera une surchauffe et risquera d'endommager l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas du tout.	L'appareil est arrêté ou débranché.	Branchez l'appareil et mettez-le en marche. Consultez la procédure « Utilisation de l'appareil » de la section MODE D'EMPLOI.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réarmez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le panneau de commande à écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	L'élément de chauffe ne fonctionne pas.	

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

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 : **+1 800 558 0607** ou **+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 • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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.

Enregistrez votre appareil en ligne !

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