hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 16)

ECOIZATION Naturally

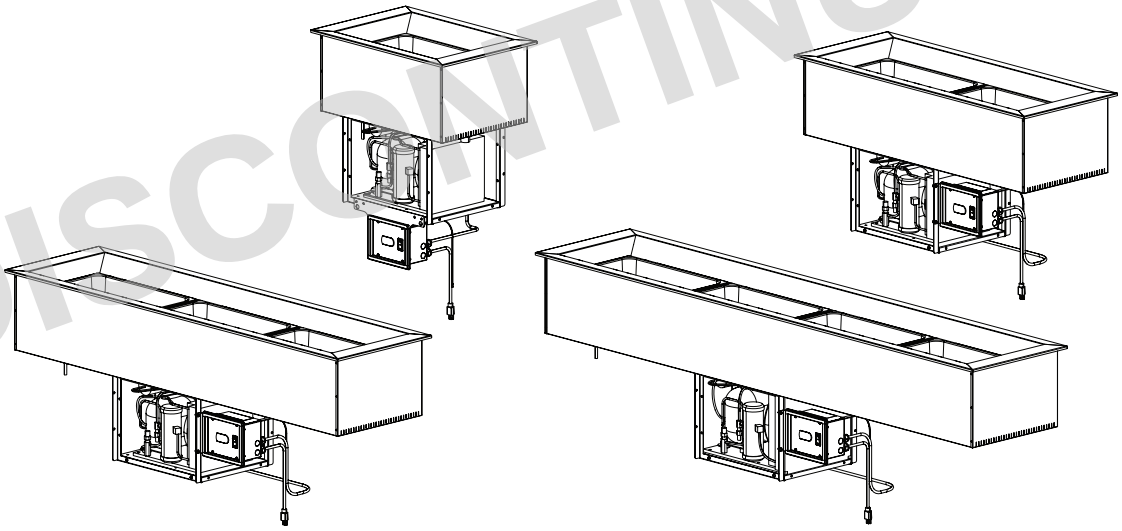
Hatco CORPORATION

Slim Refrigerated Drop-In Wells
Cuves réfrigérées allongées libre-service

CWB-S Series • Série CWB-S

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

DISCONTINUED



⚠ 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 16

P/N 07.04.774.00

© 2024 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **5**
Specifications **5**
Plug Configuration 5
Electrical Rating Chart 5
Refrigerant Information 5
Dimensions 6
Installation **7**
General 7
Preparing the Unit for Installation 7
Preparing the Installation Site 8
Installing the Unit 8
Installing the Control Panel Remotely 9
Countertop Cutout Dimensions 9
Operation **10**
General 10
Changing the Setpoint Temperature 11
Setting the Auto-Defrost Cycle 11
Changing Fahrenheit and Celsius Setting 11
Maintenance **12**
General 12
Daily Cleaning 12
Monthly Cleaning 12
Troubleshooting Guide **13**
Options and Accessories **14**
Limited Warranty **15**
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 and back of control panel). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

DISCONTINUED

INTRODUCTION

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

All models are equipped with a condensing unit that can be rotated to accommodate the installation location. The condensing units on the two, three, and four pan models also can be moved between the center of the unit and the evaporator coil connection for additional installation flexibility.

Hatco Slim Refrigerated Drop-In Wells are a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for the Slim Refrigerated Drop-In Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **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.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD:

- **Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.**
- **Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.**

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

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

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

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

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

⚠ 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.

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

Do not recirculate exhaust air inside cabinet when multiple refrigerated wells are installed together. Intake air should enter from outside of cabinet.

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

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

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

OBSOLETED

All Models

Hatco Slim Refrigerated Drop-In Wells are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing. The sides of the internal well are completely surrounded with a copper evaporator coil to provide even chilling from top to bottom. The Slim Refrigerated Drop-In Well is controlled with a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) Switch housed in a single, remote-mountable control panel. The control panel is connected to the condensing unit with a 48″ (1219 mm) power cord. A 6′ (1829 mm) power cord and plug connected to the control panel provides power to the entire unit.

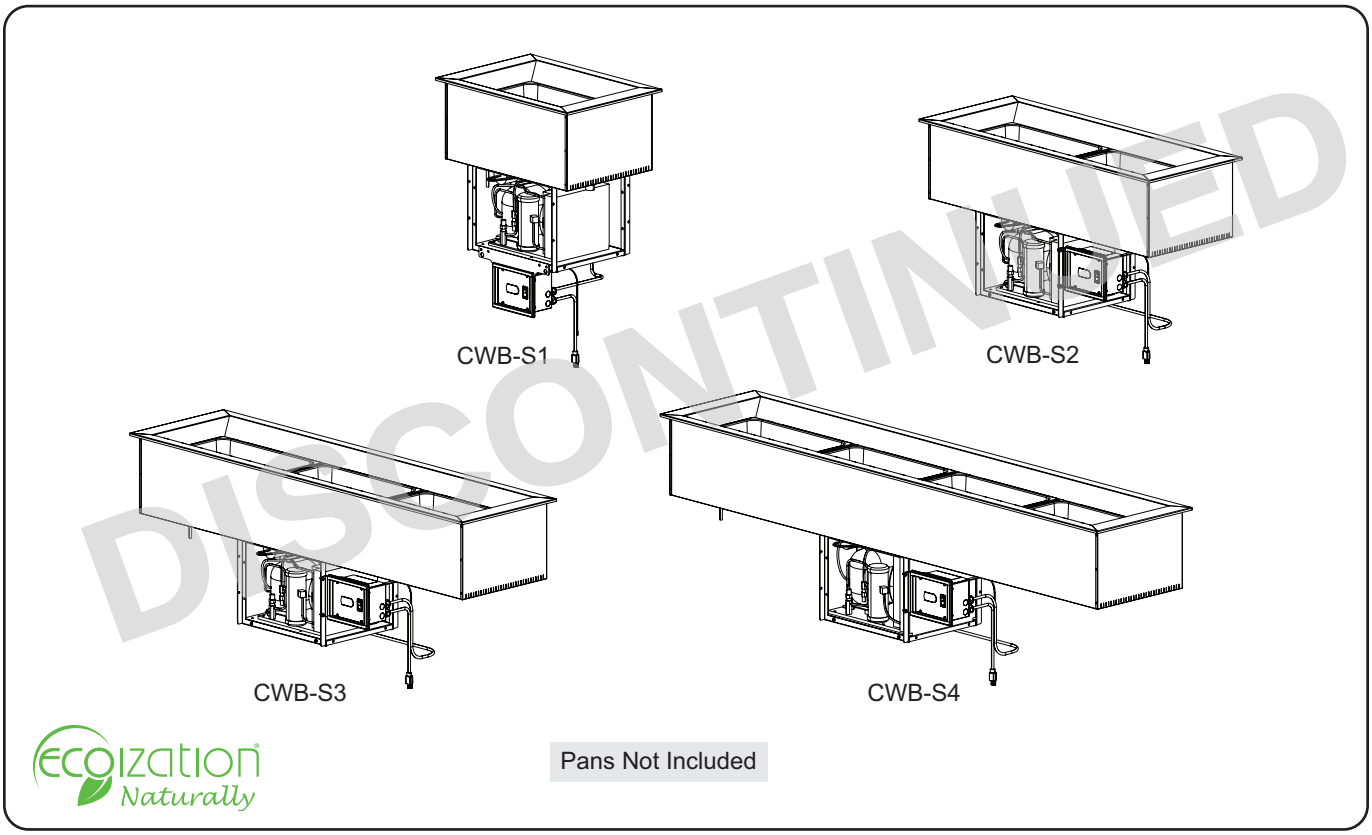
All models are designed to be mounted to the topside of various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian, Swanstone, etc... Hatco Slim Refrigerated Drop-In Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

The **eco**ization logo identifies products designed to reflect Hatco's commitment to improving, protecting, and preserving the global environment. Hatco Slim Refrigerated Drop-In Wells qualify for the **eco**ization logo through the use of green-friendly insulation as well as a highly efficient condensing unit.

Each model of Slim Refrigerated Drop-In Well is supplied from the factory with the appropriate number of 12″ (305 mm) Pan Support Bars, depending on the model's pan capacity.

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

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



MODEL DESIGNATION

C W B - S x

- C W — Cold Well
- B — Built-In
- S — Slim
- x — Full-Size Pan Capacity

SPECIFICATIONS

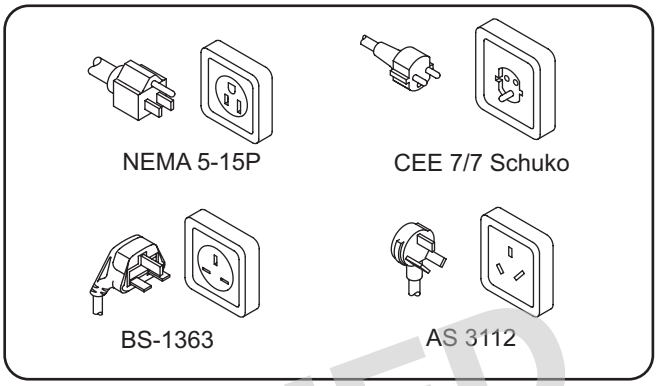
Plug Configuration

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

⚠ WARNING

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

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



Plug Configuration

Electrical Rating Chart

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

NOTE: Shipping weight includes packaging.

The shaded areas contain electrical information for International models only.

NOTE: The specification labels are located on the bottom of the unit and the back of the control panel. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.

Refrigerant Information

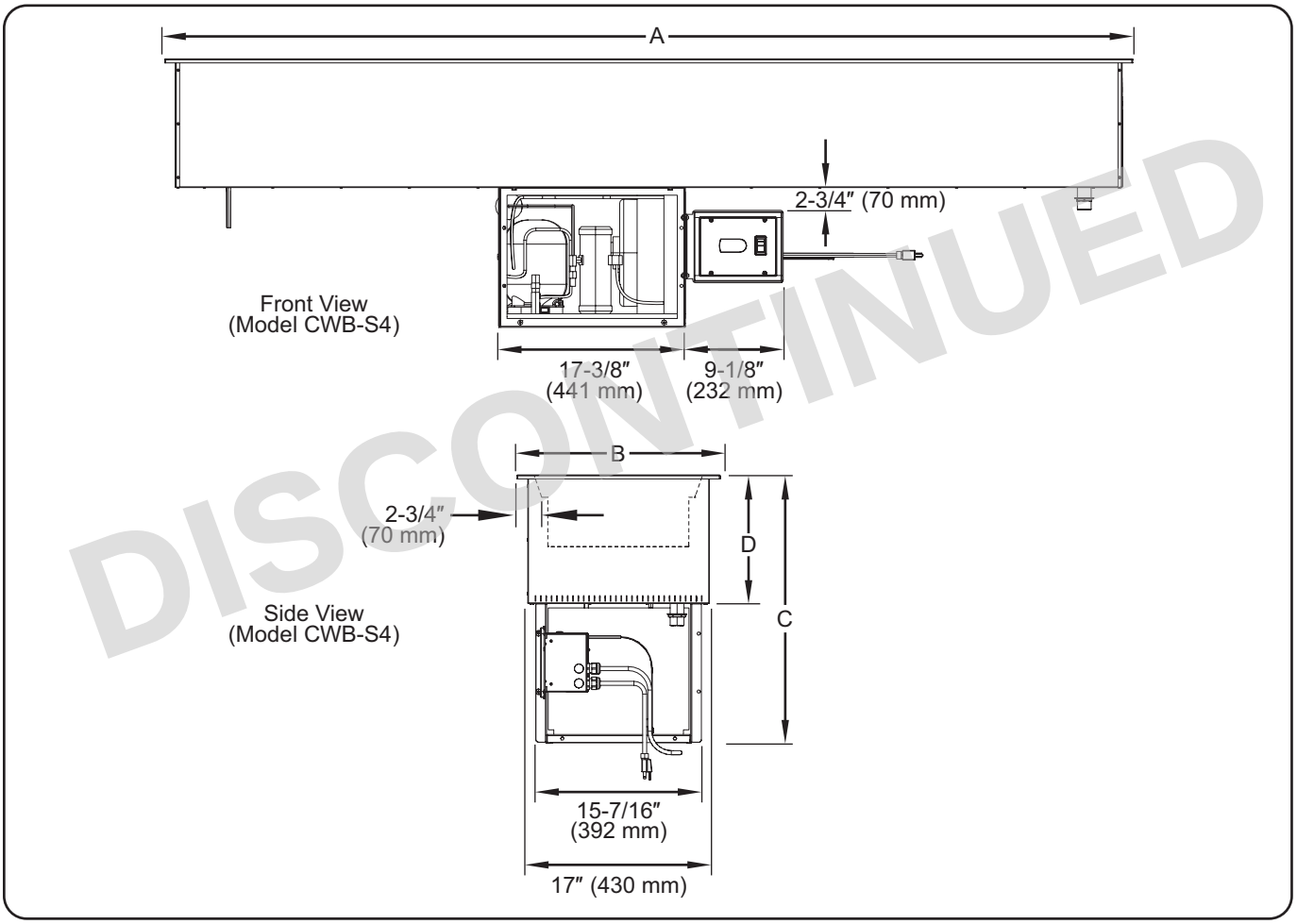
All Hatco Slim Refrigerated Drop-In Wells use R-513A refrigerant in the condensing unit.

DISCONTINUED

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWB-S1	27-1/16″ (687 mm)	18-15/16″ (481 mm)	33-1/2″ * (851 mm)	12-1/16″ (305 mm)
CWB-S2	48-1/8″ (1222 mm)	18-15/16″ (481 mm)	26-1/16″ (661 mm)	12-1/16″ (305 mm)
CWB-S3	68-3/16″ (1757 mm)	18-15/16″ (481 mm)	26-1/16″ (661 mm)	12-1/16″ (305 mm)
CWB-S4	90-1/4″ (2292 mm)	18-15/16″ (481 mm)	26-1/16″ (661 mm)	12-1/16″ (305 mm)

* Subtract 7-1/2″ (190 mm) from Overall Height (C) when control box is remote-mounted (CWB-S1 model only).



DISCONTINUED

Operating Specifications

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

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

General

Refrigerated Slim Drop-In Wells are shipped from the factory completely assembled and ready for use. Use the following information and procedures to prepare the unit and installation site.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

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

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.

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

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

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

Preparing the Unit for Installation

The orientation of the condensing unit on all CWB-S models can be adjusted to match the layout of the installation site. It can be rotated 90° or 180° from its factory-installed position. On CWB-S2, -S3, and -S4 models, the condensing unit also can be mounted in several positions between the center of the well and the evaporator coil connections. Rotating the condensing unit must be performed after installing the unit due to the dimension of the countertop cutout.

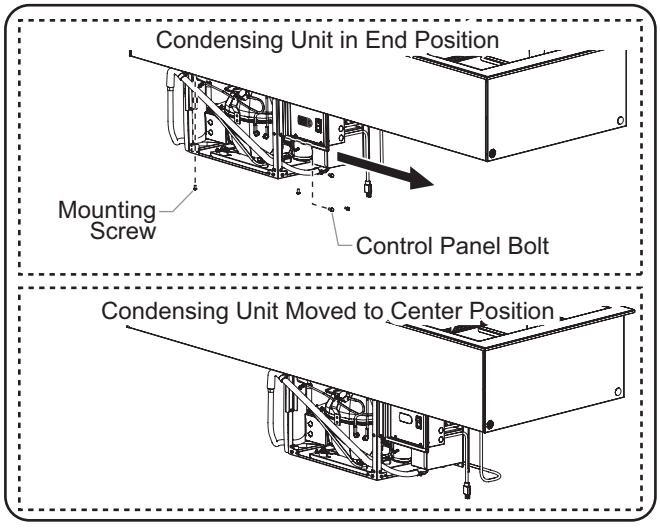
Survey the installation site and determine if adjustment to the orientation and/or position of the condensing unit is necessary. Take into account the need for louvered or grill-style openings in the cabinetry to provide proper ventilation for the unit as well as access to the control panel. One of these ventilation openings must be in front of the condensing coils with the other on the opposite side. If multiple refrigerated wells are installed in the same counter, each unit should intake cool air and expel hot air.

If adjustment to the orientation of the condensing unit is necessary, use the “Rotating the Condensing Unit” procedure after installing the unit. If adjustment to the position of the condensing unit is necessary, use the following procedure.

Moving the Condensing Unit

This procedure can be performed on CWB-S2, CWB-S3, and CWB-S4 models only.

1. Remove the two control panel bolts that secure the control panel to the condensing unit support frame. Set aside the control panel.
2. Remove the four mounting screws that secure the condensing unit support frame to the underside of the well enclosure.
3. Move the condensing unit to the desired position. The condensing unit can be installed in several positions using pre-drilled holes at 6-1/2″ (165 mm) increments between the center of the unit and the evaporator coil connections.
4. Reattach the condensing unit support frame to the well enclosure using the four mounting screws.
5. Reattach the control panel to the condensing unit support frame using the two control panel bolts.



Moving a CWB-S4 Model Condensing Unit

DISCONTINUED

Preparing the Installation Site

1. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to “Countertop Cutout Dimensions” in this section.
2. If installing the control panel remotely, cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control panel will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel Remotely” procedure for cutout dimensions.
3. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents. Make sure a minimum 2″ (51 mm) clearance will be available between the condensing unit and any interior surface.

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

4. Cut two openings in the cabinetry to provide proper ventilation for the condensing unit. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings to protect the condensing unit.
   - Openings should be a minimum of 12″ x 12″ (31 x 31 cm) or 144 square inches (961 square cm).
   - One opening should be located in front of the condenser coils with the other opening on the opposite side.

NOTE: Ducting may be required to ensure proper ventilation inside the cabinet.

5. Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within 6′ (1829 mm) of the mounting location for the control panel. See the SPECIFICATIONS section for details.

Installing the Unit

NOTICE

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

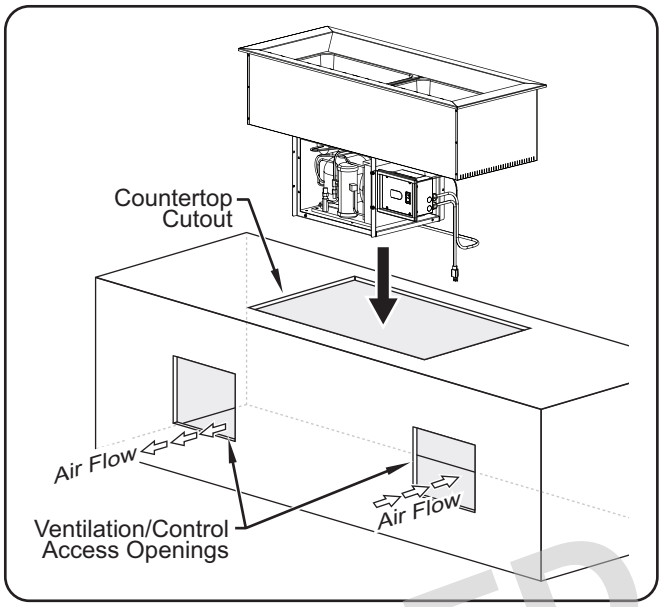
1. Lift the unit out of the shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout.This step requires two or more people, depending on the unit.
2. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.

NOTE: Units ordered with the optional factory installed gasket do not require silicone sealant.

NOTE: If excessive condensation appears underneath the countertop during operation, apply polyurethane-based foam sealant in the gap between the underside of the countertop and the unit.

3. Install the control panel in the desired location.
   - The control panel can be installed on one of three sides of the condensing unit support frame. Do not install the control panel in front of the condenser coils.
   - The control panel can be installed remotely within 48″ (1219 mm) of the condensing unit. Refer to the “Installing the Control Panel Remotely” procedure in this section.
4. Connect the 1″ drain fitting to a trap and drain line. If a trap and drain line are not available, a catch pan (not supplied) must be used under the drain fitting to contain water draining from the well enclosure.

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



Installing a CWB-S2 Model

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

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

6. Rotate the condensing unit, if necessary. Refer to the “Rotating the Condensing Unit” in this section.
7. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

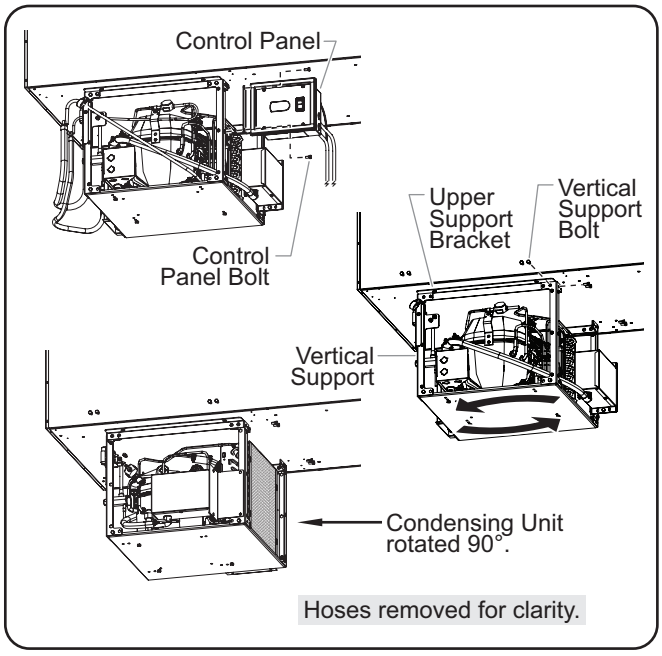
Rotating the Condensing Unit

1. Remove the two control panel bolts that secure the control panel to the condensing unit support frame. Set aside the control panel.
2. Place blocks underneath the condensing unit for support during rotation.
3. Remove the 16 support bolts (four on each support) that secure the condensing unit vertical supports to the upper support brackets on the underside of the well enclosure.
4. Rotate the condensing unit 90° or 180°, depending on the installation site.

NOTE: Do not rotate the condensing unit in a direction that will put the evaporator lines or any other obstruction in front of the condenser coil.

5. Reattach the vertical supports to the upper support brackets on the well enclosure using the 16 support bolts.
6. Reattach the control panel to the condensing unit support frame using the two control panel bolts.

DISCONTINUED



Rotating the Condensing Unit

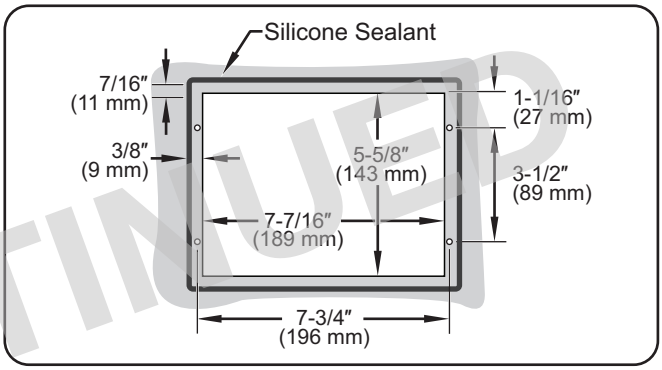
Installing the Control Panel Remotely

Use the following procedure to install the control panel remotely.

⚠ WARNING

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

1. Cut and drill the appropriate holes in the mounting surface. Refer to the "Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions" chart for the cutout dimensions.
2. Remove the control box from the unit by removing the bolts on the side of the condensing unit.
3. Remove the four trim cover screws from the control box and remove the trim cover.
4. Remove the bracket from the control box by unscrewing the four bracket screws.
5. Position the control box into the cutout opening from the backside.
6. Fasten the control box to the vertical surface using four screws (not supplied).
7. Apply a 1/4″ (6 mm) bead of NSF-approved silicone sealant where the trim cover will contact the cabinet surface. Refer to the "Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for more information.
8. Reinstall the trim cover on the control panel and secure in position using the four trim cover screws. Make sure to embed the trim cover edge into the silicone.



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

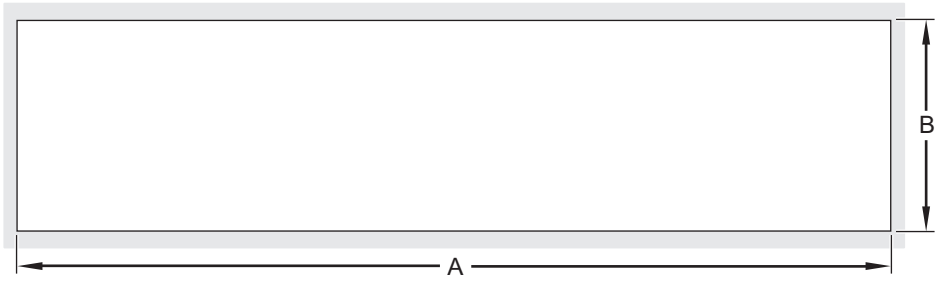
NOTE: Make sure the width of the control panel cutout does not exceed the above dimension.

DISCONTINUED

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
CWB-S1	25-3/16″–26-1/16″ (641–662 mm)	17-1/16″–17-15/16″ (433–456 mm)
CWB-S2	46-1/4″–47-1/8″ (1175–1196 mm)	17-1/16″–17-15/16″ (433–456 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)
CWB-S3	67-5/16″–68-1/8″ (1710–1731 mm)	17-1/16″–17-15/16″ (433–456 mm)
CWB-S4	88-3/8″–89-3/16″ (2245–2266 mm)	17-1/16″–17-15/16″ (433–456 mm)



CWB-S Series Countertop Cutout Dimensions

General

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

⚠ WARNING

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

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

NOTICE

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

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

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

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

Startup

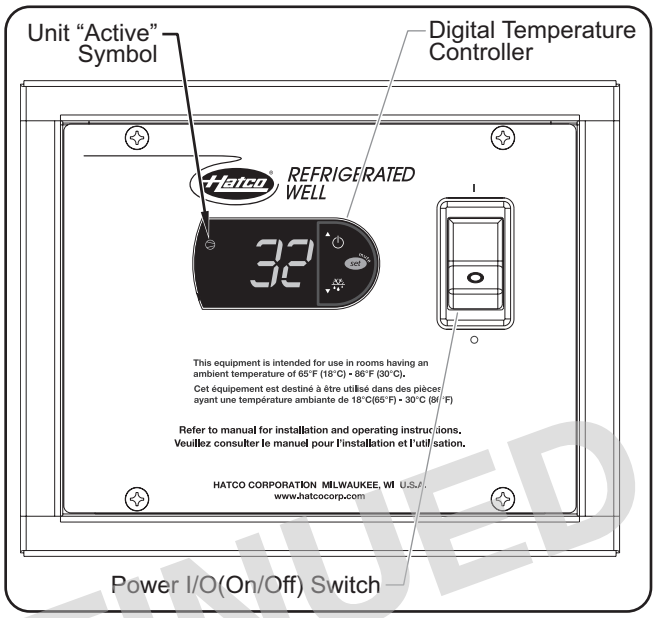
1. Fill the refrigerated well with empty food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and efficiently with empty pans in the well.
2. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **I** (on) position (located on the control panel).
   - The digital temperature controller will energize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

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

3. Allow the unit approximately 60 minutes to reach the setpoint temperature before loading pre-chilled food product.
4. Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and replace the empty pans in the well with pans that are loaded with pre-chilled food product.
   - Always use a food pan. Do not place food directly into the refrigerated well.
   - Stir thick food items frequently to keep food chilled uniformly.

⚠ WARNING

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



CWB-S Series Control Panel

Shutdown

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

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

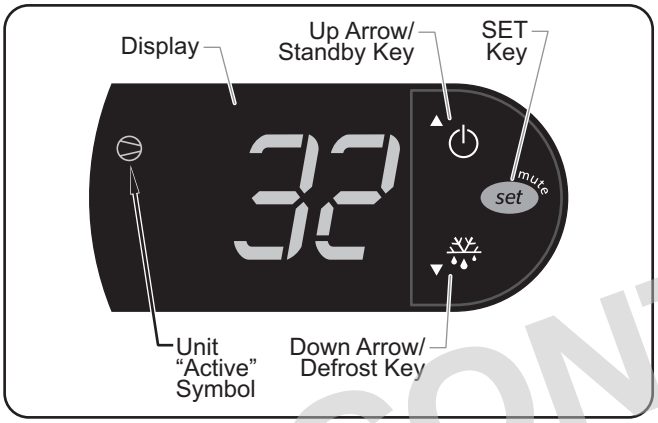
DISCONTINUED

Changing the Setpoint Temperature

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

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

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



Digital Temperature Controller

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

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

Setting the Auto-Defrost Cycle

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

1. Press and hold the set key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the set key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key until the number "22" appears on the display, then press the set key.
4. Use the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key to scroll through the programmable parameters until "dI" (defrost interval) appears on the display.
5. Press the set key to select "dI". The current number of defrost cycles will be shown on the display. For new units, this value will be "0".
6. Press the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key within 60 seconds to scroll to the desired number of hours between defrost cycles. See below for examples of how the defrost cycle(s) operate:

   "0" = auto-defrost is deactivated

   "1" = unit will defrost every hour

   "4" = unit will defrost every four hours

   "12" = unit will defrost every twelve hours

   If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the set key to lock in the new defrost cycle setting.
8. Press and hold the set key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

1. Press and hold the set key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the set key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key until the number "22" appears on the display, then press the set key.
4. Use the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key to scroll through the programmable parameters until PS appears on the display.
5. Press the set key to select PS.
6. Press the ▲ ⏻ or ▼ ❄ key within 60 seconds to scroll to the desired setting. See below for the correct setting:

   "0" = Displays Celsius

   "1" = Displays Fahrenheit

   If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the set key to lock in the new setting.
8. Press and hold the set key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

DISCONTINUED

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**

FIRE HAZARD: Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

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

Daily Cleaning

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

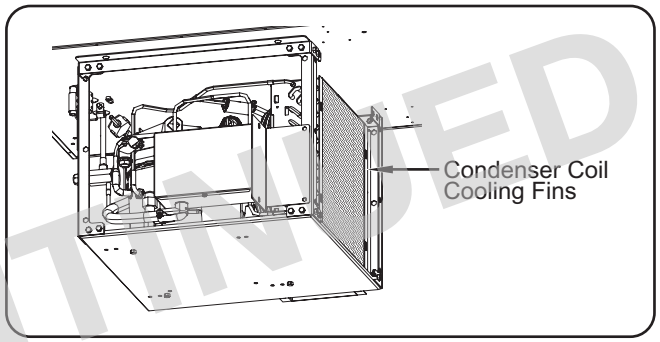
NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent overflowing.

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

Monthly Cleaning

Perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation of the Slim Refrigerated Drop-In Wells as well as prevent malfunction.

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



Condenser Coil Cooling Fins

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

DISCONTINUED

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Well too cold.	Setpoint temperature set too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the “Changing the Setpoint Temperature” procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Well not cold enough.	Food product not pre-chilled before loading in well.	Load well with pre-chilled food product only.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the refrigerated well with food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the “Changing the Setpoint Temperature” procedure in the OPERATION section.
	Condenser coil and/or ventilation panels are plugged with dirt/dust.	Clean the condenser coil and ventilation panels. Refer to the “Monthly Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section.
	Too much frost built up inside of well.	Turn off, defrost, and clean the unit. Activate an auto-defrost cycle, if necessary (refer to the “Setting the Auto-Defrost Cycle” procedure in the OPERATION section).
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Refrigerant low/leaking or other internal condensing unit malfunction.	
Unit makes excessive noise and vibration when turned on.	Internal components have not been adequately warmed before operation.	Turn off unit immediately. Unit should be stored in a warm environment of 65°F (18°C) for at least 10 hours.
Controller display flashes “OFF” and unit is not working.	The unit is in Standby mode.	Press and hold the ▲ ⏻ key for three seconds. The display will no longer flash “OFF”.
Controller display flashes “df” and unit is not working.	The unit is in Defrost mode.	Press and hold the ▼ ❄ key for three seconds. The display will no longer flash “df”.
Unit plugged in, but not working.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Condensing unit overheated.	
	Internal condensing unit malfunction.	

DISCONTINUED

Troubleshooting Questions?

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

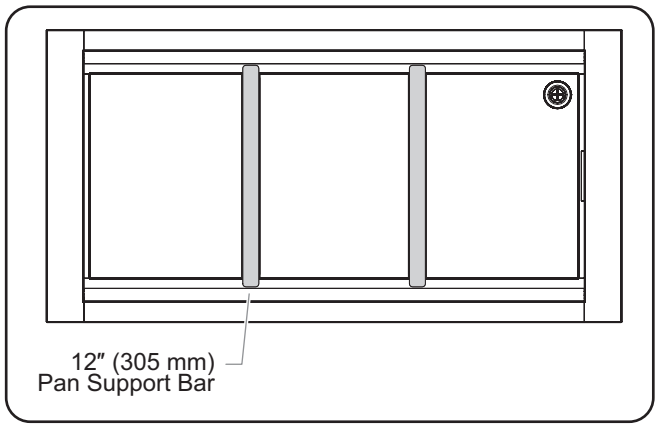
Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Pan Support Bars

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

CWB12BAR ..... 12″ (305 mm) Pan Support Bar



Pan Support Bars in Model CWB-S3

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

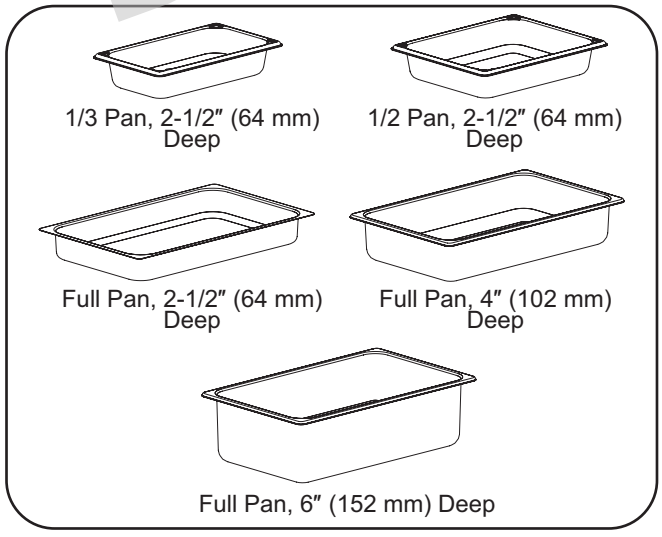
ST PAN 1/3..... Third-size stainless steel pan — 12-3/4″W x 6-7/8″D x 2-1/2″H (324 x 175 x 64 mm)

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

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

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

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



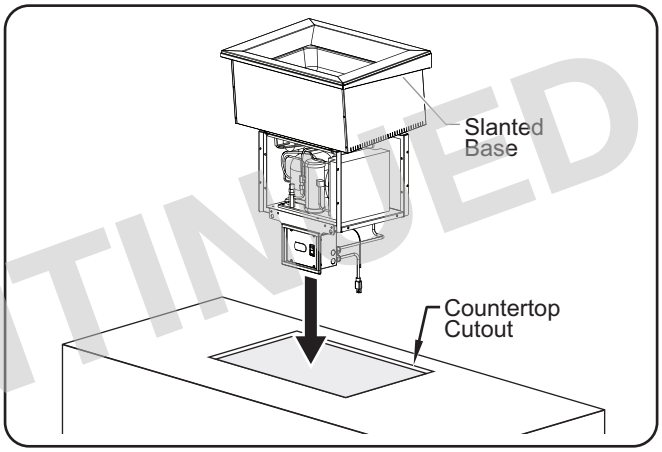
Stainless Steel Food Pans

Slanted Base Option

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

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

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



Installing a Slanted Base

Four Year Extended Parts Warranty

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

Factory Installed Gasket

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

DISCONTINUED

LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

SELLER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, EXEMPLARY, OR SPECIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY LOST PROFITS, COSTS OF SUBSTITUTE PRODUCTS, OR LABOR COSTS ARISING FROM THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED INTO OR BECOMING A COMPONENT OF ANOTHER PRODUCT, OR FROM ANY OTHER CAUSE WHATSOEVER, WHETHER BASED ON WARRANTY (EXPRESSED OR IMPLIED) OR OTHERWISE BASED ON CONTRACT, TORT, OR ANY OTHER THEORY OF LIABILITY, AND REGARDLESS OF ANY ADVICE OR REPRESENTATIONS THAT MAY HAVE BEEN RENDERED BY SELLER CONCERNING THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, EVEN IF SELLER IS AWARE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. IN NO EVENT WILL SELLER'S AGGREGATE LIABILITY ARISING OUT OF OR RELATED TO THIS AGREEMENT EXCEED THE TOTAL AMOUNTS PAID TO SELLER BY CUSTOMER FOR THE PRODUCTS WITHIN THE THREE (3) MONTH PERIOD IMMEDIATELY PRECEDING THE EVENT GIVING RISE TO CUSTOMER'S CLAIM. THE LIMITATIONS SET FORTH HEREIN REGARDING SELLER'S LIABILITY SHALL BE VALID AND ENFORCEABLE NOTWITHSTANDING A FAILURE OF ESSENTIAL PURPOSE OF THE LIMITED REMEDY SPECIFIED IN THESE TERMS.

Seller reserves the right to update these Terms at any time, at its sole discretion, which become binding upon the date of publishing. For the most current version of our full Terms of Sale, see our website at: **https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale**

UNCONTROLLED COPY

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....16
Introduction.....16
Consignes de Sécurité Importantes.....17
Description du Modèle.....18
Désignation du Modèle.....19
Caractéristiques Techniques 19
Configuration des Fiches.....19
Tableau des valeurs nominales électriques 19
Information sur le fluide frigorigène.....19
Dimensions.....20
Installation.....20
Généralités 20
Préparer l'appareil pour installation.....21
Préparer le lieu d'installation 22
Installer l'appareil.....22
Installer le panneau de contrôle à distance 23
Dimensions de découpe du comptoir.....23
Mode d'emploi 24
Généralités 24
Modifier la température nominale.....24
Programmer le cycle de dégivrage automatique.....25
Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.....25
Maintenance.....26
Généralités 26
Nettoyage quotidien.....26
Nettoyage mensuel.....26
Guide de Dépannage.....27
Options et Accessoires 28
Garantie Limitée 29
Autorisés Distributeurs de Pièces.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série , le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (l'étiquette comportant les caractéristiques techniques se situe sous l'appareil et à l'arrière du panneau de contrôle). 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: 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

DISCONTINUED

INTRODUCTION

Les cuves réfrigérées allongées libre-service Hatco ont été spécialement conçues pour contenir des aliments froids à une température de service adéquate tout en garantissant un accès libre et facile à tous les éléments présents dans la cuve. Les appareils isolés destinés à l'installation en hauteur sont disponibles en versions d'un à six bacs. Une conception unique consistant en un cadre en hauteur permet à l'air froid de protéger efficacement l'aliment dans la cuve réfrigérée. En outre, cette conception en forme de cadre permet de voir parfaitement les aliments contenus dans la cuve réfrigérée et d'y accéder facilement.

Tous les modèles sont équipés d'un groupe compresseur-condenseur qui peut pivoter pour s'adapter au lieu d'installation. Pour une plus grande flexibilité d'installation, les groupes compresseur-condenseur des modèles de bac deux, trois et quatre peuvent également être placés entre le centre des appareils et les raccordements du serpentin de l'évaporateur.

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

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation pour les cuves réfrigérées allongées libre-service. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **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 et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.**
- **Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.**
- **La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE :

- **Lors de l'installation, un espace minimum de 51 mm (2″) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.**
- **N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.**

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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

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

Lorsque plusieurs cuves réfrigérées sont installées simultanément, évitez que l'air sortant ne recircule dans le meuble. L'arrivée d'air doit être située à l'extérieur du meuble.

DISCONTINUED

AVIS

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

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

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

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

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.

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

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

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les cuves réfrigérées allongées libre-service Hatco sont fiables et polyvalentes. Chaque appareil possède une structure isolée en acier aluminisé et en acier inoxydable. Les côtés de la cuve interne sont intégralement entourés d'un serpentin de condenseur en cuivre afin de fournir une fraîcheur égale de la partie supérieure à la partie inférieure de la cuve. La cuve réfrigérée allongée libre-service est commandée par un régulateur de température numérique et un interrupteur I/0 (marche/arrêt), situés dans un unique panneau de contrôle pouvant être installé à distance. Le panneau de contrôle est raccordé au groupe compresseur-condenseur par un cordon d'alimentation de 48″ (1219 mm). Un cordon et une fiche d'alimentation de 6′ (1829 mm) branchés au panneau de contrôle permettent d'alimenter tout l'appareil.

A Tous les modèles sont conçus pour être installés sur le dessus des différents types de revêtements de comptoir y compris l'acier inoxydable, le bois, le revêtement massif, le granit synthétique, etc. Les cuves réfrigérées allongées libre-service Hatco sont conçues, fabriquées et testées de manière à maintenir les aliments à des températures adéquates.

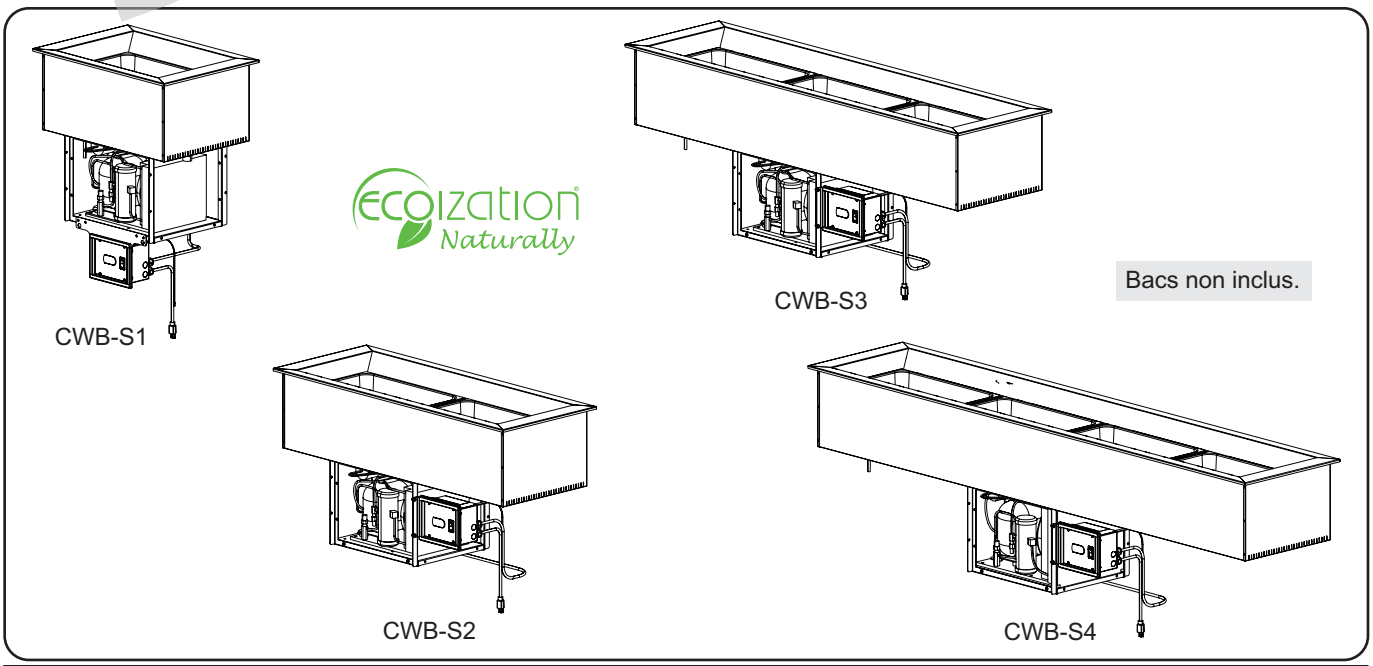
Le logo Ecoization désigne les produits conçus pour refléter l'engagement d'Hatco à améliorer, protéger et préserver l'environnement. Les cuves réfrigérées allongées libre-service Hatco remplissent les conditions pour l'obtention du logo ecoization (programme écologique), notamment grâce à leur isolation respectueuse de l'environnement et à l'efficacité optimale du groupe compresseur-condenseur.

Chaque modèle de cuve réfrigérée allongée libre-service est fourni à la sortie de l'usine avec le nombre adéquat de barres de support de bacs de 305 mm (12″), en fonction de la contenance des bacs du modèle.

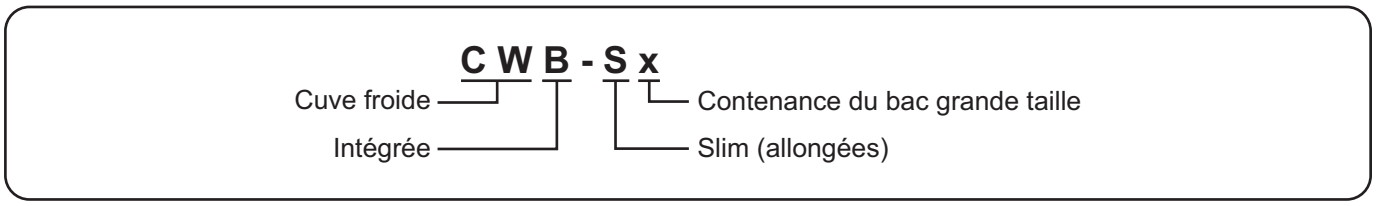
Chaque cuve peut accueillir différentes combinaisons de bacs de grande taille, de taille moyenne (1/2), de petite taille (1/3) et/ou de très petite taille (1/6) avec les barres adaptatrices en option.

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

DISCONTINUED



DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

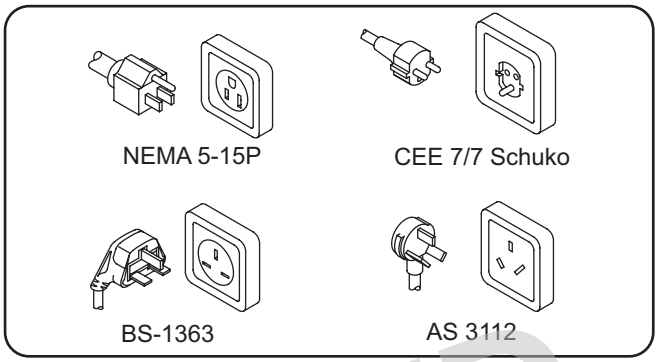
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



Configuration des fiches

Tableau des valeurs nominales électriques

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

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

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à l'exportation uniquement.

NOTA: Les étiquettes comportant les caractéristiques techniques se situent sous l'appareil et derrière le panneau de contrôle. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Information sur le fluide frigorigène

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

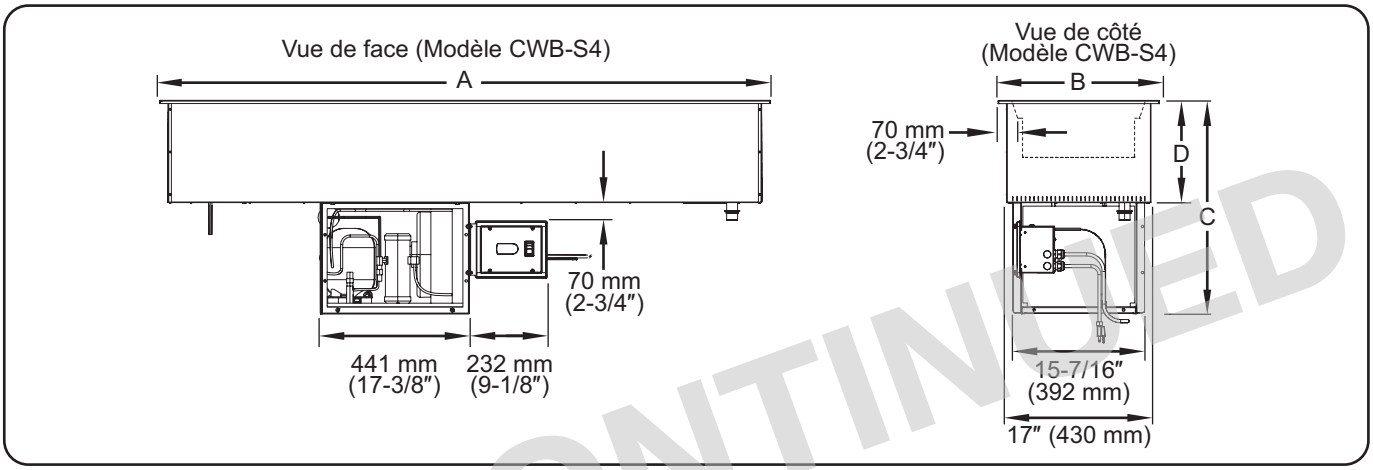
DISCONTINUED

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWB-S1	687 mm (27-1/16″)	481 mm (18-15/16″)	851 mm * (33-1/2″)	305 mm (12-1/16″)
CWB-S2	1222 mm (48-1/8″)	481 mm (18-15/16″)	661 mm (26-1/16″)	305 mm (12-1/16″)
CWB-S3	1757 mm (68-3/16″)	481 mm (18-15/16″)	661 mm (26-1/16″)	305 mm (12-1/16″)
CWB-S4	2292 mm (90-1/4″)	481 mm (18-15/16″)	661 mm (26-1/16″)	305 mm (12-1/16″)

* Soustrayez 190 mm (7-1/2″) de la hauteur totale (C) lorsque le boîtier de commande est monté à distance (modèle CWB-S1 seulement).



DISCONTINUED

Spécificités de fonctionnement

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

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

INSTALLATION

Généralités

Les cuves réfrigérées libre service sont expédiées de l'usine entièrement assemblées et prêtes à l'usage. Utilisez les informations et procédures suivantes pour préparer le lieu d'installation et l'appareil ainsi que pour installer l'appareil.

⚠ 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.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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

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

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

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

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

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

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

Préparer l'appareil pour installation

L'orientation du groupe compresseur-condenseur sur tous les modèles CWB-S peut être réglée pour correspondre au mieux à l'agencement du lieu d'installation. Il peut être orienté à 90° ou à 180° de sa position originale à la sortie de l'usine. Sur les modèles CWB-S2, -S3 et -S4, le groupe compresseur-condenseur peut également être installé dans différentes positions entre le centre de la cuve et les raccordements du serpentin de l'évaporateur. Attendre d'avoir installé l'appareil pour faire pivoter le groupe compresseur-condenseur en raison de la dimension de la découpe du comptoir.

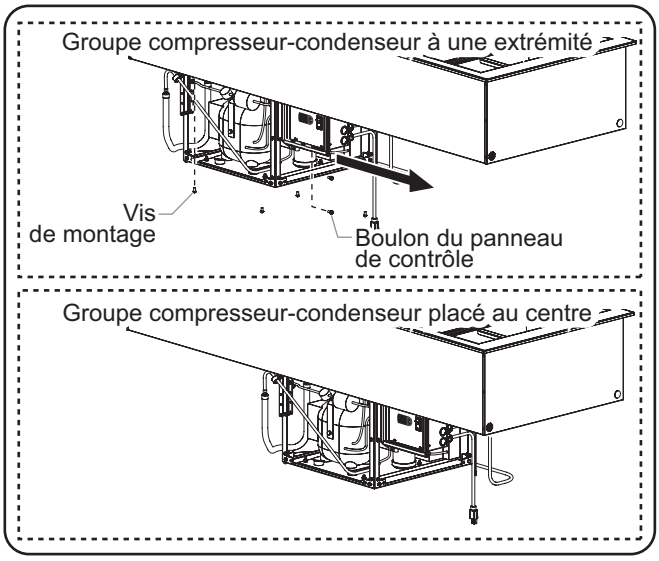
Inspectez le lieu d'installation et déterminez si l'orientation et/ou la position du groupe compresseur-condenseur ont besoin d'être réglées. Prenez en compte le besoin d'ouvertures à grille ou à persiennes dans le meuble afin d'assurer une ventilation correcte du groupe compresseur-condenseur. Une de ces ouvertures doit se situer devant les serpentins du condenseur et l'autre à l'opposé. En cas d'installation simultanée de plusieurs cuves réfrigérées dans le même comptoir, chaque appareil doit aspirer de l'air frais et expulser de l'air chaud.

Si l'orientation du groupe compresseur-condenseur doit être modifiée, suivez la procédure « Faire pivoter le groupe compresseur-condenseur » après avoir installé l'appareil. Si la position du groupe compresseur-condenseur doit être réglée, suivez la procédure suivante.

Déplacer le groupe compresseur-condenseur

Cette procédure ne concerne que les modèles CWB-S2, CWB-S3, et CWB-S4.

1. Retirez les deux boulons du panneau de contrôle qui fixent le panneau de contrôle au châssis du groupe compresseur-condenseur. Mettez le panneau de contrôle de côté.
2. Retirez les quatre vis de montage qui fixent le châssis du groupe compresseur-condenseur sous l'enceinte de la cuve.
3. Déplacez le groupe compresseur-condenseur jusqu'à la position voulue. Le groupe compresseur-condenseur peut être installé dans différentes positions grâce aux trous pré-percés situés tous les 165 mm (6-1/2″) entre le centre de l'appareil et les raccordements du serpentin de l'évaporateur.
4. À l'aide des quatre vis de montage, revissez le châssis du groupe compresseur-condenseur sur l'enceinte de la cuve.
5. À l'aide des deux boulons du panneau de contrôle, refixez le panneau de contrôle sur le châssis du groupe compresseur-condenseur.



Déplacement d'un groupe compresseur-condenseur

DISCONTINUED

Préparer le lieu d'installation

1. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour permettre l'installation de l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du comptoir » de cette section.
2. En cas d'installation du panneau de contrôle à distance, percez les trous adéquats dans la surface verticale où vous souhaitez installer le panneau de contrôle. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de contrôle à distance ».
3. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu. Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2″) sera respectée entre le groupe compresseur-condenseur et la surface interne.

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

4. Découpez deux ouvertures dans l'armoire pour assurer une bonne ventilation de l'unité de condensation. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les ouvertures pour protéger le groupe compresseur-condenseur.
   - La dimension des ouvertures doit être d'au moins 961 cm² (12″ x 12″) ou de 961 cm² (144 pouces carrés).
   - L'une des ouvertures doit être située devant les serpentins du condense.02ur tandis que l'autre doit être située du côté opposé.

NOTA: Des conduits peuvent être nécessaires pour assurer une bonne ventilation à l'intérieur de l'armoire.

5. Assurez-vous qu'une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects se trouve à une distance de moins de 6′ (1829 mm) du lieu de montage du panneau de contrôle. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

Installer l'appareil

AVIS

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

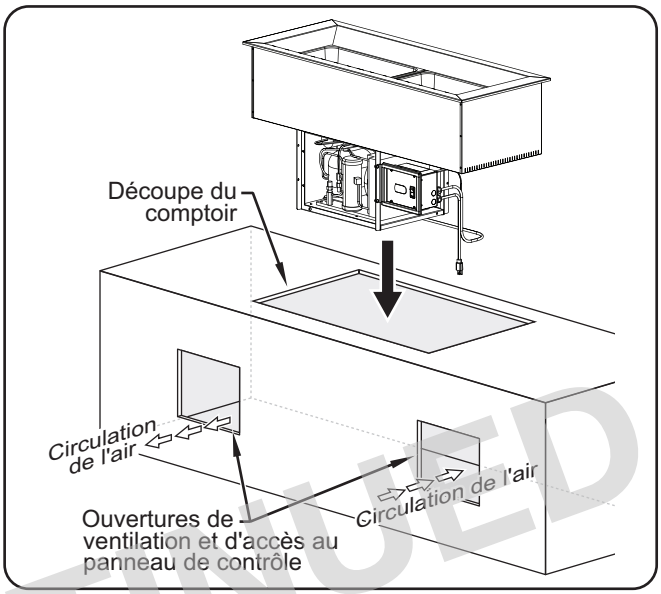
1. Sortez l'appareil de la structure d'expédition et placez-le avec précaution dans la découpe du comptoir. Cette étape nécessite deux personnes ou plus en fonction de l'appareil.
2. Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF sur les bords de l'appareil pour le fixer au comptoir.

NOTA: Les appareils commandés avec un joint installé en usine en option ne nécessitent pas de scellant en silicone.

NOTA: Si la condensation excessive apparaît sous le comptoir pendant le fonctionnement, appliquez un mastic de mousse à base de polyuréthane dans l'espace entre la partie inférieure du comptoir et de l'appareil.

3. Installez le panneau de contrôle à l'endroit voulu.
   - Le panneau de contrôle peut être installé sur un des trois côtés du cadre de soutien du groupe compresseur-condenseur. N'installez pas le panneau de contrôle devant les serpentins du condenseur.
   - Le panneau de contrôle peut être installé à une distance inférieure à 1219 mm (48″) du groupe compresseur-condenseur.
4. Connectez le raccord de drain NPT de 25 mm (1″) à un siphon et à un tuyau de vidange. Si vous n'avez pas de siphon et de tuyau de vidange, placez une bassine (non fournie) sous le raccord de drain pour récupérer l'eau qui s'écoule de l'enceinte de la cuve.

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



Installation d'un modèle CWB-S2

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

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

6. Si nécessaire, faites pivoter le groupe compresseur-condenseur. Reportez-vous à la procédure « Faire pivoter le groupe compresseur-condenseur » dans cette section.
7. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

Faire pivoter le groupe compresseur-condenseur

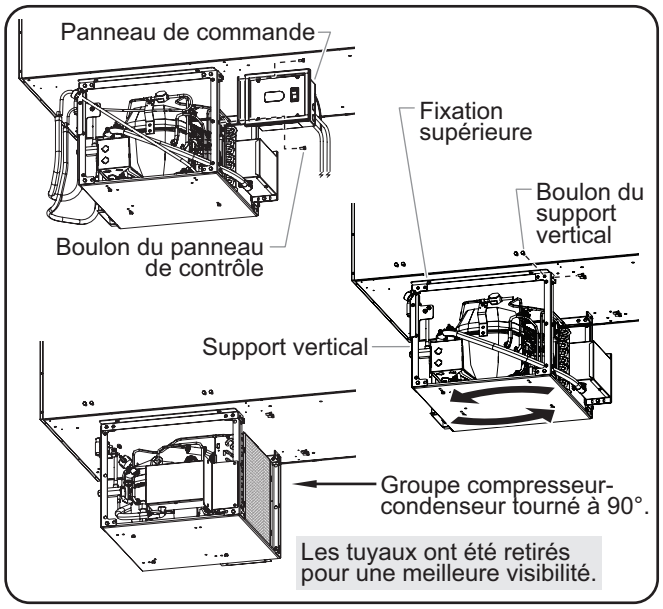
1. Retirez les deux boulons du panneau de contrôle qui fixent le panneau de contrôle au châssis du groupe compresseur-condenseur. Mettez le panneau de contrôle de côté.
2. Placez des cales sous le groupe compresseur-condenseur pendant la rotation.
3. Retirez les 16 boulons de support (quatre sur chaque support) qui fixent les supports verticaux du groupe compresseur-condenseur aux fixations supérieures qui se trouvent sous l'enceinte de la cuve.
4. Tournez le groupe compresseur-condenseur à 90° ou à 180°, en fonction du lieu d'installation.

NOTA: Quand vous effectuez la rotation du groupe, veillez à ne pas placer les tuyaux de l'évaporateur ou tout autre obstacle devant le serpentin du condenseur.

5. À l'aide des 16 boulons de support, fixez à nouveau les supports verticaux aux fixations supérieures de l'enceinte de la cuve.

DISCONTINUED

6. À l'aide des deux boulons du panneau de contrôle, refixez le panneau de contrôle sur le châssis du groupe compresseur-condenseur.



Rotation du groupe compresseur-condenseur

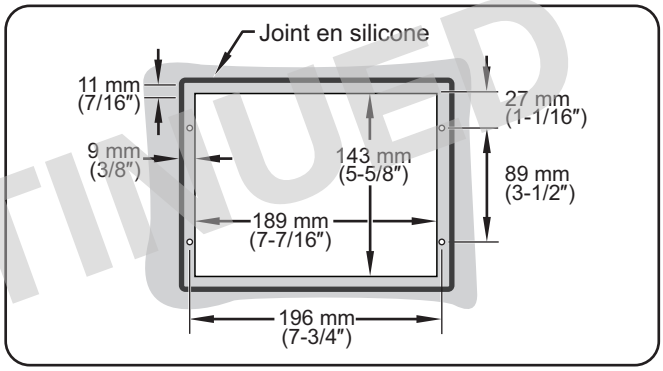
Installer le panneau de contrôle à distance

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



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

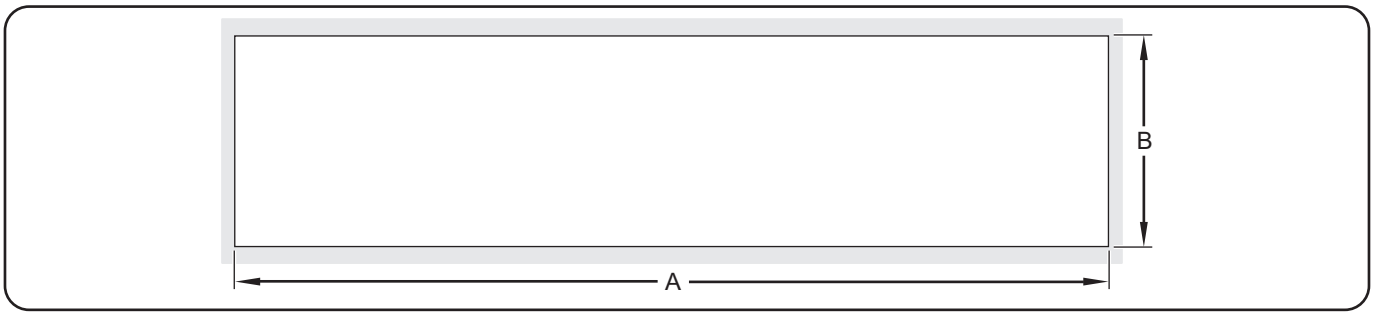
NOTA: Veillez à ce que la largeur de la découpe du panneau de contrôle n'excède pas la dimension ci-dessus.

DISCONTINUED

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWB-S1	641–662 mm (25-3/16″–26-1/16″)	433–456 mm (17-1/16″–17-15/16″)
CWB-S2	1175–1196 mm (46-1/4″–47-1/8″)	433–456 mm (17-1/16″–17-15/16″)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWB-S3	1710–1731 mm (67-5/16″–68-1/8″)	433–456 mm (17-1/16″–17-15/16″)
CWB-S4	2245–2266 mm (88-3/8″–89-3/16″)	433–456 mm (17-1/16″–17-15/16″)



Dimensions de découpe du comptoir pour séries CWB-S

Généralités

Suivez les instructions suivantes pour faire fonctionner les cuves réfrigérées libre service.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

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

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

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

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

Allumage

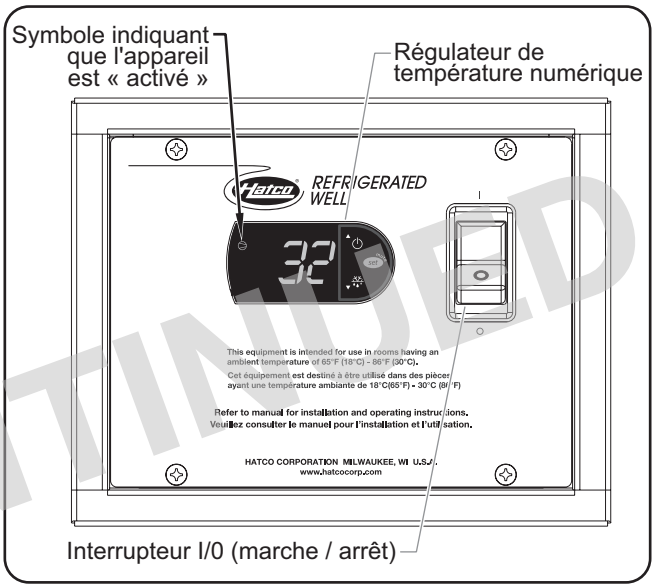
1. Remplissez la cuve réfrigérée avec des bacs alimentaires vides. En plaçant des bacs vides dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
2. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « **I** » (marche) (l'interrupteur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

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

3. Attendez 60 minutes, le temps pour l'appareil d'atteindre la température nominale, avant d'y placer les produits pré-réfrigérés.
4. Vérifiez sur l'écran que l'appareil a atteint la température nominale adéquate et remplacez les bacs vides placés dans la cuve par des bacs contenant des aliments réfrigérés.
   - Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la cuve réfrigérée.
   - Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir le froid de manière uniforme.

⚠ AVERTISSEMENT

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



Panneau de contrôle des séries CWB-S

Arrêt

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

AVIS

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

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

Modifier la température nominale

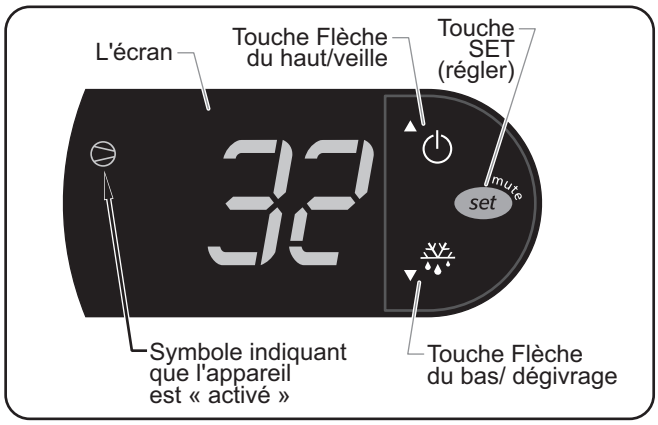
Suivez la procédure suivante pour modifier la température nominale sur le régulateur de température numérique.

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

1. Appuyez pendant une seconde sur la touche set jusqu'à ce que la température nominale actuelle clignote sur l'écran.

DISCONTINUED

2. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ pour augmenter ou baisser la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche set pour enregistrer la nouvelle température nominale. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.



Régulateur de température numérique

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

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

Programmer le cycle de dégivrage automatique

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

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

   « 0 » = le dégivrage automatique est désactivé

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

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

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

   Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur la touche set pour enregistrer le nouveau réglage du cycle de dégivrage.
8. Appuyez sur la touche set pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

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

1. Maintenez le bouton set enfoncé pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton set une nouvelle fois. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche à l'écran, puis appuyez sur le set bouton.
4. Utilisez le bouton ▲ ou ▼ pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à que PS s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton set pour sélectionner PS.
6. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ dans les 60 secondes pour atteindre le paramètre souhaité. Voici ci-dessous le paramètre correct :

   « 0 » = Affichage en Celsius

   « 1 » = Affichage en Fahrenheit

   Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur le bouton set pour enregistrer le nouveau réglage.
8. Maintenez le bouton set enfoncé pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

DISCONTINUED

Généralités

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont conçues pour une durabilité et une performance optimales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**

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

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

AVIS

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

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

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

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

Nettoyage quotidien

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

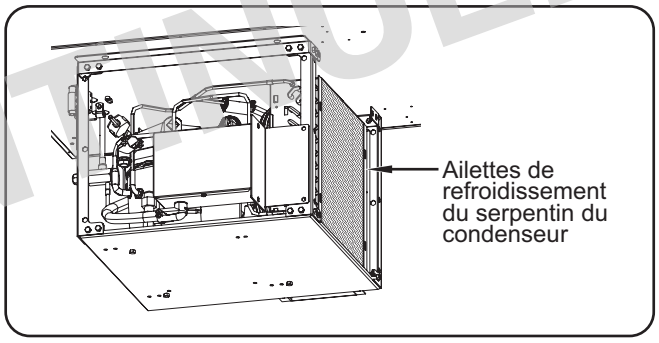
NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
4. Essuyez la cuve à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté pour enlever toute trace de détergent. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent et que la cuve soit propre.
5. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.
6. Nettoyez l'extérieur de panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation.

Nettoyage mensuel

Suivez les instructions suivantes chaque mois pour assurer un fonctionnement efficace et adéquat des cuves réfrigérées libre service ainsi que pour éviter tout dysfonctionnement.

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



Ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur

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

DISCONTINUED

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	Point de consigne de température trop bas.	Paramétrez une température nominale plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment froid.	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Placez des bacs alimentaires dans la cuve réfrigérée. En plaçant des bacs dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
	La température nominale est trop élevée.	Paramétrez une température nominale plus faible. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le serpentin du condenseur et/ou les panneaux de ventilation sont bouchés.	Nettoyez le serpentin du condenseur et les panneaux de ventilation. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage mensuel » de la section MAINTENANCE.
	Il y a trop de glace accumulée dans l'appareil.	Éteignez, dégivrez et nettoyez l'appareil. Activez un cycle de dégivrage automatique, si besoin (reportez-vous à la procédure dans la section MODE D'EMPLOI).
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le fluide frigorigène est faible ou fuit ou une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	
L'appareil émet des vibrations et des bruits excessifs lorsqu'il est allumé.	Les composants internes n'ont pas été convenablement chauffés avant la mise en service.	Éteignez immédiatement l'appareil. L'appareil doit être stocké dans un environnement chaud, à une température de 65°F (18°C), pendant au moins 10 heures.
« OFF » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode veille.	Maintenez le bouton ▲ ⏻ enfoncé pendant trois secondes. « OFF » ne clignote plus sur l'écran.
« df » clignote sur l'écran de commande et l'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est en mode dégivrage.	Maintenez le bouton ▼ ❄ enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.
L'appareil est branché, mais ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le groupe compresseur-condenseur surchauffe.	
	Une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	

DISCONTINUED

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

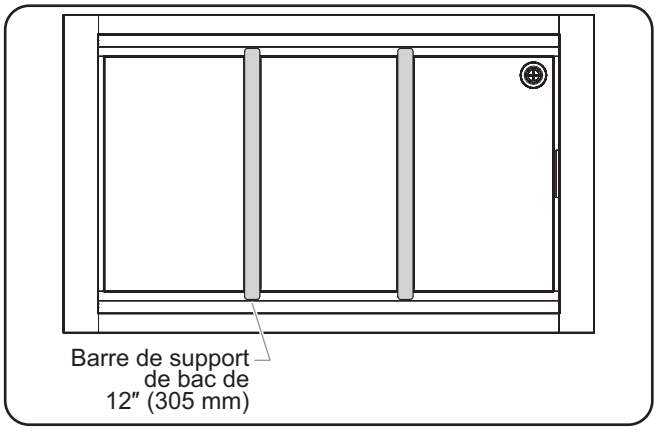
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), 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**

Barres de division de bacs

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

CWB12BAR ..... Barre de support de bac de 12″ (305 mm)



Barres de support de bacs du modèle CWB-3

Bacs alimentaires

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

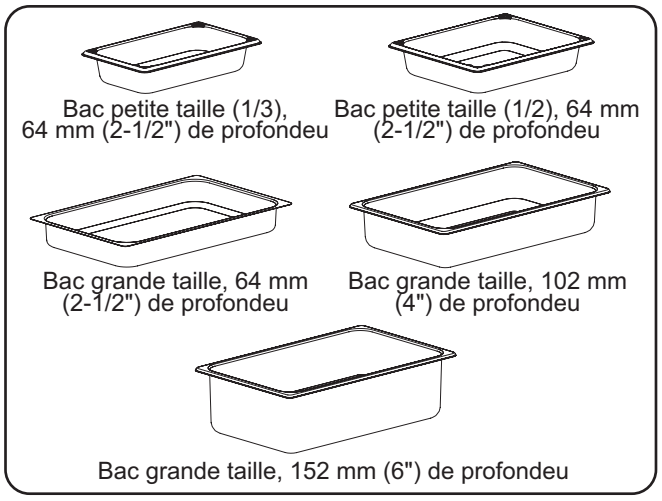
ST PAN 1/3..... Bac en acier inoxydable petite taille (1/3) : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 6-7/8″ x 2-1/2″ (324 x 175 x 64 mm)

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

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

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

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



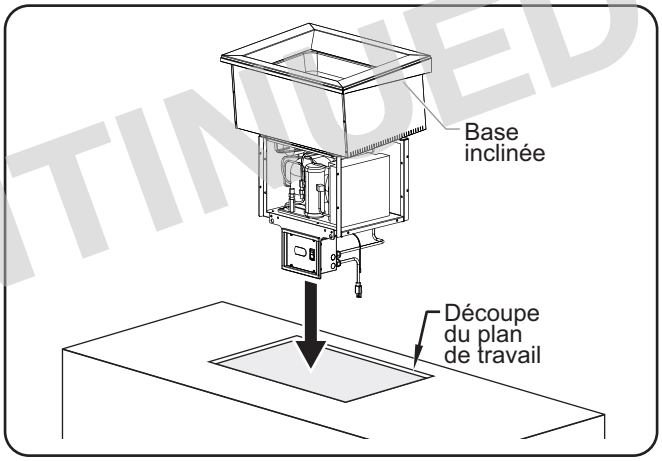
Bacs alimentaires en acier inoxydable

Base inclinée en option

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

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

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



Installation d'une base inclinée

Extension de garantie de quatre ans pour les pièces

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

Joint installé en usine

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

DISCONTINUED

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au: **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

LE VENDEUR NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU DÉTERMINÉS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES MANQUES À GAGNER, LES COÛTS DES PRODUITS DE SUBSTITUTION OU LES FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE RÉSULTANT DE LA VENTE, DE L'UTILISATION OU DE L'INSTALLATION DES PRODUITS, QUE LES PRODUITS SOIENT INCORPORÉS DANS D'AUTRES PRODUITS OU EN DEVIENNENT DES COMPOSANTS, OU DE TOUTE AUTRE CAUSE QUE CE SOIT, FONDÉE SUR UNE GARANTIE (EXPRESSE OU IMPLICITE) OU AUTREMENT FONDÉE SUR UN CONTRAT, UN TORT OU TOUTE AUTRE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ, ET INDÉPENDAMMENT DE TOUT CONSEIL OU REPRÉSENTATION QUI AURAIENT PU ÊTRE DONNÉS PAR LE VENDEUR CONCERNANT LA VENTE, L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS, MÊME SI LE VENDEUR EST CONSCIENT DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN AUCUN CAS, LA RESPONSABILITÉ GÉNÉRALE DU VENDEUR DÉCOULANT DE CE CONTRAT OU LIÉE À CELUI-CI NE DÉPASSERA LES MONTANTS TOTAUX PAYÉS AU VENDEUR PAR LE CLIENT POUR LES PRODUITS DANS LA PÉRIODE DE TROIS (3) MOIS PRÉCÉDANT IMMÉDIATEMENT L'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBSTANT 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**

Manuel d'utilisation

DISCONTINUED

NOTES

DISCONTINUED

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

DISCONTINUED

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 PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*