hatcocorp.com

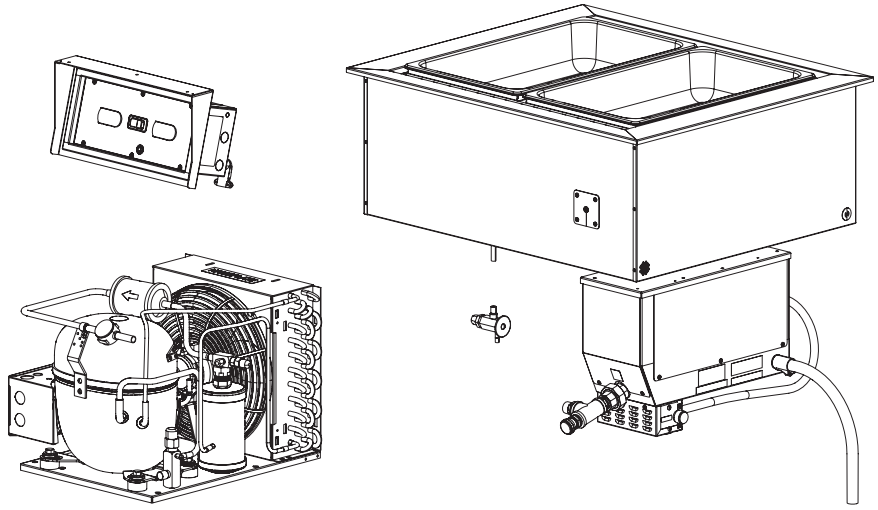
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 23)

Remote Drop-In Hot/Cold Wells
Cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation

HCWBIR and HCWBIX Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 23

P/N 07.04.997.00

© 2026 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Designation **4**
Model Description **5**
Specifications **6**
Unit Dimensions 6
Refrigerant Information 6
Operating Specifications 6
Dimensions — Control Box 7
Dimensions — Condensing Unit 7
Electrical Ratings Charts 8
Installation **9**
General 9
Countertop Cutout Dimensions 9
Connecting the Components 11
Installing the Remote Control Box 12
Operation **13**
General 13
Hot Operation (HOT Mode) 13
Cold Operation (COLD Mode) 13
Changing the Setpoint Temperature 15
Setting the Auto-Defrost Cycle (COLD Mode) 15
Changing Fahrenheit and Celsius Setting 16
Maintenance **17**
General 17
Daily Cleaning 17
Monthly Cleaning 17
Cleaning the Hydro-Heater 18
Troubleshooting Guide **19**
HOT Mode Troubleshooting 19
COLD Mode Troubleshooting 20
Options and Accessories **21**
Limited Warranty **22**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

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**.

INTRODUCTION

Hatco Remote Drop-In Hot/Cold Wells are specially designed to hold either heated foods or chilled foods at safe serving temperatures. The insulated, top-mount units are available in two through six pan configurations. A standard Hatco Hydro-Heater for heating is mounted underneath the well. The unique top bezel design of the well provides clear viewing and easy access to the food contents of the well. During cold operation, the bezel design allows cold air to effectively blanket the food product inside the well.

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

Hatco Remote Drop-In Hot/Cold Wells are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

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

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

⚠ WARNING

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:

- **Unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.**
- **Consult a licensed electrical contractor for proper electrical installation conforming to local electrical codes and the National Electrical Code (N.E.C.).**
- **Turn OFF power switch, turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**
- **Control box must be mounted in a vertical surface. Mounting control box in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD:

- **Install unit with a minimum of 3-1/2″ (89 mm) of space from bottom of Hydro-Heater to all combustible surfaces to prevent combustion.**
- **Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.**
- **Install condensing unit with a minimum of 6″ (152 mm) of space between all sides of unit and any combustible surfaces.**
- **Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or 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.

⚠ WARNING

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 heated/chilled to the proper food-safe temperature before placing in the unit. Failure to heat/chill food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated/ 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 unit.

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Drain water may reach temperatures in excess of 200°F (93°C). Use appropriate plumbing materials when installing drain.**
- **Water in holding vessel may reach temperatures in excess of 190ºF (88ºC). Use appropriate protection when operating unit.**
- **Hot water in unit may cause scalding injury. Turn off unit and allow unit to cool before draining or cleaning.**

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

NOTICE

Units are voltage and phase-specific. Refer to specification label for electrical requirements before beginning installation. Connecting unit to incorrect power supply will void product warranty and may damage unit.

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 for at least 10 hours in an environment where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C) 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 warmup time.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

NOTICE

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

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.

Auto-Fill units must be installed with adequate backflow protection and must conform with all federal, state, and local codes.

Do not use excessive force when tightening unions or nuts. Over-tightening and excessive force may cause leaks.

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

Damage to any countertop material caused by heat or cold generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

NOTICE

Do not obstruct access to Hydro-Heater cleanout drains. Make sure installation location allows access to cleanout drains for daily cleaning.

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

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 harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.

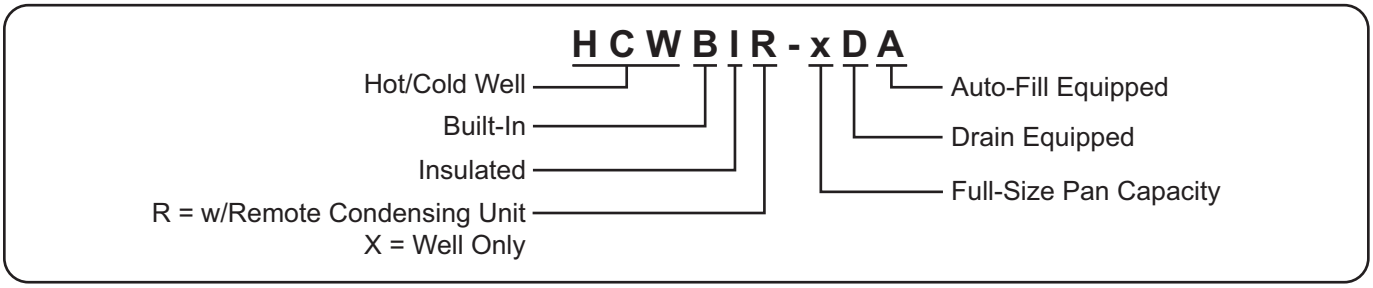
Incoming water in excess of 3 grains of hardness per gallon (GPG) (0.75 grains of hardness per liter [GPL]) must be treated and softened before being supplied to water heater(s). Water containing over 3 GPG (0.75 GPL) will decrease efficiency, increase energy use, and reduce operating life of unit through increased lime build-up. Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

Use only delimers that are non-corrosive to aluminum, brass, and stainless steel. Damage to unit caused by corrosive materials is not covered under warranty.

Inspect unit regularly for lime and sediment buildup. Excessive buildup may affect performance and reduce operating life of unit.

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

MODEL DESIGNATION



MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco® Remote Drop-In Hot/Cold Wells are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing. For hot operation, an FR2 series Hydro-Heater is mounted under the well and is designed to heat or hold foods at safe temperatures between 140ºF and 190ºF (60°C and 88ºC). The Hydro-Heater features a tubular water chamber with a spiral heating element wrapped around the outside. They include a stainless steel front, powdercoated body, a low-water cut-off system, and a convenient 3/4″ Garden Hose Thread (GHT) drain connection. For cold operation, the sides of the internal well are completely surrounded with a copper evaporator coil to provide even chilling from top to bottom. Remote Drop-In Hot/Cold Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

Controls for the Remote Drop-In Hot/Cold Wells are housed in a single, remote control box. They include a three position Power I/O/I (on/off/on) Switch, two digital temperature controllers, and a drain status indicator light. The control box is connected to the Hydro-Heater with a 6′ (1829 mm) flexible conduit assembly. Drop-In Hot/Cold Wells are hardwired directly to a power source for a secure and cord-free serving area.

All Remote Drop-In Hot/Cold Well models are designed to be mounted to the topside of various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian, and Swanstone.

Depending on the model's pan capacity, each Remote Drop-In Hot/Cold Well is supplied from the factory with the proper size Water Baffle and appropriate number/configuration of Pan Platforms for hot operation as well as the appropriate number of 20″ (508 mm) Pan Support Bars for cold operation. 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 additional accessory Pan Support Bars.

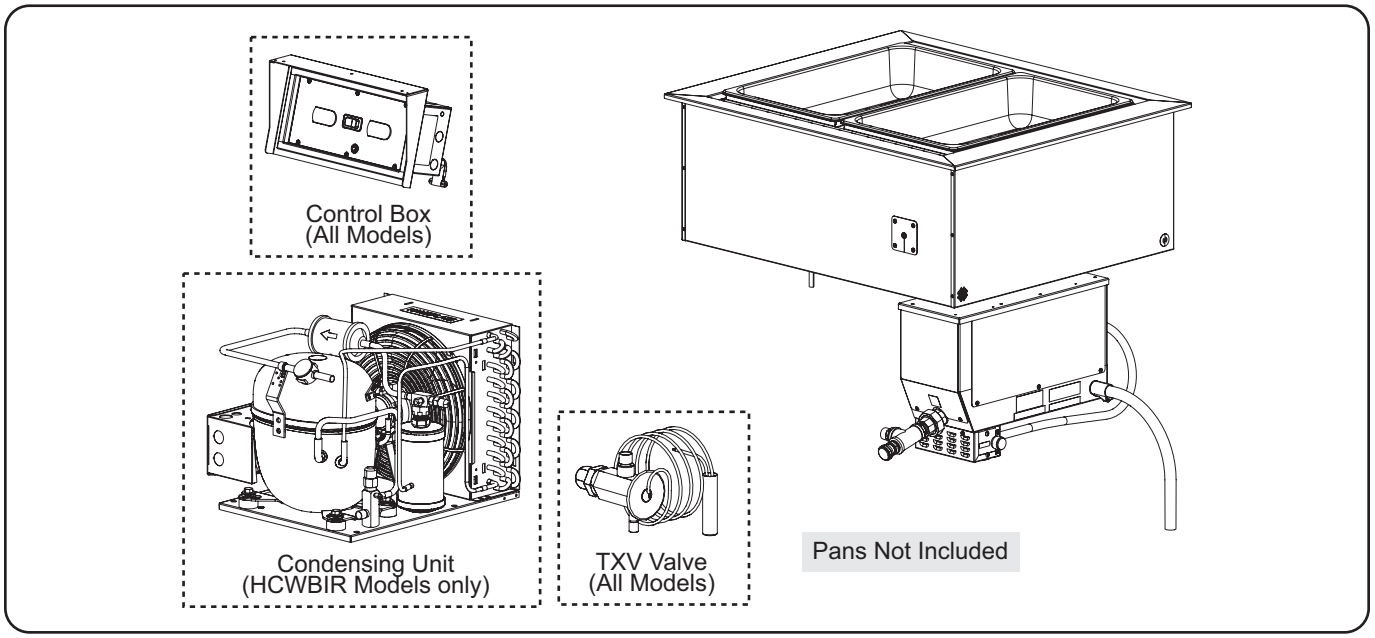
Food Pans, Pan Support Bars, and a flush hose kit are available as accessories for the Remote Drop-In Hot/Cold Wells. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.

HCWBIR Models

HCWBIR models consist of a hot/cold well, a remote-mounted control box, a remote-mounted condensing unit, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). All water plumbing, refrigerant plumbing, refrigerant charging, and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.

HCWBIX Models

HCWBIX models consist of a hot/cold well with a solenoid valve, a remote-mounted control box, and a thermal expansion valve (TXV valve, shipped loose). These components must be connected to an end user-supplied condensing unit. All water plumbing, refrigerant plumbing, refrigerant charging, and electrical connections between the components as well as to the electrical supply are the responsibility of the end user and a qualified installer.



HCWBIR-2 Model Shown

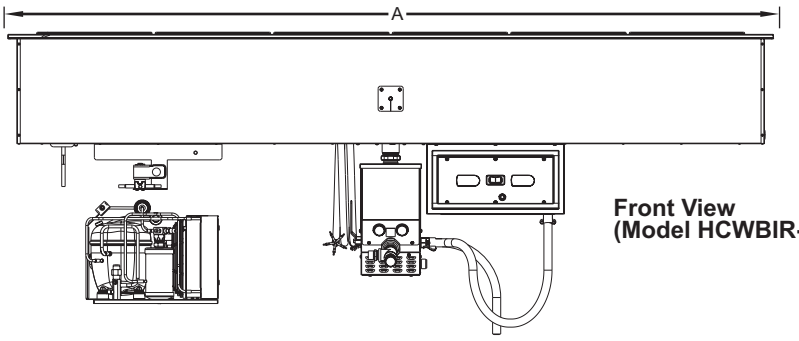
SPECIFICATIONS

English

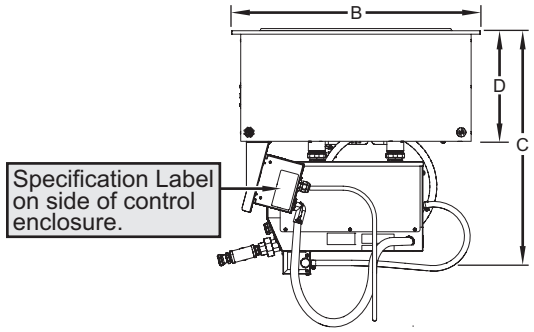
Unit Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
HCWBIR-2	32″ (813 mm)	27″ (686 mm)	26-5/8″ (674 mm)	12″ (305 mm)
HCWBIR-3	45″ (1143 mm)	27″ (686 mm)	26-5/8″ (674 mm)	12″ (305 mm)
HCWBIR-4	58″ (1473 mm)	27″ (686 mm)	26-5/8″ (674 mm)	12″ (305 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
HCWBIR-5	71″ (1803 mm)	27″ (686 mm)	26-5/8″ (674 mm)	12″ (305 mm)
HCWBIR-6	84″ (2134 mm)	27″ (686 mm)	26-5/8″ (674 mm)	12″ (305 mm)



Front View (Model HCWBIR-6)



Side View (Model HCWBIR-6)

Refrigerant Specifications

Hatco® Remote Drop-In Hot/Cold Wells use R-513A refrigerant in the condensing unit.

Water Supply Specifications

	Minimum	Maximum
Water Pressure	25 psi (172 kPa)	100 psi (689 kPa)
Water Temperature	60°F (15°C)	100°F (38°C)

Operating Specifications

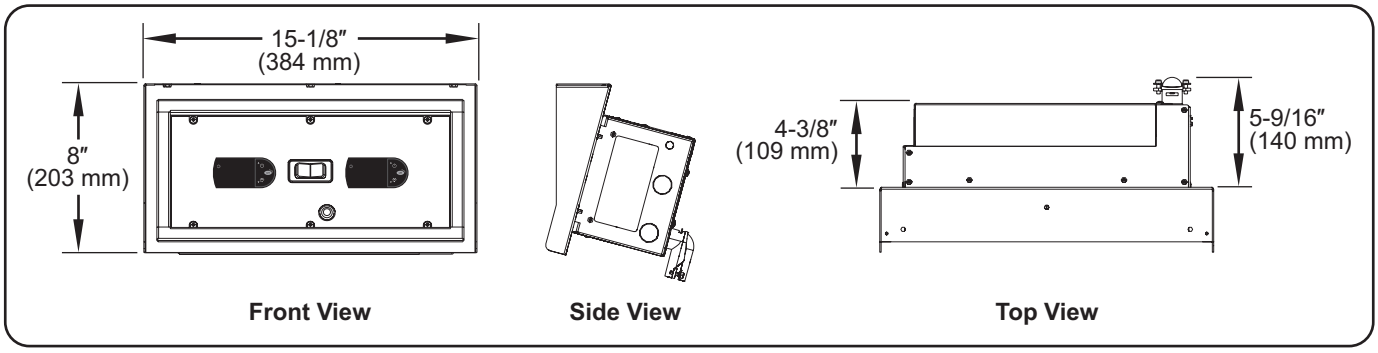
Discharge Pressure	Suction Pressure	Superheat	Subcooling
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	6 to 9 psig (0.4 to 0.6 bar)	4° to 10°F (2.2° to 5.6°C)	5° to 10°F (2.8° to 5.6°C)

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

Design Pressure

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

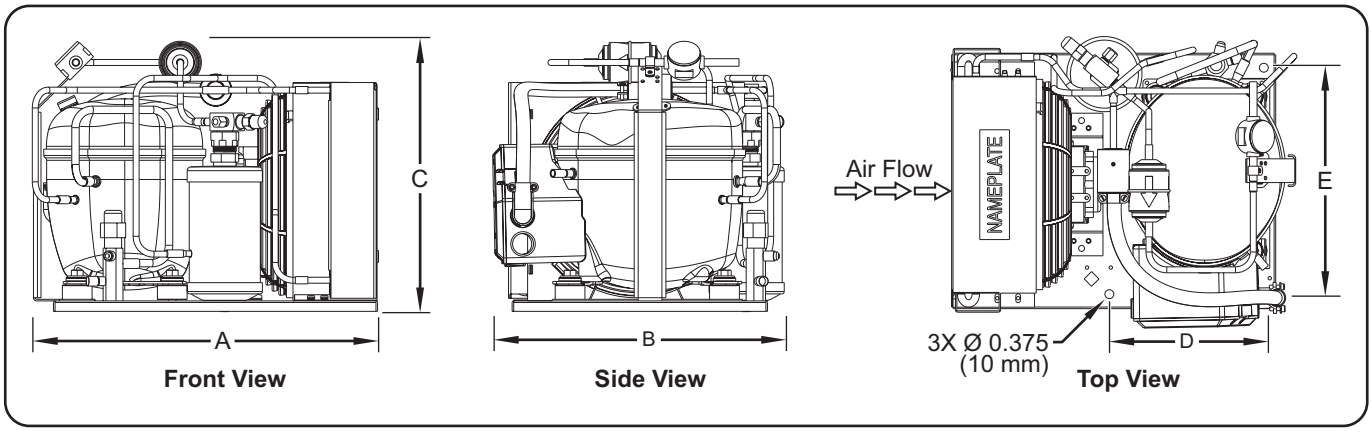
Dimensions — Control Box



Dimensions — Control Box

Dimensions — Condensing Unit (HCWBIR Models only)

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Mounting Hole Width (D)	Mounting Hole Depth (E)
HCWBIR-1 HCWBIR-2 HCWBIR-3	14-5/8″ (371 mm)	12-1/4″ (312 mm)	11-3/8″ (289 mm)	6-1/2″ (165 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HCWBIR-4	14-1/2″ (369 mm)	12-1/4″ (312 mm)	11-3/8″ (289 mm)	6-1/2″ (165 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HCWBIR-5 HCWBIR-6	17-1/2″ (444 mm)	16-3/8″ (415 mm)	12-1/8″ (306 mm)	9-1/4″ (235 mm)	11-1/4″ (286 mm)



Dimensions — Condensing Unit

Electrical Ratings Chart—HCWBIR and HCWBIX Models

Model	Voltage	Watts	Amps	
			1 Ø	3 Ø
HCWBIX-2	120/208 V	3000 W	14.5 A	8.4 A
	120/240 V		---	7.3 A
HCWBIX-3	120/208 V	3000 W	14.5 A	8.4 A
	120/240 V		----	7.3 A
HCWBIX-4	120/208 V	4000 W	19.2 A	11.2 A
	120/240 V		16.7 A	9.6 A
HCWBIX-5	120/208 V	6000 W	28.8 A	16.7 A
	120/240 V		---	14.5 A
HCWBIX-6	120/208 V	6000 W	28.8 A	16.7 A
	120/240 V		---	14.5 A

Electrical Ratings Chart—Condensing Unit (HCWBIR Models only)

Model	Compressor Size	Voltage	Hertz	Watts	Amps
HCWBIR-2	1/5 hp	120 V	60	300 W	3.8 A
HCWBIR-3	1/5 hp	120 V	60	300 W	3.8 A
HCWBIR-4	1/3 hp	120 V	60	450 W	5.9 A
HCWBIR-5	5/8 hp	120 V	60	800 W	8.7 A
HCWBIR-6	5/8 hp	120 V	60	800 W	8.7 A

General

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

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Installation by unqualified personnel will void the unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**
- **Remote control box must be mounted on vertical wall and installed in vertical position. Mounting remote control box in horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.**

FIRE HAZARD:

- **Install unit with a minimum of 3-1/2″ (89 mm) of space from bottom of Hydro-Heater to all combustible surfaces to prevent combustion.**
- **Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.**

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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 for at least 10 hours in an environment where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C) 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 warmup 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.

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

Damage to any countertop material caused by heat or cold generated from Hatco® equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

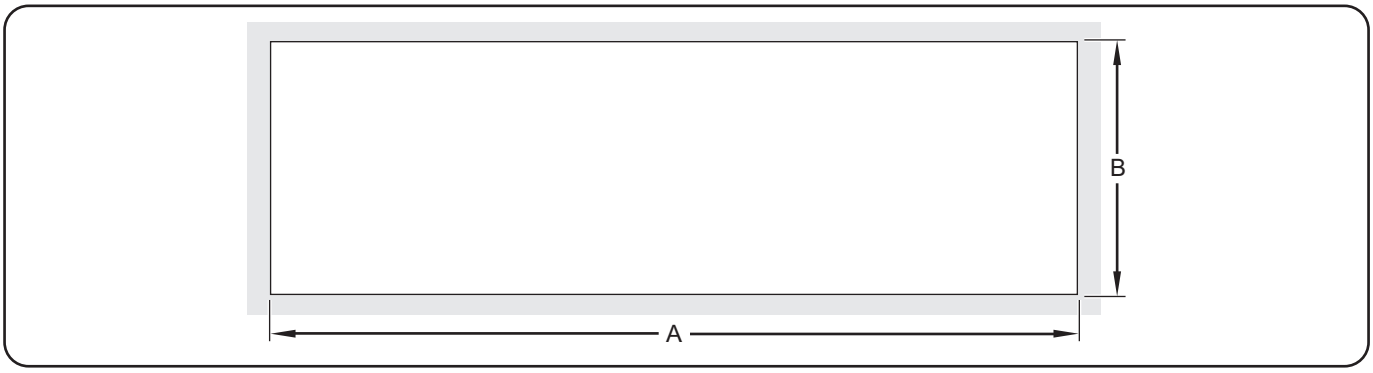
Do not obstruct access to Hydro-Heater cleanout drains. Make sure installation location allows access to cleanout drains for daily cleaning.

continued...

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
HCWBIR-2	30-1/8″–31″ (765–787 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
HCWBIR-3	43-1/8″–44″ (1095–1118 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
HCWBIR-4	56-1/8″–57″ (1426–1448 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)
HCWBIR-5	69-1/8″–70″ (1756–1778 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
HCWBIR-6	82-1/8″–83″ (2086–2108 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)



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

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

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

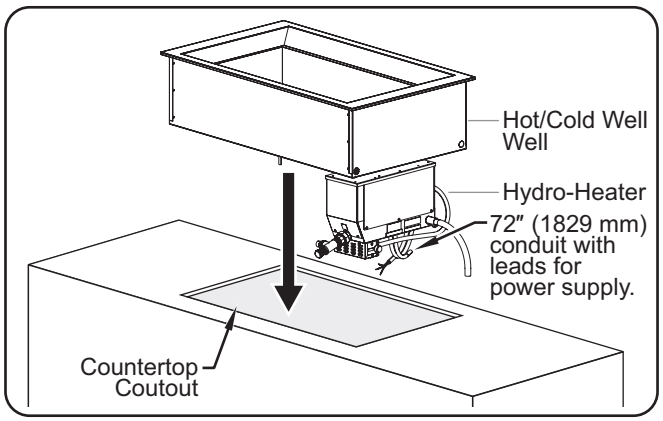
3. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to "Countertop Cutout Dimensions" in this section.
4. If installing the control box remotely, cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control box will be installed. Refer to the "Installing the Remote Control Box" procedure for cutout dimensions.
   - The cutout depth required for the control box is 8-1/2″ (216 mm).
5. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.
6. Make sure the following interior clearances are available:
   - A minimum 2″ (51 mm) clearance between the condensing unit and any combustible surface.
   - A minimum 3-1/2″ (89 mm) clearance between the bottom of the Hydro-Heater and any combustible surface.

NOTE: The countertop must be level to ensure proper draining of the hot/cold well.

NOTICE

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

7. Lift the unit out of the wooden shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.
8. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.
9. Install the control box in the desired location, if installing remotely.
   - The control box can be installed remotely within 72″ (1829 mm) of the Hydro-Heater. Refer to the "Installing the Remote Control Box" procedure in this section.



Installing a HCWBIR-3 Model

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Drain water may reach temperatures in excess of 200°F (93°C). Use appropriate plumbing materials when installing drain.

NOTE: Consult a licensed plumber for proper drain and water supply installation that conforms to local plumbing codes.

10. Connect the onsite drain line to the 3/4″ Garden Hose Thread (GHT) drain fitting on the front of the Hydro-Heater.

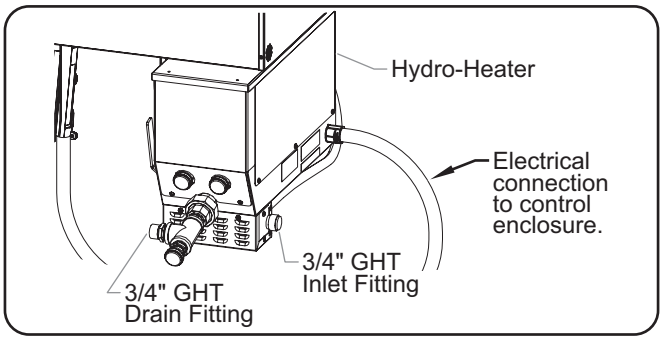
NOTE: Approved air gap or other back-flow prevention device must be installed by a licensed plumber, if required.

11. For HCWBIR Models, install the condensing unit in the desired location. Refer to the SPECIFICATION section for installation dimensions.
    - Make sure the installation site offers continuous air flow ventilation to the condensing unit.
    - Make sure there is a minimum of 6″ (152 mm) of space between all sides of the condensing unit and any combustible surface.

NOTICE

Auto-Fill units must be installed with adequate backflow protection and must conform with all federal, state, and local codes.

12. Have qualified installers perform the "Connecting the Components" procedure in this section.
13. Connect the onsite water supply to the 3/4" GHT inlet fitting for the Auto-Fill system on the bottom right side of the Hydro-Heater. Refer to "Water Supply Specifications" in the SPECIFICATIONS section of this manual for water supply requirements.



Connecting the Plumbing Fittings

14. Turn on the water supply and check for leaks.
15. 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.

⚠ WARNING

Consult a licensed electrical contractor for proper electrical installation conforming to local electrical codes and the National Electrical Code (N.E.C.).

16. Have a qualified electrician install a hardwired connection between the unit and the on-site electrical system (refer to the included wiring diagram for additional details).
    - Units come complete with all electrical wiring. A 72″ (1829 mm) flexible conduit assembly with electrical leads is located on the left side of the Hydro-Heater, toward the rear. Check the specification label for the proper electrical specifications.

Connecting the Components

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

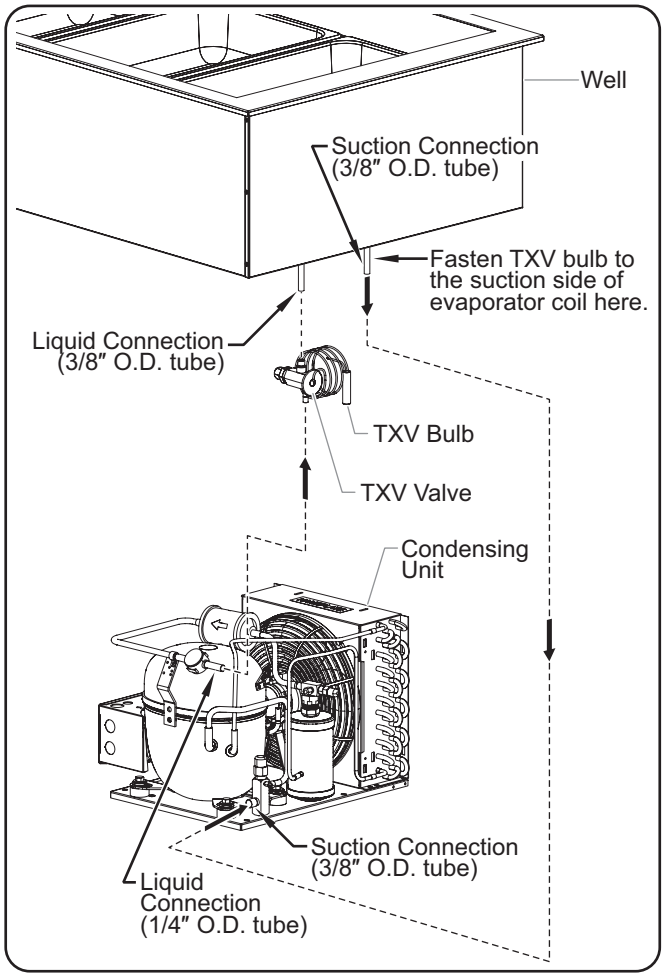
IMPORTANT NOTE

After all plumbing, refrigerant line brazing, and electrical connections are completed, the refrigerant system will need to be properly purged, evacuated, and charged to condenser nameplate specifications by a qualified refrigeration technician.

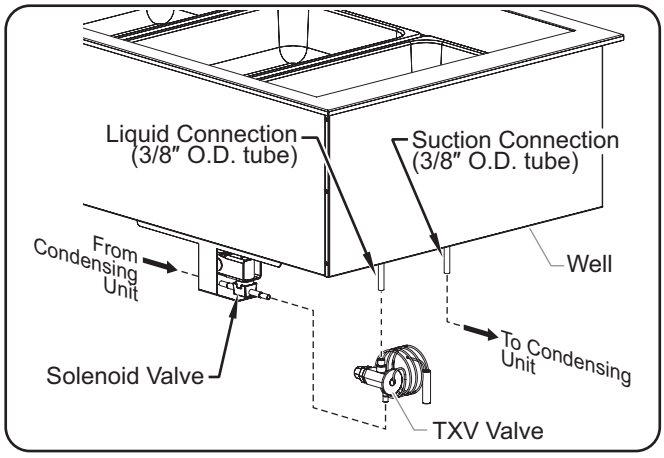
1. Connect the liquid and suction refrigerant lines between the condensing unit, the TXV valve, and the hot/cold well evaporator coil. Refer to the appropriate illustration below and the SPECIFICATIONS section for connection details.

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

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



HCWBIR Model Refrigerant Connections
(Hydro-Heater removed for clarity)



HCWBIX Model Refrigerant Connections
(Hydro-Heater removed for clarity)

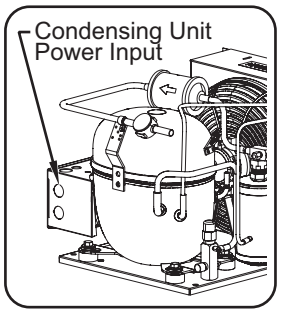
continued...

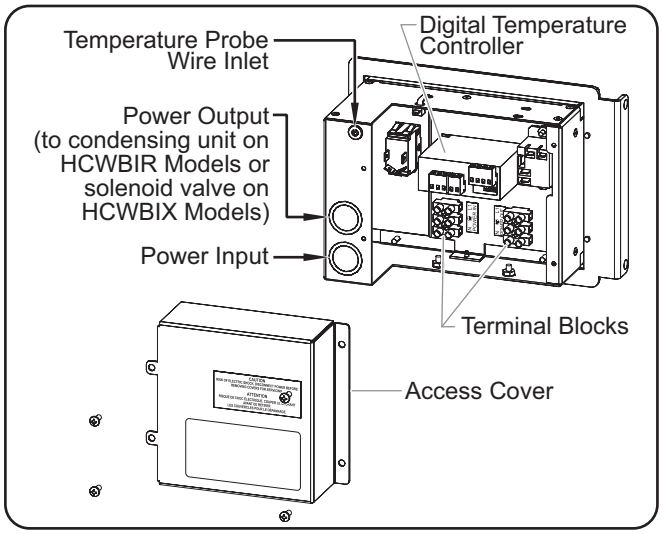
2. Have a qualified electrician make the appropriate electrical connections to the Control Box. Refer to the wiring diagram for details.

   For HCWBIR Models:

   a. Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output knockout, to the power input on the condensing unit.

NOTE: The condensing unit can be installed up to 20' (6,096 mm) from the control box.

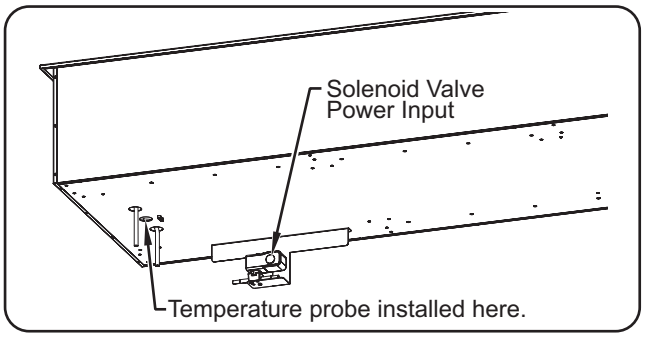




Control Box Connections

For HCWBIX Models:

a. Connect power from the POWER OUT terminal block, through the power output knockout, to the solenoid valve on the hot/cold well.



HCWBIX Model Electrical Connections

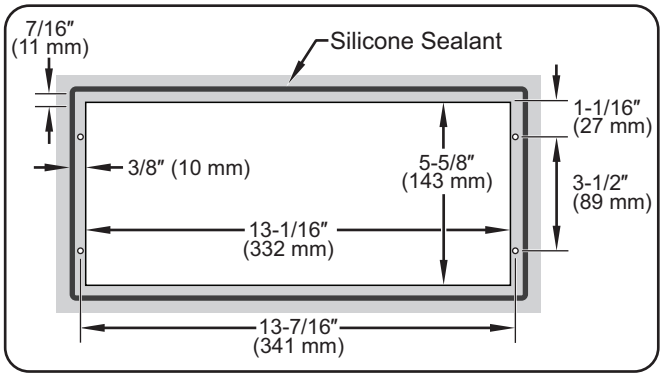
Installing the Remote Control Box

Use the following procedure to install the remote control box.

⚠ WARNING

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

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



Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions

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

NOTE: The control box is approximately 6″ (142 mm) deep, make sure to leave enough clearance inside cabinet.

General

Use the appropriate procedure in this section to operate a Drop-In Hot/Cold Well in either HOT Mode or COLD Mode.

⚠ WARNING

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

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".

Hot Operation (HOT Mode)

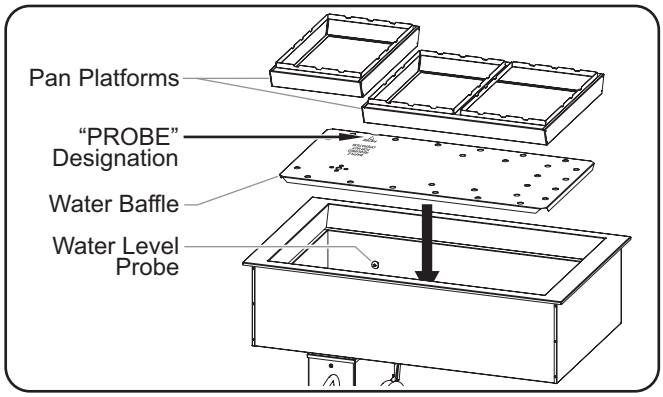
Use the following procedure to operate the unit in HOT mode.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

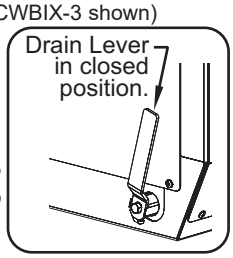
- **Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**
- **Water in holding vessel may reach temperatures in excess of 190ºF (88ºC). Use appropriate protection when operating unit.**

1. Install the water baffle into the bottom of the well. Note the "PROBE" designation on the baffle for proper installation.
2. Install the pan platform(s) into the top of the well. The number of pan platforms included is determined by the size of the well.



Preparing the Well for HOT Mode (HCWBIX-3 shown)

3. Move the drain lever up to the closed position. The indicator light on the control box will illuminate when the drain is closed.



NOTE: The drain lever must be in the closed position for the unit to operate in HOT Mode.

IMPORTANT NOTE

Empty pans should be placed in the well during pre-heating for unit to reach operating temperature.

4. Fill the well with empty food pans. The well will heat to the setpoint temperature more quickly and efficiently with empty pans in the well.
5. Move the Power I/O/I (on/off/on) switch to the HOT **I** (on) position.
   - The Auto-Fill system will activate, and the well will fill with water until the water reaches the water level probe. During operation, the Auto-Fill system will maintain the water level automatically using the water level probe.
   - 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 Hydro-Heater is active and heating the well.

NOTE: The unit is pre-set at the factory to a HOT setpoint temperature of 192°F (89°C). If adjustment to the setpoint temperature is required, refer to the "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

⚠ 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.

6. Allow the unit approximately 60 minutes to reach setpoint temperature.
7. Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and load the well with pans that contain pre-heated food product.
   - Always use a food pan. Do not place food directly into the heated well.
   - Keep all pans in well to maintain well temperature.
   - Stir thick food items frequently to keep food heated uniformly.
   - Keep pans covered to maintain food quality and temperature.

Shutdown

1. Move the Power I/O/I (on/off/on) switch to the center **O** (off) position. The Hydro-Heater will shut down, and the Auto-Fill system will be deactivated.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

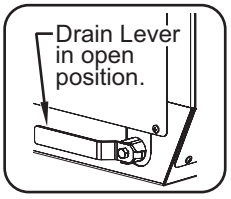
Cold Operation (COLD Mode)

Use the following procedure to operate the unit in COLD Mode.

NOTICE

When shipped during cold weather months, store unit for at least 10 hours in an environment where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C) 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 warmup time.

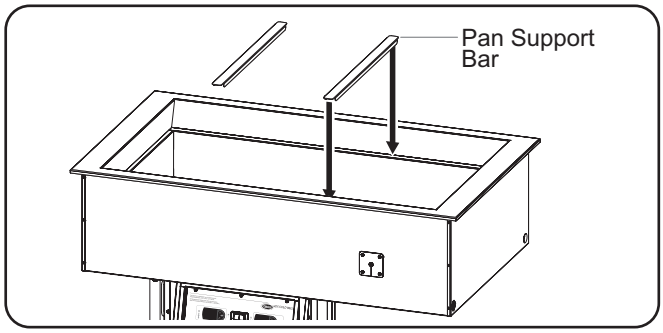
1. Move the drain lever down to the open position. The indicator light on the control box will go out when the drain is open.



continued...

NOTE: The drain lever must be in the open position for the unit to operate in COLD Mode.

2. Install the pan support bars(s) into the well. The number of pan support bars included is determined by the size of the well.



Preparing the Well for COLD Mode (HCWBIX-3 shown)

3. Fill the well with empty food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and efficiently with empty pans in the well.
4. Move the Power I/O/I (on/off/on) switch to the COLD **I** (on) position.
   - The digital temperature controller will energize and "ON" will appear on the display, followed by the current temperature of the unit.
   - A five minute programmed delay begins before the condensing unit starts up. The delay is in place as a safeguard when switching from HOT to COLD Mode.
   - After the five minute delay, 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 COLD 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.

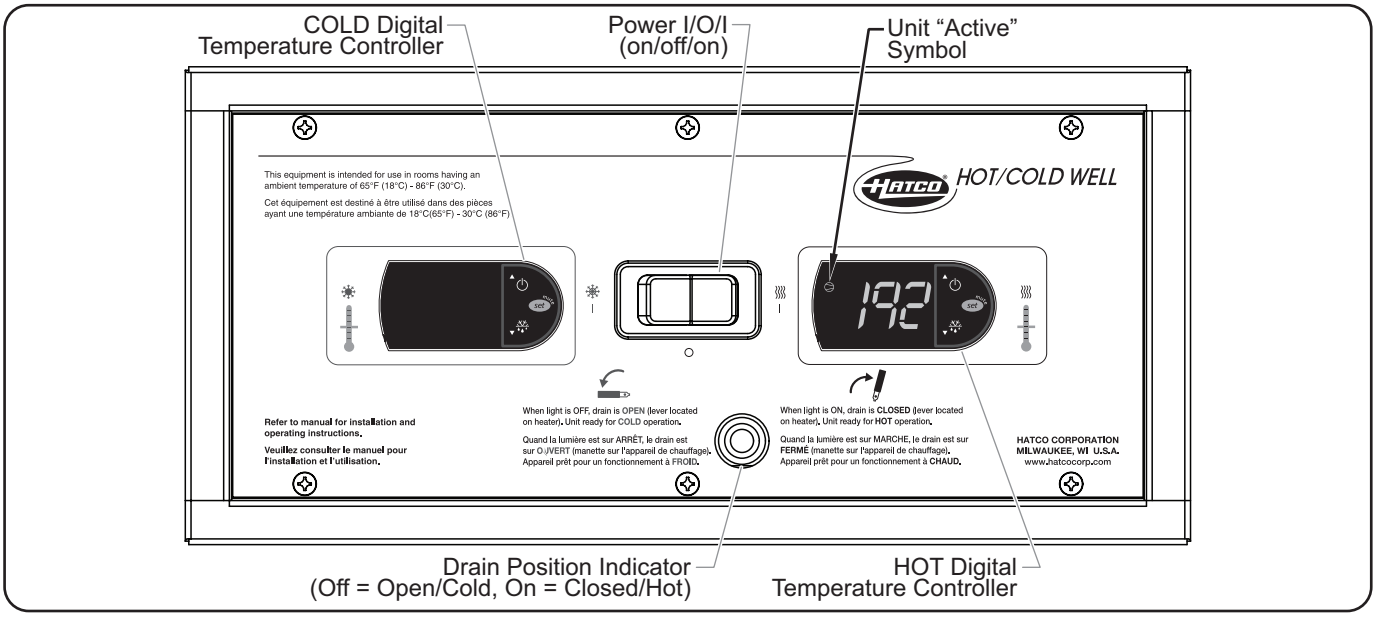
5. Allow the unit approximately 60 minutes to reach setpoint temperature.
6. Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and replace the empty pans in the well with pans that are loaded with pre-chilled food product.
   - Always use a food pan. Do not place food directly into the hot/cold 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.

Shutdown

1. Move the Power I/O/I (on/off/on) Switch to the center **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.



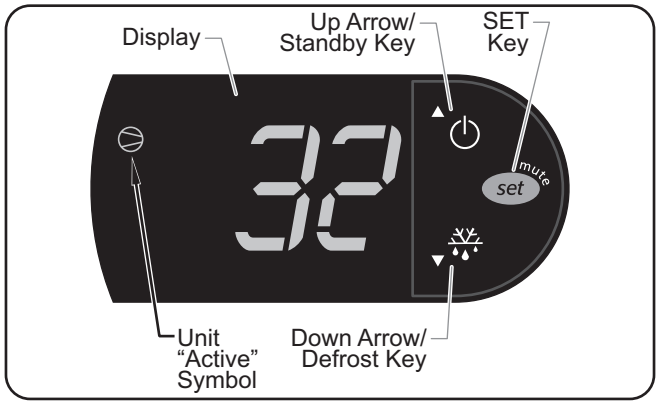
HCWBI Series Control Box (shown operating in HOT Mode)

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

Hot/cold 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:

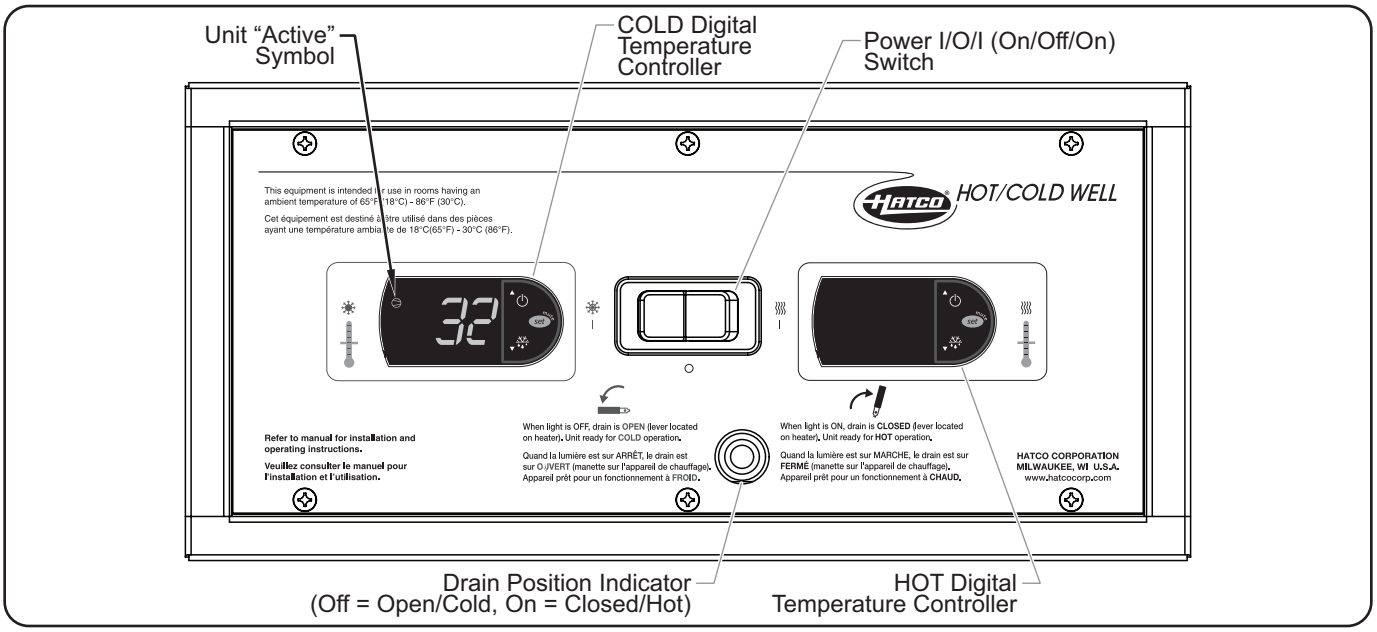
   "0" = auto-defrost is deactivated

   "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.



HCWBI Series Control Box (shown operating in COLD Mode)

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  appears on the display.
5. Press the set key to select .
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.

General

Drop-In Hot/Cold Wells are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**

FIRE HAZARD: Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Hot water in unit may cause scalding injury. Turn off unit and allow unit to cool before draining or cleaning.

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

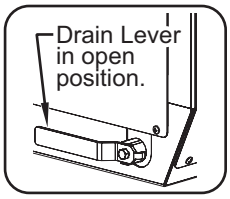
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

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

Daily Cleaning

To preserve the finish and maintain operation of the unit, perform the following cleaning procedure daily.

1. Move the Power I/O/I (on/off/on) Switch to the center **O** (off) position and allow the unit to cool/defrost.
2. Remove and wash all pans, supports, and adapters as well as the water baffle, if installed.
3. If cleaning after operating in HOT Mode, move the drain lever to the open position to remove water from the well.
4. If cleaning after operating in HOT Mode, perform the "Cleaning the Hydro-Heater" procedure in this section.

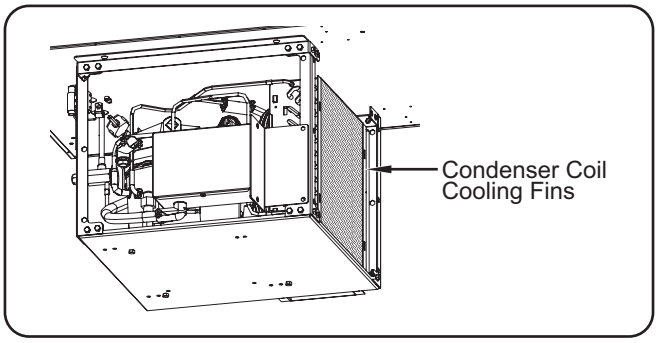


5. Clean the well using a clean cloth or sponge and mild detergent. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
6. Rinse the well(s) thoroughly with hot water to remove all detergent residue.
7. Wipe down well with a clean, sanitized cloth to remove the detergent residue. Repeat until all detergent residue is gone and the well is clean.
8. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.
9. Wipe down the outside of the louvered or grill-style panels installed in the cabinet ventilation openings.

Monthly Cleaning

Perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation as well as prevent malfunction when operating in COLD Mode.

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.

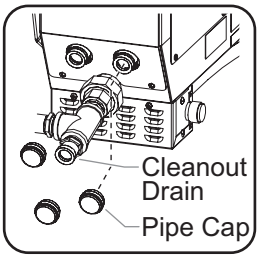
Cleaning the Hydro-Heater

Perform the following procedure daily to ensure consistent operation of the Hydro-Heater.

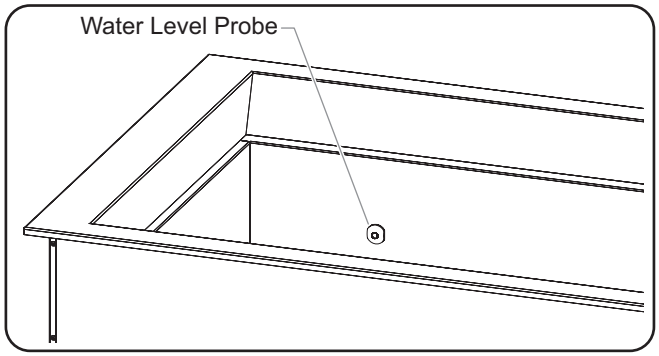
NOTICE

Use only delimers that are non-corrosive to aluminum, brass, and stainless steel. Damage to unit caused by corrosive materials is not covered under warranty.

1. Make sure the unit is off, cool, and the water in the well has been drained. If not, perform steps 1–3 of the "Daily Cleaning" procedure in this section.
2. Drain all water remaining in the unit.
   - Make sure the drain lever is in the open position.
   - Place a catch pan below the cleanout drain(s), remove the pipe cap(s) from the drain(s) and allow remaining water to empty from the unit.



3. Clean the water level probe on the sidewall and wipe any visible deposits from the well.



Water Level Probe

4. Move the drain lever up to the closed position.
5. Install the pipe cap(s) onto the clean-out drain(s).
6. Manually add appropriate solution to the unit.

   For daily cleaning: Dissolve a safe, non-toxic, non-corrosive sanitizer into 1 gallon (3.7 L) of hot water and pour into the well. Allow to soak for a minimum of 15 minutes.

   For removing lime and mineral deposits: Add water and white vinegar mixture to the unit. The mixture should consist of 50% water and 50% white vinegar. Do not use flavored vinegar. Allow the unit to stand with the mixture in the well for an appropriate period of time.

NOTE: The amount of lime and mineral content in the water and how often the unit is operated in HOT Mode will dictate how often the unit needs to be delimed. Units used with water that contains high lime and mineral content may require deliming on a daily basis. Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

NOTE: The time required will vary depending on the solution used and amount of deposits in the well. Heavy scale buildup may require additional treatments.

7. After cleaning, drain all expended solution from the unit through the drain and the clean-out drain(s).
8. Thoroughly rinse unit with fresh water until discharge is clear and all sanitizers have been removed and rinsed.
9. Upon visual inspection, if the Hydro-Heater tank is not thoroughly clean, repeat steps 4–8 above.
10. Install the pipe cap(s) onto the clean-out drain(s).
11. Continue with step 5 of the "Daily Cleaning" procedure in this section.

Helpful Hints for Maximum Performance in HOT Mode

- Keep Hydro-Heater inlet and outlet strainers free of debris.
- Always keep the perforated water baffle in place and free of debris when operating in HOT Mode.
- Delime unit regularly using a non-corrosive deliming solution.

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, turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

HOT Mode Troubleshooting

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Well too cold.	Unit not allowed to preheat.	Hydro-heaters require a minimum of 60 minutes to preheat.
	Setpoint temperature set too low.	Adjust the HOT controller setpoint temperature to a higher setting. Refer to the “Changing the Setpoint Temperature” procedure in the OPERATION section.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the well with food pans. The well will heat to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Heating element(s) not working.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Unit will not operate properly with low supply voltage.
Wells too hot.	Setpoint temperature set too high.	Adjust the HOT controller setpoint temperature to a lower 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.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and my damage unit.
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”.
No heat.	Drain lever is not in the closed position.	Move drain lever up to closed position and make sure Power I/O/I (on/off/on) switch is in HOT “I” (on) position. Lever must be in the closed position for unit to operate in HOT Mode.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element(s) not working.	
Auto-Fill system not working.	Water level probe is dirty and not “sensing” properly.	Perform the “Daily Cleaning” procedure in the Maintenance section with special focus on the water level probe.
	Water not supplied to fill valve.	Verify water supply is correctly installed and running.
	Water fill valve malfunctioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Heating element(s) burn out.	The well is dry or has a low level of water.	Verify water supply is correctly installed and running. If problem is not with water supply, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Deposits built up in the heater pipes are restricting water flow. (Perform the entire “Daily Cleaning” procedure in MAINTENANCE section.)	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

COLD Mode Troubleshooting

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Well too cold.	Setpoint temperature set too low.	Adjust the COLD controller 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 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 COLD controller 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 “Cleaning the Condensing Unit” 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 not cooling.	Drain lever is not in the open position.	Move drain lever down to the open position and make sure Power I/O/I (on/off/on) switch is in COLD “I” (on) position. Lever must be in the open position for unit to operate in COLD Mode.
	Unit has not completed five minute startup delay.	Allow unit to complete five minute startup delay. After turning on unit in COLD Mode, a five minute programmed delay begins before the condensing unit starts up
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Condensing unit overheated.	
	Internal condensing unit malfunction.	

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

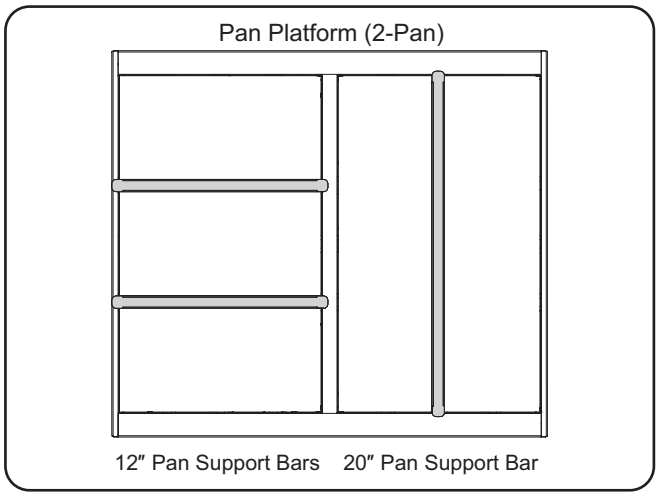
e-mail: support@hatcocorp.com

Pan Support Bars

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

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

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



Pan Support Bars

Food Pans

Stainless steel food pans are available in various sizes.

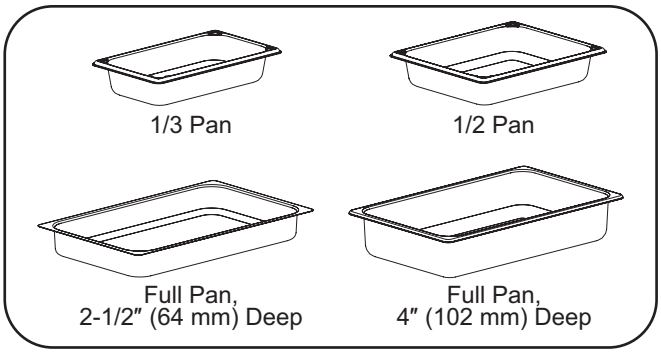
ST PAN 1/3..... Third-size stainless steel pan — 12-3/4″W x 6-7/8″D x 2-1/2″H (324 x 175 x 64 mm)

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

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

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

ST PAN 6..... Full size stainless steel pan at 6″ (152 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 4″H (324 x 527 x 102 mm)

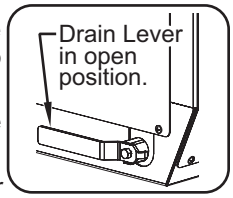


Stainless Steel Food Pans

Flush Hose Kit

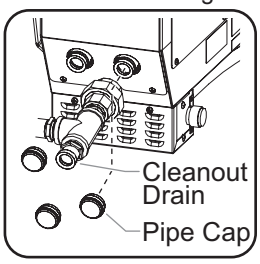
A Flush Hose Kit is available and is used to power flush the Hydro-Heater to keep it working at peak efficiency. The kit consists of a flush hose, drain stopper, cleaning brush, and adapter. Use the following procedure to power flush the Hydro-Heater.

1. Move the Power I/O/I (on/off/on) Switch to the center **O** (off) position and allow the unit and water to cool.
2. Move the drain lever down to the open position and allow the unit to drain.
3. Place the rubber stopper into the inlet strainer.



NOTE: The inlet strainer is the strainer closest to the front of the well.

4. Attach the flush hose with adapter to a fresh water supply, and place hose into outlet strainer. Flush fresh water through the unit until the discharge from the drain is clear.
5. Turn off the fresh water supply, and reverse the positions of the rubber stopper and the power flush hose. Flush fresh water through the unit again until discharge from the drain is clear.
6. Turn off the water supply, remove the rubber stopper and power flush hose, and allow the unit to finish draining.
7. Place a catch pan below the cleanout drain(s), remove the pipe cap(s) from the drain(s) and allow remaining water to empty from the unit.
8. Insert cleaning brush into clean-out drain(s) and use a scrubbing motion to clean the tanks.



9. Rinse fresh water through the unit until discharge is clear.
10. Reinstall the pipe cap(s) onto the cleanout drain(s).
11. Close drain by moving the drain handle all of the way forward until it is completely vertical.

NOTE: Perform the entire "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE *section of this manual if buildup is significant.*

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.

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**

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....23
Introduction.....24
Consignes de Sécurité Importantes.....25
Désignation du Modèle.....26
Description du Modèle.....27
Caractéristiques Techniques 28
Dimensions de l'unité 28
Information sur le fluide frigorigène.....28
Spécificités de fonctionnement.....28
Dimensions — Boîtier de commande.....29
Dimensions - Groupe condenseur-compresseur.....29
Tableau des valeurs nominales électriques 30
Installation.....31
Généralités 31
Dimensions de découpe du comptoir.....31
Raccordement des composants.....33
Installer le panneau de contrôle à distance 34
Mode d'emploi 35
Généralités 35
Fonctionnement à chaud (mode CHAUD) 35
Fonctionnement à froid (mode FROID).....36
Modifier la température nominale.....37
Programmer le cycle de dégivrage automatique (mode FROID).....37
Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.....38
Maintenance.....39
Généralités 39
Nettoyage quotidien.....39
Nettoyage mensuel.....39
Nettoyage du Hydro-Heater 40
Guide de Dépannage.....41
Dépannage en mode CHAUD 41
Dépannage en mode FROID.....42
Options et Accessoires 44
Garantie Limitée 45
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 (étiquette des caractéristiques située à l'arrière du boîtier de commande). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage_____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance Hatco® sont spécialement conçues pour conserver les aliments chauds ou réfrigérés à la température de service adéquate. Les appareils isolés destinés à l'installation en hauteur sont disponibles en versions de deux à six bacs. Un modèle standard du Hydro-Heater Hatco pour le réchauffage et un groupe compresseur-condenseur pour le refroidissement sont installés sous la cuve. Une conception unique consistant en un cadre en hauteur permet de voir parfaitement les aliments contenus dans la cuve réfrigérée et d'y accéder facilement. Lors d'une utilisation à froid, cette conception en forme de cadre permet à l'air froid de protéger efficacement l'aliment dans la cuve réfrigérée.

Les composants de la cuve chauffante/réfrigérante prête à l'installation contrôlée à distance qui nécessitent une installation et une connexion sur site sont expédiés séparément. Cette solution offre une plus grande souplesse d'installation à l'utilisateur final que les appareils déjà montés. Les composants sont : une cuve, un boîtier de commande et un groupe compresseur-condenseur (modèles HCWBIR). Pour les installations comportant déjà un groupe compresseur-condenseur approprié, les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance sont disponibles avec seulement une cuve et un boîtier de commande (modèles HCWBIX). La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance Hatco ont fait l'objet d'un long processus de 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 des cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation. 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 l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **L'appareil doit être installé par des installateurs professionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes locales en matière d'électricité et de plomberie. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie et d'électricité.**
- **Consultez un électricien agréé pour l'accomplissement d'une installation électrique appropriée conformément aux réglementations nationales (National Electrical Code) et locales relatives à l'électricité.**
- **Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur**
- **Le boîtier de commande doit être installé sur une surface verticale : l'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution 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.**

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

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.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE:

- **Installez l'appareil avec un minimum de 89 mm (3-1/2″) d'espace entre le dessous du Hydro-Heater et toutes les surfaces inflammables afin d'éviter toute combustion.**
- **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.**
- **Lors de l'installation, un espace minimum de 152 mm (6″) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.**
- **L'utilisation de produits chimiques agressifs (eau de Javel, produits nettoyants contenant de l'eau de Javel, produits de nettoyage de four, produits de nettoyage inflammables) est proscrite pour nettoyer l'appareil.**

Assurez-vous que les aliments ont été correctement chauffés ou 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 des aliments préalablement chauffés ou 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.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE:

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **L'eau de vidange peut atteindre des températures supérieures à 93°C (200°F). Utilisez les matériaux de plomberie appropriés lors de l'installation du système de vidange.**
- **L'eau contenue dans le récipient peut atteindre des températures supérieures à 88ºC (190ºF). Utilisez une protection adaptée lorsque vous utilisez l'appareil.**
- **L'eau chaude contenue dans l'appareil peut causer des brûlures. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de vidanger l'eau.**

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

Les appareils sont adaptés à une phase et à une tension spécifiques. Reportez-vous à l'étiquette des caractéristiques des exigences électriques avant de commencer l'installation. Le raccordement de l'appareil à une alimentation électrique inappropriée annulera la garantie du produit et risque d'endommager l'appareil.

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

Si vous recevez l'appareil en période de basses températures, vous devez le stocker pendant au moins 10 heures dans un environnement dont la température ambiante est comprise entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F) avant la première utilisation, afin de ne pas endommager le compresseur et/ou le circuit frigorigène. Si l'appareil en service présente une vibration et un bruit excessifs, mettez-le immédiatement hors tension et laissez-le préchauffer un peu plus longtemps.

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

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.

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.

Les unités avec auto-remplissage doivent être installées avec une protection anti-reflux adaptée et doivent être conformes aux lois nationales en vigueur.

N'exercez pas une force excessive lors du serrage des raccord-unions ou des écrous. Un serrage excessif ou une force excessive peut entraîner des fuites.

AVIS

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.

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco® n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

Les tuyaux de nettoyage du Hydro-Heater doivent toujours être accessibles. Veillez à ce que le lieu d'installation permette l'accès aux tuyaux de nettoyage pour le nettoyage quotidien.

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

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.

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.

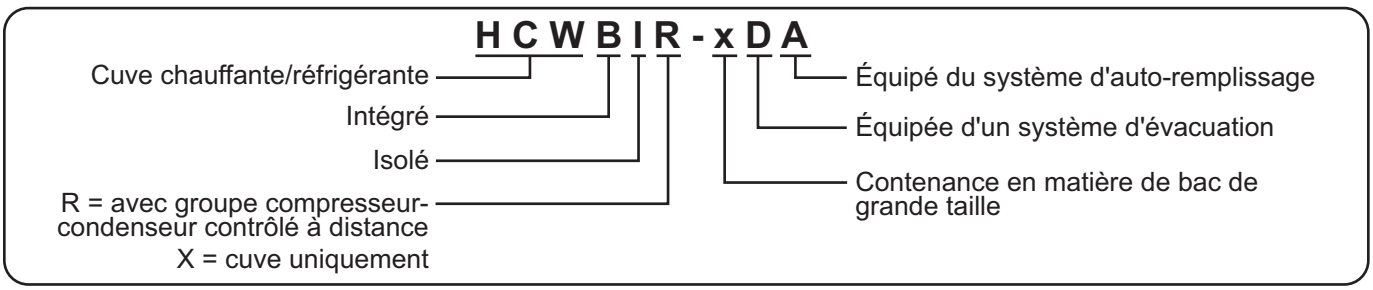
L'eau entrante qui dépasse 0,75 grain de dureté par litre (GPL) (3 grains de dureté par gallon [GPG]) doit être traitée et adoucie avant d'être introduite dans le(s) réchauffeur(s) d'eau. L'eau contenant plus de 0,75 GPL (3 GPG) diminue l'efficacité, augmente la consommation d'énergie et réduit la durée de vie utile de l'appareil par le biais d'une augmentation de l'accumulation de calcaire. Les dommages du produit causés par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

Utilisez uniquement des décalcificateurs qui ne sont pas corrosifs sur l'aluminium, le laiton et l'acier inoxydable. Les dommages de l'appareil causés par des matériaux corrosifs ne sont pas couverts par la garantie.

Contrôlez régulièrement l'appareil pour vérifier que le calcaire ou les sédiments ne s'y accumulent pas. Une accumulation de débris trop importante peut affecter la performance et réduire la durée de vie de l'appareil.

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Tous les Modèles

Fiables et polyvalentes, les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance Hatco sont dotées d'une structure isolée en acier aluminisé et en acier inoxydable. Pour l'utilisation à chaud, un Hydro-Heater série FR2 est installé sous la cuve. Il est conçu pour chauffer ou maintenir des aliments à une température adaptée, entre 60°C et 88°C (140°F et 190°F). Le Hydro-Heater est équipé d'un réservoir d'eau tubulaire entouré d'un élément chauffant en spirale. Elles sont dotées d'un avant en acier inoxydable, d'un corps à revêtement poudré, d'un système de coupure lorsque le niveau d'eau est trop bas et d'un raccord de vidange Garden Hose Thread (GHT) de 19 mm (3/4″) très pratique. Pour l'utilisation à froid, 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. Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance Hatco sont conçues, fabriquées et testées pour maintenir les aliments à une température adéquate.

Un boîtier de commande pouvant être installé à distance permet de contrôler les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance. Elles sont équipées d'un interrupteur d'alimentation à trois positions I/O/I (marche/arrêt/marche), de deux régulateurs de température numériques et d'un témoin lumineux indiquant le statut de la vidange. Le boîtier de commande est raccordé au groupe compresseur-condenseur à l'aide d'un cordon d'alimentation de 1219 mm (4′) et au Hydro-Heater via un assemblage de conduits flexibles de 1829 mm (6′). Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation sont branchées directement sur une source d'alimentation pour une zone de service sûre et sans fil.

Tous les modèles sont conçus pour être installés sur le dessus des différents types de revêtement de plan de travail, y compris l'acier inoxydable, le bois, le Corian ou encore le granit synthétique.

Selon la contenance des bacs du modèle, chaque cuve chauffante/réfrigérante prête à l'installation contrôlée à distance est fournie par l'usine avec un réflecteur d'eau aux dimensions adaptées. Elles sont également accompagnées de la quantité nécessaire de surfaces pour les bacs pour l'utilisation à chaud, adaptées en termes de configuration, ainsi que de la quantité nécessaire de barres de support de bacs de 508 mm (20″) pour l'utilisation à froid. 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, en plus, des barres de support de bacs en option.

Les bacs alimentaires, les barres de support de bacs et le kit de tuyau de rinçage font partie des accessoires disponibles pour les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.

Modèles HCWBIR

Les modèles HCWBIR comprennent une cuve chauffante/réfrigérante, un boîtier de commande monté à distance, un groupe compresseur-condenseur monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Tous les raccordements à l'eau et frigorifiques, la charge en fluide frigorigène, ainsi que les branchements électriques entre les composants et au réseau d'alimentation, sont la responsabilité de l'utilisateur final et doivent être effectués par un installateur qualifié.

Modèles HCWBIX

Les modèles HCWBIX comprennent une cuve chauffante/réfrigérante avec une électrovanne, un boîtier de commande monté à distance et un détendeur thermostatique (livré séparément). Ces composants doivent être raccordés à un groupe compresseur-condenseur fourni par l'utilisateur final. Tous les raccordements à l'eau et frigorifiques, la charge en fluide frigorigène, ainsi que les branchements électriques entre les composants et au réseau d'alimentation, sont la responsabilité de l'utilisateur final et doivent être effectués par un installateur qualifié.

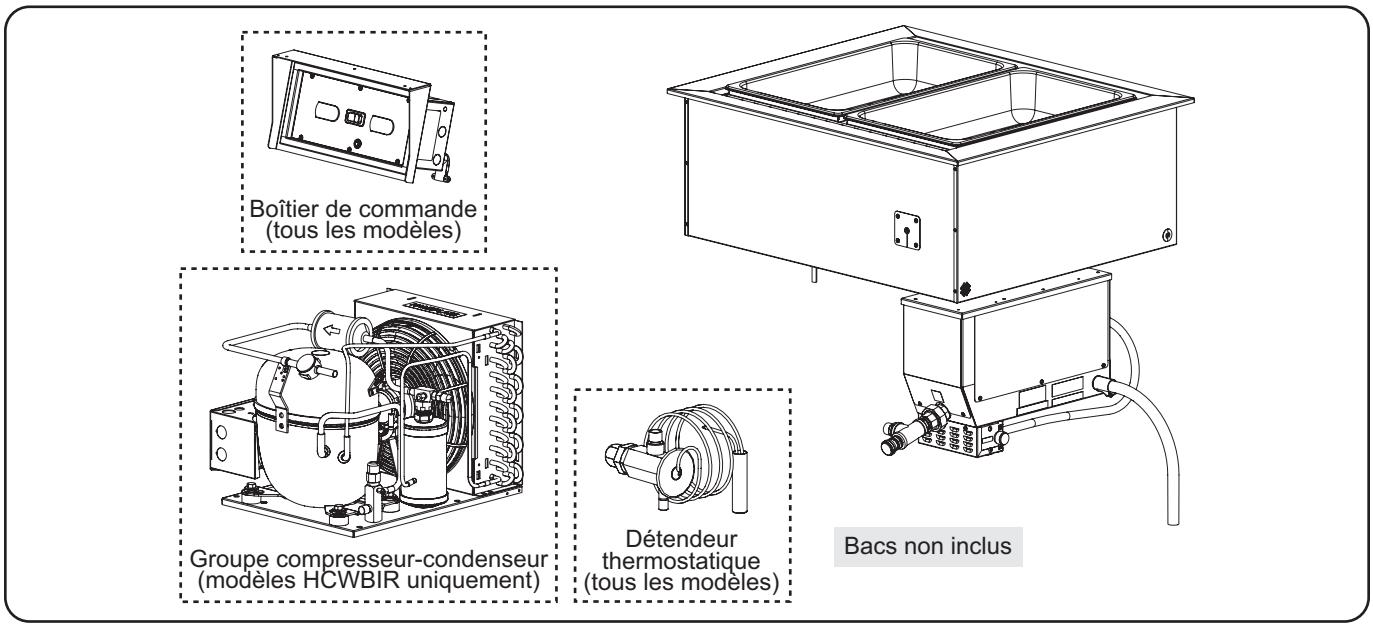


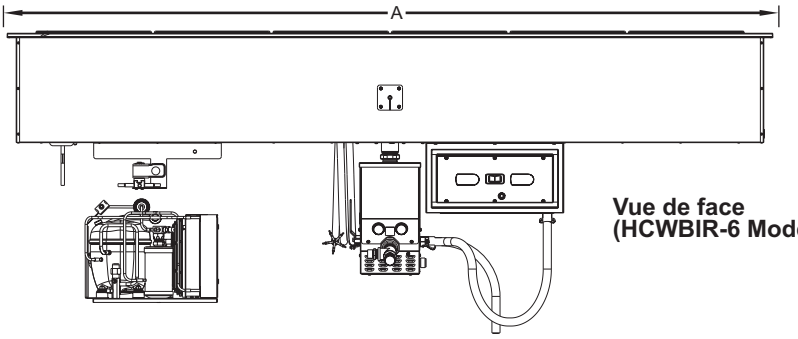
Illustration du modèle HCWBIR-2

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

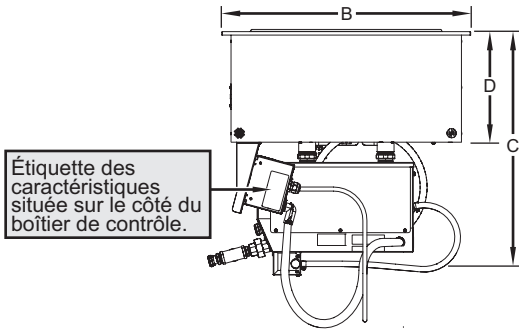
Dimensions de l'unité

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
HCWBIR-2	813 mm (32″)	686 mm (27″)	674 mm (26-5/8″)	305 mm (12″)
HCWBIR-3	1143 mm (45″)	686 mm (27″)	674 mm (26-5/8″)	305 mm (12″)
HCWBIR-4	1473 mm (58″)	686 mm (27″)	674 mm (26-5/8″)	305 mm (12″)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
HCWBIR-5	1803 mm (71″)	686 mm (27″)	674 mm (26-5/8″)	305 mm (12″)
HCWBIR-6	2134 mm (84″)	686 mm (27″)	674 mm (26-5/8″)	305 mm (12″)



Vue de face (HCWBIR-6 Modèle)



Vue de côté (HCWBIR-6 Modèle)

Information sur le fluide frigorigène

Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance Hatco® utilisent le réfrigérant R-513A dans le groupe compresseur-condenseur.

Caractéristiques de l'approvisionnement en eau

	Minimum	Maximum
Pression de l'eau	172 kPa (25 psi)	689 kPa (100 psi)
Température de l'eau	15°C (60°F)	38°C (100°F)

Spécificités de fonctionnement

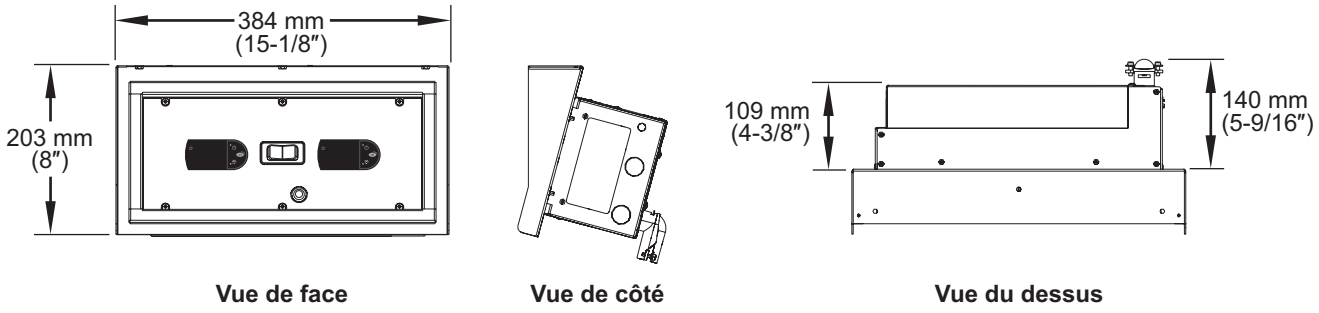
Pression de décharge	Pression d'aspiration	Surchauffe	Sous-refroidissement
115 to 125 psig (7.9 to 8.6 bar)	0.4 to 0.6 bar (6 to 9 psig)	2.2° to 5.6°C (4° to 10°F)	2.8° to 5.6°C (5° to 10°F)

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

Conception pression

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

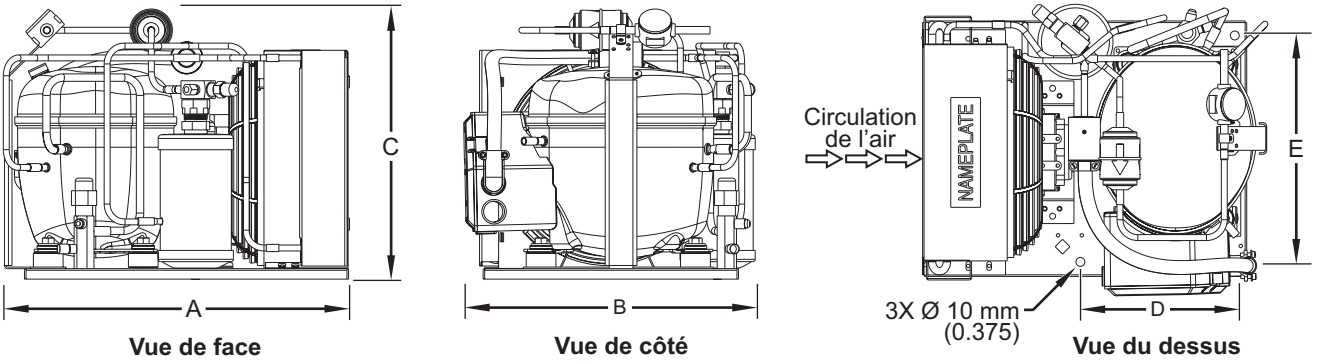
Dimensions — Boîtier de commande



Dimensions — Boîtier de commande

Dimensions - Groupe condenseur-compresseur (modèles HCWBIR uniquement)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur de l'emplacement de l'orifice de montage (D)	Profondeur de l'emplacement de l'orifice de montage (E)
HCWBIR-1 HCWBIR-2 HCWBIR-3	371 mm (14-5/8″)	312 mm (12-1/4″)	289 mm (11-3/8″)	165 mm (6-1/2″)	242 mm (9-1/2″)
HCWBIR-4	369 mm (14-1/2″)	312 mm (12-1/4″)	289 mm (11-3/8″)	165 mm (6-1/2″)	242 mm (9-1/2″)
HCWBIR-5 HCWBIR-6	444 mm (17-1/2″)	415 mm (16-3/8″)	306 mm (12-1/8″)	235 mm (9-1/4″)	286 mm (11-1/4″)



Dimensions - Groupe condenseur-compresseur

Tableau des valeurs nominales électriques—Modèles HCWBIR et HCWBIX

Modèle	Tension	Intensitè	Amps	
			1 Ø	3 Ø
HCWBIX-2	120/208 V	3000 W	14.5 A	8.4 A
	120/240 V		---	7.3 A
HCWBIX-3	120/208 V	3000 W	14.5 A	8.4 A
	120/240 V		----	7.3 A
HCWBIX-4	120/208 V	4000 W	19.2 A	11.2 A
	120/240 V		16.7 A	9.6 A
HCWBIX-5	120/208 V	6000 W	28.8 A	16.7 A
	120/240 V		---	14.5 A
HCWBIX-6	120/208 V	6000 W	28.8 A	16.7 A
	120/240 V		---	14.5 A

Tableau des valeurs nominales électriques—Groupe compresseur-condenseur (modèles HCWBIR uniquement)

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Hertz	Intensitè	Amps
HCWBIR-2	1/5 hp	120 V	60	300 W	3.8 A
HCWBIR-3	1/5 hp	120 V	60	300 W	3.8 A
HCWBIR-4	1/3 hp	120 V	60	450 W	5.9 A
HCWBIR-5	5/8 hp	120 V	60	800 W	8.7 A
HCWBIR-6	5/8 hp	120 V	60	800 W	8.7 A

Généralités

Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance sont expédiées depuis l'usine en pièces détachées qui nécessitent une installation et un raccordement. Suivez les procédures suivantes pour installer chaque composant et effectuer les raccordements appropriés.

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **L'appareil doit être installé par des installateurs professionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes locales en matière d'électricité et de plomberie. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'appareil et peut entraîner une décharge électrique ou une brûlure, ainsi que des dommages pour l'appareil et/ou ses alentours. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en matière de plomberie et d'électricité.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**
- **Le boîtier de commande à distance doit être installé en position verticale sur une paroi verticale : L'installation sur une surface horizontale entraîne un risque d'accumulation de liquide et d'électrocution.**

DANGER D'INCENDIE:

- **Installez l'appareil avec un minimum de 89 mm (3-1/2″) d'espace entre le dessous du Hydro-Heater et toutes les surfaces inflammables afin d'éviter toute combustion.**
- **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.**

⚠ 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

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.

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) .

Si vous recevez l'appareil en période de basses températures, vous devez le stocker pendant au moins 10 heures dans un environnement dont la température ambiante est comprise entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F) avant la première utilisation, afin de ne pas endommager le compresseur et/ou le circuit frigorigène. Si l'appareil en service présente une vibration et un bruit excessifs, mettez-le immédiatement hors tension et laissez-le préchauffer 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.

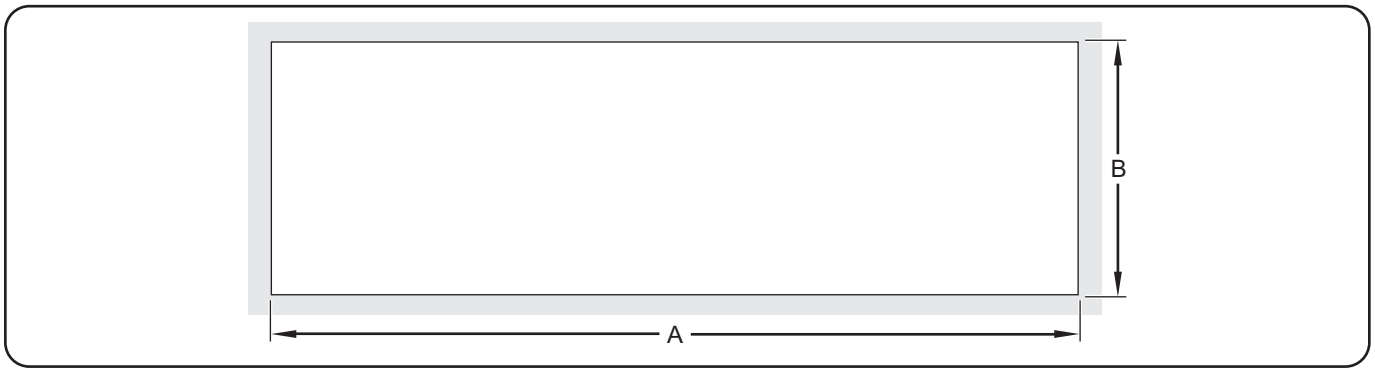
Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

suite...

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
HCWBIR-2	765–787 mm (30-1/8″–31″)	640–660 mm (25-3/16″–26″)
HCWBIR-3	1095–1118 mm (43-1/8″–44″)	640–660 mm (25-3/16″–26″)
HCWBIR-4	1426–1448 mm (56-1/8″–57″)	640–660 mm (25-3/16″–26″)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
HCWBIR-5	1756–1778 mm (69-1/8″–70″)	640–660 mm (25-3/16″–26″)
HCWBIR-6	2086–2108 mm (82-1/8″–83″)	640–660 mm (25-3/16″–26″)



AVIS

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.

Tout dommage causé à un élément du comptoir par la chaleur ou le froid généré par l'équipement Hatco® n'est pas couvert par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

Les tuyaux de nettoyage du Hydro-Heater doivent toujours être accessibles Veillez à ce que le lieu d'installation permette l'accès aux tuyaux de nettoyage pour le nettoyage quotidien.

Les cuves chauffantes/réfrigérantes prêtes à l'installation contrôlées à distance sont expédiées dans une structure d'expédition garantissant stabilité et 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. Retirez le ruban adhésif, l'emballage protecteur et la documentation de toutes les surfaces de l'appareil.

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

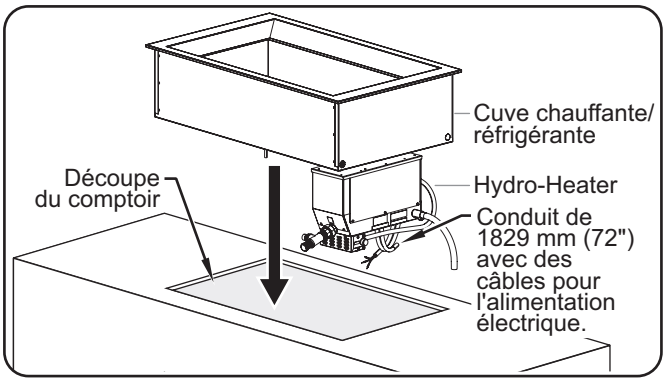
3. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour installer l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du comptoir » de cette section.
4. En cas d'installation à distance du boîtier de commande, découpez et percez les trous adéquats dans la surface verticale où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, reportez-vous aux instructions de la section « Installer le boîtier de commande à distance ».
   - La profondeur de découpe requise pour le boîtier de commande est de 216 mm (8-1/2″).
5. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.
6. Assurez-vous de disposer des espaces intérieurs suivants :
   - Une distance minimale de 51 mm (2″) entre le groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
   - Une distance minimale de 89 mm (3-1/2″) entre le dessous du Hydro-Heater et toute surface combustible.

NOTA : Le comptoir doit être plat, afin de veiller à la bonne vidange de la cuve chauffante/réfrigérante.

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 le processus d'installation.

7. Sortez l'appareil de sa structure d'expédition en bois et placez-le avec précaution dans la découpe du comptoir. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
8. Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF (National Sanitation Foundation) sur les bords de l'appareil pour le fixer au comptoir.
9. Installez le boîtier de commande à l'endroit souhaité (à distance, le cas échéant).
   - Le boîtier de commande peut être installé à une distance maximale de 1829 mm (72″) du Hydro-Heater. Reportez-vous à la procédure « Installation du boîtier de commande à distance » de la présente section.



Installation d'un modèle HCWBIR-3

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES: L'eau de vidange peut atteindre des températures supérieures à 93°C (200°F). Utilisez les matériaux de plomberie appropriés lors de l'installation du système de vidange.

NOTA : Consultez un plombier agréé pour installer correctement l'arrivée d'eau et le tuyau de vidange de sorte à respecter les normes de plomberie locales.

10. Connectez le tuyau de vidange sur placeau raccord de vidange à filetage de tuyau d'arrosage (GHT) 3/4″ à l'avant de l'Hydro-Heater.

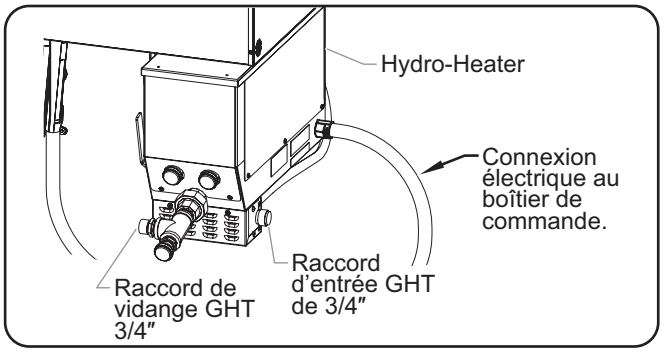
NOTA : En cas de besoin, un dispositif d'entrefer ou de prévention anti-retour doit être installé par un plombier agréé.

11. Pour les modèles HCWBIR, installez le groupe compresseur-condenseur à l'emplacement que vous avez choisi. Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions d'installation.
    - Assurez-vous que le lieu d'installation offre une ventilation constante par circulation d'air au niveau du groupe compresseur-condenseur.
    - Assurez-vous qu'il y a au minimum 152 mm (6″) d'espace entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.

AVIS

Les unités avec auto-remplissage doivent être installées avec une protection anti-reflux adaptée et doivent être conformes aux lois nationales en vigueur.

12. Demandez à des installateurs qualifiés d'effectuer la procédure de « Raccordement des composants » de cette partie.
13. Connectez la conduite de vidange sur placeau raccord d'entrée GHT 3/4″ pour le système d'auto-remplissage sur le côté inférieur droit de l'Hydro-Heater. Reportez-vous au paragraphe « Caractéristiques de l'approvisionnement en eau » dans la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES de ce manuel pour connaître les exigences en matière d'approvisionnement en eau.



Installer la tuyauterie

14. Mettez l'alimentation en eau en route et recherchez les fuites éventuelles.
15. Nettoyez abondamment l'enceinte de la cuve pour préparer la mise en service initiale. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour connaître les procédures de nettoyage adaptées.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Consultez un électricien agréé pour l'accomplissement d'une installation électrique appropriée conformément aux réglementations nationales (National Electrical Code) et locales relatives à l'électricité.

16. Demandez à un électricien qualifié d'installer un branchement câblé entre l'appareil et le système électrique sur place (pour plus de détails, reportez-vous au schéma de câblage fourni).
    - Les appareils sont livrés montés avec un cordon électrique. Un assemblage de conduits flexibles de 1829 mm (72″) avec des cordons électriques se situe sur le côté gauche du Hydro-Heater, vers l'arrière. Consultez l'étiquette des caractéristiques techniques pour connaître les spécifications électriques appropriées.

Raccordement des composants

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

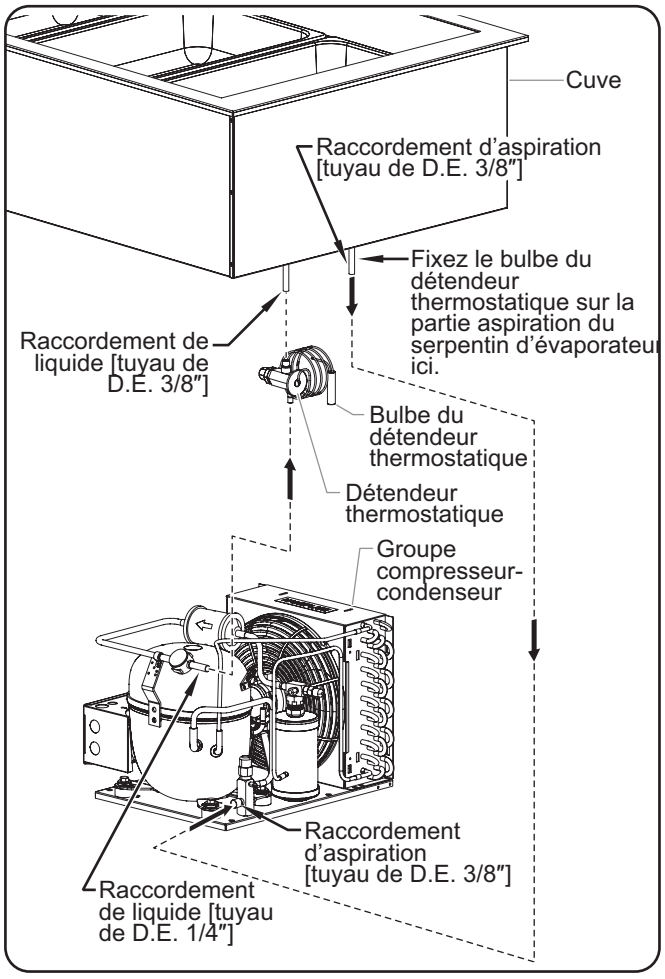
NOTA IMPORTANTE

Une fois l'ensemble de la tuyauterie, le brasage des lignes frigorifiques et les raccordements électriques effectués, le système de réfrigération devra être purgé, vidé et chargé conformément aux spécifications de la plaque signalétique du condenseur par un technicien frigoriste qualifié.

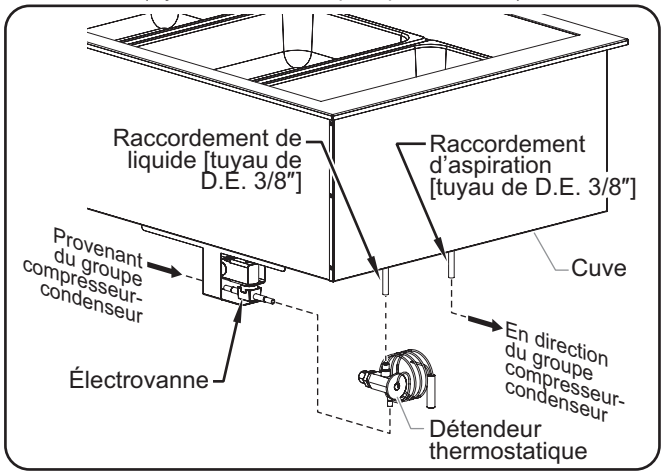
1. Raccordez les conduites de frigorigène d'aspiration et de liquide entre le groupe compresseur-condenseur, le détendeur thermostatique et le serpentin d'évaporateur de la cuve chauffante/réfrigérante. Reportez-vous à l'illustration appropriée ci-dessous et à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails concernant le raccordement.

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

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



Raccordements de réfrigérant du modèle HCWBIR
(Hydro-Heater retiré pour plus de clarté)



Raccordements de réfrigérant du modèle HCWBIX
(Hydro-Heater retiré pour plus de clarté)

suite...

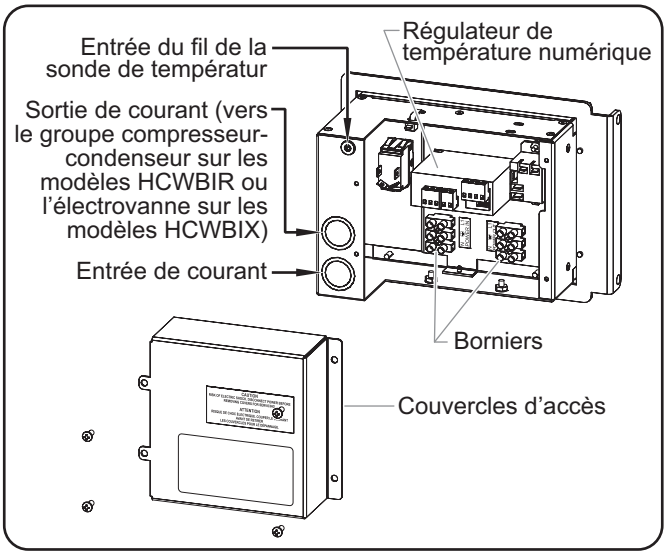
2. Demandez à un électricien qualifié d'effectuer les raccordements électriques appropriés au boîtier de commande. Reportez-vous au schéma de câblage pour plus de détails.



Pour les modèles HCWBIR :

a. Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT à l'entrée de courant dans le groupe compresseur-condenseur par le biais de l'entrée défonçable de sortie de courant.

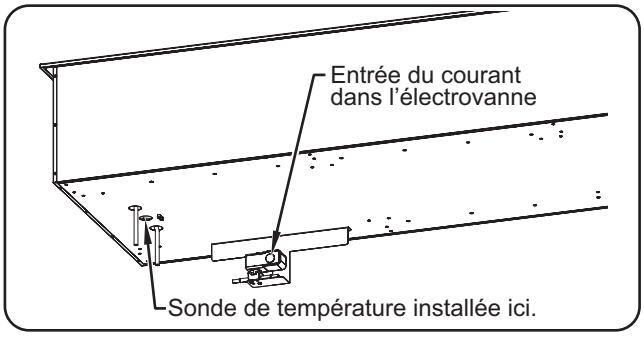
NOTA: L'unité de condensation peut être installée jusqu'à une distance de 610 mm (20') du boîtier de commande.



Raccordements du boîtier de commande

Pour les modèles HCWBIX :

a. Raccordez le courant provenant du bornier POWER OUT à l'électrovanne de la cuve chauffante/réfrigérante par le biais de l'entrée défonçable de sortie de courant.



Raccordements électriques du modèle HCWBIX

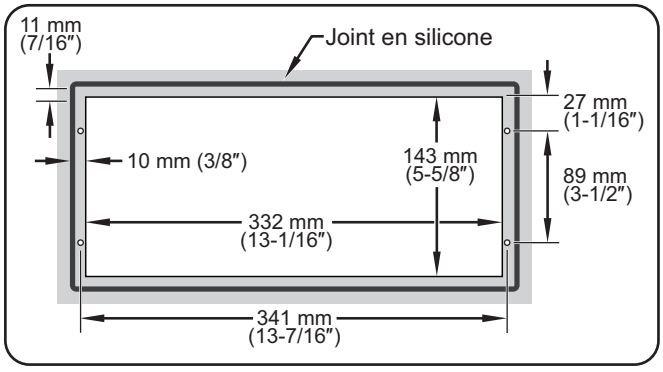
Installer le panneau de contrôle à distance

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 les quatre vis de compensation du panneau de contrôle et retirez le revêtement protecteur.
3. Placez le panneau de contrôle dans l'ouverture par l'arrière.
4. Fixez le panneau de contrôle sur la surface verticale à l'aide de quatre vis (non fournies).
5. 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.
6. 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.

NOTA: Le boîtier de commande mesure environ 142 mm (6") de profondeur, veillez à laisser suffisamment d'espace à l'intérieur de l'armoire.

Généralités

Suivez la procédure indiquée dans cette section pour utiliser une cuve chauffante/réfrigérante prête à l'installation en mode CHAUD ou FROID.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA : Si « OFF » clignote sur l'écran puis la températureactuelle, 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.

Fonctionnement à chaud (mode CHAUD)

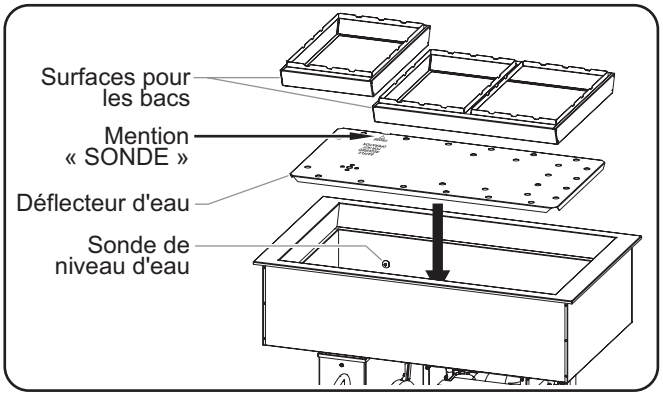
Suivez la procédure ci-dessous pour utiliser l'appareil en mode CHAUD.

⚠ ATTENTION

DANGER D'INCENDIE:

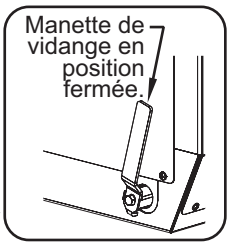
- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**
- **L'eau contenue dans le récipient peut atteindre des températures supérieures à 88ºC (190ºF). Utilisez une protection adaptée lorsque vous utilisez l'appareil.**

1. Installez le déflecteur d'eau au fond de la cuve. Identifiez la mention « SONDE » sur le déflecteur pour une installation correcte.
2. Installez les surfaces pour les bacs au-dessus de la cuve. Le nombre de surfaces pour bacs fournies dépend de la taille de la cuve.



Préparer la cuve pour l'utilisation en mode CHAUD (modèle HCWBIX-3 illustré)

3. Placez la manette de vidange en position fermée. Le voyant indicateur du boîtier de contrôle s'allumera pour signaler que le tuyau de vidange est fermé.



NOTA: La manette de vidange doit être en position fermée pour l'utilisation de l'appareil en mode CHAUD.

NOTA IMPORTANTE

Les bacs vides doivent être insérés dans la cuve pendant la phase de préchauffage afin de permettre à l'appareil d'atteindre la température nécessaire.

4. Remplissez la cuve avec des bacs alimentaires vides. En plaçant des bacs vides dans la cuve, cette dernière va chauffer jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
5. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) en position CHAUD « **I** » (marche).
   - Le système d'auto-remplissage va s'enclencher et la cuve va se remplir d'eau jusqu'à atteindre la sonde de niveau d'eau. Au cours du fonctionnement, le système d'auto-remplissage maintiendra automatiquement le niveau de l'eau grâce à la sonde de niveau d'eau.
   - 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 Hydro-Heater est activé et réchauffe la cuve.

NOTA: La température nominale CHAUDE de cet appareil est préréglée en usine à 89°C (192°F). Pour modifier la température nominale, veuillez vous référer au paragraphe « Modification de la température nominale » dans cette section.

⚠ 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.

6. L'appareil requiert environ 60 minutes avant d'atteindre la température nominale.
7. Vérifiez sur l'écran que l'appareil a bien atteint la température nominale et placez les bacs contenant les aliments préchauffés dans la cuve.
   - Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la cuve réchauffée.
   - Laissez tous les bacs dans la cuve afin de maintenir la température.
   - Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir la chaleur de manière uniforme.
   - Gardez le couvercle sur les bacs afin de conserver la qualité et la température des aliments.

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) en position centrale « **O** » (arrêt). Le Hydro-Heater va s'arrêter et le système d'auto-remplissage va être désactivé.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

Fonctionnement à froid (mode FROID)

Suivez la procédure ci-dessous pour utiliser l'appareil en mode FROID.

AVIS

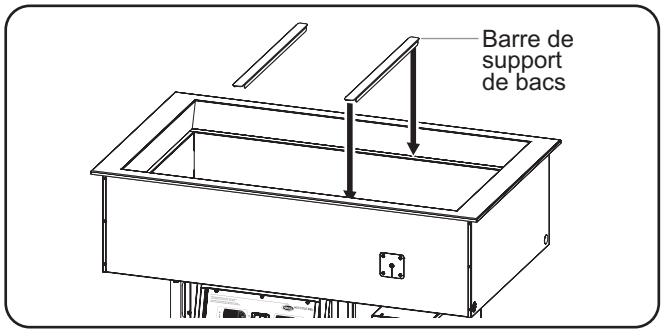
Si vous recevez l'appareil en période de basses températures, vous devez le stocker pendant au moins 10 heures dans un environnement dont la température ambiante est comprise entre 18°C (65°F) et 30°C (86°F) avant la première utilisation, afin de ne pas endommager le compresseur et/ou le circuit frigorigène. Si l'appareil en service présente une vibration et un bruit excessifs, mettez-le immédiatement hors tension et laissez-le préchauffer un peu plus longtemps.

1. Baissez la manette de vidange pour la mettre en position ouverte. Le voyant indicateur du boîtier de contrôle s'éteindra pour signaler que le tuyau de vidange est ouvert.



NOTA: La manette d'évacuation doit être en position ouverte pour l'utilisation de l'appareil en mode FROID.

2. Installez la ou les barre(s) de support de bacs dans la cuve. Le nombre de barres de support de bacs fournies dépend de la taille de la cuve.



Préparer la cuve pour l'utilisation en mode FROID (modèle HCWBIX-3 illustré)

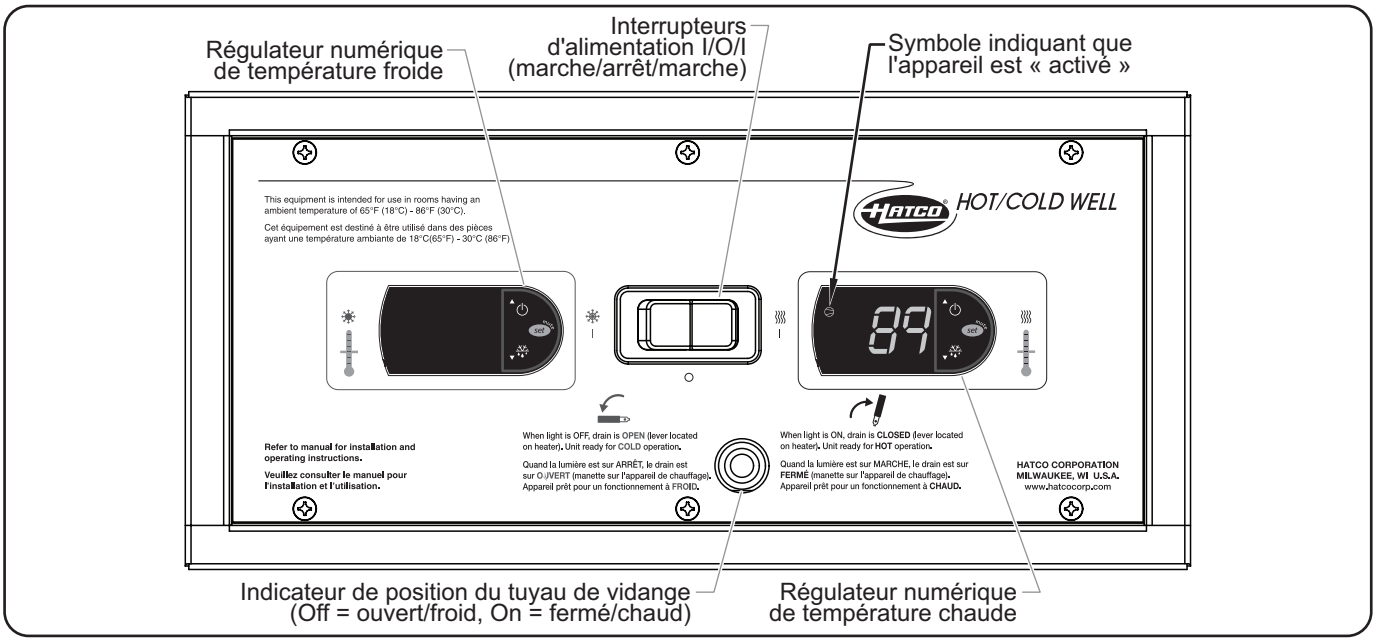
3. Remplissez la cuve avec des bacs alimentaires vides. En plaçant des bacs vides dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
4. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) en position FROID « **I** » (marche).
   - 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.
   - Une durée préprogrammée de cinq minutes s'écoule avant le démarrage du groupe compresseur-condenseur. Il s'agit d'une sécurité visant à protéger l'appareil lors du passage du mode CHAUD au mode FROID.
   - Au bout de cinq minutes, le symbole s'affiche à l'écran, indiquant que le groupe compresseur-condenseur est activé et que la cuve est en cours de réfrigération.

NOTA: La température nominale FROIDE de cet appareil est préréglée en usine à 0°C (32°F). Si un réglage de la température nominale s'avère nécessaire en raison des conditions ambiantes, reportez-vous au paragraphe « Modifier la température nominale » dans cette section.

5. L'appareil requiert environ 60 minutes avant d'atteindre la température nominale.
6. 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.



Boîtier de contrôle série HCWBI (vue de l'utilisation en mode CHAUD)

Arrêt

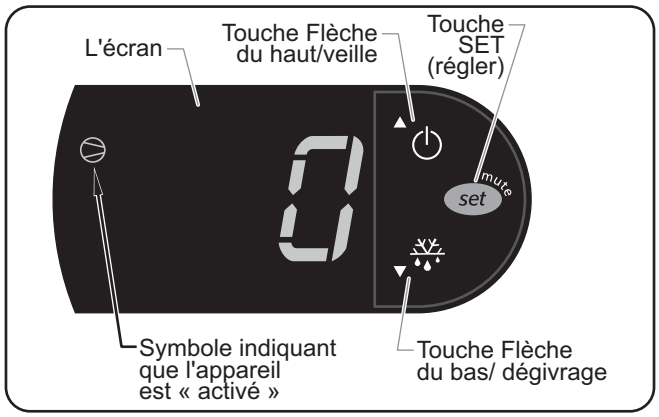
1. Réglez l'interrupteur I/O/I (marche/arrêt/marche) en position « **O** » (arrêt). Le régulateur de température numérique et le groupe compresseur-condenseur vont s'éteindre.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

Modifier la température nominale

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

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

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

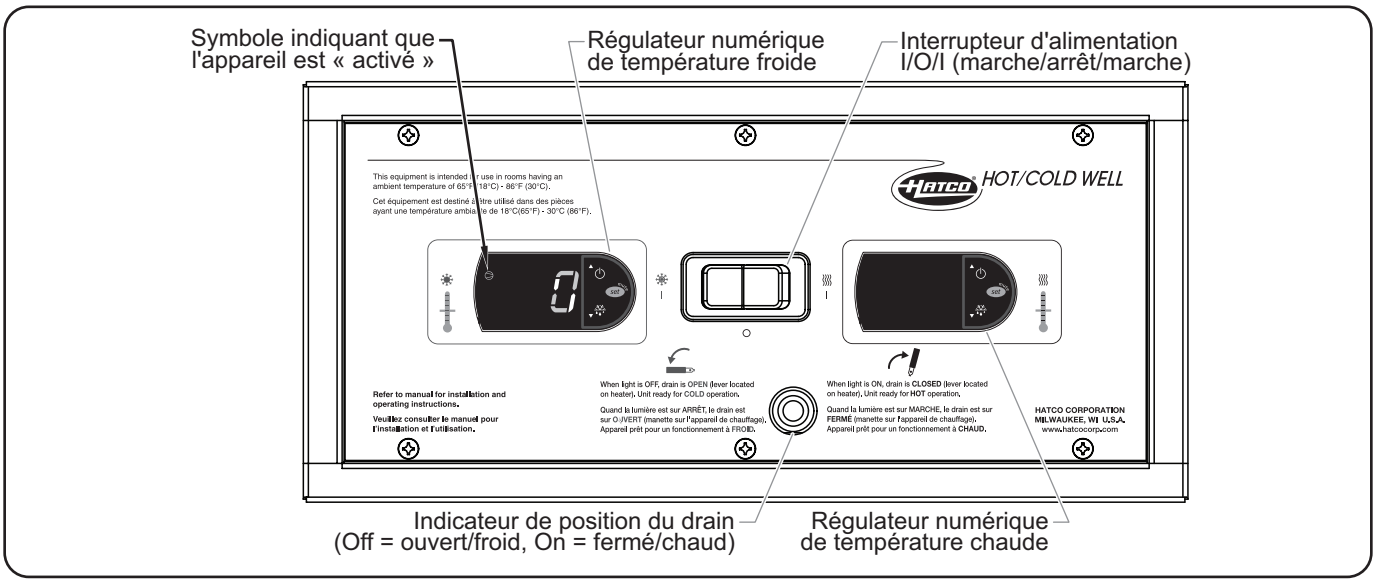
Si « df » clignote sur l'écran puis la température actuelle, maintenez le bouton ▼ ❄ enfoncé pendant trois secondes. « df » ne clignote plus sur l'écran.

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 ».

suite...



Boîtier de commande série HCWBI (vue de l'utilisation en mode FROID)

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 s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton set pour sélectionner .
6. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ dans les 60 secondes pour atteindre le paramètre souhaité. Voici ci-dessous le paramètre correct :

   « 0 » = Affichage en Celsius

   « 1 » = Affichage en Fahrenheit

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

7. Appuyez sur le bouton 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.

Généralités

Les cuves 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 nettoyez pas l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.**
- **L'appareil n'est pas conçu pour résister aux jets sous pression. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par le personnel qualifié. Un entretien réalisé par des personnes non-qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.**

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

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

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES : L'eau chaude contenue dans l'unité peut causer des brûlures. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de vidanger l'eau se trouvant dans le réservoir d'eau.

AVIS

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

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

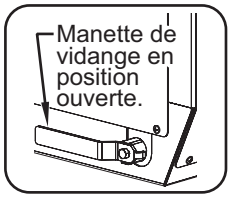
Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

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

Pour préserver l'aspect et les performances de l'appareil, appliquez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) en position centrale « **O** » (arrêt) et laissez l'appareil refroidir/dégivrer.
2. Retirez et nettoyez tous les bacs, les barres de support et les adaptateurs ainsi que le déflecteur d'eau, le cas échéant.
3. En cas de nettoyage après une utilisation en mode CHAUD, placez la manette de vidange en position ouverte afin de vider l'eau de la cuve.

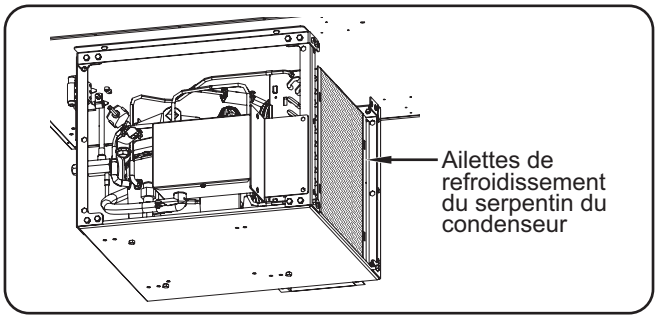


4. En cas de nettoyage après une utilisation en mode CHAUD, suivez la procédure « Nettoyage du Hydro-Heater » indiquée dans cette section.
5. Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
6. Rincez abondamment le(s) puits avec de l'eau chaude et retirez tout résidu de détergent.
7. 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 produit de nettoyage et que la cuve soit propre.
8. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.
9. Nettoyez l'extérieur des panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation du meuble.

Nettoyage mensuel

Réalisée tous les mois, la procédure suivante assure les performances et l'efficacité de l'appareil, tout en prévenant tout dysfonctionnement en mode FROID.

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.

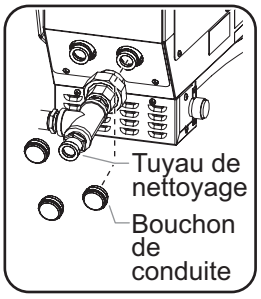
Nettoyage du Hydro-Heater

Réalisée quotidiennement, la procédure suivante assure les performances du Hydro-Heater.

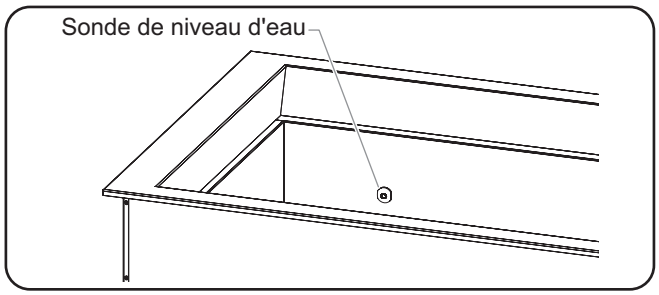
AVIS

Utilisez uniquement des décalcificateurs qui ne sont pas corrosifs sur l'aluminium, le laiton et l'acier inoxydable. Les dommages de l'appareil causés par des matériaux corrosifs ne sont pas couverts par la garantie.

1. Veillez à ce que l'appareil soit éteint, froid, et que la cuve d'eau ait bien été vidangée. Si ce n'est pas le cas, suivez les étapes 1 à 3 de la procédure « Nettoyage quotidien » décrite dans cette section.
2. Vidangez toute l'eau restante dans l'appareil.
   - Veillez à ce que la manette de vidange soit en position ouverte.
   - Placez une bassine sous le(s) tuyau(x) de nettoyage, retirez le(s) bouchon(s) de conduite du/des tuyau(x) de vidange et attendez que le reste de l'eau s'écoule complètement.



3. Nettoyez la sonde de niveau d'eau sur la paroi latérale et enlevez les dépôts visibles de la cuve.



Sonde de niveau d'eau

4. Placez la manette de vidange en position fermée.
5. Installez le(s) bouchon(s) de conduite sur le(s) tuyau(x) de nettoyage.
6. Appliquez manuellement un mélange adapté sur la cuve.

   Pour un nettoyage quotidien : Ajoutez un désinfectant sûr, non toxique et non corrosif à 3,7 litres (1 gallon) d'eau chaude et versez le mélange dans la cuve. Laissez tremper pendant au moins 15 minutes.

   Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux : Ajoutez un mélange d'eau et de vinaigre blanc dans l'appareil. Le mélange devrait être composé de 50% d'eau et de 50% de vinaigre blanc. N'utilisez pas de vinaigre parfumé. Laissez ce mélange dans la cuve pendant la durée nécessaire.

NOTA: La fréquence de détartrage de l'appareil dépend de la quantité de calcaire et de minéraux contenue dans l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil en mode CHAUD. Les appareils utilisés avec de l'eau possédant une forte concentration de chaux et de minéraux peuvent nécessiter un détartrage quotidien. Les dommages du produit causés par une accumulation de calcaire ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

NOTA: Le délai requis varie en fonction de la solution utilisée et de la quantité de dépôts dans la cuve. Une accumulation importante de calcaire peut nécessiter des traitements supplémentaires.

7. Une fois le nettoyage terminé, vidangez toute la solution répandue de l'appareil via le système de vidange et le(s) tuyau(x) de nettoyage.
8. Rincez abondamment l'appareil à l'eau claire jusqu'à ce que l'eau déversée soit claire et que le désinfectant ait été complètement évacué et rincé.
9. Si après vérification visuelle, le réservoir du Hydro-Heater n'est pas tout à fait propre, répétez les étapes 4 à 8 indiquées ci-dessus.
10. Installez le(s) bouchon(s) de conduite sur le(s) tuyau(x) de nettoyage.
11. Passez à l'étape 5 de la procédure « Nettoyage quotidien » dans cette section.

Conseils pra tiques pour des performances optimales en mode CHAUD

- Ne laissez pas les résidus s'accumuler dans les crépines d'entrée et de sortie.
- Lors de l'utilisation en mode CHAUD, veillez systématiquement à ce que le déflecteur d'eau perforé soit bien en place et qu'il ne contienne pas de résidus.
- Détartrez l'appareil régulièrement à l'aide d'une solution de détartrage non corrosive.

⚠ 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.

Dépannage en mode CHAUD

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	L'appareil n'a pas eu le temps de préchauffer.	Une durée de préchauffage de 60 minutes minimum doit être respectée pour les Hydro-Heaters.
	Point de consigne de température trop bas.	Réglez la température nominale du régulateur CHAUD sur une valeur plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température nominale » dans la section FONCTIONNEMENT.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Remplissez la cuve avec des bacs à aliments. En plaçant des bacs dans la cuve, cette dernière va se réchauffer jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	Le ou les éléments chauffant(s) ne fonctionne(nt) pas.	
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. L'appareil ne fonctionnera pas correctement si la tension d'alimentation est basse.
L'appareil est trop chaud.	La température nominale est trop élevée.	Réglez la température nominale du régulateur CHAUD sur une valeur plus basse. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température nominale » dans la section FONCTIONNEMENT.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez que l'appareil est alimenté à la tension appropriée. Une tension trop élevée entraînera une surchauffe et risque d'endommager l'appareil.
Absence de chaleur.	La manette de vidange n'est pas en position fermée.	Placez la manette de vidange en position fermée et veillez à ce que l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) soit en position CHAUD « **I** » (marche). La manette doit être en position fermée pour l'utilisation de l'appareil en mode CHAUD.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un agent de service agréé ou Hatco.
	La régulation de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le ou les éléments chauffant(s) ne fonctionne(nt) pas.	
Le système d'auto-remplissage ne fonctionne pas.	La sonde de niveau d'eau est sale et ne « capte » pas correctement.	Suivez la procédure « Nettoyage quotidien » de la section Entretien et consultez particulièrement le point concernant la sonde de niveau d'eau.
	L'eau n'arrive pas jusqu'au robinet de remplissage.	Vérifiez que l'arrivée d'eau est installée correctement et est fonctionnelle.
	Le robinet de remplissage de l'eau ne fonctionnement pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
« 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.

suite...

Dépannage en mode CHAUD *(...suite)*

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Un ou des éléments de chauffage sont grillés.	La cuve est vide ou le niveau d'eau est bas.	Vérifiez que l'arrivée d'eau est installée correctement et est fonctionnelle. Si le problème n'est pas lié à l'arrivée d'eau, contactez un agent de service agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
	Des dépôts se sont accumulés dans les tuyaux de chauffage et empêchent l'écoulement d'eau. (Appliquez l'ensemble de la procédure « Nettoyage quotidien » dans la section ENTRETIEN.)	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.

Dépannage en mode FROID

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	Point de consigne de température trop bas.	Réglez la température nominale du régulateur FROID sur une valeur plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température nominale » dans la section FONCTIONNEMENT.
	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 ans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Remplissez la cuve avec des bacs à aliments. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	La température nominale est trop élevée.	Réglez la température nominale du régulateur FROID sur une valeur plus basse. Reportez-vous à la procédure « Modifier la température nominale » dans la section FONCTIONNEMENT.
	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 du groupe compresseur-condenseur » dans la section ENTRETIEN.
	Il y a trop de glace accumulée dans l'appareil.	Éteignez, dégivrer et nettoyer l'appareil. Activer un cycle de dégivrage automatique, si nécessaire (voir la procédure "Réglage du Cycle Auto-Defrost» dans la section FONCTIONNEMENT).
	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.

Dépannage en mode FROID *(...suite)*

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil ne refroidit pas.	La manette de vidange n'est pas en position ouverte.	Abaissez la manette de vidange en position ouverte et veillez à ce que l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) soit en position FROID « I » (marche). La manette de vidange doit être en position ouverte pour l'utilisation de l'appareil en mode FROID.
	Le délai de cinq minutes n'a pas été respecté avant le démarrage.	Attendez cinq minutes avant de lancer le démarrage. Après avoir mis l'appareil sous tension en mode FROID, une durée préprogrammée de cinq minutes s'écoule avant le démarrage du groupe compresseur-condenseur.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le groupe compresseur-condenseur surchauffe.	
	Une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur *Find Service Agent* (trouver un agent d'entretien), ou contactez l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** :

Téléphone : 414-671-6350

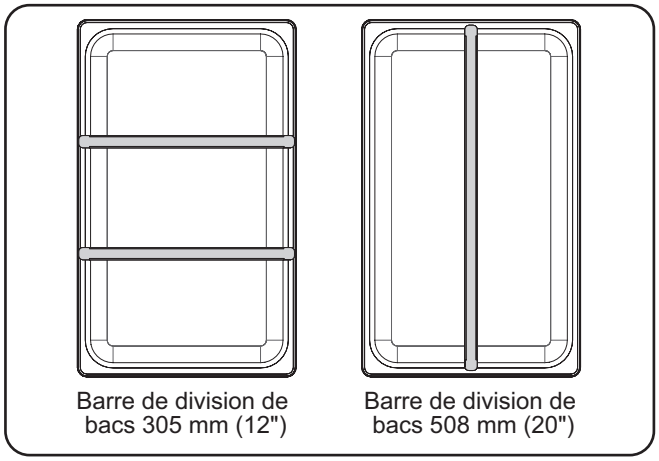
e-mail: support@hatcocorp.com

Barres de division de bacs

Les barres de support de bacs suivantes sont disponibles pour diviser des cuves chauffantes en sections pour différentes tailles de bacs.

HWBGM12BAR .... Barre de support de bac de 12″ (305 mm)

HWBGM20BAR .... Barre de support de bac de 20″ (508 mm)



Barres de support de bacs du modèle CWB-3

Bacs alimentaires

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

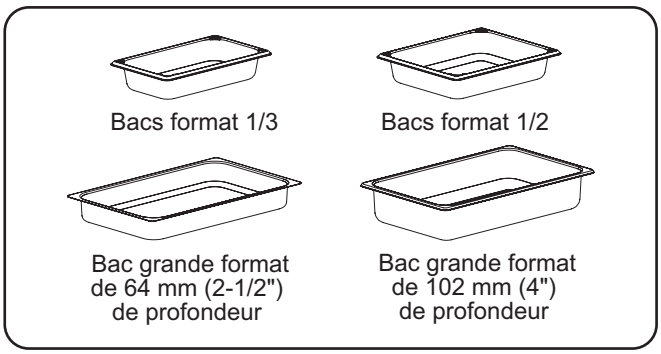
ST PAN 1/3.....Bac en acier inoxydable petite taille (1/3) : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 6-7/8″ x 2-1/2″ (324 x 175 x 64 mm)

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)

ST PAN 6.....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)

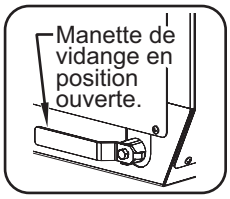


Bacs alimentaires

Kit du tuyau de rinçage

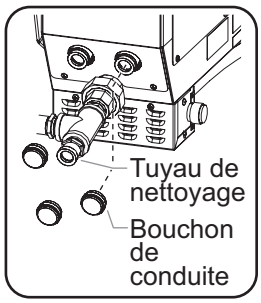
Un kit du tuyau de rinçage est disponible et permet de purger le Hydro-Heater pour garantir une efficacité de fonctionnement optimale. Le kit inclut un tuyau de rinçage, un bouchon, une brosse de nettoyage et un adaptateur. Suivez la procédure suivante pour purger le Hydro-Heater.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O/I (marche/arrêt/marche) en position centrale « **O** » (arrêt) et attendez que l'appareil et l'eau refroidissent.
2. Baissez la manette de vidange pour la mettre en position ouverte et attendez que l'appareil soit vidangé.
3. Placez le bouchon en caoutchouc sur la crépine d'entrée.



NOTA: La crépine d'entrée est la plus proche de l'avant de la cuve.

4. Reliez le tuyau de rinçage équipé d'un adaptateur à une arrivée d'eau froide et placez le tuyau sur la crépine de sortie. Projetez l'eau fraîche dans l'appareil jusqu'à ce que l'eau déversée par le tuyau de vidange soit propre.
5. Fermez l'arrivée d'eau froide et inversez les positions du bouchon en caoutchouc et du tuyau de rinçage. Projetez à nouveau l'eau fraîche dans l'appareil jusqu'à ce que l'eau déversée par le tuyau de vidange soit propre.
6. Fermez l'arrivée d'eau, retirez le bouchon en caoutchouc et le tuyau de rinçage et attendez que la vidange de l'appareil se termine.



7. Placez une bassine sous le(s) tuyau(x) de nettoyage, retirez le(s) bouchon(s) de conduite des tuyaux de vidange et attendez que l'appareil soit vide.
8. Insérez la brosse de rinçage dans le(s) tuyau(x) de vidange et nettoyez les réservoirs en effectuant un mouvement de brossage.
9. Rincez l'appareil à l'eau fraîche jusqu'à ce que l'eau déversée soit propre.
10. Installez à nouveau le(s) bouchon(s) de conduite sur le(s) tuyau(x) de nettoyage.
11. Fermez le tuyau de vidange en déplaçant la manette jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait verticale.

NOTA: En cas d'accumulation importante, reproduisez l'ensemble de la procédure « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE *de ce manuel.*

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.

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 : **+1 800 558 0607** ou **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

NOTAS

NOTAS

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*