



Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales

Built-In Heated Wells

HWB Series

(1 of 2)

(GB) Built-In Heated Wells HWB Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non-CE Models

P 2

[Register online!](#)

(ES) Incorporación de los contenedores térmicos HWB Serie

Manual de Instalación y Operación

Para modelos CE y no CE

P 28

[Regístrese en línea!](#)

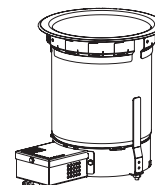
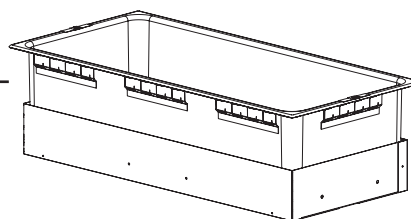
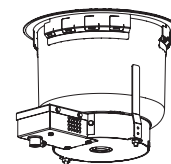
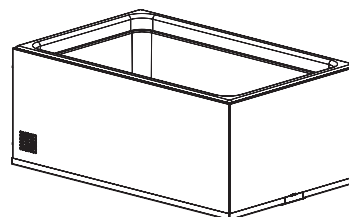
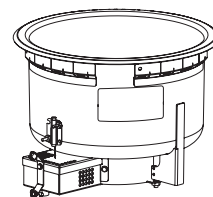
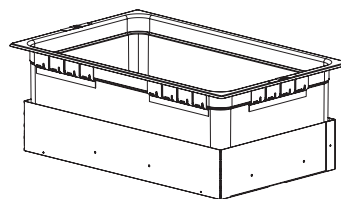
(FR) Puits Chauffant Intégré HWB Série

Manuel d'installation et d'utilisation

Pour les modèles CE et non-CE

P 56

[S'inscrire en ligne!](#)



⚠ 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.

⚠ 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.

Important Owner Information	2	Installing a Remote Mounted Control Box.....	19
Introduction	2	Control Box Cutout Dimensions	19
Important Safety Information	3	Installing an Auto-Fill Unit.....	20
Model Designation	4	Installing a Drain Assembly	20
Model Description	5	Installing a Bottom Mount Unit	20
Specifications	8	Operation	21
Plug Configurations	8	General	21
Electrical Rating Chart.....	9	Maintenance	22
Water Supply Specifications (Auto-Fill Units).....	10	General	22
Dimensions.....	11	Daily Cleaning	22
Installation	14	Removing Lime and Mineral Deposits	22
General.....	14	Troubleshooting Guide	23
Combustible Countertop Cutout Chart		Service Information	23
(for Unit/Mounting Kit)	16	Options and Accessories	24
Non-Combustible Countertop Cutout Chart	18	International Limited Warranty	27

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the bottom of the unit or on the control box). 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: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of product and its electronic components, contact supplier where product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Hatco Built-In Heated Wells are specially designed to hold heated foods at safe serving temperatures. Designed for dry or wet applications, the wells are available in a variety of pan and pot combinations — all heated with a long-life heating element design with a two year warranty. Heat is evenly distributed throughout the heavy gauge stainless steel construction to assure hot food. The design allows for easy maintenance and durable performance. The standard units are third-party certified and equipped with a remote control box. Optional component/fabricator units equipped with a remote switch are available also.

Units are equipped with EZ lock mounting hardware (except for the insulated bottom mount models). One year parts and on-site labor warranty is standard.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

NOTE: Refer to the Symbol Identification tables on the back cover of this manual for definitions of symbols that may appear in this manual.



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.
- Units supplied without an electrical cord and plug require a hardwired connection to the on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of the correct voltage, size, and configuration for the electrical specifications of the unit. Contact a qualified electrician to determine and install the proper electrical connection.
- For corded units, plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install the proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in the vertical position. Mounting control panel in the horizontal position may result in collection of liquids and lead to electric shock.
- Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn off unit when filling with water and avoid splashing.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts 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 89 mm (3-1/2") of space from bottom of unit to all combustible surfaces to prevent combustion.
- Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions (refer to the Installation section of this manual).

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

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 +1-414-671-6350.

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

⚠ WARNING

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

This unit is intended for use in public areas.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Drain water may reach temperatures in excess of 93°C (200°F). Use appropriate plumbing materials when installing drain.
- DO NOT clean unit while it contains any food product. Remove food product and allow unit to cool completely before cleaning.

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

NOTICE

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

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

NOTICE

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

Unit must be allowed to cool down to room temperature before changing from wet-to-dry or dry-to-wet operation. Allowing unit to run dry during wet operation or adding water during dry operation will damage unit.

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.

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6") clearance from unit (not to exceed 1829 mm [72"]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

Third-party certification approval of component installation and use is the responsibility of installer/fabricator and not Hatco® Corporation.

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

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

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

MODEL DESIGNATION

H W B x x x - x D A

Heated Well Built-In
No Character = Standard Wattage
H = High Wattage

I = Insulated Top Mount
IB = Insulated Bottom Mount

RT = Thermostat Control
(component units only)
RN = Infinite Switch Control
(component units only)

Auto-Fill Equipped

Drain Equipped

FUL = Full Size Pan

43 = 4/3 Size Pan

4QT = Round 4 Quart (4 L) Pan

7QT = Round 7 Quart (7 L) Pan

11QT = Round 11 Quart (10 L) Pan

All Models

All Built-In Heated Well units are reliable and versatile. Units have a stainless steel and aluminized steel housing with a metal sheathed heating element that is available in low, standard, and high wattage. Heated Wells can be supplied with the heating element controlled in one of two ways. The first is third-party certified with a thermostatic control and Power I/O (on/off) switch housed in a remote mounted control box. The control box is connected to the unit with a 914 mm (36") flexible conduit assembly (1829 mm [72"] flexible conduit connection is optional, not available for retrofit.) The second is a remote switch, component/fabricator option with either a thermostatic control and Power I/O switch or an infinite switch control with indicator light.

Built-In Heated Wells can be hardwired directly to a power source for a secure and cord free serving area. Corded units also are available. EZ locking hardware allows for Heated Wells to be mounted into non-combustible countertops and combustible countertops using optional Hatco mounting kits. Built-In Heated Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

HWB-FUL Models

HWB-FUL models are capable of holding a variety of pan combinations listed below. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

- One full size pan
- Three 1/3 size pans with adapter bars.
- Two 1/2 sized pans with adapter bars.
- Two 7 quart (7 L) round pans with adapter top.
- Three 4 quart (4 L) round pans with adapter top.

An optional remote mounted control box with a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) switch is available.

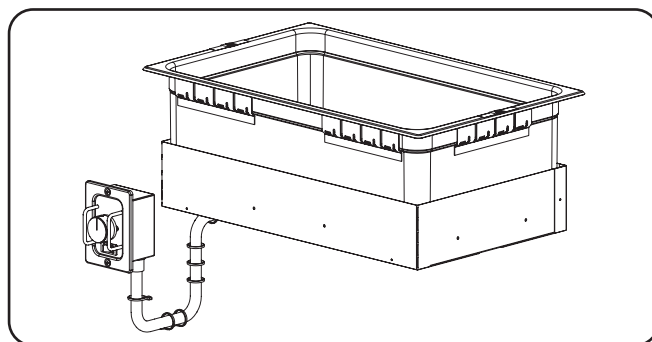
Pans, Covers, Pan Support Bars, and Adapter Tops sold separately (see the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details).

HWB-FULD Models

HWB-FULD models have the same capabilities as the HWB-FUL but are equipped with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWB-FULDA Models

HWB-FULDA models have the same capabilities as the HWB-FULD but are equipped the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.



HWB-FUL Model

HWBI-FUL Models

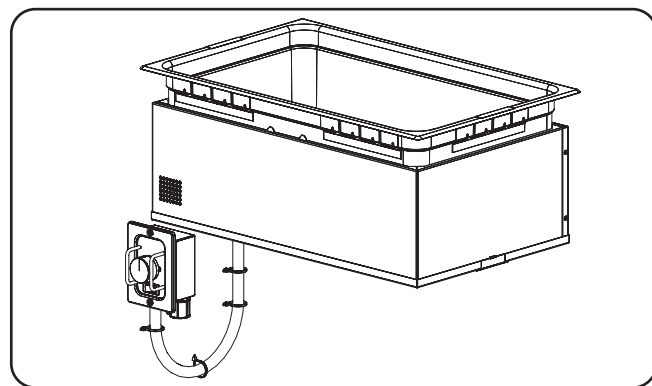
HWBI-FUL models are the same as the HWB-FUL models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-FULD Models

HWBI-FULD models are top mount insulated versions that have the same capabilities as the HWBI-FUL but with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-FULDA Models

HWBI-FULDA models are top mount insulated versions that have the same capabilities as the HWBI-FULD but with the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.



HWBI-FUL and HWBI-FULD Models

HWBIB-FUL Models

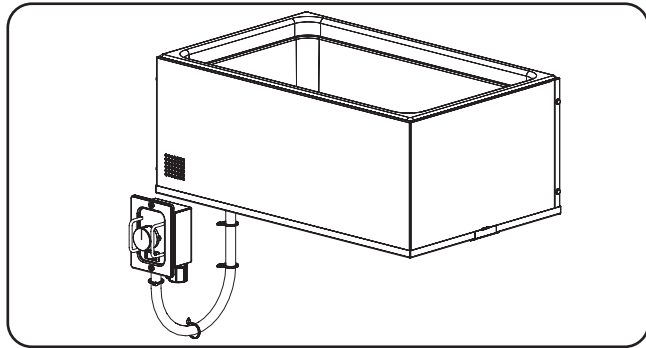
HWBIB-FUL models are a fully insulated version of the HWB-FUL models. These models are designed to be mounted to the underside of a non-combustible countertop.

HWBIB-FULD Models

HWBIB-FULD models are bottom mount insulated versions that have the same capabilities as the HWBIB-FUL but with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures. These models are designed to be mounted to the underside of a non-combustible countertop.

HWBIB-FULDA Models

HWBIB-FULDA models are bottom mount insulated versions that have the same capabilities as the HWBIB-FULD but with the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically. These models are designed to be mounted to the underside of a non-combustible countertop.



HWBIB-FUL and HWBIB-FULD Models

HWB-43 Models

HWB-43 models are capable of holding a variety of pan combinations listed below. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

- One full size pan and one 1/3 size pan with adapter bars.
- Four 1/3 size pans with adapter bars.
- Two 1/2 size pans and one 1/3 size pan with adapter bars.
- Two 11 quart (10 L) round pans with adapter top.

An optional remote mounted control box with a digital temperature controller and an ON/OFF switch is available.

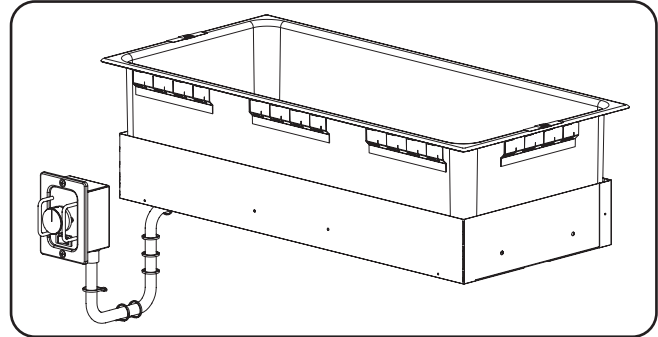
Pans, Covers, Adapter Bars, and Adapter Tops sold separately (see the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details).

HWB-43D Models

HWB-43D models have the same capabilities as the HWB-43 but is a Built-In Heated Well with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWB-43DA Models

HWB-43DA models have the same capabilities as the HWB-43D but the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.



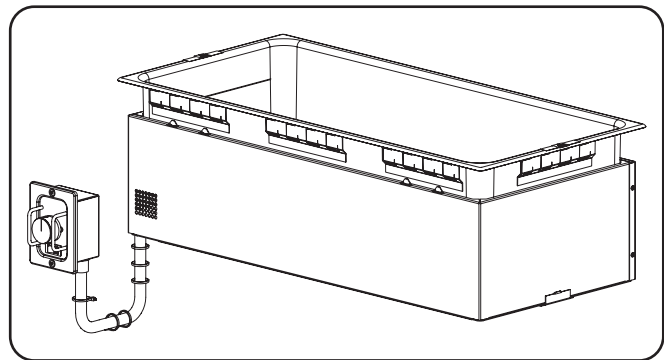
HWB-43 and HWB-43D Model

HWBI-43 Models

HWBI-43 models are the same as the HWB-43 models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-43D Models

HWBI-43D models are top mount insulated versions that have the same capabilities as the HWBI-43 but with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.



HWBI-43 and HWBI-43D Models

HWB-4QT Models

HWB-4QT models are round Built-In Heated Wells that hold a 4 quart pan. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWB-4QTD Models

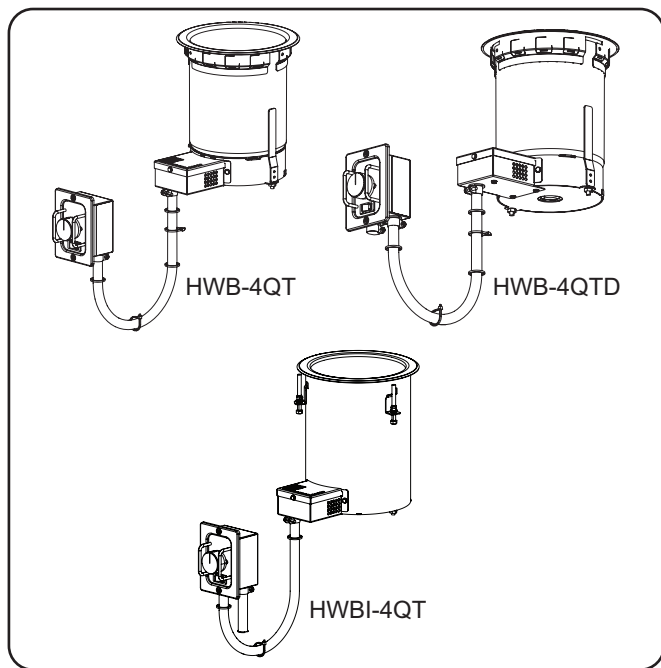
HWB-4QTD models are the same as the HWB-4QT but are equipped with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures.

HWBI-4QT Models

HWBI-4QT models are the same as the HWB-4QT models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-4QTD Models

HWBI-4QTD models are the same as the HWB-4QTD models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.



HWB-4QT, HWB-4QTD, and HWBI-4QT Model

HWB-7QT Models

HWB-7QT models are round Built-In Heated Wells that hold a 7 quart pan. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWB-7QTD Models

HWB-7QTD models are the same as the HWB-7QT but is equipped with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures.

HWBI-7QT Models

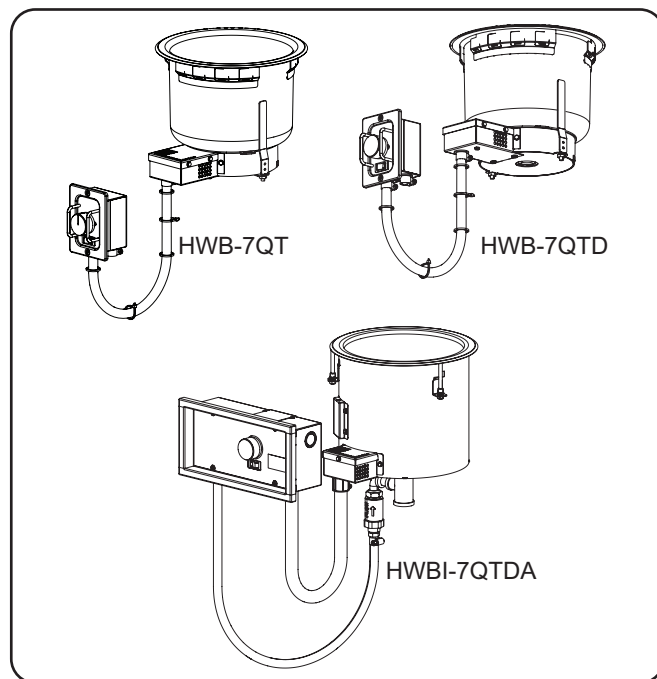
HWBI-7QT models are the same as the HWB-7QT models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-7QTD Models

HWBI-7QTD models are the same as the HWB-7QTD models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-7QTDA Models

HWBI-7QTDA models have the same capabilities as the HWBI-7QTD models but are equipped the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically.



HWB-7QT, HWB-7QTD and HWBI-7QTDA Models

MODEL DESCRIPTION

GB

HWB-11QT Models

HWB-11QT models are round Built-In Heated Wells that hold a 11 quart pan. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop or topside of a combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWB-11QTD Models

HWB-11QTD models are the same as the HWB-11QT but is equipped with a drain. The drain includes a 3/4" NPT drain fitting and flat drain screen that allows for pans to stay level for consistent temperatures.

HWBI-11QT Models

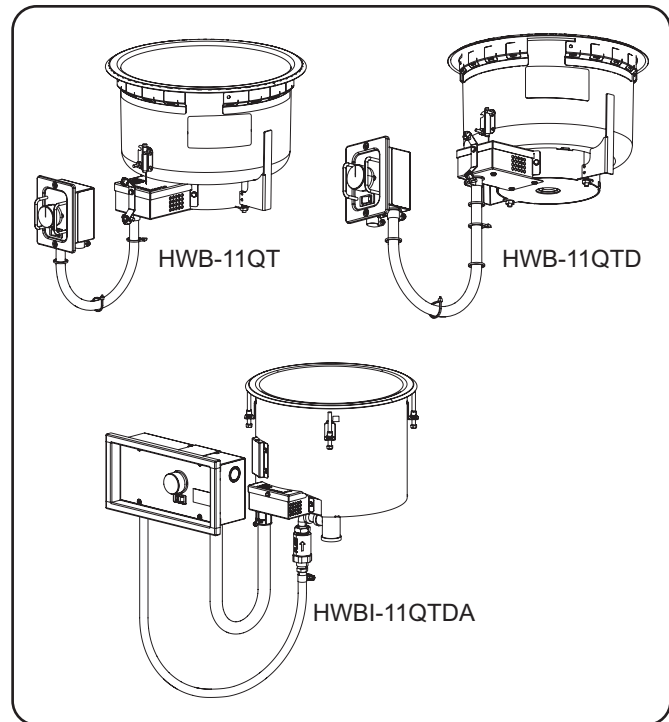
HWBI-11QT models are the same as the HWB-11QT models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-11QTD Models

HWBI-11QTD models are the same as the HWB-11QTD models except the units are fully insulated. The insulated unit conserves energy and preserves more consistent heating temperatures. These models are designed to be mounted to the topside of a non-combustible countertop using the appropriate countertop mounting kit.

HWBI-11QTDA Models

HWBI-11QTDA models have the same capabilities as the HWBI-11QTD but are equipped the optional Auto-Fill feature. The Auto-Fill feature fills and maintains the proper level of water in the well automatically.



HWB-11QT, HWB-11QTD, and HWBI-11QTDA Models

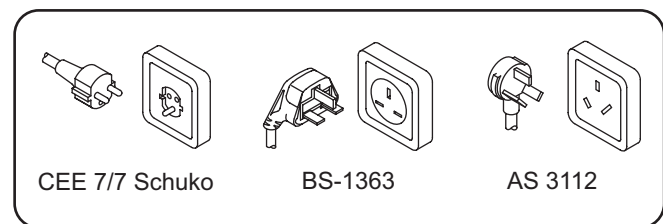
SPECIFICATIONS

Plug Configurations

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



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



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco®.

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

Electrical Rating Chart — All HWB-FUL Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Plug Configuration	Shipping Weight *
HWBxx-FUL HWBxx-FULD	220 V	1200 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko or Hardwired	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.0 A		BS-1363 or Hardwired	
	220/230 V †		5.5 A		CEE 7/7 Schuko or Hardwired	
	230/240 V †		5.0 A		BS-1363, AS 3112, or Hardwired	
HWBxx-FULDA	220 V	1215 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko or Hardwired	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.1 A		BS-1363 or Hardwired	
	220/230 V †	1215/1328 W	5.6/5.8 A		CEE 7/7 Schuko or Hardwired	
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		BS-1363, AS 3112, or Hardwired	
HWBHxx-FUL HWBHxx-FULD	220 V	1650 W	7.5 A	1	CEE 7/7 Schuko or Hardwired	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 or Hardwired	
	220/230 V †		7.5 A		CEE 7/7 Schuko or Hardwired	
	230/240 V †		6.9 A		BS-1363, AS 3112, or Hardwired	
HWBHxx-FULDA	220 V	1665 W	7.6 A	1	CEE 7/7 Schuko or Hardwired	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 or Hardwired	
	220/230 V †	1665/1820 W	7.6/7.9 A		CEE 7/7 Schuko or Hardwired	
	230/240 V †	1529/1665 W	6.7/7.0 A		BS-1363, AS 3112, or Hardwired	

Electrical Rating Chart — All HWB-43 Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Shipping Weight *
HWBxx-43 HWBxx-43D	220 V	1200 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.0 A		
	220/230 V †	1200/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1102/1200 W	4.8/5.0 A		
HWBxx-43DA	220 V	1215 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.1 A		
	220/230 V †	1215/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		
HWBHxx-43 HWBHxx-43D	220 V	1650 W	7.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		7.5/7.8 A		
	220/230 V †	1650/1803 W	7.5/7.8 A		
	230/240 V †	1515/1650 W	6.6/6.9 A		
HWBHxx-43DA	220 V	1665 W	7.6 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		6.9 A		
	220/230 V †	1663/1817 W	7.6/7.9 A		
	230/240 V †	1530/1665 W	6.6/6.9 A		

Electrical Rating Chart — All HWB-4QT Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Shipping Weight *
HWBxx-4QT	220 V	600 W	2.7 A	1	4 kg (9 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		

* Add 6 lbs. (3 kg) to shipping weight for insulated units. Add 1 kg (3 lbs.) to shipping weight for units with a drain. Add 1 kg (3 lbs.) to shipping weight for units with Auto-Fill.

† CE certification not available on component/fabricator models.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

SPECIFICATIONS



Electrical Rating Chart — All HWB-7QT Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Shipping Weight *
HWBxx-7QT HWBxx-7QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-7QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-7QT HWBHxx-7QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-7QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

Electrical Rating Chart — All HWB-11QT Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Shipping Weight *
HWBxx-11QT HWBxx-11QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-11QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-11QT HWBHxx-11QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-11QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

* Add 6 lbs. (3 kg) to shipping weight for insulated units. Add 1 kg (3 lbs.) to shipping weight for units with a drain. Add 1 kg (3 lbs.) to shipping weight for units with Auto-Fill.

† CE certification not available on component/fabricator models.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

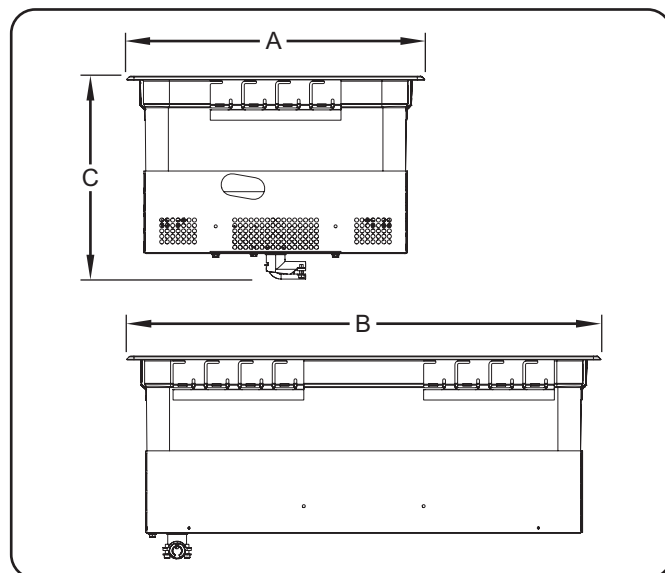
Water Supply Specifications (Auto-Fill Units)

	Minimum	Maximum
Water Pressure	172 kPa (25 psi)	689 kPa (100 psi)
Water Temperature	15°C (60°F)	43°C (110°F)



Dimensions — HWB-FUL Models (Non-Insulated, Top Mount)

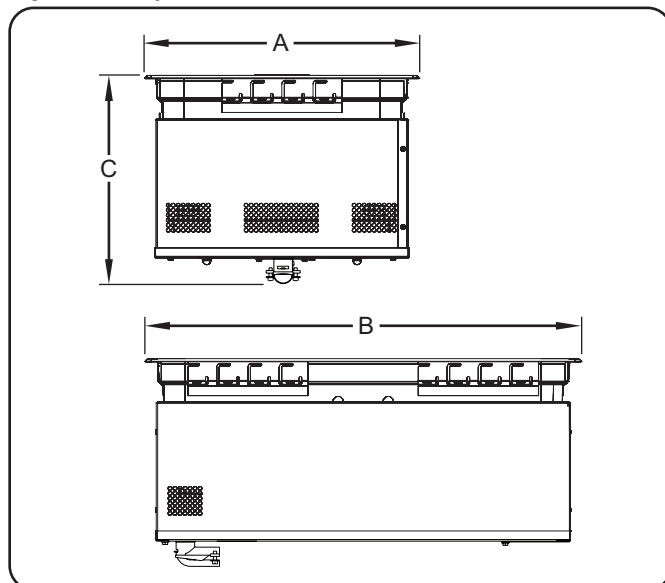
Models:		
HWB-FUL	HWBRN-FUL	HWBRT-FUL
HWB-FULD	HWBRN-FULD	HWBRT-FULD
HWBH-FUL	HWBHRN-FUL	HWBHRT-FUL
HWBH-FULD	HWBHRN-FULD	HWBHRT-FULD
Width (A)	Depth (B)	Height (C)
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	237 mm (9-3/8")



Dimensions — HWB-FUL Models (Non-Insulated, Top Mount)

Dimensions — HWBI-FUL Models (Insulated, Top Mount)

Model:		
HWBI-FUL	HWBIRT-FUL	
HWBI-FULD	HWBIRT-FULD	
HWBHI-FUL	HWBHIRT-FUL	
HWBHI-FULD	HWBHIRT-FULD	
Width (A)	Depth (B)	Height (C)
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	263 mm (10-3/8")

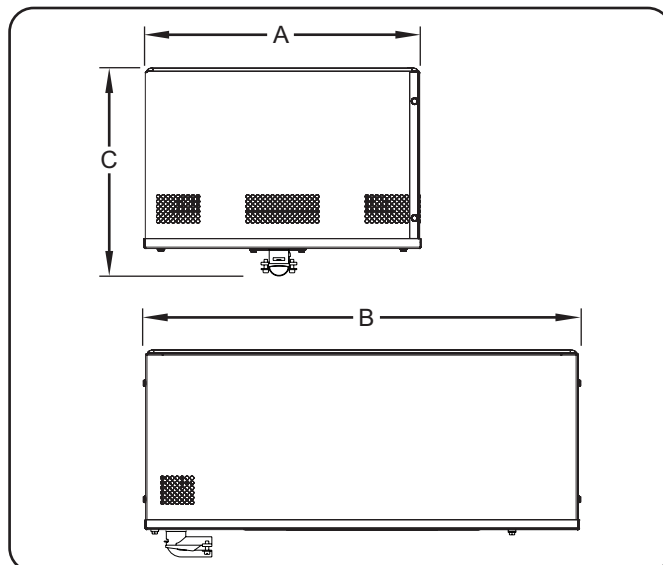


Dimensions — HWBI-FUL Models (Insulated, Top Mount)

SPECIFICATIONS

Dimensions — HWBIB-FUL Models (Insulated, Bottom Mount)

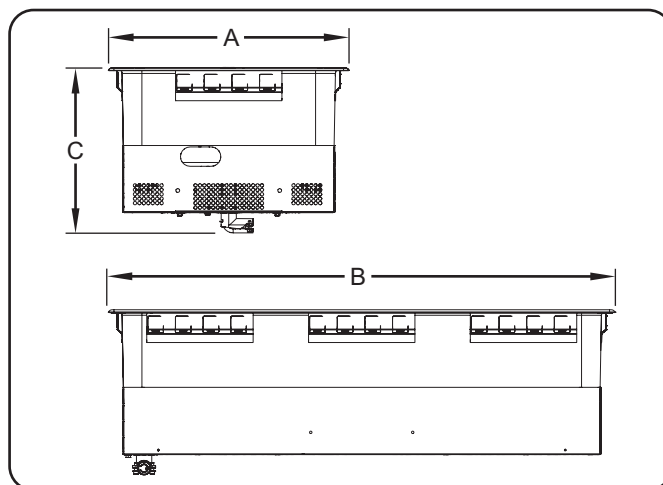
Models:		
HWBIB-FUL	HWBHIB-FUL	
HWBIB-FULD	HWBHIB-FULD	
HWBIB-FULDA	HWBHIB-FULDA	
HWBIBRT-FUL	HWBIBRT-FULD	
HWBHIBRT-FUL	HWBHIBRT-FULD	
Width (A)	Depth (B)	Height (C)
352 mm (13-7/8")	561 mm (22-1/8")	261 mm (10-3/8")



Dimensions — HWBIB-FUL Models (Insulated, Bottom Mount)

Dimensions — HWB-43 Models

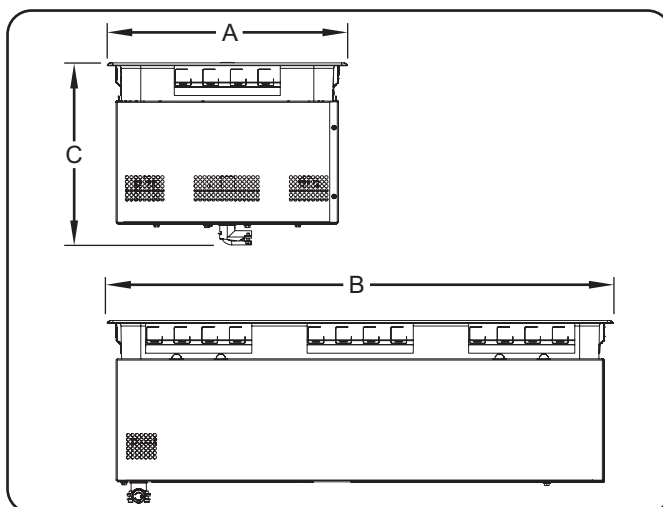
Models:		
HWB-43	HWB-43D	HWB-43DA
HWBH-43	HWBH-43D	HWBH-43DA
HWBRT-43	HWBRT-43D	
HWBHRT-43	HWBHRT-43D	
HWBRN-43	HWBRN-43D	
HWBHRN-43	HWBHRN-43D	
Width (A)	Depth (B)	Height (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	239 mm (9-7/16")



Dimensions — HWB-43 Models

Dimensions — HWBI-43 Models

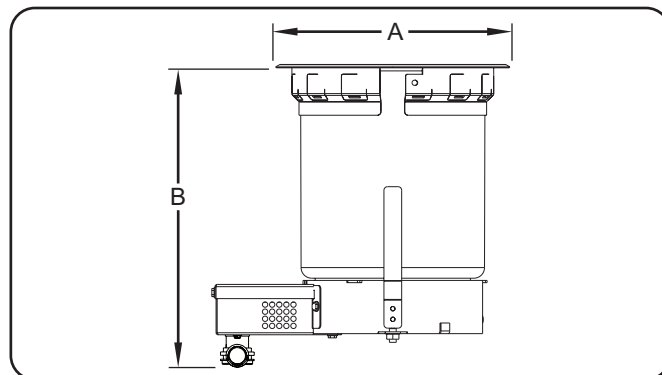
Models:		
HWBI-43	HWBI-43D	
HWBHI-43	HWBHI-43D	
Width (A)	Depth (B)	Height (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	262 mm (10-5/16")



Dimensions — HWBI-43 Models

Dimensions — HWB-4QT Models

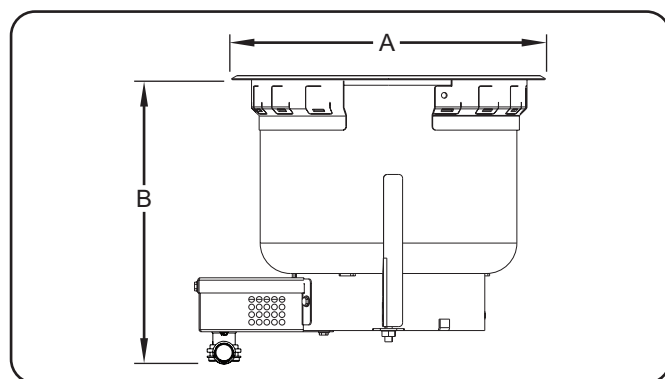
Models:		
HWB-4QT	HWBRN-4QT	HWBRT-4QT
HWB-4QTD	HWBRN-4QTD	HWBRT-4QTD
HWBI-4QT	HWBI-4QTD	
Diameter (A)	Height (B)	
212 mm (8-3/8")	270 mm (10-5/8")	



Dimensions — HWB-4QT Models

Dimensions — HWB-7QT Models

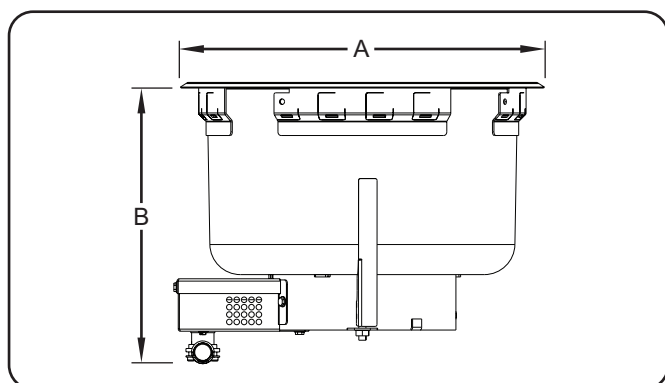
Models:		
HWB-7QT	HWBRN-7QT	HWBRT-7QT
HWB-7QTD	HWBRN-7QTD	HWBRT-7QTD
HWBH-7QT	HWBHRN-7QT	HWBHRT-7QT
HWBH-7QTD	HWBHRN-7QTD	HWBHRT-7QTD
HWBI-7QT	HWBI-7QTD	HWBI-7QTDA
HWBIH-7QT	HWBIH-7QTD	HWBIH-7QTDA
Diameter (A)	Height (B)	
262 mm (10-5/16")	244 mm (9-5/8")	



Dimensions — HWB-7QT Models

Dimensions — HWB-11QT Models

Models:		
HWB-11QT	HWBRN-11QT	HWBRT-11QT
HWB-11QTD	HWBRN-11QTD	HWBRT-11QTD
HWBH-11QT	HWBHRN-11QT	HWBHRT-11QT
HWBH-11QTD	HWBHRN-11QTD	HWBHRT-11QTD
HWBI-11QT	HWBI-11QTD	HWBI-11QTDA
HWBIH-11QT	HWBIH-11QTD	HWBIH-11QTDA
Diameter (A)	Height (B)	
313 mm (12-5/16")	244 mm (9-5/8")	



Dimensions — HWB-11QT Models

General

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

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 where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).

FIRE HAZARD:

- Install unit with a minimum of 89 mm (3-1/2") of space from bottom of unit to all combustible surfaces to prevent combustion.
- Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions.

CAUTION

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

NOTICE

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

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.

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6") clearance from unit (not to exceed 1829 mm [72"]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

Third-party certification approval of component installation and use is the responsibility of installer/fabricator and not Hatco® Corporation.

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

NOTE: All Built-In Heated Wells require the control box to be remote mounted in the vertical position.

1. Remove the unit from the shipping carton and remove all packing materials.

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

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

NOTE: A qualified electrician is recommended for connecting the Built-In Heated Well units to a power source. A qualified plumber is recommended for connecting drain.

3. Install the unit in the desired location. Use the appropriate procedure in this section for combustible or non-combustible countertops.

IMPORTANT NOTE:

For bottom mount units, see "Installing a Bottom Mount Unit" in this section or "Mounting Bracket for Bottom Mount Units" in the OPTIONS AND ACCESSORIES section before performing any countertop cutouts.

4. Install the remote mounted control box (refer to the procedure in this section).

Installing Top Mount Unit into Combustible Countertop



WARNING

FIRE HAZARD:

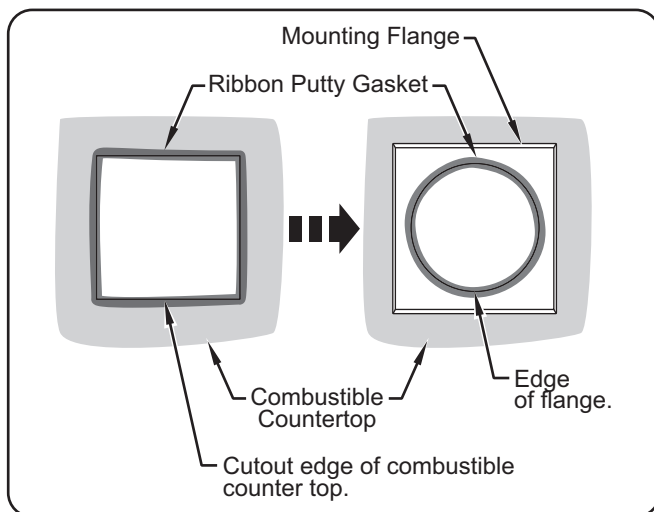
- Hatco mounting flange kits must be used when mounting unit in a combustible countertop.
- Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions.

NOTE: Cut the opening for both the mounting flange/unit and the control box before placing the assembly into the countertop opening.

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

1. Cut the appropriate opening for the mounting flange into the countertop. Refer to "Combustible Countertop Cutout Chart (for Unit/Mounting Kit)" in this section.
2. Cut the appropriate opening for the control box. Refer to "Control Box Cutout Dimensions" in this section.
3. Place ribbon putty gasket around the cutout edge of the countertop. Make sure the ribbon putty gasket overhangs the cutout edge or seal the unit with silicone adhesive.

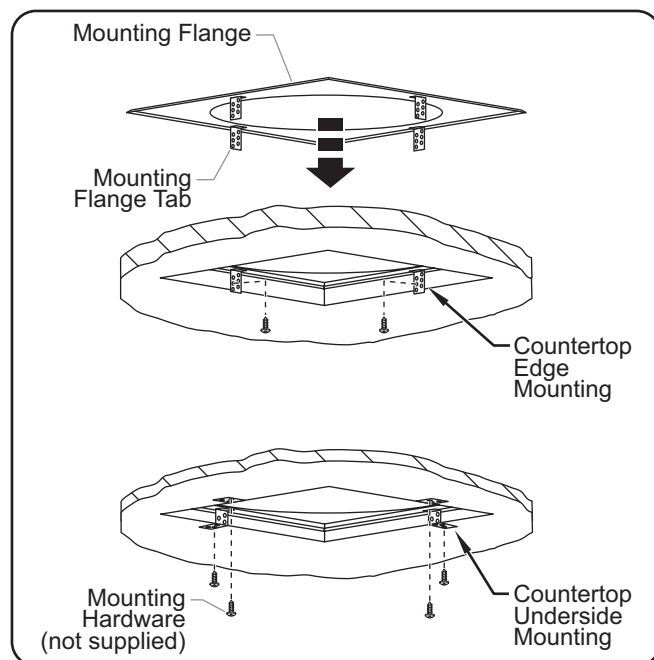
NOTE: A roll of ribbon putty gasket material is supplied with the unit.



Installing Ribbon Putty Gasket

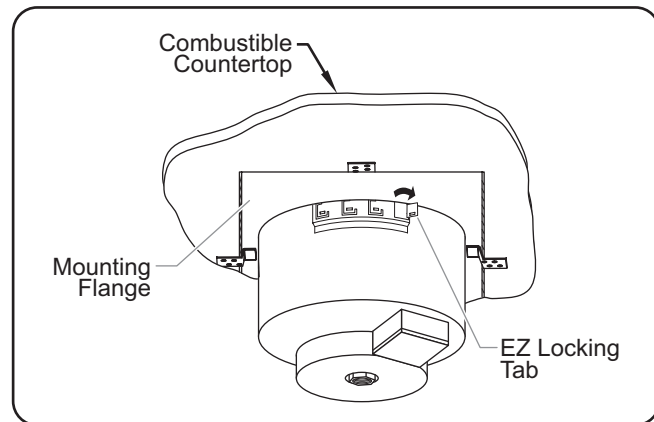
4. Place the mounting flange into the countertop opening.
5. Secure the mounting flange tabs to the edge or the underside of the combustible countertop using the appropriate hardware (mounting hardware not supplied).

NOTE: For underside mounting, tabs on mounting flange must be bent to the underside of the countertop.



Installation of Mounting Flange Kit

6. Place ribbon putty gasket around the edge of the mounting flange. Make sure the ribbon putty gasket overhangs the edge of the flange or seal the unit with silicone adhesive.
7. Place the unit into the countertop opening.
8. Using a screwdriver, rotate the unit's EZ locking tab outward to secure the unit to the underside of the mounting flange. Rotate as many tabs as needed to secure the unit to the mounting flange.



EZ Locking Tabs

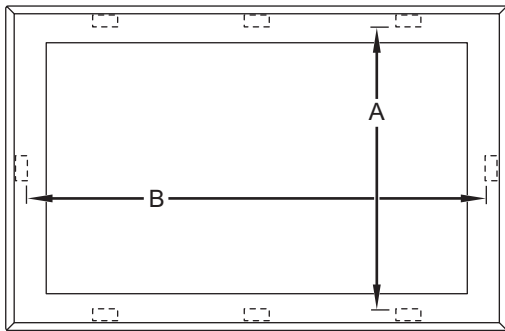
9. Carefully trim and remove the excess ribbon putty gasket material from around the unit.

Combustible Countertop Cutout Chart (for Unit/Mounting Kit)							
Models	Minimum Width (A)	Maximum Width (A)	Minimum Depth (B)	Maximum Depth (B)	Overall Width (C)	Overall Depth (D)	Below Counter Clearance
HWB-FUL HWBI-FUL	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	559 mm (22")	565 mm (22-1/4")	---	---	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	737 mm (29")	743 mm (29-1/4")	---	---	254 mm (10")
HWB-4QT ♦ HWBI-4QT	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	254 mm (10")	254 mm (10")	279 mm (11")
HWB-7QT ♦ HWBI-7QT	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	305 mm (12")	305 mm (12")	254 mm (10")
HWB-11QT ♦ HWBI-11QT	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	356 mm (14")	356 mm (14")	254 mm (10")

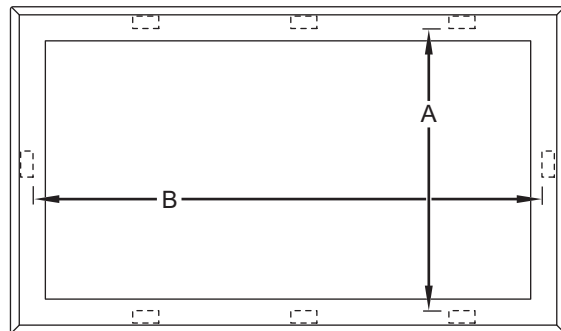
♦ Combustible countertop opening is a "square" cut-out.

NOTE: Mounting kit required for combustible countertop installations.

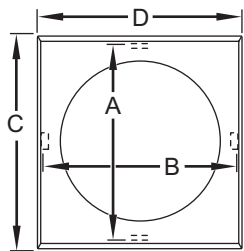
NOTE: Allow additional clearance below the counter for units equipped with a drain.



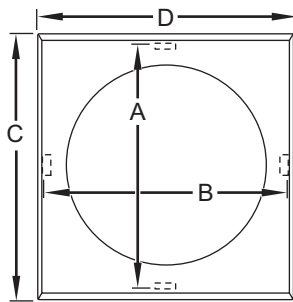
HWB-FUL and HWBI-FUL Models



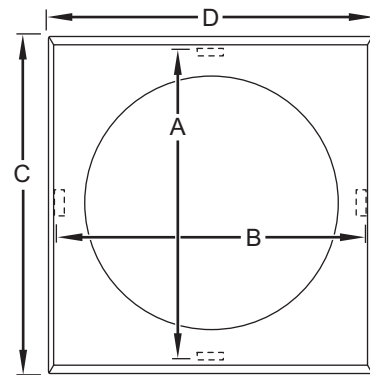
HWB-43 and HWBI-43 Models



HWB-4QT and HWBI-4QT Models



HWB-7QT and HWBI-7QT Models



HWB-11QT and HWBI-11QT Models

Combustible Countertop Mounting Flange Templates

Installing Top Mount Unit into Non-Combustible Countertop

⚠ WARNING

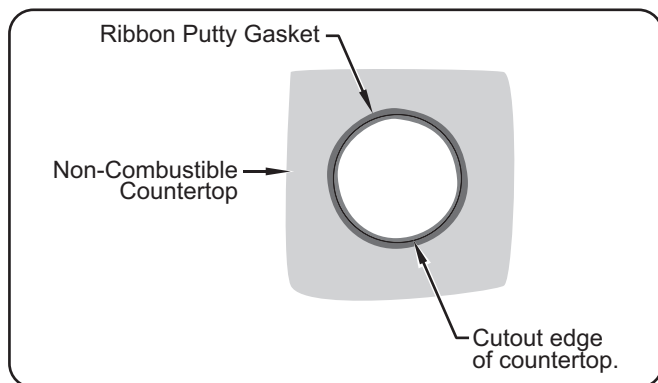
FIRE HAZARD: Unit must be installed using ribbon putty gasket between the unit and the installation surface per installation instructions (refer to the Installation section of this manual).

NOTE: Mounting flange kit is not required for installation into non-combustible material.

NOTE: Cut the opening for both the unit and the control box before placing unit into the countertop opening.

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

1. Cut the appropriate opening in the countertop. Refer to "Non-Combustible Countertop Cutout Chart" in this section.
2. Cut the appropriate opening for the control box. Refer to "Control Box Cutout Dimensions" in this section.
3. Place ribbon putty gasket around the cutout edge of the countertop. Make sure the ribbon putty gasket overhangs the cutout edge or seal unit with silicone adhesive.

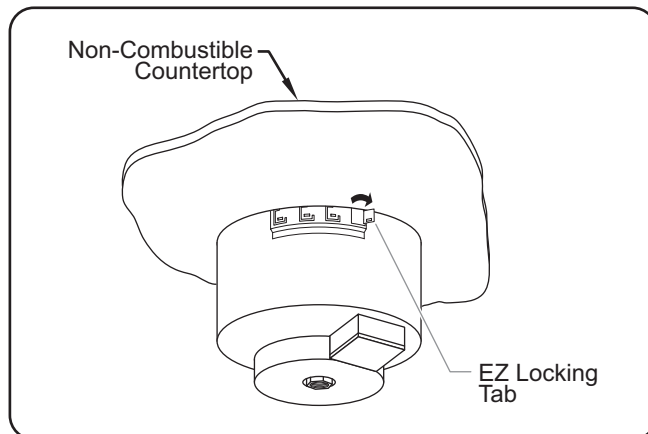


Installing Ribbon Putty Gasket

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

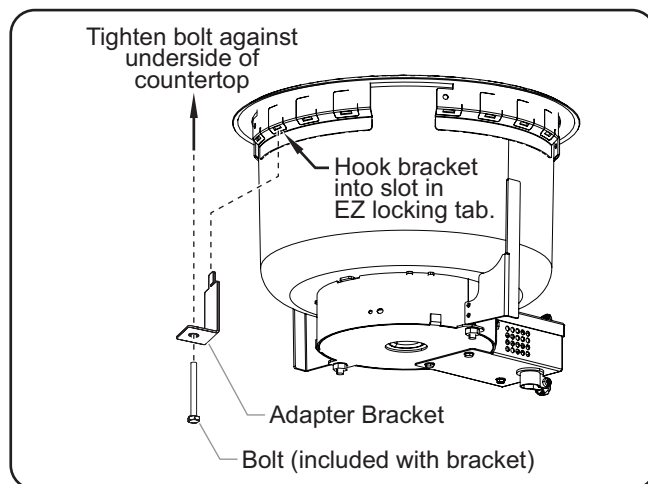
4. Place the unit into the countertop opening.

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



EZ Locking Tabs

NOTE: The Hatco EZ locking tabs work on countertops that have a maximum thickness of 3/16" (5 mm). For countertops 3/16"-2" thick, use optional adapter bracket part number R04.42.194.00.



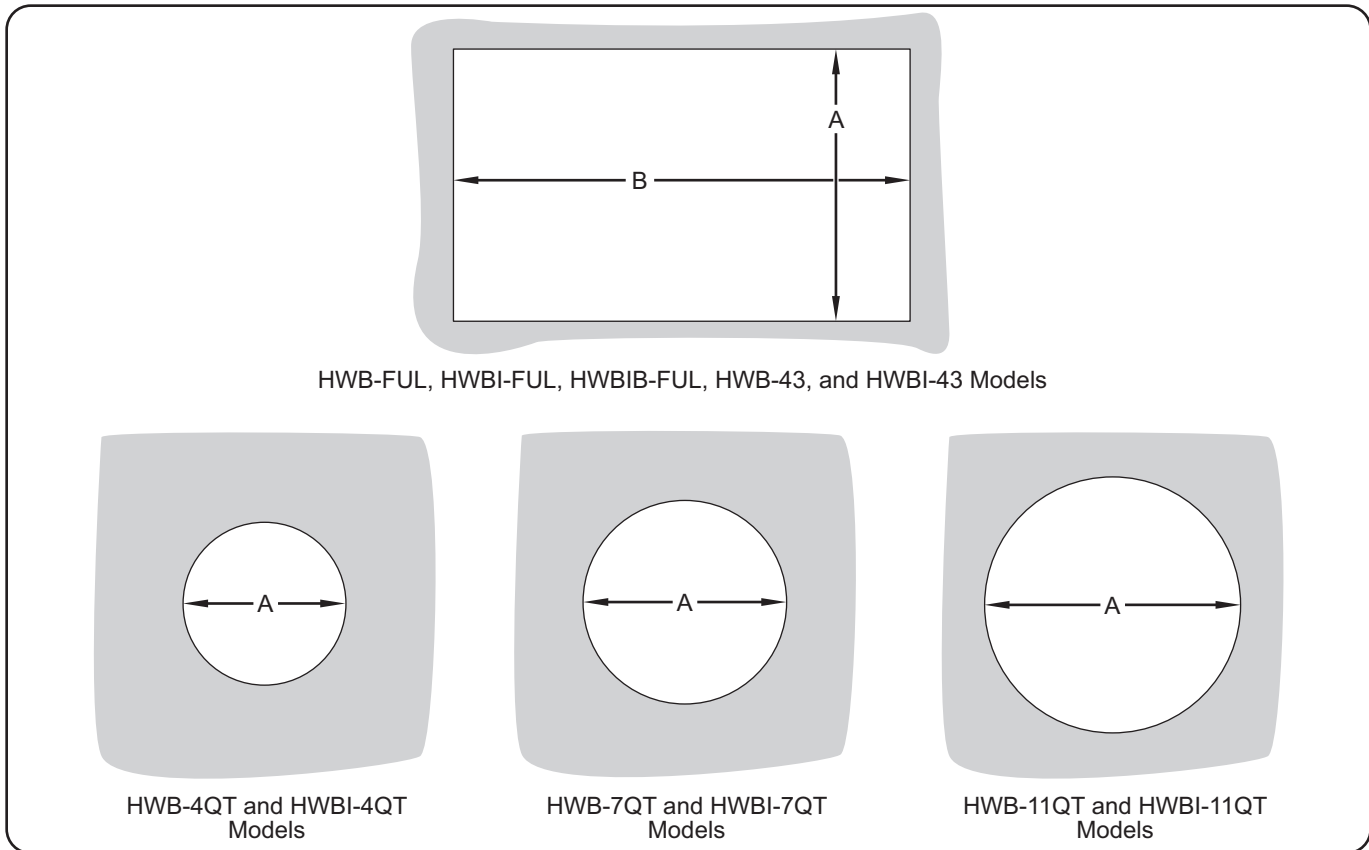
Thick Countertop Adapter Bracket

6. Carefully trim and remove the excess ribbon putty material from around the unit.

Non-Combustible Countertop Cutout Chart					
Models	Minimum Width (A)	Maximum Width (A)	Minimum Depth (B)	Maximum Depth (B)	Below Counter Clearance
HWB-FUL HWBI-FUL	321 mm (12-5/8")	328 mm (12-15/16")	524 mm (20-5/8")	531 mm (20-15/16")	267 mm (10-1/2")
HWBIB-FUL ■	306 mm (12-1/32")	306 mm (12-1/32")	509 mm (20-1/32")	509 mm (20-1/32")	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	322 mm (12-11/16")	328 mm (12-15/16")	703 mm (27-11/16")	711 mm (28")	254 mm (10")
HWB-4QT	Ø 181 mm (7-1/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWBI-4QT	Ø 187 mm (7-3/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWB-7QT	Ø 232 mm (9-1/8")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-7QT	Ø 243 mm (9-9/16")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWB-11QT	Ø 282 mm (11-1/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-11QT	Ø 289 mm (11-3/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")

■ Refer to "Installing A Bottom Mount Unit" in the INSTALLATION section for accurate cutout dimensions.

NOTE: Allow additional clearance below the counter for units equipped with a drain.



Non-Combustible Countertop Mounting Templates

Installing a Remote Mounted Control Box

⚠ WARNING

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

NOTE: A qualified electrician is recommended for connecting the unit to a power source. A qualified plumber is recommended for connecting drain(s) and Auto-Fill.

1. Cut and drill the appropriate holes in the mounting surface. Refer to the "Control Box Cutout Dimensions" below for the cutout dimensions for each control box.
2. Remove the trim cover from the control box assembly.
3. Position the control box into the opening through the backside.
4. Secure the control box to the mounting surface using screws (#8 sheet metal screws supplied).
5. Connect the proper power source to the mounted remote control box.
 - For corded units, plug power cord into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
 - For hardwired units, have a qualified electrician make the appropriate electrical connections.

NOTE: Standard hardwired units are equipped with a 914 mm (36") flexible conduit connected to the control box.

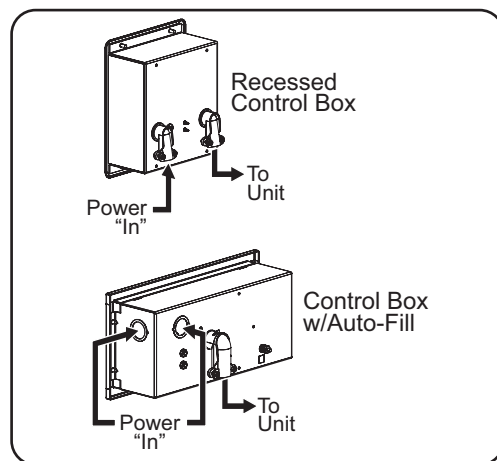
6. Connect the water supply to the optional Auto-Fill system, if equipped. Refer to the "Installing an Auto-Fill Unit" procedure in this section.
7. Reinstall the trim cover.

Control Box Cutout Dimensions

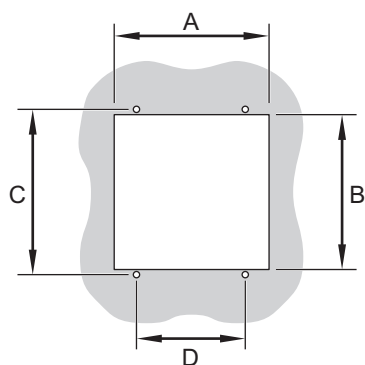
Model	Opening Dimensions		Screw Hole Dimensions	
	(A)	(B)	(C)	(D)
Recessed Control Box Assembly (standard)	149 mm (5-7/8")	162 mm (6-3/8")	173 mm (6-13/16")	98 mm (3-7/8")
Control Box Assembly with Auto-Fill (optional)	257 mm (10-1/8")	121 mm (4-3/4")	64 mm (2-1/2")	264 mm (10-7/16")
Control Panel for Component Units	54 mm (2-1/8")	86 mm (3-3/8")	89 mm (3-1/2")	57 mm (2-1/4")

IMPORTANT NOTE:

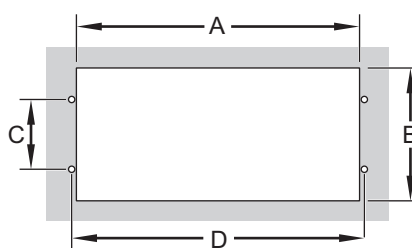
Make sure the installation location provides enough room for electrical and plumbing connections to the control box.



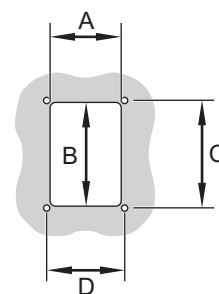
Control Box Electrical Connections



Recessed Control Box (standard)



Control Box Assembly With Auto-Fill (optional)



Control Panel For Component Units

Control Box Assembly Cutout Dimensions

Installing an Auto-Fill Unit

The side mounted Auto-Fill option connects the on-site water supply through the control panel to an Auto-Fill fitting on the side of the well enclosure. Use the following procedure to install a unit equipped with the side mounted Auto-Fill option.

NOTE: The Plumbing Kit that comes with this unit includes the following parts: street elbow, back-flow preventer valve, fill tube hose, and hose clamps.

CAUTION

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

NOTICE

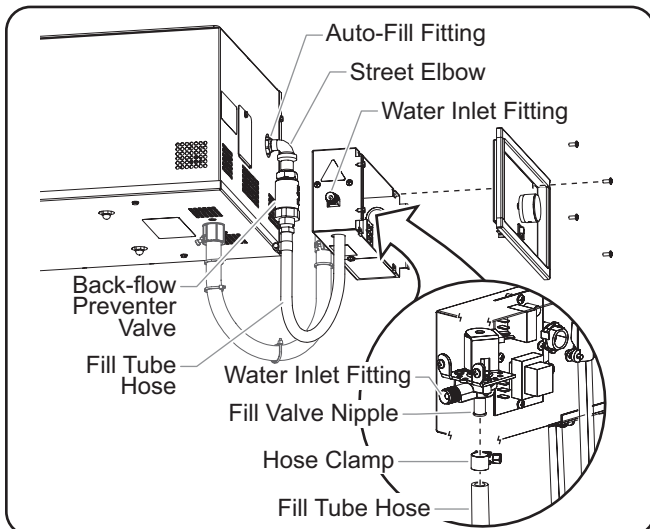
Auto-fill units supplied with water from a reverse osmosis (RO) system (or similar water filtration system) must be installed with an operating remineralization system to ensure proper operation. Failure to do so may cause unit to overfill. Damage caused by overfilling is not covered under warranty.

Drain sealants must have temperature rating of 260°C (500°F) or higher. Incoming water pipes must be compliant for potable water.

1. Connect the street elbow to the Auto-Fill fitting located on the outside of the well. Replace the fill tube hose on fitting.

NOTE: The fill tube hose may need to be removed from the Plumbing Kit for ease of installation.

2. Connect the fill tube hose to the fill valve nipple in the control box and secure using the hose clamp. (Remove the control box trim cover to access the nipple.)
3. Connect the on-site water supply line to the 1/4" NPT water inlet fitting on the control enclosure.
4. Turn on the water supply and check for leaks.



Installing a Side Mounted Auto-Fill Unit (HWBIB-FULDA shown)

NOTE: Refer to "Water Supply Specifications" in the SPECIFICATIONS section of this manual for water supply requirements.

Installing A Drain Assembly

After installing a drain-equipped unit into the countertop, use the following procedure to connect the unit to the on-site drain line.

CAUTION

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

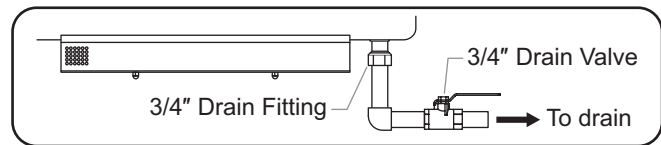
NOTE: Consult a licensed plumbing contractor for proper drain installation that conforms to local plumbing codes.

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

1. Connect drain pipe (supplied by others) from the 3/4" NPT drain fitting on the bottom of the unit to a 3/4" drain valve (supplied by others or available as an accessory from Hatco — refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section).

NOTE: The drain valve must be installed in an easily accessible location for the operator.

2. Connect the drain valve to the on-site drain line (supplied by others).

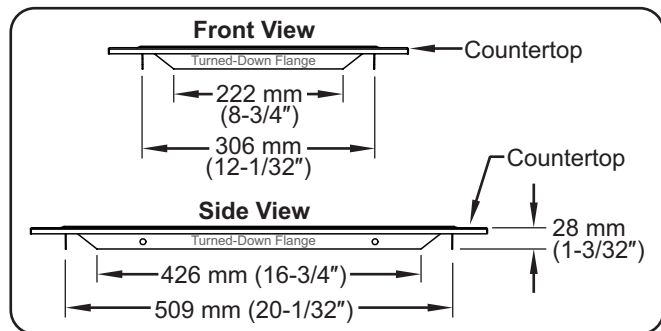


Drain Connection

Installing A Bottom Mount Unit

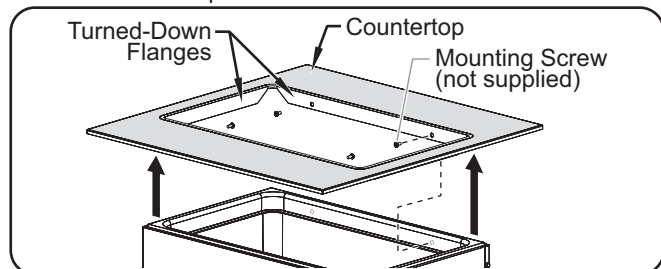
Installation of a bottom mount unit requires custom fabrication of the countertop by a qualified and experienced installer. Use the following information as guidelines for one method of installing a bottom mount unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation with an optional mounting bracket.

- Create the countertop cutout with turned-down flanges on all four sides. These flanges should be positioned on the inside of the well for installation.



Suggested Turned-Down Flange Dimensions

- Apply silicone sealant to the top edge of the well before installation.
- Secure the unit to the countertop by installing mounting screws (not supplied) through the turned-down flanges and into the top rim of the well.



Installing Bottom Mount Unit

General

Use the following procedures to operate a Built-In Heated Well.

⚠ WARNING

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

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.
- Turn off unit when filling with water and avoid splashing.

NOTICE

Auto-fill units supplied with water from a reverse osmosis (RO) system (or similar water filtration system) must be installed with an operating remineralization system to ensure proper operation. Failure to do so may cause unit to overfill. Damage caused by overfilling is not covered under warranty.

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

Unit must be allowed to cool down to room temperature before changing from wet-to-dry or dry-to-wet operation. Allowing unit to run dry during wet operation or adding water during dry operation will damage unit.

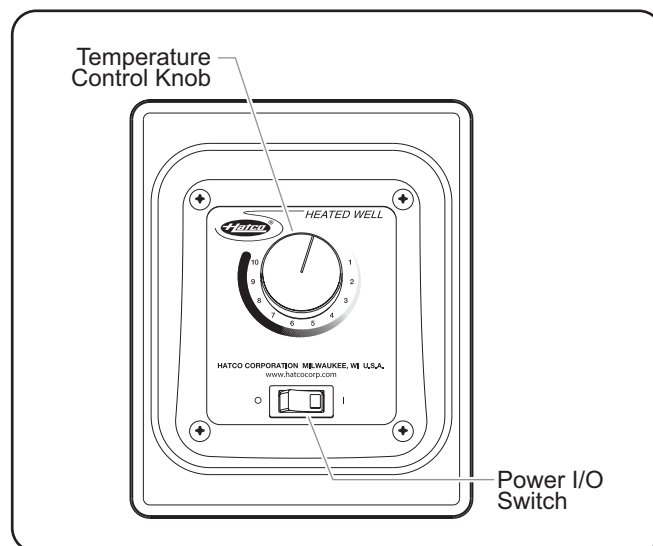
This unit is intended for commercial use only — NOT for household use.

Hatco® Built-In Heated Wells are designed for WET or DRY operation. Hatco recommends wet operation for consistent food heating. If the unit is operating wet and is allowed to run dry, turn it off and allow to cool before adding water.

Startup

1. Prepare the heated well for operation.
 - If using the well for wet operation without Auto-Fill, make sure the drain valve is closed (if equipped) and manually fill the well with hot tap water until the water is no higher than the MAX fill line inside the well.
 - If the unit is equipped with the Auto-Fill option, make sure the drain valve is closed.
2. Place an empty pan in the well or cover the well with a lid. This step is recommended to speed up pre-heating and reach operating temperature.
3. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position. The indicator light on the switch glows when the unit is on.
 - If the unit is equipped with the Auto-Fill option, the Power I/O switch will activate the Auto-Fill system when it is moved to the **I** position. The well will fill with water until the water reaches the water level sensor in the well. During operation, the Auto-Fill system will maintain the water level automatically using the water level sensor.

4. Turn the Temperature Control Knob to adjust the temperature of the unit to the desired safe food temperature.
5. Allow heated well to preheat for approximately 30 minutes.



Recessed Control Box (standard)

NOTE: Refer to the **OPTIONS AND ACCESSORIES** section for units equipped with the optional digital temperature controller.

Food Warming

Place the appropriate size food pan(s) into the unit opening.

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

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position. The indicator light on the switch will shut off and the Auto-Fill system will be deactivated (if equipped).

General

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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.

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 +1-414-671-6350.

CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Drain water may reach temperatures in excess of 93°C (200°F). Use appropriate plumbing materials when installing drain.
- DO NOT clean unit while it contains any food product. Remove food product and allow unit to cool completely before cleaning.

NOTICE

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

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

Daily Cleaning

To preserve the finish of the Built-In Well, perform the following cleaning procedure daily.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Drain or remove water from the well if used for wet operation.
4. Wipe the entire unit down using a clean cloth or sponge and mild detergent.
5. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
6. Rinse the well thoroughly with hot water to remove all detergent residue.
7. Wipe dry with a clean cloth.

Removing Lime and Mineral Deposits

In order to dissolve water scale, lime, and rust deposits from the electric heating elements, thermostat probes and interior surfaces of the unit, use the following procedure:

The amount of lime and mineral content in the water and how often the unit is operated 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.

NOTE: Product failure caused by liming or sediment buildup is not covered under warranty.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Drain or remove water from the well if used for wet operation.
4. Add a mixture of 50% water and 50% white vinegar to the well until it covers the accumulated scale. Do not use flavored vinegar.
5. Move the Power I/O switch to the **I** (on) position and heat water to the maximum temperature of 88°C (190°F) or higher.
6. Move the Power I/O switch to the **O** (off) position and cover the well.
7. Allow the solution to soak for at least one hour or overnight for heavy buildup.
8. Drain the hot water/cleaning solution from the well.
9. Scrub the well with a plastic scouring pad.
10. Rinse the well thoroughly with hot water.
11. Wipe dry with a clean cloth.

NOTE: Heavy scale buildup may require additional treatments.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Food well not hot enough.	Temperature Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Food well too hot.	Temperature Control set too high.	Adjust Temperature Control to a lower setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and may damage the unit.
No heat.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	On/Off Switch malfunctioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Heating element not working.	
Auto-Fill system not working.	Water level sensor is dirty and not "sensing" properly.	Perform the "Weekly Cleaning" procedure in the Maintenance section with special focus on the water level sensor (located inside the far left well).
	Auto-fill control board malfunctioning.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Water fill valve malfunctioning.	
Unit is overfilling with water.	Water level sensor is not "sensing" minerals in the water supply. This is typically due to reverse osmosis water or similar filtration process.	Auto-fill units supplied with water from a reverse osmosis (RO) system (or similar water filtration system) must be installed with an operating remineralization system to assure proper operation. Failure to do so may cause the unit to overfill. Damage caused by overfilling is not covered under warranty.
Food product not holding hot enough.	Well being operated as a dry unit.	Allow unit to cool and fill with the appropriate amount of water for wet operation. Wet operation promotes consistent hot food holding.

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: +1-414-671-6350 e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

The warranty on this Hatco unit is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with this unit during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on the unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address

- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at www.hatcocorp.com, select the *Support* pull-down menu, and click on "Find Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at: support@hatcocorp.com

Miscellaneous

BALLVALVE3/4..... 3/4" ball valve for installation on external drain line of units with a drain.

GATEVALVE3/4IN 3/4" gate valve for installation on external drain line of units with a drain.

Mounting Kits

The following mounting kits are available for installing units in combustible countertops.

HWB-FUL-MNT..... Mounting kit for HWB-FUL Series

HWB-43-MNT..... Mounting kit for HWB-43 Series

HWB-4Q-MNT..... Mounting kit for HWB-4Q Series

HWB-7Q-MNT..... Mounting kit for HWB-7Q Series

HWB-11Q-MNT..... Mounting kit for HWB-11Q Series

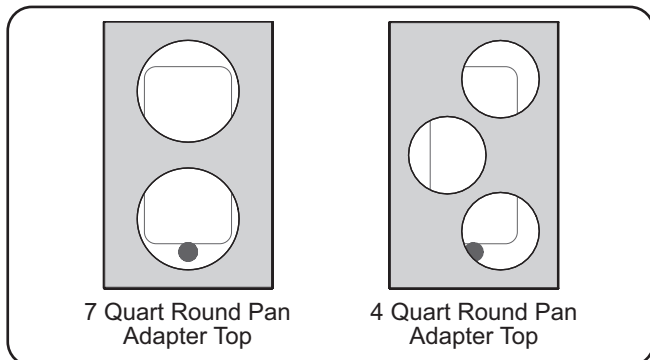
Adapter Tops

The following adapter tops are available to allow rectangular heated wells to hold round pans.

HWB-2-7Q..... Adapter to convert HWB-FUL Series heated well to hold two 7-quart round pans.

HWB-2-11Q..... Adapter to convert HWB-43 Series heated well to hold two 11-quart round pans.

HWB-3-4Q..... Adapter to convert HWB-FUL Series heated well to hold three 4-quart round pans.



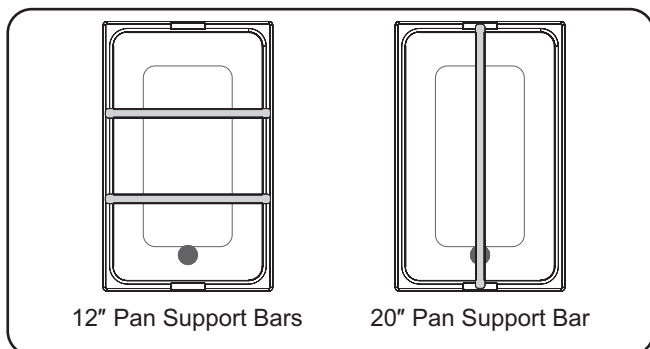
Adapter Tops

Pan Support Bars

The following pan support bars are available to divide a heated well into sections for different size pans.

HWB12BAR..... 12" (305 mm) Pan Support Bar

HWB20BAR..... 20" (508 mm) Pan Support Bar (HWB-FUL Series only)



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)

4QT-PAN..... 4 quart round pan — 6-3/4" dia x 8"H (171 x 203 mm)

7QT-PAN..... 7 quart round pan — 8-11/16" dia x 8"H (221 x 203 mm)

11QT-PAN..... 11 quart round pan — 12-1/4" dia x 8"H (311 x 203 mm)

4QT-LID-1..... 4 quart round, notched lid

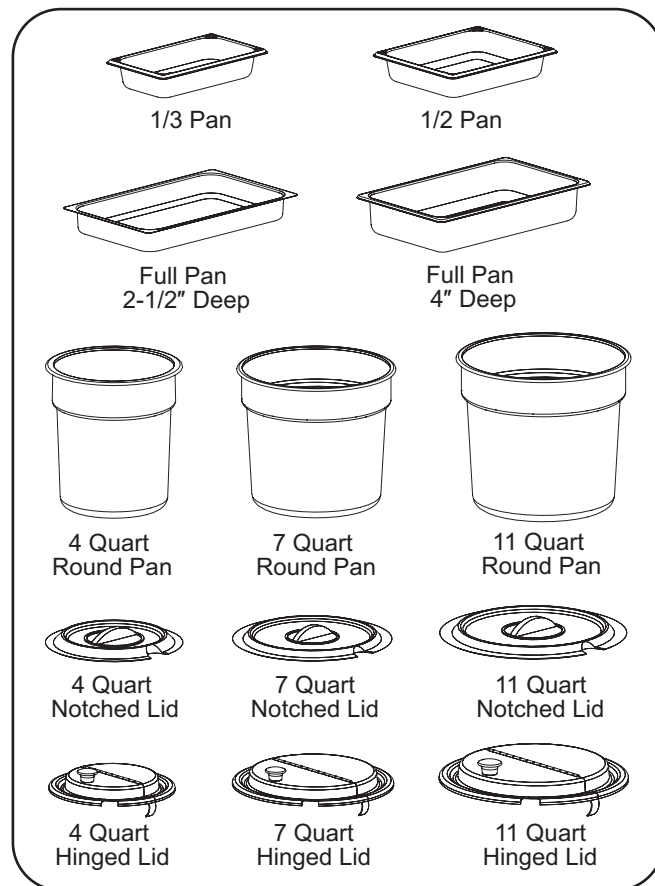
7QT-LID-1..... 7 quart round, notched lid

11QT-LID-1..... 11 quart round, notched lid

4QT-LID..... 4 quart round, hinged and notched lid

7QT-LID..... 7 quart round, hinged and notched lid

11QT-LID..... 11 quart round, hinged and notched lid



Stainless Steel Food Pans

Adapter Bracket Kits

Adapter Bracket Kits are for installing top mount heated wells into non-combustible countertops that are 3/16"–2" thick (see "Installing Top Mount Unit into Non-Combustible Countertop" procedure in the INSTALLATION section for details).

HWB-MNT-REC 8-piece kit for rectangular wells.

HWB-MNT-RND 4-piece kit for round wells.

Digital Temperature Controller

Use the following procedures to operate a heated well equipped with the optional digital temperature controller.

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position. The indicator light on the switch glows when the unit is on.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the well or "LO" will appear on the $\frac{1}{2}$ (temperature) display. "LO" indicates the well temperature is below 70°F (21°C).



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

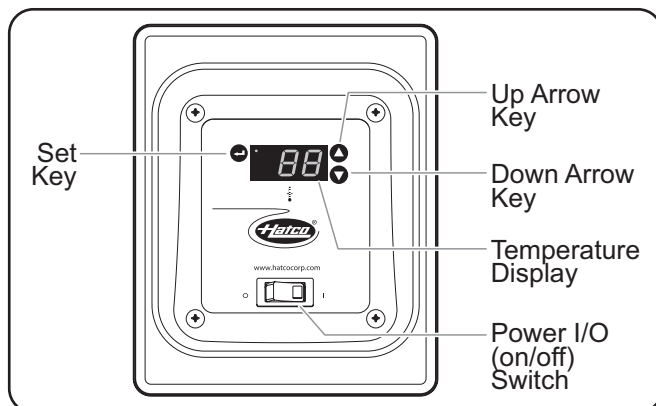
2. Press the $\leftarrow$ key three times to verify the setpoint temperature. ("SP" will be displayed after the second press.)
 - The setpoint temperature will be shown for 10 seconds. After 10 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature".

NOTE: The digital temperature controller is factory pre-set to a setpoint temperature of 88°C (190°F). Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again.

3. Allow unit to preheat for approximately 30 minutes.

Shutdown

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



Control Box w/ Digital Temperature Controller

Changing the Setpoint Temperature

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
2. Press the $\leftarrow$ key three times. The current setpoint temperature will be shown on the $\frac{1}{2}$ (temperature) display ("SP" will be displayed after the second press).
3. Press the $\uparrow$ key or $\downarrow$ key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
4. Press the $\leftarrow$ key to lock in the new setpoint temperature. The $\frac{1}{2}$ (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

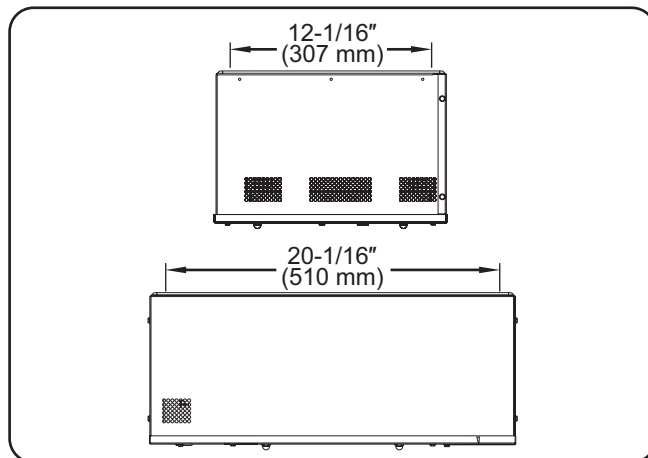
1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
2. Press the $\leftarrow$ key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
3. Press the $\uparrow$ key or $\downarrow$ key within 10 seconds to change from "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
4. Press the $\leftarrow$ key three times to lock in the new setting. The $\frac{1}{2}$ (temperature) display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Mounting Bracket for Bottom Mount Units

Mounting brackets for bottom mount units are available as factory-installed options (not retrofittable) for HWBIB-series. Use the following procedure to install a bottom mount unit using the mounting brackets.

1. Cut the appropriate opening into the countertop. Use the "Inside Pan Dimensions—HWBIB Models" below as a guide.

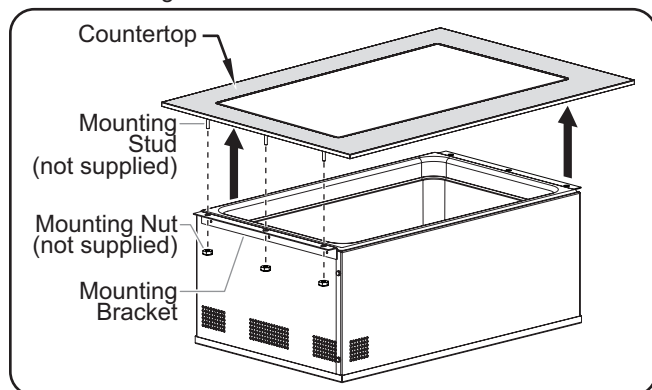


Inside Pan Dimensions – HWBIB Models

2. Cut the appropriate opening for the control enclosure. Refer to "Control Enclosure Cutout Dimensions" in the INSTALLATION section.

continued...

3. Locate mounting studs on the underside of countertop.
4. Secure the unit to the underside of the countertop.
 - Apply silicone sealant to the top edge of the well before installation.
 - Secure the unit to the countertop by using mounting nuts onto mounting studs through the three holes on each mounting bracket.



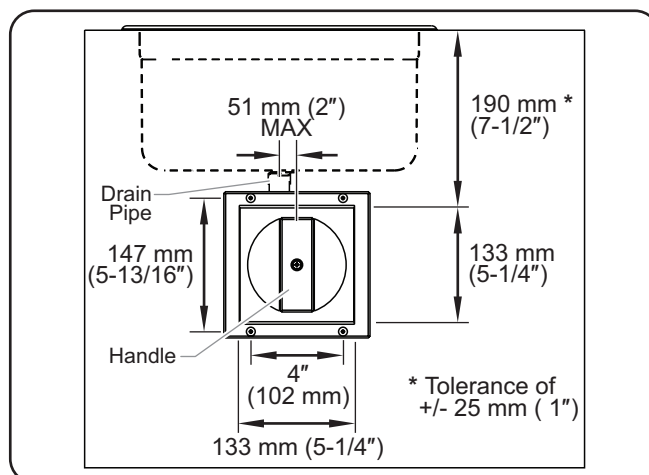
Installing Bottom Mount units using optional Mounting Brackets

Remote Drain Handle

A remote drain handle option allows easy manual drain valve shutoff. Use the following procedure to install a cabinet mounted drain handle.

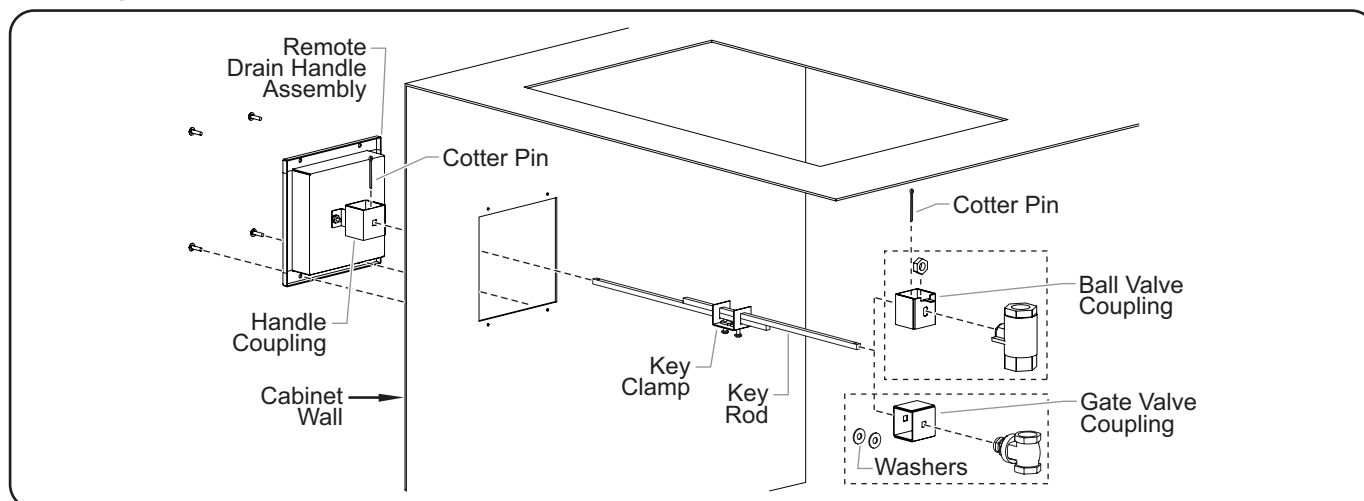
1. Mount the Drain Handle to the cabinet.
 - Refer to the "Remote Drain Handle Enclosure Cutout Dimensions" illustration for the appropriate cutout dimensions.
 - Drain handle must have a maximum 2" (51 mm) offset from drain pipe.
 - Distance from front of cabinet to center of drain must be less than 26" (660 mm).
 - Use the four screws to secure the Drain Handle enclosure to the cabinet.
2. Remove the valve handle/knob by loosening nut.
 - Units with Ball Valve: Save the nut for reuse, handle no longer needed.
 - Units with Gate Valve: Save the nut for reuse, knob no longer needed.

3. Install the valve coupling in place of removed valve handle or knob using the previously removed nut.



Remote Drain Handle Enclosure Cutout Dimensions

4. Slide the square key rod through the handle coupling (cotter pin hole end facing up).
5. Insert the cotter pin into the key rod inside the handle coupling.
6. Slide the key clamp onto the key rods.
7. Slide the top key rod into the valve coupling.
 - Units with Gate Valve: use two shim washers inside coupling.
8. Insert the cotter pin into the key rod.
9. Center the key clamp on the overlapping key rods leaving a 1/8" (3 mm) gap for front to back play. Tighten both screws.
 - The key rods can be installed at a 26" (660 mm) maximum distance from the front of the cabinet to the center of the drain.
10. Spread both cotter pin ends to secure the rods inside the couplings.



Remote Drain Handle Installation (Cabinet Cutaway)

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 a period of eighteen months (18) months, or the periods set forth below for specific Product components. 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.

Two (2) Year Parts 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)
 Induction Ranges
 Induction Warmers

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts 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: **+1-414-671-6350**.

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>

Información Importante para el Propietario	28	Dimensiones de corte para la caja de control.....	46
Introducción	28	Instalación de una unidad con sistema de llenado	
Información Importante de Seguridad	29	automático	46
Denominación del Modelo	31	Instalación de un conjunto de drenaje	47
Descripción del Modelo	31	Instalación de una unidad de montaje inferior	47
Especificaciones	35	Operación	48
Configuraciones del Enchufe	35	Generalidades	48
Cuadro de Clasificación Eléctrica.....	35	Mantenimiento	49
Especificaciones del suministro de agua 02.(unidades		Generalidades	49
con sistema de llenado automático)	37	Limpieza diaria	49
Dimensiones	38	Remoción de la cal y los depósitos minerales	49
Instalación	41	Guía de Resolución de Problemas	50
Generalidades	41	Opciones y Accesorios	51
Cuadro de corte de la encimera combustible	43	Información del Servicio de Garantía	54
Cuadro de corte de la encimera no combustible	45	Garantía Internacional Limitada	55
Instalación de una caja de control de montaje remoto	46		

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Escriba el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de la unidad en los espacios reservados a continuación (La etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte inferior de la unidad o en la caja de control). Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco® para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en "Warranty" (Garantía).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes
Hora Central (CT)
(Horario de verano—junio a septiembre:
7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves
7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en www.hatcocorp.com



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

INTRODUCCIÓN

Los contenedores térmicos incorporados de Hatco están especialmente diseñados para almacenar alimentos calientes a temperaturas inocuas de degustación. Con un diseño para el uso en aplicaciones secas o con agua, los contenedores están disponibles en una variedad de combinaciones de recipientes; todos se calientan con un elemento térmico de larga duración con 2 años de garantía. El calor se distribuye de manera uniforme a través de toda la construcción de acero inoxidable de gran calibre para asegurar comidas calientes. El diseño permite un mantenimiento fácil y un rendimiento duradero. Las unidades estándar están certificadas por terceros y equipadas con una caja de control a distancia. También hay unidades de fabricación/componentes opcionales disponibles con un interruptor a distancia.

Las unidades cuentan con equipo de montaje de bloqueo EZ (excepto en los modelos de montaje inferior aislados). La garantía de un año para las piezas y la mano de obra en el lugar es estándar.

Los contenedores térmicos incorporados de Hatco son un producto de una extensa investigación y ensayos de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un rendimiento óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual proporciona las instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento para los contenedores térmicos incorporados. Hatco recomienda la lectura de todas las instrucciones relativas a la instalación, el funcionamiento y la seguridad incluidas en este manual antes de comenzar las tareas de instalación y funcionamiento de esta unidad.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.

⚠ ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- La unidad debe ser instalada por instaladores capacitados y competentes. La instalación debe cumplir con todos los códigos eléctricos y de fontanería locales. La instalación realizada por personal no calificado anulará la garantía de la unidad y podría resultar en una descarga eléctrica o una quemadura, así como daños en la unidad o sus alrededores. Consulte con inspectores eléctricos y de fontanería locales acerca de los procedimientos y códigos adecuados.
- Las unidades suministradas sin cable y enchufe eléctrico requieren una conexión de cable al sistema eléctrico en el lugar. Debe realizarse una conexión a tierra correcta y ésta debe contar con el voltaje, el tamaño y la configuración adecuados conforme a las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar e instalar la conexión eléctrica adecuada.
- En el caso de las unidades con cable, enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico conectado correctamente a tierra del voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.
- **APAGUE** el interruptor de electricidad, desenchufe el cable de alimentación/ desconecte la alimentación en el disyuntor, y deje enfriar la unidad antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.
- No use la unidad para derretir o guardar hielo. Esto puede producir condensación, y así generar un peligro eléctrico y ocasionar lesiones corporales o daños a la unidad. Los daños ocasionados por la condensación no están cubiertos en la garantía.
- Apague la unidad cuando la llene con agua y evite derramamientos.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- Utilice únicamente Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco cuando lleve a cabo tareas de mantenimiento. Si no utiliza Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco, todas las garantías quedarán anuladas y los usuarios de la unidad quedarán expuestos a una tensión eléctrica peligrosa que podría causar choques eléctricos y quemaduras. Las Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco están diseñadas para garantizar un funcionamiento seguro en los entornos en que se utilizan. Algunas piezas de repuesto secundarias o genéricas no cuentan con las características que les permiten funcionar de forma segura en aparatos de la marca Hatco.

RIESGO DE INCENDIO:

- Instale la unidad con un mínimo de 89 mm (3-1/2") de espacio desde la parte inferior de la unidad hasta todas las superficies combustibles para impedir la combustión.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

La unidad se debe instalar empleando una cinta enmasilladora para juntas entre la unidad y la superficie de instalación según las instrucciones de instalación (consulte la sección de instalación de este manual).

⚠ ADVERTENCIA

Hatco Corporation no es responsable por la temperatura real de degustación del producto alimenticio. Es responsabilidad del usuario asegurar que el producto alimenticio sea almacenado y servido a una temperatura inocua.

Asegúrese de que el producto alimenticio haya sido calentado a la temperatura adecuada para la inocuidad del alimento antes de colocarlo en la unidad. Si no calienta el alimento a la temperatura adecuada, se podrían originar riesgos graves para la salud. Esta unidad es para almacenar productos alimenticios precalentados solamente.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar use con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

Esta unidad no ha sido diseñada para su uso por parte de niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial o mental. Asegúrese de que los niños están debidamente supervisados y manténgalos alejados de esta unidad.

Asegúrese de que todos los usuarios de esta unidad han recibido la formación adecuada para el funcionamiento correcto y seguro de la misma.

Esta unidad está destinada para su uso en áreas públicas.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- El agua de drenaje puede alcanzar temperaturas que exceden los 93 °C (200 °F). Utilice materiales de fontanería apropiados cuando instale el drenaje.
- NO limpie la unidad con productos alimenticios dentro de ella. Quite el producto alimenticio de la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mostrador causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material del mostrador para obtener información sobre la aplicación.

Las unidades están diseñadas para funcionar con un voltaje específico. Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer los requerimientos eléctricos antes de comenzar la instalación.

Los aceites de fabricación estándar y aprobados pueden producir humo hasta por 30 minutos durante el arranque inicial. Esta es una condición temporal. Haga funcionar la unidad sin productos alimenticios hasta que se disipe el humo.

La unidad se debe dejar enfriar a temperatura ambiente antes de cambiar la operación de húmeda a seca o de seca a húmeda. Deje que la unidad se seque durante la operación húmeda o el agregado de agua durante la operación seca dañará la unidad.

No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 1.829 mm [72"] de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

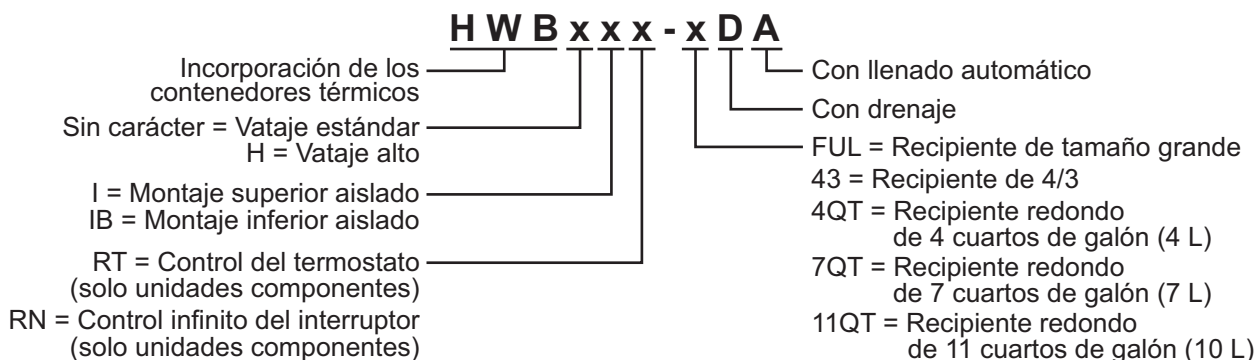
La certificación de terceros correspondiente a la instalación y el uso de los componentes es responsabilidad del instalador/fabricante, y no de Hatco® Corporation.

No utilice lana de acero para la limpieza. La lana de acero rayará el acabado.

Utilice únicamente paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, deteriorando su apariencia y haciéndola susceptible a la acumulación de suciedad.

Esta unidad está destinada únicamente a uso comercial, NO a uso doméstico.

NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.



DESCRIPCIÓN DEL MODELO

Todos los Modelos

Todas las unidades de contenedor térmico incorporado son confiables y versátiles. Las unidades tienen una envoltura de acero inoxidable y acero aluminizado con un elemento térmico revestido de metal que está disponible en vataje bajo, estándar y alto. Los contenedores térmicos se pueden suministrar con el elemento térmico controlado en una de las dos maneras siguientes. La primera, certificada por terceros, cuenta con un control termostático y un interruptor de E/S de potencia (encendido/apagado) en una caja de control montada a distancia. La caja de control está conectada a la unidad con un montaje de canalización flexible de 914 mm (36") (una conexión de canalización flexible de 1829 mm [72"] es opcional, no disponible para retroinstalaciones). La segunda es un interruptor a distancia, una opción de fabricación/componente con un control termostático y un interruptor de E/S de potencia o un interruptor de control infinito con luz indicadora.

Los contenedores térmicos incorporados se pueden conectar por cable directamente a una fuente de alimentación para obtener un área de servicio segura y sin cables. Las unidades con cable también están disponibles. El equipo de bloqueo EZ permite que los contenedores térmicos sean montados en las encimeras combustibles y no combustibles mediante la utilización de los kits de montaje opcionales de Hatco. Los contenedores térmicos incorporados se han diseñado, fabricado y sometido a prueba para mantener temperaturas inocuas de almacenamiento de alimentos.

Modelos HWB-FUL

Los modelos HWB-FUL son capaces de soportar una variedad de combinaciones de recipientes que se enumeran a continuación. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

- Un recipiente de tamaño grande
- Tres recipientes de 1/3 con barras adaptadoras.
- Dos recipientes de 1/2 con barras adaptadoras.
- Dos recipientes redondos de 7 cuartos de galón con tapa adaptadora.
- Tres recipientes redondos de 4 cuartos de galón con tapa adaptadora.

Está disponible una caja de control de montaje remoto opcional con un controlador de temperatura digital y un interruptor I/O (encendido/apagado).

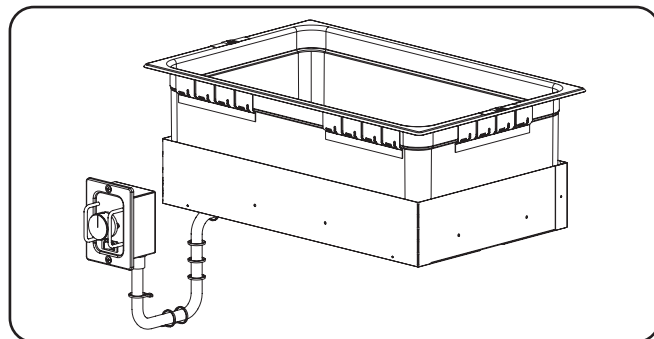
Los recipientes, las cubiertas, las barras adaptadoras y las tapas adaptadoras se venden por separado (vea la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para conocer los detalles).

Modelos HWB-FULD

Los modelos HWB-FULD tienen las mismas capacidades que el modelo HWB-FUL pero están equipados con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWB-FULDA

Los modelos HWB-FULDA tienen las mismas capacidades que los modelos HWB-FULD, pero cuentan con una característica opcional de llenado automático. La característica de llenado automático llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible o en la parte superior de una mesada combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.



Modelo HWB-FUL y HWB-FULD

...continúa

Modelos HWBI-FUL

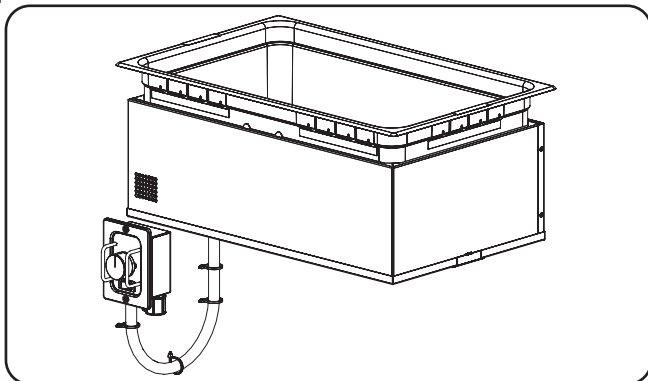
Los modelos HWBI-FUL son iguales a los modelos HWB-FUL, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWBI-FULD

Los modelos HWBI-FULD son versiones aisladas de montaje superior que tienen las mismas capacidades que el modelo HWBI-FUL pero con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWBI-FULDA

Los modelos HWBI-FULDA son versiones aisladas de montaje superior que tienen las mismas capacidades que el modelo HWBI-FULD pero con la característica opcional de llenado automático. Esta característica llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.



Modelos HWBI-FUL y HWBI-FULD

Modelos HWBIB-FUL

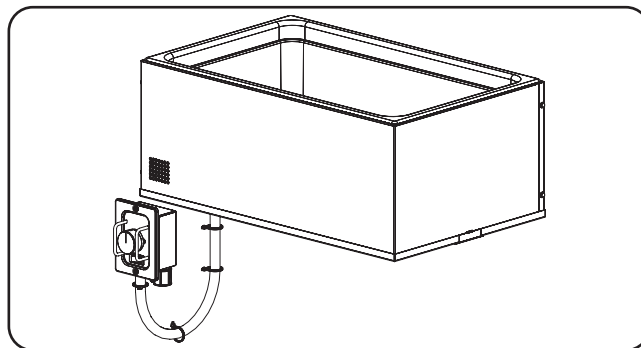
Los modelos HWBIB-FUL son una versión completamente aislada de los modelos HWB-FUL. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte de abajo de la encimera no combustible.

Modelos HWBIB-FULD

Los modelos HWBIB-FULD son versiones aisladas de montaje inferior que tienen las mismas capacidades que el modelo HWBIB-FUL pero con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte de abajo de la encimera no combustible.

Modelos HWBIB-FULDA

Los modelos HWBIB-FULDA son versiones aisladas de montaje inferior que tienen las mismas capacidades que el modelo HWBIB-FULD pero con la característica opcional de llenado automático. La característica de llenado automático llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte de abajo de la encimera no combustible.



Modelos HWBIB-FUL y HWBIB-FULD

Modelos HWB-43

Los modelos HWB-43 son capaces de soportar una variedad de combinaciones de recipientes que se enumeran a continuación. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

- Un recipiente de tamaño grande y un recipiente de 1/3 con barras adaptadoras.
- Cuatro recipientes de 1/3 con barras adaptadoras.
- Dos recipientes de 1/2 y un recipiente de 1/3 con barras adaptadoras.
- Dos recipientes redondos de 11 cuartos de galón con tapa adaptadora.

Está disponible una caja de control de montaje remoto opcional con un controlador de temperatura digital y un interruptor ON/OFF.

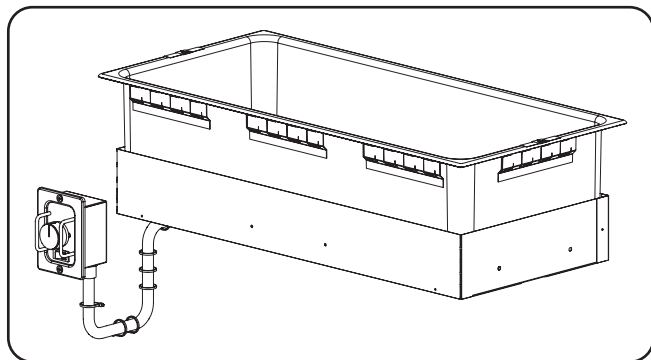
Los recipientes, las cubiertas, las barras adaptadoras y las tapas adaptadoras se venden por separado (vea la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para conocer los detalles).

Modelos HWB-43D

Los modelos HWB-43D tienen las mismas capacidades que el modelo HWB-43 pero es un contenedor térmico incorporado con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWB-43DA

Los modelos HWB-43DA tienen las mismas capacidades que el modelo HWB-43D excepto la característica opcional de llenado automático. La característica de llenado automático llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.



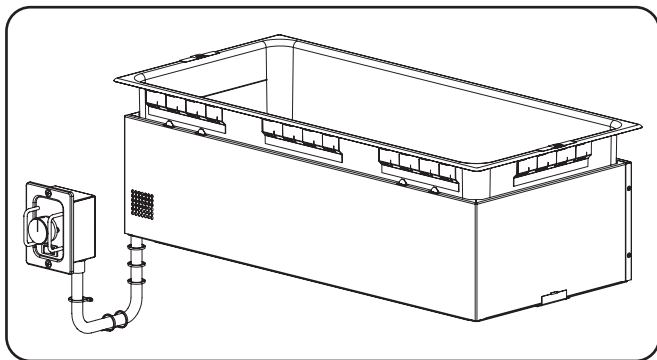
Modelos HWB-43 y HWB-43D

Modelos HWBI-43

Los modelos HWBI-43 son iguales a los modelos HWB-43, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible o en la parte superior de una mesada combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-43D

Los modelos HWBI-43D son versiones aisladas de montaje superior que tienen las mismas capacidades que el modelo HWBI-43, pero con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible o en la parte superior de una mesada combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.



HWBI-43 and HWBI-43D Models

Modelos HWB-4QT

Los modelos HWB-4QT son contenedores térmicos incorporados redondos que soportan un recipiente de 4 cuartos de galón. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWB-4QTD

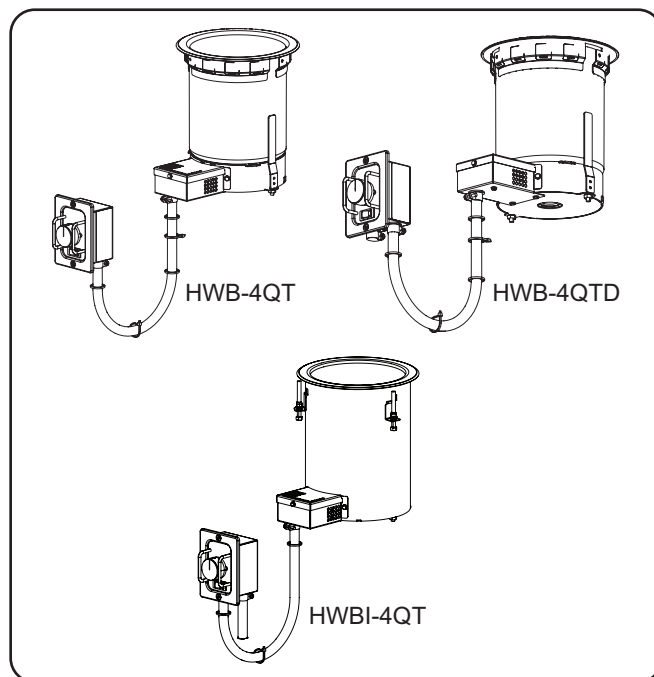
Los modelos HWB-4QTD son iguales al modelo HWB-4QT pero están equipados con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes.

Modelos HWBI-4QT

Los modelos HWBI-4QT son iguales a los modelos HWB-4QT, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-4QTD

Los modelos HWBI-4QTD son iguales a los modelos HWB-4QTD, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.



Modelo HWB-4QT, HWB-4QTD, y HWBI-4QT

Modelos HWB-7QT

Los modelos HWB-7QT son contenedores térmicos incorporados redondos que soportan un recipiente de 7 cuartos de galón. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWB-7QTD

Los modelos HWB-7QTD son iguales al modelo HWB-7QT pero están equipados con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes.

Modelos HWBI-7QT

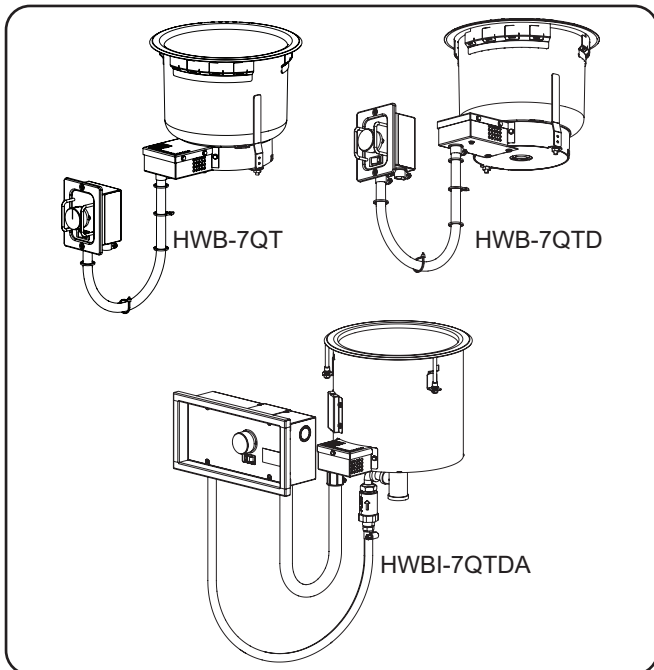
Los modelos HWBI-7QT son iguales a los modelos HWB-7QT, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-7QTD

Los modelos HWBI-7QTD son iguales a los modelos HWB-7QTD, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-7QTDA

Los modelos HWBI-7QTDA tienen las mismas capacidades que los modelos HWBI-7QTD, pero cuentan con una característica opcional de llenado automático. La característica de llenado automático llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática.



HWB-7QT, HWB-7QTD y HWBI-7QTDA Models

Modelos HWB-11QT

Los modelos HWB-11QT son contenedores térmicos incorporados redondos que soportan un recipiente de 11 cuartos de galón. Estos modelos están diseñados para ser instalados en la parte superior de una encimera no combustible o en la parte superior de una encimera combustible con el kit de montaje para encimera adecuado.

Modelos HWB-11QTD

Los modelos HWB-11QTD son iguales al modelo HWB-11QT pero están equipados con un sistema de drenaje. El sistema de drenaje incluye un accesorio para drenaje NPT de 3/4" y una pantalla de drenaje plana que permite que los recipientes se mantengan nivelados para obtener temperaturas constantes.

Modelos HWBI-11QT

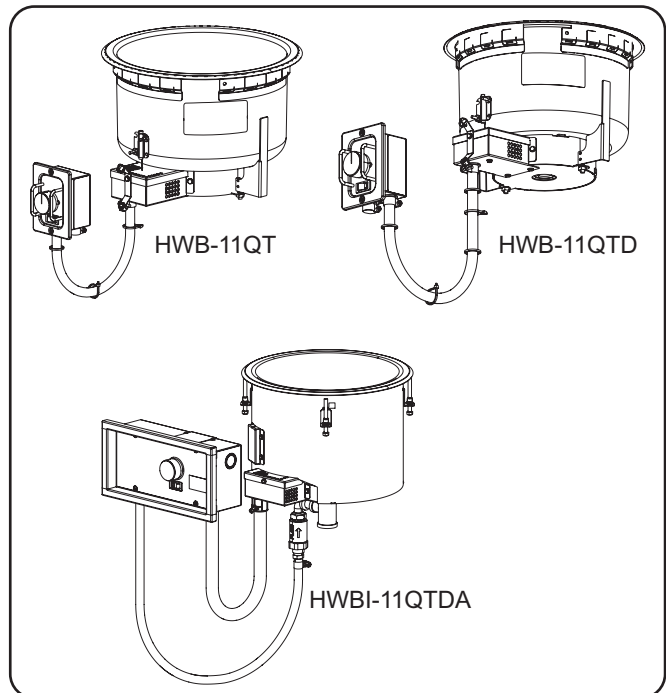
Los modelos HWBI-11QT son iguales a los modelos HWB-11QT, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-11QTD

Los modelos HWBI-11QTD son iguales a los modelos HWB-11QTD, excepto que las unidades están completamente aisladas. La unidad aislada ahorra energía y conserva temperaturas de calentamiento más constantes. Estos modelos están diseñados para instalarse en la parte superior de una mesada no combustible con el kit de montaje para mesadas adecuado.

Modelos HWBI-11QTDA

Los modelos HWBI-11QTDA tienen las mismas capacidades que los modelos HWBI-11QTD, pero cuentan con una característica opcional de llenado automático. La característica de llenado automático llena y mantiene el nivel adecuado de agua en el contenedor de forma automática.



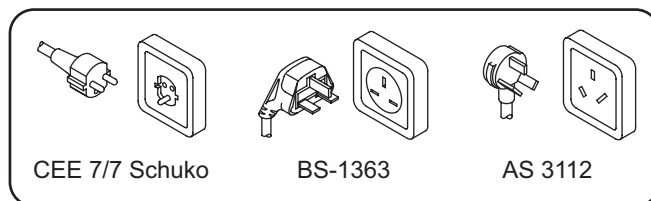
Modelos HWB-11QT, HWB-11QTD, y HWBI-11QTDA

Configuraciones del Enchufe

Algunas unidades se proporcionan de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalado. Los enchufes se proporcionan de acuerdo con la aplicación.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: En el caso de las unidades con cable, enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico conectado correctamente a tierra del voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco® no proporciona el tomacorriente.

NOTA: La etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte inferior de la unidad o en la caja de control. Consulte la etiqueta para ver el número de serie y la verificación de la información eléctrica de la unidad.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HWB-FUL

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío *
HWBxx-FUL HWBxx-FULD	220 V	1200 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.0 A		BS-1363 o conectado por cable	
	220/230 V †		5.5 A		CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	
	230/240 V †		5.0 A		BS-1363, AS 3112, o conectado por cable	
HWBxx-FULDA	220 V	1215 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.1 A		BS-1363 o conectado por cable	
	220/230 V †	1215/1328 W	5.6/5.8 A		CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		BS-1363, AS 3112, o conectado por cable	
HWBHxx-FUL HWBHxx-FULD	220 V	1650 W	7.5 A	1	CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 o conectado por cable	
	220/230 V †		7.5 A		CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	
	230/240 V †		6.9 A		BS-1363, AS 3112, o conectado por cable	
HWBHxx-FULDA	220 V	1665 W	7.6 A	1	CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 o conectado por cable	
	220/230 V †	1665/1820 W	7.6/7.9 A		CEE 7/7 Schuko o conectado por cable	
	230/240 V †	1529/1665 W	6.7/7.0 A		BS-1363, AS 3112, o conectado por cable	

* Agregue 3 kg (6 lb) al peso de embarque para las unidades aisladas. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con sistema de drenaje. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con llenado automático.

† La certificación CE no está disponible para modelos de componentes/fabricantes.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HWB-43

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Peso de Envío *
HWBxx-43 HWBxx-43D	220 V	1200 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.0 A		
	220/230 V †	1200/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1102/1200 W	4.8/5.0 A		
HWBxx-43DA	220 V	1215 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.1 A		
	20/230 V †	1215/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		
HWBHxx-43 HWBHxx-43D	220 V	1650 W	7.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		7.5 A		
	220/230 V †	1650/1803 W	7.5/7.8 A		
	230/240 V †	1515/1650 W	6.6/6.9 A		
HWBHxx-43DA	220 V	1665 W	7.6 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		6.9 A		
	220/230 V †	1663/1817 W	7.6/7.9 A		
	230/240 V †	1530/1665 W	6.6/6.9 A		

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HWB-4QT

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Peso de Envío *
HWBxx-4QT	220 V	600 W	2.7 A	1	4 kg (9 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		

* Agregue 3 kg (6 lb) al peso de embarque para las unidades aisladas. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con sistema de drenaje. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con llenado automático.

† La certificación CE no está disponible para modelos de componentes/fabricantes.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HWB-7QT

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Peso de Envío *
HWBxx-7QT HWBxx-7QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-7QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-7QT HWBHxx-7QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-7QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HWB-11QT

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Peso de Envío *
HWBxx-11QT HWBxx-11QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-11QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-11QT HWBHxx-11QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-11QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

* Agregue 3 kg (6 lb) al peso de embarque para las unidades aisladas. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con sistema de drenaje. Agregue 1 kg (3 lb) al peso de embarque para las unidades con llenado automático.

† La certificación CE no está disponible para modelos de componentes/fabricantes.

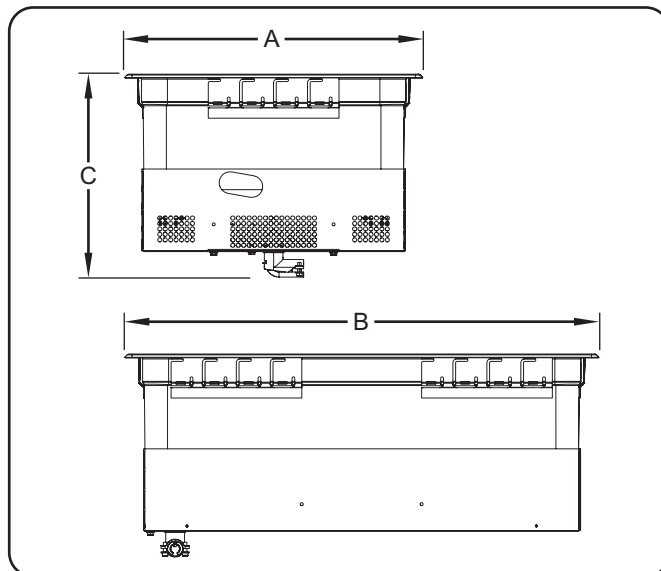
NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Especificaciones del suministro de agua (unidades con llenado automático)

	Mínima	Máxima
Presión del agua	172 kPa (25 psi)	689 kPa (100 psi)
Temperatura del agua	15°C (60°F)	43°C (110°F)

Dimensiones — Modelos HWB-FUL (Montaje superior no aislado)

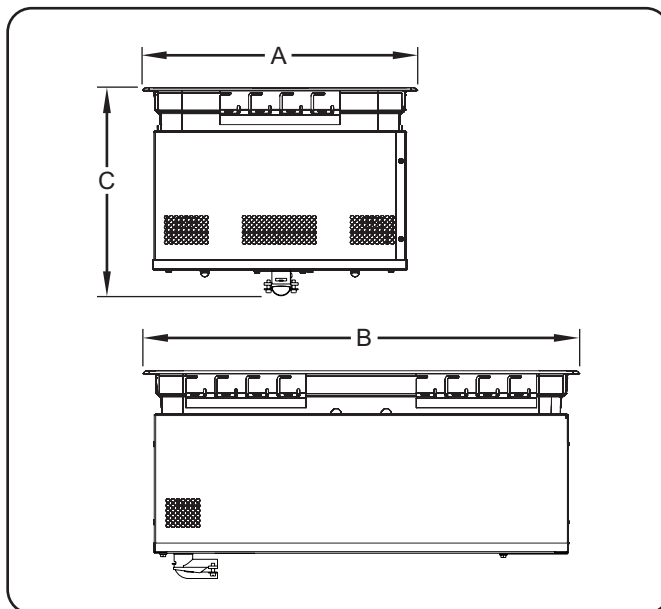
Modelos:		
HWB-FUL	HWBRN-FUL	HWBRT-FUL
HWB-FULD	HWBRN-FULD	HWBRT-FULD
HWBH-FUL	HWBHRN-FUL	HWBHRT-FUL
HWBH-FULD	HWBHRN-FULD	HWBHRT-FULD
Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	237 mm (9-3/8")



Dimensiones — Modelos HWB-FUL (Montaje superior no aislado)

Dimensiones — Modelos HWBI-FUL (Montaje superior aislado)

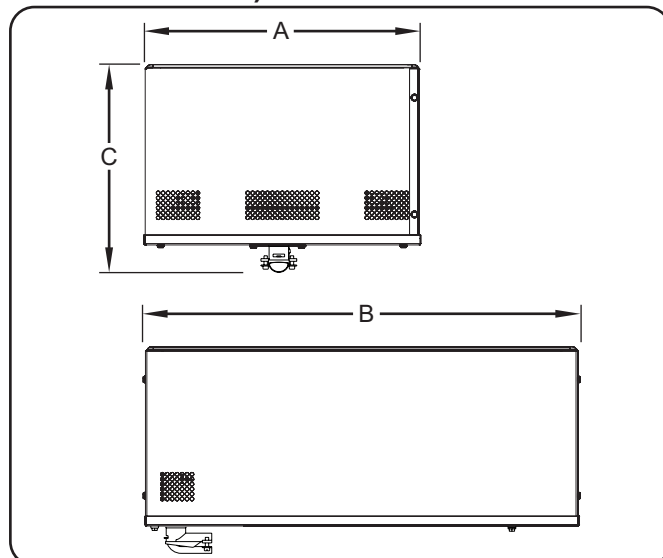
Modelos:		
HWBI-FUL	HWBIRT-FUL	
HWBI-FULD	HWBIRT-FULD	
HWBHI-FUL	HWBHIRT-FUL	
HWBHI-FULD	HWBHIRT-FULD	
Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	263 mm (10-3/8")



Dimensiones — Modelos HWBI-FUL (Montaje superior aislado)

Dimensiones — Modelos HWBIB-FUL (Montaje inferior aislado)

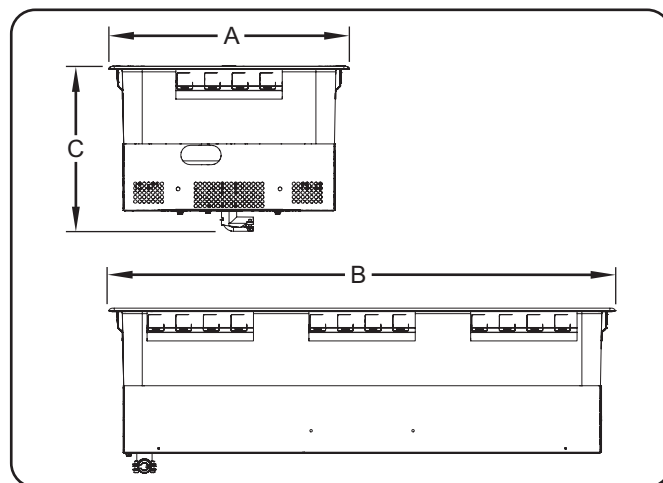
Modelos:		
HWBIB-FUL	HWBHIB-FUL	
HWBIB-FULD	HWBHIB-FULD	
HWBIB-FULDA	HWBHIB-FULDA	
HWBIBRT-FUL	HWBIBRT-FULD	
HWBHIBRT-FUL	HWBHIBRT-FULD	
Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
352 mm (13-7/8")	561 mm (22-1/8")	261 mm (10-3/8")



Dimensiones — Modelos HWBIB-FUL (Montaje inferior aislado)

Dimensiones — Modelos HWB-43

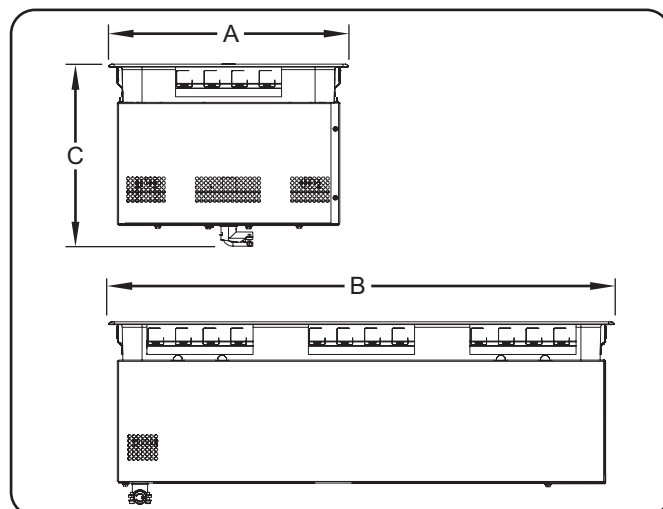
Modelos:		
HWB-43	HWB-43D	HWB-43DA
HWBH-43	HWBH-43D	HWBH-43DA
HWBRT-43	HWBRT-43D	
HWBHRT-43	HWBHRT-43D	
HWBRN-43	HWBRN-43D	
HWBHRN-43	HWBHRN-43D	
Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	239 mm (9-7/16")



Dimensiones — Modelos HWB-43

Dimensiones — Modelos HWBI-43

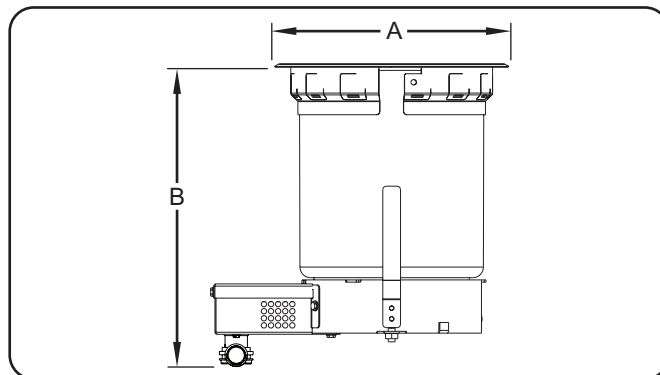
Modelos:		
HWBI-43	HWBI-43D	
HWBHI-43	HWBHI-43D	
Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	262 mm (10-5/16")



Dimensiones — Modelos HWBI-43

Dimensiones — Modelos HWB-4QT

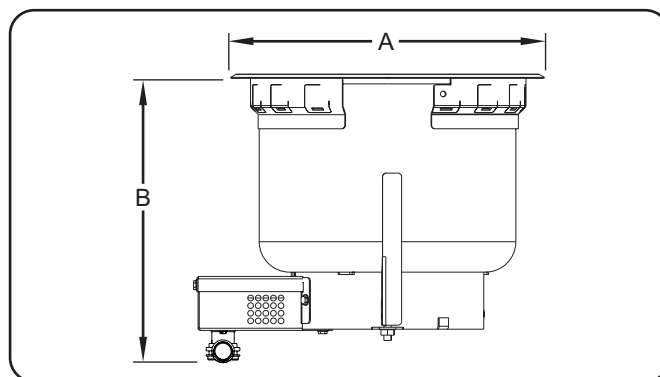
Modelos:		
HWB-4QT	HWBRN-4QT	HWBRT-4QT
HWB-4QTD	HWBRN-4QTD	HWBRT-4QTD
HWBI-4QT	HWBI-4QTD	
Diámetro (A)		Altura (B)
212 mm (8-3/8")		270 mm (10-5/8")



Dimensiones — Modelos HWB-4QT

Dimensiones — Modelos HWB-7QT

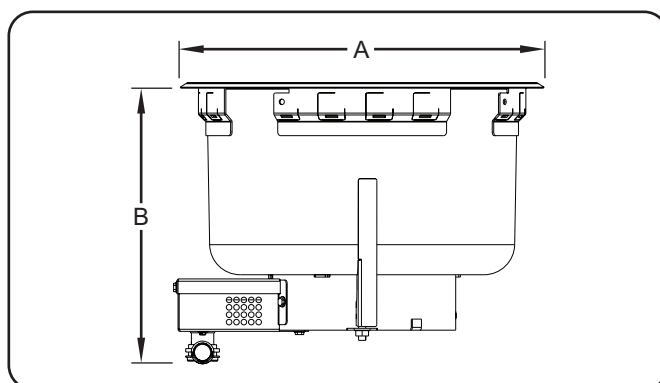
Modelos:		
HWB-7QT	HWBRN-7QT	HWBRT-7QT
HWB-7QTD	HWBRN-7QTD	HWBRT-7QTD
HWBH-7QT	HWBHRN-7QT	HWBHRT-7QT
HWBH-7QTD	HWBHRN-7QTD	HWBHRT-7QTD
HWBI-7QT	HWBI-7QTD	HWBI-7QTDA
HWBIH-7QT	HWBIH-7QTD	HWBIH-7QTDA
Diámetro (A)		Altura (B)
262 mm (10-5/16")		244 mm (9-5/8")



Dimensiones — Modelos HWB-7QT

Dimensiones — Modelos HWB-11QT

Modelos:		
HWB-11QT	HWBRN-11QT	HWBRT-11QT
HWB-11QTD	HWBRN-11QTD	HWBRT-11QTD
HWBH-11QT	HWBHRN-11QT	HWBHRT-11QT
HWBH-11QTD	HWBHRN-11QTD	HWBHRT-11QTD
HWBI-11QT	HWBI-11QTD	HWBI-11QTDA
HWBIH-11QT	HWBIH-11QTD	HWBIH-11QTDA
Diámetro (A)		Altura (B)
313 mm (12-5/16")		244 mm (9-5/8")



Dimensiones — Modelos HWB-11QT

Generalidades

Las unidades de contenedor térmico incorporado se envían de fábrica con la mayoría de los componentes ensamblados y listos para usar. Use los siguientes procedimientos para instalar la unidad.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- La unidad debe ser instalada por instaladores capacitados y competentes. La instalación debe cumplir con todos los códigos eléctricos y de fontanería locales. La instalación realizada por personal no calificado anulará la garantía de la unidad y podría resultar en una descarga eléctrica o una quemadura, así como daños en la unidad o sus alrededores. Consulte con inspectores eléctricos y de fontanería locales acerca de los procedimientos y códigos adecuados.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).

RIESGO DE INCENDIO:

- Instale la unidad con un mínimo de 89 mm (3-1/2") de espacio desde la parte inferior de la unidad hasta todas las superficies combustibles para impedir la combustión.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

ATENCIÓN

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

Las unidades están diseñadas para funcionar con un voltaje específico. Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer los requerimientos eléctricos antes de comenzar la instalación.

No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 1.829 mm [72"] de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

La certificación de terceros correspondiente a la instalación y el uso de los componentes es responsabilidad del instalador/fabricante, y no de Hatco® Corporation.

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mostrador causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material del mostrador para obtener información sobre la aplicación.

NOTA: Todos los contenedores térmicos incorporados requieren que la caja de control sea instalada a distancia en posición vertical.

1. Retire la unidad de la caja de envío y extraiga todos los materiales de embalaje.

NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía en línea. Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO para obtener detalles.

2. Retire el paquete de protección y la cinta de todas las superficies de la unidad.

NOTA: Se recomienda que un electricista calificado conecte las unidades de contenedor térmico incorporado a una fuente de alimentación. Se recomienda un fontanero calificado para conectar el sistema de drenaje.

3. Instale la unidad en la posición deseada. Use el procedimiento adecuado en esta sección para las encimeras combustibles y no combustibles.

NOTA IMPORTANTE:

Para unidades de montaje inferior, consulte "Instalación de una unidad de montaje inferior" en esta sección o "Soportes de montaje para unidades de montaje inferior" en la sección OPCIONES Y ACCESORIOS antes de realizar cortes en la mesada.

4. Instale la caja de control de montaje remoto (consulte el procedimiento en esta sección).

Instalación de la unidad de montaje superior en la encimera combustible

⚠ ADVERTENCIA

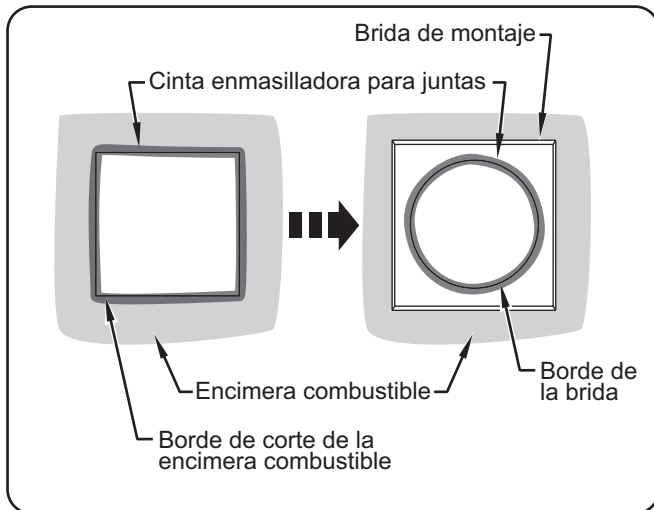
RIESGO DE INCENDIO: La unidad se debe instalar empleando una cinta enmasilladora para juntas entre la unidad y la superficie de instalación según las instrucciones de instalación (consulte la sección de instalación de este manual).

NOTA: Corte la abertura de la brida/unidad de montaje y la caja de control antes de colocar el conjunto en la abertura de la encimera.

NOTA: Asegúrese de que la ubicación de la instalación proporcione suficiente espacio para la caja de control de montaje remoto, las conexiones eléctricas y las conexiones de fontanería.

1. Corte la abertura adecuada para colocar la brida de montaje en la encimera. Consulte el "Cuadro de corte de la encimera combustible (para la unidad/el kit de montaje)" en esta sección.
2. Corte la abertura apropiada para la caja de control. Consulte las "Dimensiones de corte para la caja de control" en esta sección.
3. Coloque cinta enmasilladora para juntas alrededor del borde de corte de la encimera. Asegúrese de que la cinta enmasilladora para juntas sobresalga por encima del borde de corte o selle la unidad con un adhesivo de silicona.

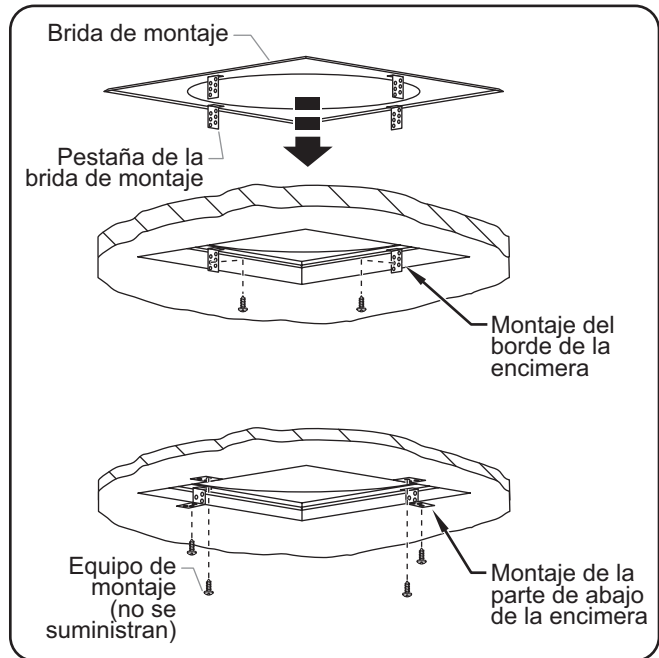
NOTA: Se suministra un rollo de cinta enmasilladora para juntas con la unidad.



Instalación de la cinta enmasilladora para juntas

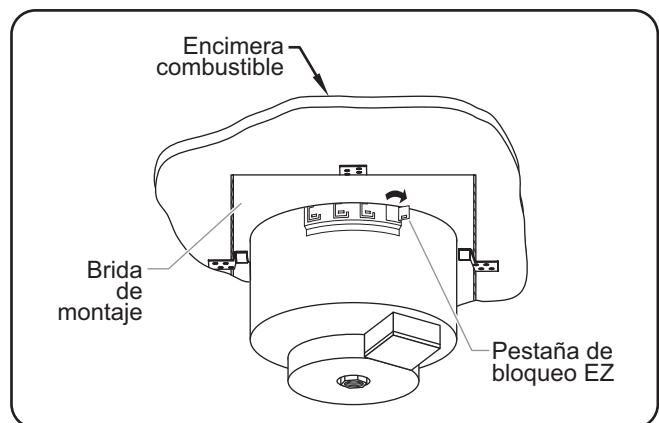
4. Coloque la brida de montaje en la abertura de la encimera.
5. Asegure las pestañas de la brida de montaje al borde o a la parte de abajo de la encimera combustible con el equipo adecuado (no se suministran el equipo de montaje).

NOTA: En el caso del montaje en la parte de abajo, las pestañas en la brida de montaje se deben doblar hacia el lado de abajo de la encimera.



Instalación del kit de brida de montaje

6. Coloque cinta enmasilladora para juntas alrededor del borde de la brida de montaje. Asegúrese de que la cinta enmasilladora para juntas sobresalga por encima del borde de la brida o selle la unidad con un adhesivo de silicona.
7. Coloque la unidad en la abertura de la encimera.
8. Con un destornillador, gire la pestaña de bloqueo EZ de la unidad hacia afuera para asegurar la unidad a la parte de abajo de la brida de montaje. Gire tantas pestañas como sea necesario para asegurar la unidad a la brida de montaje.



Pestañas de bloqueo EZ

9. Recorte con cuidado y quite el exceso de cinta enmasilladora para juntas de alrededor de la unidad.

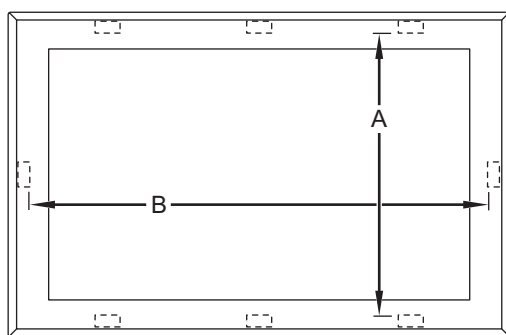
**Cuadro de corte de la encimera combustible
(pour unité/kit d'installation)**

Modelos	Ancho mínimo (A)	Ancho máximo (A)	Profundidad mínima (B)	Profundidad máxima (B)	Ancho (C)	Profundidad (D)	Espacio debajo de la encimera
HWB-FUL HWBI-FUL	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	559 mm (22")	565 mm (22-1/4")	---	---	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	737 mm (29")	743 mm (29-1/4")	---	---	254 mm (10")
HWB-4QT ♦ HWBI-4QT	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	254 mm (10")	254 mm (10")	279 mm (11")
HWB-7QT ♦ HWBI-7QT	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	305 mm (12")	305 mm (12")	254 mm (10")
HWB-11QT ♦ HWBI-11QT	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	356 mm (14")	356 mm (14")	254 mm (10")

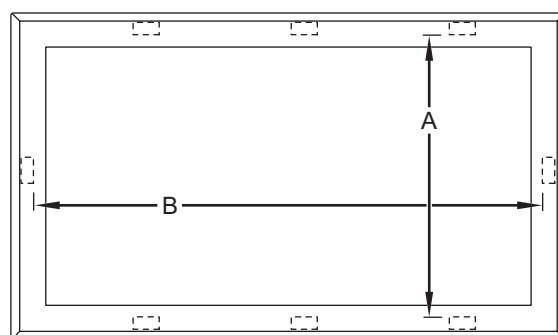
♦ La abertura de la encimera combustible es un corte "cuadrado".

NOTA: Se requiere un kit de montaje para las instalaciones de encimeras combustibles.

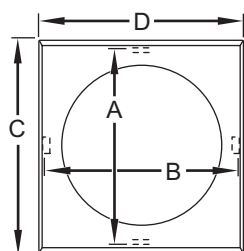
NOTA: Deje un espacio adicional debajo de la encimera para las unidades que tienen un sistema de drenaje.



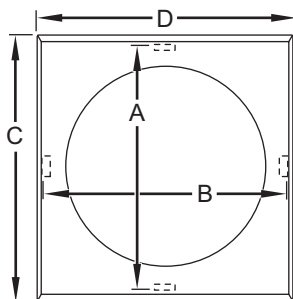
HWB-FUL y HWBI-FUL Modelos



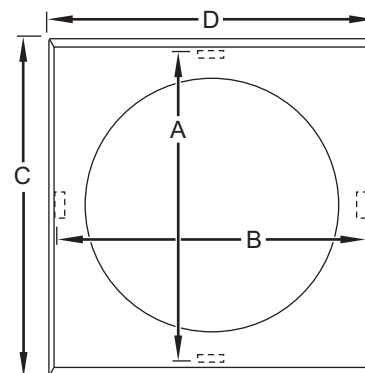
HWB-43 y HWBI-43 Modelos



HWB-4QT y HWBI-4QT Modelos



HWB-7QT y HWBI-7QT Modelos



HWB-11QT y HWBI-11QT Modelos

Plantillas de brida de montaje de la encimera combustible

Instalación de la unidad de montaje superior en la encimera no combustible

⚠ ADVERTENCIA

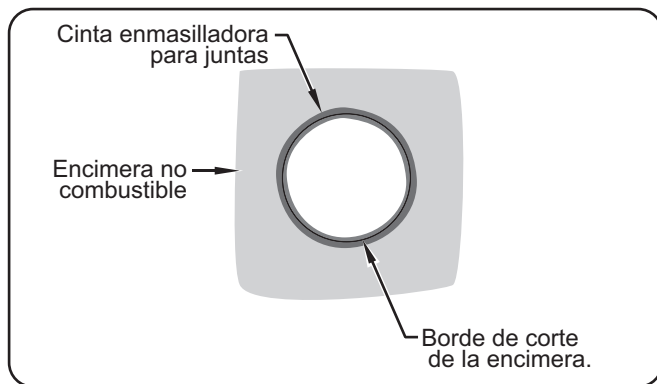
RIESGO DE INCENDIO: La unidad se debe instalar empleando una cinta enmasilladora para juntas entre la unidad y la superficie de instalación según las instrucciones de instalación (consulte la sección de instalación de este manual).

NOTA: No se requieren kits de brida de montaje para la instalación en materiales no combustibles.

NOTA: Corte la abertura de la unidad y la caja de control antes de colocar la unidad en la abertura de la encimera.

NOTA: Asegúrese de que la ubicación de la instalación proporcione suficiente espacio para la caja de control de montaje remoto, las conexiones eléctricas y las conexiones de fontanería.

1. Corte la abertura adecuada en la encimera. Consulte el "Cuadro de corte de la encimera no combustible" en esta sección.
2. Corte la abertura apropiada para la caja de control. Consulte las "Dimensiones de corte para la caja de control" en esta sección.
3. Coloque cinta enmasilladora para juntas alrededor del borde de corte de la encimera. Asegúrese de que la cinta enmasilladora para juntas sobresalga por encima del borde de corte o selle la unidad con un adhesivo de silicona.

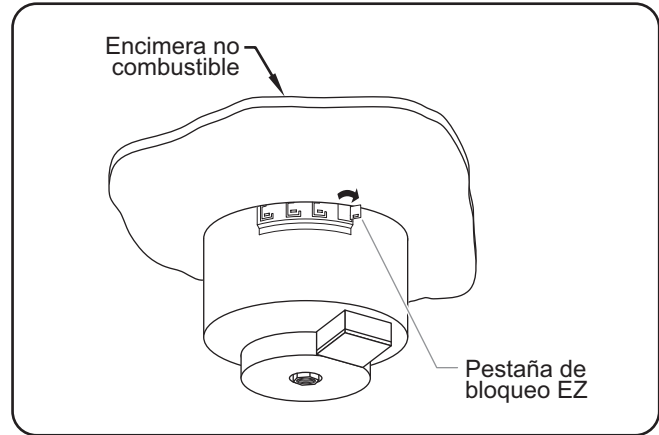


Instalación de la cinta enmasilladora para juntas

NOTA: Se suministra un rollo de cinta enmasilladora para juntas con la unidad.

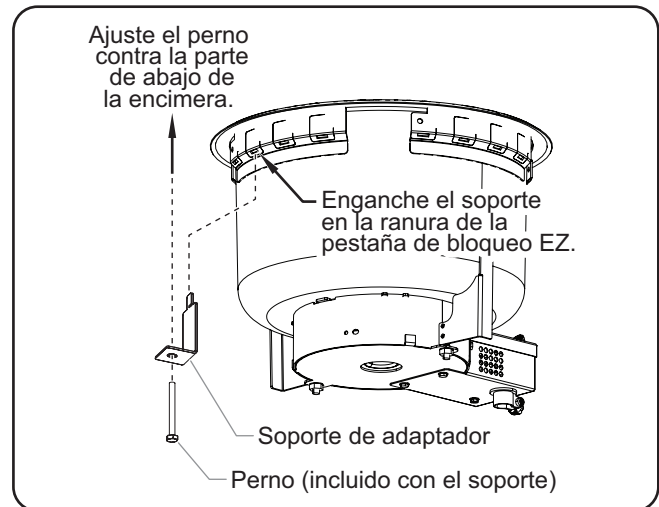
4. Coloque la unidad en la abertura de la encimera.

5. Con un destornillador, gire la pestaña de bloqueo EZ de la unidad hacia afuera para asegurar la unidad a la parte de abajo de la encimera. Gire tantas pestañas como sea necesario para asegurar la unidad a la encimera.



Pestañas de bloqueo EZ

NOTA: Las pestañas de bloqueo EZ de Hatco® funcionan en las encimeras que poseen un espesor máximo de 5 mm (3/16"). Para las encimeras de 5 a 51 mm (3/16 a 2") de espesor, use el soporte de adaptador opcional, número de pieza R04.42.194.00.



Soporte de adaptador para encimera gruesa

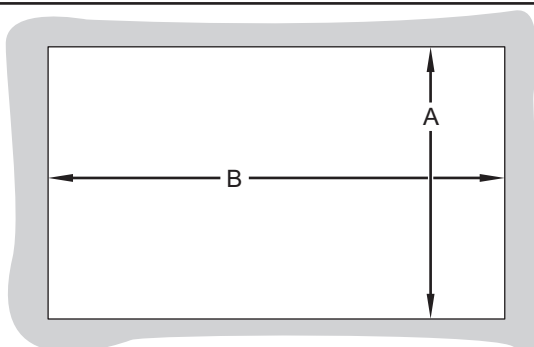
6. Recorte con cuidado y quite el exceso de cinta enmasilladora para juntas de alrededor de la unidad.

Cuadro de corte de la encimera no combustible

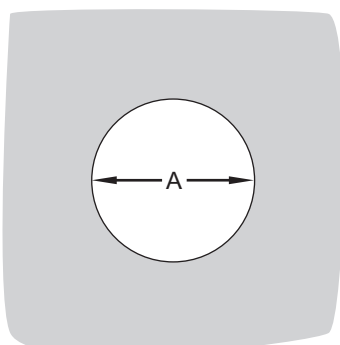
Modelos	Ancho mínimo (A)	Ancho máximo (A)	Profundidad mínima (B)	Profundidad máxima (B)	Espacio debajo de la encimera
HWB-FUL HWBI-FUL	321 mm (12-5/8")	328 mm (12-15/16")	524 mm (20-5/8")	531 mm (20-15/16")	267 mm (10-1/2")
HWBIB-FUL ■	306 mm (12-1/32")	306 mm (12-1/32")	509 mm (20-1/32")	509 mm (20-1/32")	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	322 mm (12-11/16")	328 mm (12-15/16")	703 mm (27-11/16")	711 mm (28")	254 mm (10")
HWB-4QT	Ø 181 mm (7-1/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWBI-4QT	Ø 187 mm (7-3/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWB-7QT	Ø 232 mm (9-1/8")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-7QT	Ø 243 mm (9-9/16")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWB-11QT	Ø 282 mm (11-1/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-11QT	Ø 289 mm (11-3/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")

■ Consulte "Instalación de una unidad de montaje inferior" en la sección de INSTALACIÓN para conocer las dimensiones de corte adecuadas.

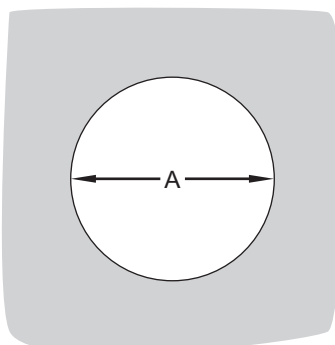
NOTA: Deje un espacio adicional debajo de la encimera para las unidades que tienen un sistema de drenaje.



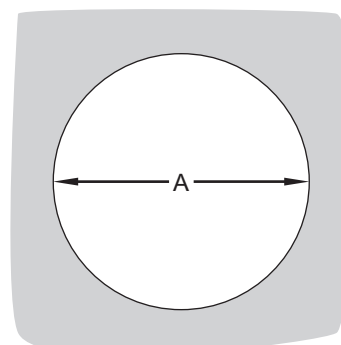
HWB-FUL, HWBI-FUL, HWBIB-FUL, HWB-43, y HWBI-43 Modelos



HWB-4QT y HWBI-4QT Modelos



HWB-7QT y HWBI-7QT Modelos



HWB-11QT y HWBI-11QT Modelos

Plantillas de montaje de la encimera no combustible

Instalación de una caja de control de montaje remoto

NOTA: Se recomienda un electricista calificado para conectar la unidad a una fuente de alimentación. Se recomienda un fontanero calificado para conectar el sistema de drenaje y el llenado automático.

1. Corte y perfore los orificios adecuados en la superficie de montaje. Consulte las "Dimensiones de corte para la caja de control" a continuación para conocer las dimensiones de corte para cada caja de control.
2. Quite la cubierta de los componentes del conjunto de la caja de control.
3. Ubique la caja de control en la abertura por la parte de atrás.
4. Asegure la caja de control a la superficie de montaje usando tornillos (se suministran tornillos para chapas metálicas n.º 8).
5. Conecte la fuente de alimentación adecuada a la caja de control de montaje remoto.
 - En el caso de las unidades con cable, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico conectado correctamente a tierra del voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Vea la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
 - Para las unidades cableadas, procure que un electricista calificado realice las conexiones eléctricas adecuadas.

NOTA: Las unidades estándar cableadas cuentan con un conducto flexible de 914 mm (36") conectado a la caja de control.

6. Conecte el suministro de agua al sistema opcional de llenado automático, si tiene. Consulte el procedimiento de la "Instalación de una unidad con sistema de llenado automático" en esta sección.
7. Vuelva a instalar la cubierta de los componentes.

Instalación de una unidad con sistema de llenado automático

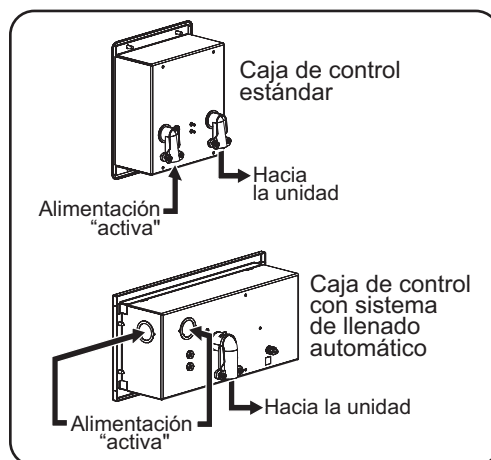
La opción de llenado automático, que se instala a un costado, conecta el suministro de agua local a través del panel de control a un accesorio de llenado automático ubicado al costado de la carcasa del contenedor. Siga el procedimiento a continuación para instalar una unidad equipada con la opción de llenado automático.

NOTA: El kit de fontanería que acompaña a esta unidad incluye las siguientes piezas: codo macho-hembra, válvula antirretorno, tubo de llenado y abrazaderas de manguera.

ATENCIÓN

Las unidades de llenado automático deben instalarse con la protección antirretorno adecuada y deben cumplir con los códigos federales, estatales y locales.

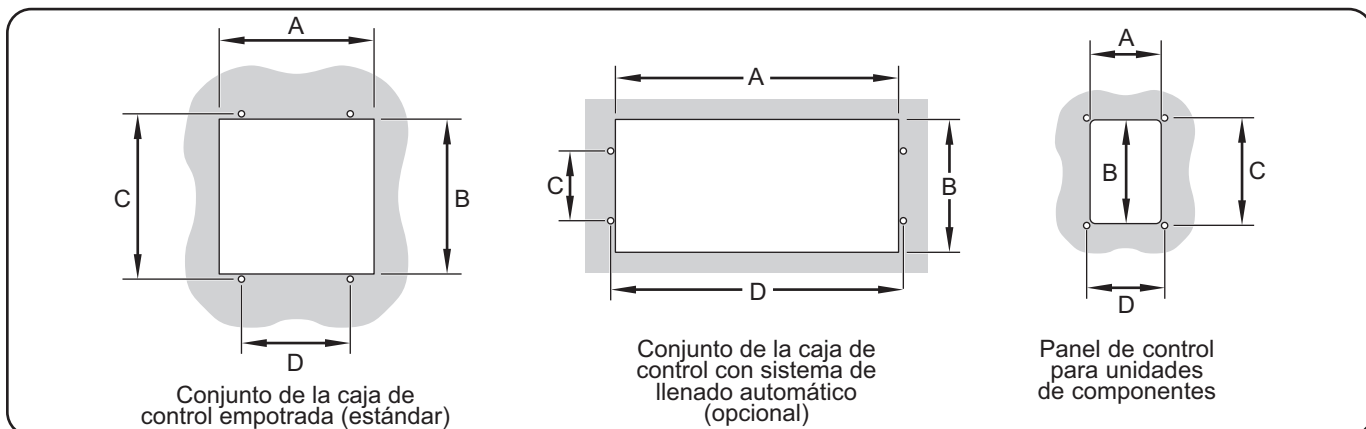
Dimensiones de corte para la caja de control				
Modelo	Dimensiones de la abertura		Dimensiones del orificio del tornillo	
	(A)	(B)	(C)	(D)
Conjunto de la caja de control empotrada (estándar)	149 mm (5-7/8")	162 mm (6-3/8")	173 mm (6-13/16")	98 mm (3-7/8")
Conjunto de la caja de control con sistema de llenado automático (opcional)	257 mm (10-1/8")	121 mm (4-3/4")	64 mm (2-1/2")	264 mm (10-7/16")
Panel de control para unidades de componentes	54 mm (2-1/8")	86 mm (3-3/8")	89 mm (3-1/2")	57 mm (2-1/4")



Conexiones eléctricas de la caja de control

NOTA IMPORTANTE:

Asegúrese de que la ubicación de la instalación proporcione el espacio suficiente para las conexiones eléctricas y de fontanería hacia la caja de control.



Dimensiones de corte para el conjunto de la caja de control

AVISO

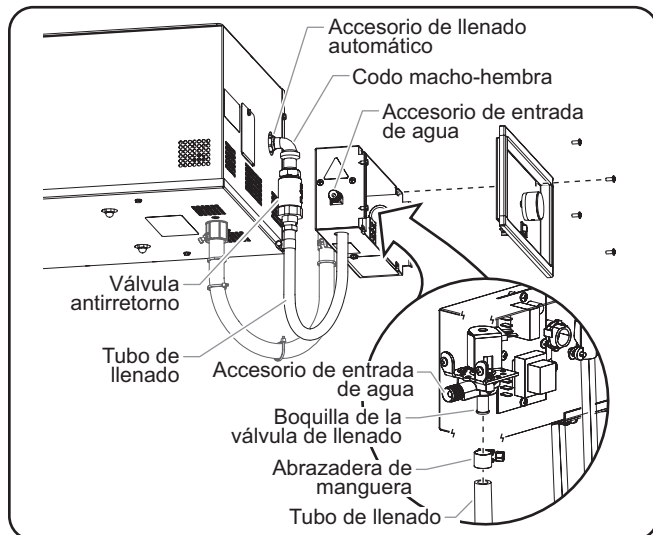
Las unidades de llenado automático a las que se les suministre agua desde un sistema de ósmosis inversa (o un sistema de filtración de agua similar) deben instalarse con un sistema de remineralización operativo para garantizar su funcionamiento correcto. De lo contrario, la unidad podría llenarse en exceso. La garantía no cubre daños provocados por el llenado en exceso.

El sellador de drenajes debe poder soportar temperaturas de 260°C (500°F) o más. Las tuberías de entrada de agua deben cumplir las normas para agua potable.

1. Conecte el codo macho-hembra al accesorio de llenado automático ubicado en la parte externa del contenedor. Coloque el tubo de llenado en el accesorio.

NOTA: Es posible que deba quitar el tubo de llenado del kit de fontanería para facilitar la instalación.

2. Conecte el tubo de llenado a la boquilla de la válvula de llenado en la caja de control y asegúrelo con una abrazadera de manguera. (Quite la cubierta de ajuste de la caja de control para tener acceso a la boquilla).
3. Conecte la línea de suministro de agua en el lugar al accesorio de entrada de agua NPT de 1/4" en el recinto de control.
4. Encienda el suministro de agua y revise para ver si hay fugas.



Instalación de una unidad con llenado automático a un costado (se muestra el modelo HWBIB-FULDA)

NOTA: Consulte las "Especificaciones del suministro de agua" en la sección ESPECIFICACIONES de este manual para conocer los requerimientos para el suministro de agua.

Instalación de un conjunto de drenaje

Luego de instalar una unidad equipada con sistema de drenaje en la encimera, siga los siguientes procedimientos para conectar la unidad a la línea de drenaje en el lugar.

ATENCIÓN

El agua de drenaje puede alcanzar temperaturas que exceden los 93°C (200°F). Utilice materiales de fontanería apropiados cuando instale el drenaje.

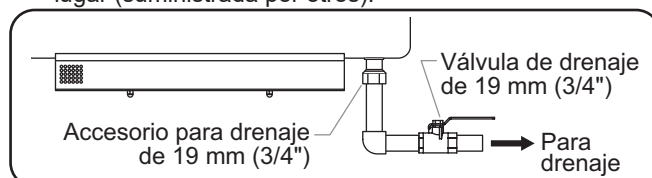
NOTA: Consulte a un contratista de fontanería matriculado para realizar una instalación del drenaje adecuada que cumpla con los códigos de fontanería locales.

NOTA: El espacio de aire aprobado o el dispositivo de prevención de contraflujo deben ser instalados por un fontanero matriculado, si es necesario.

1. Conecte el tubo de drenaje (suministrado por otros) desde el accesorio para drenaje NPT de 3/4" en la parte inferior de la unidad hasta una válvula de drenaje de 3/4" (suministrada por otros o disponible como accesorio de Hatco; consulte la sección de OPCIONES Y ACCESORIOS).

NOTA: La válvula de drenaje se debe instalar en una ubicación fácilmente accesible para el operador.

2. Conecte la válvula de drenaje a la línea de drenaje en el lugar (suministrada por otros).

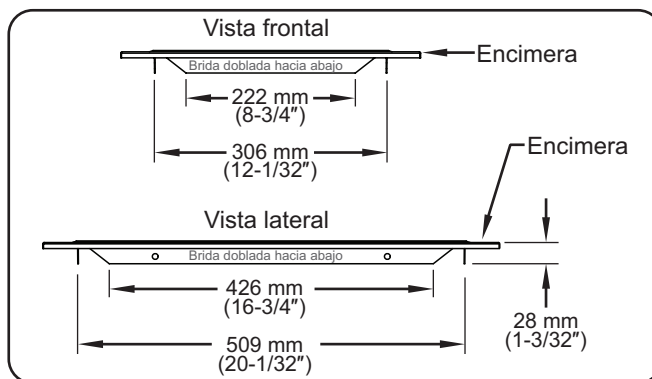


Conexión para drenaje

Instalación de una Unidad de Montaje Inferior

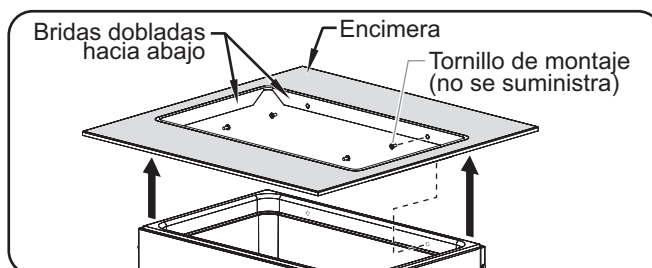
La instalación de una unidad de montaje inferior requiere una fabricación personalizada de la encimera realizada por un instalador calificado y experimentado. Use la siguiente información como pautas para un método de instalación de una unidad de montaje inferior. Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para obtener instrucciones para realizar la instalación con un soporte de montaje opcional.

- Realice un corte de la encimera con bridas dobladas hacia abajo en los cuatro lados. Estas bridas deben posicionarse dentro del contenedor para la instalación.



Dimensiones sugeridas para la brida doblada hacia abajo

- Aplique sellador de silicona en el borde superior del contenedor antes de la instalación.
- Asegure la unidad a la encimera instalando tornillos de montaje (no se suministran) en las bridas dobladas hacia abajo y en el borde superior del contenedor.



Instalación de una unidad de montaje inferior

Generalidades

Use los siguientes procedimientos para operar un contenedor térmico incorporado.

ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE** antes de operar el equipo.

No utilice esta unidad para almacenar o fundir hielo, ya que esto podría generar condensación y crear un riesgo de origen eléctrico que podría provocar lesiones a personas y/o daños a la unidad. La garantía no cubre los daños originados por condensación.

Apague la unidad cuando la llene con agua y evite derramamientos.

AVISO

Las unidades de llenado automático a las que se les suministre agua desde un sistema de ósmosis inversa (o un sistema de filtración de agua similar) deben instalarse con un sistema de remineralización operativo para garantizar su funcionamiento correcto. De lo contrario, la unidad podría llenarse en exceso. La garantía no cubre daños provocados por el llenado en exceso.

El aceite empleado en la fabricación de la unidad está homologado y puede generar humo durante un periodo de hasta 30 minutos durante el encendido inicial. El humo sólo aparecerá durante el encendido inicial. No introduzca alimentos en la unidad hasta que el humo se haya disipado.

La unidad se debe dejar enfriar a temperatura ambiente antes de cambiar la operación de húmeda a seca o de seca a húmeda. Deje que la unidad se seque durante la operación húmeda o el agregado de agua durante la operación seca dañará la unidad.

Esta unidad está destinada únicamente a uso comercial, NO a uso doméstico.

Los contenedores térmicos incorporados de Hatco están diseñados para la operación SECA o CON AGUA. Hatco® recomienda la operación con agua para un calentamiento constante de los alimentos. Si la unidad está operando con agua y permite que se seque, apáguela y deje que se enfríe antes de agregar agua.

Encendido

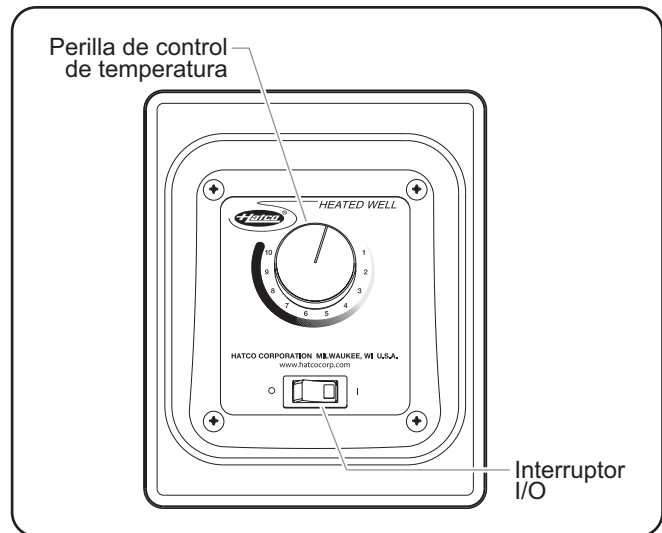
1. Prepare el contenedor térmico para la operación.
 - Si usa el contenedor para la operación con agua sin el sistema de llenado automático, asegúrese de que la válvula de drenaje esté cerrada (si tiene) y llene manualmente el contenedor con agua caliente del grifo hasta que el agua no supere la línea de llenado MÁXIMO dentro del contenedor.
 - Si la unidad está equipada con el sistema de llenado automático, asegúrese de que la válvula de drenaje esté cerrada.
2. Coloque una bandeja vacía en el contenedor o cubra el contenedor con una tapa. Se recomienda este paso para acelerar el precalentamiento y alcanzar la temperatura de operación.

3. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **I** (encendido). La luz indicadora en el interruptor brilla cuando la unidad está encendida.

- Si la unidad está equipada con la opción de llenado automático, el interruptor I/O activará el sistema de llenado automático cuando este se mueve a la posición **I** (encendido). El contenedor se llenará con agua hasta que esta alcance el sensor de nivel del agua del contenedor. Durante la operación, el sistema de llenado automático mantendrá el nivel del agua automáticamente mediante el sensor de nivel del agua.

4. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura de la unidad a la temperatura deseada para la inocuidad de los alimentos.

5. Permita que el contenedor térmico se precaliente durante aproximadamente 30 minutos.



Caja de control empotrada (estándar)

NOTA: Consulte la sección de OPCIONES Y ACCESORIOS para las unidades que están equipadas con el controlador de temperatura digital opcional.

Calentamiento de los alimentos

Coloque el recipiente para alimentos del tamaño apropiado en la abertura de la unidad.

- Siempre use un recipiente para alimentos. No coloque el alimento directamente en el calentador.
- Revuelva los alimentos espesos con frecuencia para mantenerlos uniformemente calientes.
- Mantenga los recipientes tapados para mantener la calidad y la temperatura de los alimentos.

Apagado

1. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **O** (apagado). La luz indicadora en el interruptor se apagará y el sistema de llenado automático se desactivará (si tiene).

Generalidades

Los contenedores térmicos incorporados de Hatco están diseñados para obtener la máxima durabilidad y un óptimo rendimiento, con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Desenchufe el cable de alimentación o **APAGUE** el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.

RIESGO DE INCENDIO: No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- El agua de drenaje puede alcanzar temperaturas que exceden los 93°C (200°F). Utilice materiales de fontanería apropiados cuando instale el drenaje.
- **NO** limpie la unidad con productos alimenticios dentro de ella. Quite el producto alimenticio de la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.

AVISO

No utilice lana de acero para la limpieza. La lana de acero rayará el acabado.

Utilice únicamente paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, deteriorando su apariencia y haciéndola susceptible a la acumulación de suciedad.

Limpieza diaria

Para conservar el acabado del contenedor incorporado, realice el siguiente procedimiento de limpieza diariamente.

1. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **O** (apagado) y permita que la unidad se enfríe.
2. Retire y lave todos los recipientes y adaptadores.
3. Drene o elimine el agua del contenedor si se usó para la operación con agua.
4. Limpie toda la unidad con un paño limpio o una esponja y detergente suave.
5. Use una almohadilla abrasiva de plástico para eliminar todas las partículas de alimentos o depósitos minerales endurecidos.
6. Enjuague el contenedor completamente con agua caliente para eliminar todos los residuos de detergente.
7. Seque con un paño limpio.

Remoción de la cal y los depósitos minerales

Para disolver la escala de agua, la cal y los depósitos de óxido de los elementos térmicos eléctricos, las sondas de termostato, y las superficies interiores de la unidad, siga el siguiente procedimiento:

La cantidad de cal y contenido mineral en el agua, y la frecuencia con la que se opera la unidad determinarán la frecuencia necesaria para eliminar la cal de la unidad.

Es posible que necesite eliminar con regularidad el contenido de cal de las unidades que se usan con agua que contiene un alto contenido de cal y minerales.

NOTA: Las fallas en el producto que deriven del encalado o del desarrollo de sedimentos no están cubiertas en la garantía.

1. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **O** (apagado) y permita que la unidad se enfríe.
2. Retire y lave todos los recipientes y adaptadores.
3. Drene o elimine el agua del contenedor si se usó para la operación con agua.
4. Añade una mezcla de 50% de agua y 50% de vinagre blanco al contenedor hasta cubrir la cal acumulada. No utilice vinagre saborizado.
5. Mueva el interruptor I/O hacia la posición **I** (encendido) y caliente el agua a la temperatura máxima de 88°C (190°F) o superior.
6. Mueva el interruptor I/O hacia la posición **O** (apagado) y cubra el contenedor.
7. Deje que la solución se absorba durante al menos una hora o toda la noche para los casos de fuerte adherencia.
8. Drene el agua caliente/la solución de limpieza del contenedor.
9. Friegue el contenedor con una almohadilla abrasiva de plástico.
10. Enjuague el contenedor con abundante agua caliente.
11. Seque con un paño limpio.

NOTA: Las fuertes adherencias de escala pueden requerir tratamientos adicionales.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Desconecte la electricidad mediante el disyuntor/interruptor de desconexión de fusibles y deje que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier actividad de mantenimiento, ajuste o limpieza.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
El contenedor de alimentos no está lo suficientemente caliente.	Ajuste demasiado bajo del control de temperatura.	Ajuste el control de temperatura a una configuración más alta.
	Los elementos de calefacción no funcionan.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco® para obtener ayuda.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	
	El voltaje suministrado es incorrecto.	Verifique que se suministre el voltaje correcto a la unidad. Un bajo voltaje de alimentación producirá un calentamiento inadecuado.
El contenedor de alimentos está demasiado caliente.	Ajuste demasiado alto del control de temperatura.	Ajuste el control de temperatura a una configuración más baja.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El voltaje suministrado es incorrecto.	Verifique que se suministre el voltaje correcto a la unidad. Un alto voltaje de alimentación hará que la unidad se sobrecaliente y podría dañar la unidad.
No produce calor.	Potencia APAGADA.	Coloque el/los interruptor/es de I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido).
	Interruptor activado.	Restablecer el interruptor. Si el interruptor continúa activándose, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El interruptor de encendido/apagado no funciona correctamente.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	
	Los elementos de calefacción no funcionan.	
El sistema de llenado automático no está funcionando.	El sensor de nivel del agua está sucio y no puede detectar adecuadamente.	Realice el procedimiento de "limpieza semanal" de la sección Mantenimiento con especial atención en el sensor de nivel del agua (ubicado dentro del contenedor del extremo izquierdo).
	El tablero de control del llenado automático no funciona correctamente.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	La válvula de llenado de agua funciona mal.	
La unidad se llena de agua en exceso.	El sensor de nivel del agua no detecta minerales en el suministro de agua. Esto suele suceder cuando se obtiene agua por ósmosis inversa o un proceso de filtración similar.	Las unidades de llenado automático a las que se les suministre agua desde un sistema de ósmosis inversa (o un sistema de filtración de agua similar) deben instalarse con un sistema de remineralización operativo para garantizar su funcionamiento correcto. De lo contrario, la unidad podría llenarse en exceso. La garantía no cubre daños provocados por el llenado en exceso.
El producto alimenticio no conserva suficientemente el calor.	El contenedor está siendo operado como una unidad seca.	Permita que la unidad se enfríe y llene con la cantidad adecuada de agua para la operación con agua. La operación con agua es propicia para conservar los alimentos calientes de manera constante.

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco www.hatcocorp.com, seleccione el **Menú de «Support»** (Soporte) desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» (Encuentre un agente de servicio) o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com



Recipientes para alimentos

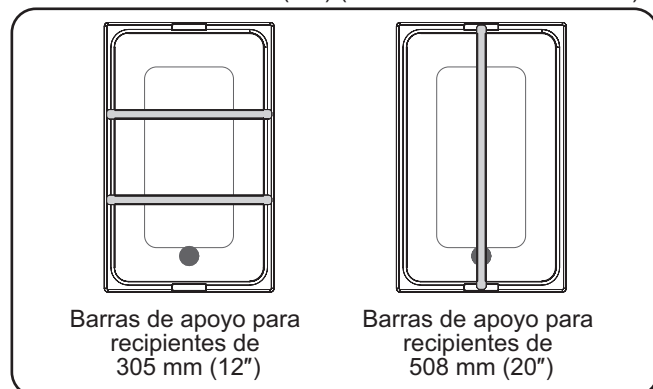
Los recipientes para alimentos de acero inoxidable están disponibles en varios tamaños.

- ST PAN 1/3**..... Recipiente de acero inoxidable tamaño un tercio: 324 de ancho x 175 de profundidad x 64 mm de alto (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")
- ST PAN 1/2**..... Recipiente de acero inoxidable de tamaño medio — 324 de ancho x 264 de profundidad x 64 mm de alto (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2")
- ST PAN 2**..... Recipiente de acero inoxidable de tamaño completo a 64 mm (2-1/2") de profundidad — 324 de ancho x 527 de profundidad x 64 mm de alto (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")
- ST PAN 4**..... Recipiente de acero inoxidable de tamaño completo a 102 mm (4") de profundidad — 324 de ancho x 527 de profundidad x 102 mm de alto (12-3/4" x 20-3/4" x 4")
- 4QT-PAN**..... Recipiente redondo de 4 cuartos de galón — 171 mm Diá x 203 mm de alto (6-3/4 x 8")
- 7QT-PAN**..... Recipiente redondo de 7 cuartos de galón — 221 x 203 mm (8-11/16" diá x 8" de alto)
- 11QT-PAN**..... Recipiente redondo de 11 cuartos de galón — 311 x 203 mm (12-1/4" diá x 8" de alto)
- 4QT-LID-1**..... Redondo de 4 cuartos de galón, tapa con muesca
- 7QT-LID-1**..... Redondo de 7 cuartos de galón, tapa con muesca
- 11QT-LID-1**..... Redondo de 11 cuartos de galón, tapa con muesca
- 4QT-LID**..... Redondo de 4 cuartos de galón, tapa con muesca y bisagra
- 7QT-LID**..... Redondo de 7 cuartos de galón, tapa con muesca y bisagra
- 11QT-LID**..... Redondo de 11 cuartos de galón, tapa con muesca y bisagra

Barras de Apoyo para Recipientes

Las siguientes barras de apoyo para recipientes están disponibles para dividir un contenedor térmico en secciones para diferentes tamaños de recipientes.

- HWB12BAR**..... Barra de apoyo para recipientes de 305 mm (12")
- HWB20BAR**..... Barra de apoyo para recipientes de 508 mm (20") (serie HWB-FUL solamente)



Barras de Apoyo para Recipientes

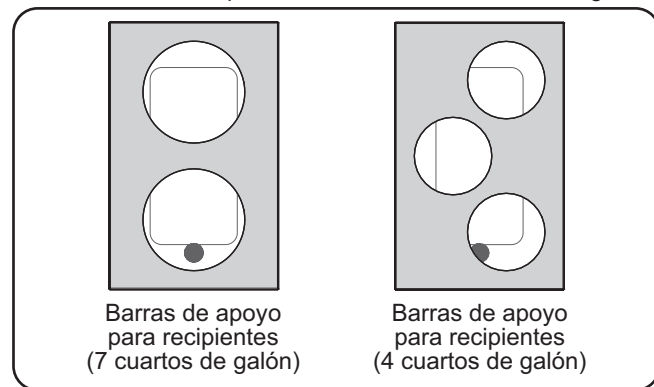


Recipientes para Alimentos de Acero Inoxidable

Tapas Adaptadoras

Las siguientes tapas adaptadoras están disponibles para permitir que los contenedores térmicos rectangulares sostengan recipientes redondos.

- HWB-2-7Q**..... Un adaptador para permitir que el contenedor térmico de la serie HWB-FUL sostenga dos recipientes redondos de 7 cuartos de galón.
- HWB-2-11Q**..... Un adaptador para permitir que el contenedor térmico de la serie HWB-43 sostenga dos recipientes redondos de 11 cuartos de galón.
- HWB-3-4Q**..... Un adaptador para permitir que el contenedor térmico de la serie HWB-FUL sostenga tres recipientes redondos de 4 cuartos de galón.



Tapas Adaptadoras

Controlador de Temperatura Digital

Use los siguientes procedimientos para operar un contenedor térmico que está equipado con el controlador de temperatura digital opcional.

Puesta en funcionamiento

1. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **I** (encendido). La luz indicadora en el interruptor brilla cuando la unidad está encendida.
 - El controlador digital de temperatura se energizará y la temperatura actual del contenedor o "LO" aparecerá en la pantalla  (temperatura). "LO" indica que la temperatura del contenedor está por debajo de los 21°C (70°F).

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

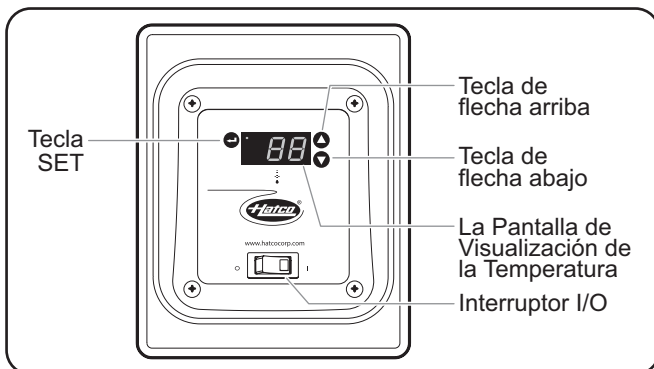
2. Presione la tecla  tres veces para verificar el punto de ajuste de temperatura. (aparecerá "SP" después de presionar la segunda vez). Consulte la tabla de AJUSTES RECOMENDADOS en el panel de control o la GUÍA PARA CONTENER ALIMENTOS en este manual.
 - El punto de ajuste de temperatura se mostrará durante 10 segundos. Después de 10 segundos, la pantalla TEMPERATURA volverá a mostrar la temperatura actual de la unidad. Para cambiar el punto de ajuste de temperatura, consulte "Cambio del punto de ajuste de temperatura" en esta sección.

NOTA: El controlador digital de temperatura está preestablecido de fábrica a una temperatura del punto de ajuste de 88°C (190°F). Una vez que se cambia el punto de ajuste de temperatura, el nuevo punto de ajuste de temperatura permanecerá en la memoria hasta que vuelva a cambiarse.

3. Deje que la unidad se precaliente durante aproximadamente 30 minutos.

Apagado

1. Mueva el interruptor I/O (encendido/apagado) hacia la posición **O** (apagado). La luz indicadora en el interruptor se apagará.



Caja de control con controlador digital de temperatura

Cambio de la temperatura del punto de ajuste

Realice el siguiente procedimiento para cambiar el punto de ajuste de temperatura.

1. Presione la tecla  tres veces. El punto de ajuste de temperatura actual se muestra en la pantalla TEMPERATURA (aparecerá "SP" después de presionar la segunda vez).
2. Presione la tecla  o la tecla  durante 10 segundos para cambiar el punto de ajuste de temperatura.
3. Presione la tecla  para fijar el nuevo punto de ajuste de temperatura. La pantalla  (temperatura) quedará en blanco por dos segundos para mostrar que la nueva configuración se ha aceptado.

NOTA: Después de 10 segundos de inactividad durante el proceso de programación, el controlador sale del modo de programación automáticamente sin guardar ningún cambio.

Cambio de ajuste de grados Fahrenheit y Celsius

Realice el siguiente procedimiento para cambiar entre grados Fahrenheit y Celsius en la pantalla.

1. Presione la tecla  una vez. Aparecerá una "F" por Fahrenheit, o una "C" por Celsius.
2. Presione la tecla  o la tecla  durante 10 segundos para cambiar entre "F" (Fahrenheit) y "C" (Celsius).
3. Presione la tecla  tres veces para fijar el nuevo ajuste. La pantalla  (temperatura) quedará en blanco por dos segundos para mostrar que la nueva configuración se ha aceptado.

NOTA: Después de 10 segundos de inactividad durante el proceso de programación, el controlador sale del modo de programación automáticamente sin guardar ningún cambio.

Soporte de adaptador

Soporte de adaptador para instalar contenedores térmicos de montaje superior en encimeras no combustibles que tengan de 5 a 51 mm (3/16 a 2") de espesor (vea el procedimiento "Instalación de una unidad de montaje superior en una encimera no combustible" en la sección de INSTALACIÓN para conocer los detalles).

HWB-MNT-REC Kit de 8 piezas para contenedores rectangulares.

HWB-MNT-RND Kit de 4 piezas para contenedores redondos.

Miscelánea

BALLVALVE3/4 Válvula redonda de 19 mm (3/4") para la instalación en la línea de drenaje externo de las unidades con un sistema de drenaje.

GATEVALVE3/4IN Válvula de compuerta de 19 mm (3/4") para la instalación en la línea de drenaje externo de las unidades con un sistema de drenaje.

Kits de montaje

Los siguientes kits de montaje están disponibles para la instalación de unidades en encimeras combustibles.

HWB-FUL-MNT Kit de montaje para la serie HWB-FUL

HWB-43-MNT Kit de montaje para la serie HWB-43

HWB-4Q-MNT Kit de montaje para la serie HWB-4Q

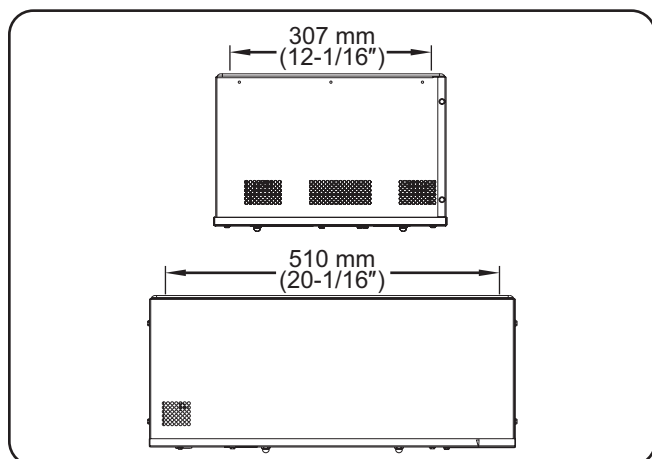
HWB-7Q-MNT Kit de montaje para la serie HWB-7Q

HWB-11Q-MNT Kit de montaje para la serie HWB-11Q

Soporte de montaje para unidades de montaje inferior

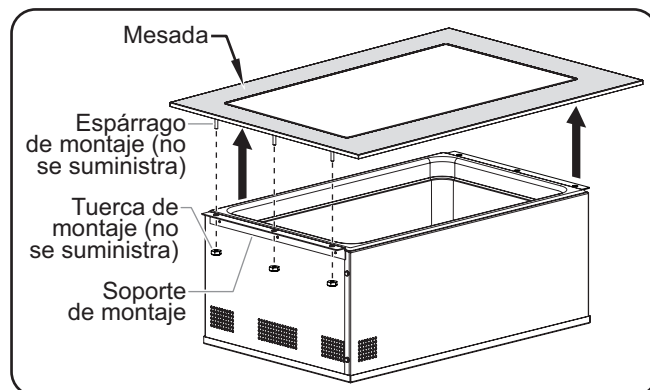
Los soportes de montaje para unidades de montaje inferior están disponibles como opciones instaladas en fábrica (no actualizables) para la serie HWBIB. Use el siguiente procedimiento para instalar una unidad de montaje inferior con los soportes de montaje.

1. Corte la abertura adecuada en la mesada. Use la imagen "Dimensiones internas de las bandejas: modelos HWBIB" a continuación como guía.



Dimensiones internas de las bandejas: modelos HWBIB

2. Corte la abertura adecuada para la caja de control. Consulte "Dimensiones de corte para la caja de control" en la sección INSTALACIÓN.
3. Sitúe los espárragos de montaje en la parte inferior de la mesada.
4. Sujete la unidad a la parte inferior de la mesada.
 - Aplique sellador de silicona en el borde superior del contenedor antes de la instalación.
 - Sujete la unidad a la mesada colocando tuercas de montaje en los espárragos a través de los tres orificios en cada soporte de montaje.

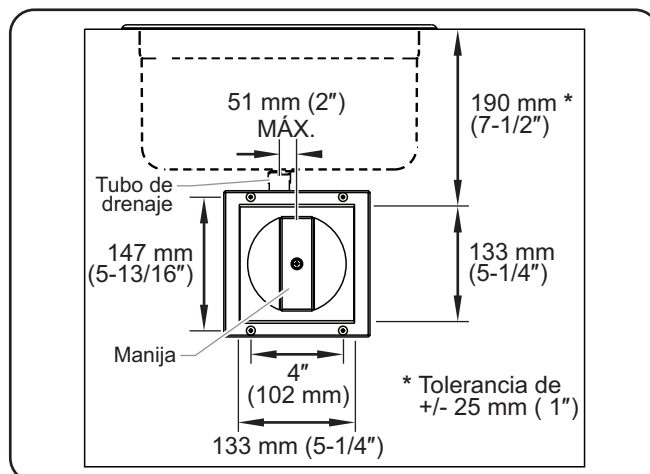


Instalación de unidades de montaje inferior con soportes de montaje opcionales

Manija para drenaje a distancia

La opción de manija para drenaje a distancia facilita el cierre de la válvula de drenaje manual. Siga el procedimiento a continuación para instalar una manija para drenaje montada en el armario.

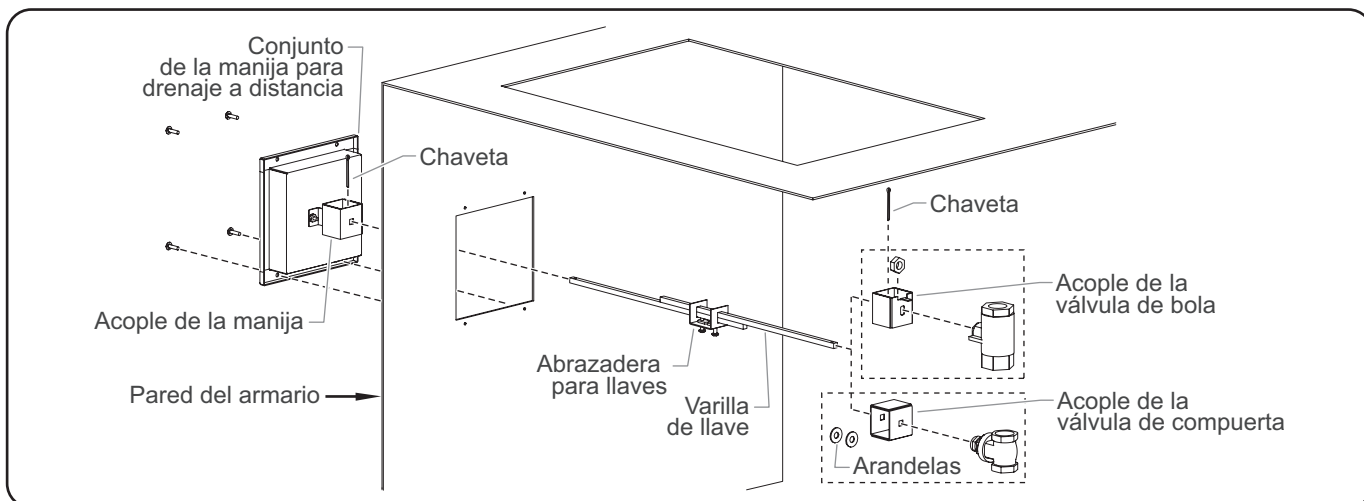
1. Monte la manija para drenaje en el armario.
 - Consulte la imagen "Dimensiones de corte para la caja de la manija para drenaje a distancia" para obtener información sobre las dimensiones de corte adecuadas.
 - La manija de drenaje debe tener un desplazamiento máximo de 51 mm (2") respecto del tubo de drenaje.
 - La distancia desde la parte delantera del gabinete hasta el centro del drenaje debe ser menor a 660 mm (26").
 - Use los cuatro tornillos para sujetar la caja de la manija de drenaje al armario.
2. Quite la manija/perilla de la válvula aflojando la tuerca.
 - Unidades con válvula de bola: Guarde la tuerca para reutilizarla. La manija ya no es necesaria.
 - Unidades con válvula de compuerta: Guarde la tuerca para reutilizarla. La perilla ya no es necesaria.
3. Utilizando la tuerca que había retirado, instale el acoplamiento de la válvula en reemplazo de la manija o perilla que quitó.



Dimensiones de corte para la caja de la manija para drenaje a distancia

continúa...

4. Deslice la varilla de llave cuadrada por el acople de la manija de la manija (con el extremo donde está el orificio para la chaveta hacia arriba).
5. Introduzca la chaveta en la varilla de llave dentro del acople de la manija.
6. Deslice la abrazadera para llaves en las varillas de llave.
7. Deslice la varilla de llave superior en el acople de la válvula.
 - Unidades con válvula de compuerta: use dos arandelas de separación dentro del acople.
8. Introduzca la chaveta en la varilla de llave.
9. Centre la abrazadera para llaves sobre las varillas de llave superpuestas, dejando un espacio de 3 mm (1/8") para desplazamientos de adelante hacia atrás. Ajuste los dos tornillos.
 - Las varillas de llave deben instalarse a una distancia mínima de 660 mm (26") desde la parte delantera del armario hasta el centro del drenaje.
10. Abra los dos extremos de la chaveta para sujetar las varillas dentro de los acoples.



Instalación de la manija para drenaje a distancia (vista en corte del armario)

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

La garantía de esta unidad tiene una duración de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío desde Hatco®, lo que ocurra primero.

Ante cualquier problema con la unidad durante el período de garantía, realice lo siguiente:

Diríjase a su distribuidor local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: +1-414-671-6350
- Mande un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: support@hatcocorp.com

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

Hatco Corporation (el Vendedor) garantiza que los productos que fabrica (los Productos) estarán libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio y cuando se almacenen, reciban mantenimiento e instalen estrictamente de acuerdo con las recomendaciones de fábrica. La única obligación del Vendedor hacia la persona o entidad que compra los Productos directamente desde el Vendedor (el Cliente) en virtud de esta garantía es la reparación o el reemplazo por parte del Vendedor o una agencia de servicio autorizada por el Vendedor, a elección del Vendedor, de cualquier Producto o parte del mismo que se considere defectuoso tras un examen del Vendedor, durante un período de: (i) la Duración de la garantía desde la fecha de envío por parte del Vendedor o (ii) la Duración de la garantía desde la fecha de registro del Producto de acuerdo con las instrucciones escritas del Vendedor, lo que ocurra más tarde. La "Duración de la garantía" significa un período de dieciocho (18) meses, o los períodos establecidos a continuación para componentes específicos del Producto. El crédito por Productos o piezas devueltos con el permiso previo por escrito del Vendedor estará sujeto a los términos que se indican en el formulario de autorización de devolución de materiales del Vendedor. **LOS PRODUCTOS O LAS PIEZAS DEVUELTOS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR ESCRITO DEL VENDEDOR NO SERÁN ACEPTADOS PARA CRÉDITO.** El Vendedor no reembolsará los gastos incurridos por el Cliente para devolver, reemplazar o retirar los Productos. Si el defecto se encuentra bajo los términos de la garantía limitada, los Productos serán reparados o reemplazados y devueltos al Cliente, y el Vendedor pagará el costo del flete para devolverlos. El resarcimiento por la reparación o el reemplazo dispuesto en este documento constituye el resarcimiento exclusivo del Cliente. Cualquier uso indebido, alteración, reparación, manipulación, aplicación incorrecta, instalación incorrecta, aplicación de voltaje inadecuado o cualquier otra acción o inacción por parte del Cliente u otros (incluido el uso de cualquier agencia de servicio no autorizada) que, a juicio exclusivo del Vendedor, afecte negativamente al Producto, anulará esta garantía. La garantía expresamente provista en este documento solo puede ser afirmada por el Cliente y no puede ser afirmada por los clientes del Cliente u otros usuarios de los Productos; siempre que, sin embargo, si el Cliente es un distribuidor de equipos autorizado por el Vendedor, el Cliente puede ceder la garantía en este documento a los clientes del Cliente, sujeto a todas las limitaciones de estos Términos, y en tal caso, la garantía será controlada exclusivamente por el Vendedor de acuerdo con estos Términos. **ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN, COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, QUE QUEDAN RECHAZADAS EXPLÍCITAMENTE.**

Garantía de dos (2) años para repuestos:

- Elementos de tostadoras con banda de avance (recubiertos con metal)
- Elementos de cajones térmicos (recubiertos con metal)
- Rodillos y correderas de cajones térmicos
- Elementos de calentadores de alimentos (recubiertos con metal)
- Elementos de calentadores expositores (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de vitrinas de mantenimiento (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de Baños María: series HWB y HWBI (recubiertos con metal)
- Hornallas de inducción
- Calentadores de inducción

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

- Tanques de calentadores de refuerzo eléctricos
- Tanques de calentadores de refuerzo a gas

Garantía de noventa (90) días solo para las piezas:

- Repuestos

Sin perjuicio de cualquier disposición en contrario en el presente documento, la garantía limitada del presente documento no cubrirá los componentes a discreción exclusiva del Vendedor, tales como, entre otros, los siguientes: bombillas de luz incandescente revestidas, luces fluorescentes, bombillas de lámparas de calor, bombillas de luz halógena revestidas, bombillas de lámparas de calor halógenas, bombillas de luz de xenón, tubos de luz LED, componentes de vidrio y fusibles; fallo del Producto en el tanque de refuerzo, intercambiador de calor de tubo con aletas u otro equipo de calentamiento de agua causado por encalado, acumulación de sedimentos, ataque químico o congelamiento.

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

El registro del Producto debe enviarse dentro de los 90 días a partir de la fecha de envío desde nuestra fábrica para calificar para una cobertura adicional. El registro se puede enviar a través del formulario en el sitio web del Vendedor, a través del formulario accesible a través del código QR en el Producto (donde esté disponible), o llamando al Servicio al cliente con la información necesaria a: **+1-414-671-6350.**

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, PUNITIVO, EJEMPLAR O ESPECIAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, EL COSTO DE PRODUCTOS SUSTITUTOS O EL COSTO DE MANO DE OBRA, DERIVADOS DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, DEL AGREGADO A OTRO PRODUCTO O LA CONVERSIÓN EN UN COMPONENTE DE OTRO PRODUCTO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA, YA SEA BASADO EN UNA GARANTÍA (EXPLÍCITA O IMPLÍCITA) O BASADO EN UN CONTRATO, PERJUICIO O CUALQUIER OTRO PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD, E INDEPENDIENTEMENTE DE CUALQUIER RECOMENDACIÓN O AFIRMACIÓN QUE HAYA OFRECIDO EL VENDEDOR CON RESPECTO DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, INCLUSO SI EL VENDEDOR ES CONSCIENTE DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR QUE SURJA DE ESTE ACUERDO O ESTÉ RELACIONADA CON ÉL EXCEDERÁ LOS MONTOS TOTALES PAGADOS AL VENDEDOR POR EL CLIENTE A CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DENTRO DEL PERÍODO DE LOS TRES (3) MESES INMEDIATAMENTE ANTERIORES AL EVENTO QUE DÉ ORIGEN AL RECLAMO DEL CLIENTE. LAS LIMITACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE DOCUMENTO CON RESPECTO A RESPONSABILIDAD DEL VENDEDOR SERÁN VÁLIDAS Y APLICABLES A PESAR DE UNA AUSENCIA DEL PROPÓSITO ESENCIAL DEL RESARCIMIENTO LIMITADO QUE SE ESPECIFICA EN ESTOS TÉRMINOS.

El Vendedor se reserva el derecho a actualizar estos Términos en cualquier momento, a su entera discreción, que se volverán vinculantes en su fecha de publicación. Para obtener la versión más actualizada de nuestros Términos de venta completos, visite nuestro sitio web en: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

Informations Importantes pour le Propriétaire	56
Introduction	56
Consignes de Sécurité Importantes	57
Désignation du Modèle	59
Description du Modèle	59
Caractéristiques Techniques	63
Configurations des fiches	63
Tableau des valeurs nominales électriques	63
Caractéristiques de l'approvisionnement en eau (unités d'auto-remplissage)	66
Dimensions	66
Installation	69
Généralités	69
Graphique des découpes pour tables de travail inflammables (pour unité/kit d'installation)	71
Graphique des découpes pour tables de travail non-inflammables	73
Installation d'un boîtier de commande à distance intégré	74
Dimensions pour la découpe du boîtier de commande	74
Installation de l'unité d'auto-remplissage	74
Installation d'un ensemble de vidange	75
Installation d'une unité avec support inférieur	75
Mode d'emploi	76
Généralités	76
Maintenance	77
Généralités	77
Nettoyage quotidien	77
Retrait des dépôts de chaux et de minéraux	77
Guide de Dépannage	78
Options et accessoires	79
Informations de Service	82
Garantie Limitée Internationale	83

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques située sur le dessous de l'unité ou sur le 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

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



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Les puits chauffants intégrés d'Hatco sont spécialement conçus pour conserver des aliments chauds à des températures sans danger pour le service. Conçus pour des applications à sec ou avec de l'eau, les puits sont disponibles dans une gamme de combinaisons de bacs et de casseroles, tous chauffés grâce à un élément de chauffage durable garanti 2 ans. La chaleur est distribuée de manière égale à travers un élément grosse jauge en acier inoxydable pour s'assurer que la nourriture reste chaude. Ce modèle est facile d'entretien et permet des performances durables. Les appareils standard sont certifiés par un organisme tiers et sont équipés d'un boîtier de commande à distance. Des appareils composant/fabricant en option équipés d'un interrupteur à distance sont également disponibles.

Les unités sont équipées d'un clip de fixation EZ lock (sauf pour les modèles avec un support inférieur isolé). La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les puits chauffants intégrés d'Hatco sont des produits qui ont bénéficié de recherche extensive et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence séduisante et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement pour les puits chauffants intégrés. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- L'unité doit être installée par des installateurs professionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'unité et peut entraîner un choc électrique ou une brûlure ; cela peut également endommager l'unité et/ou ses alentours. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.
- Les appareils fournis sans câble et prise électrique nécessitent une connexion câblée au système électrique sur place. La connexion doit être correctement mise à la terre et doit correspondre au voltage, à la taille et à la configuration correspondant aux spécifications de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer et installer la connexion électrique adaptée.
- Pour les unités câblées, branchez l'unité à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.
- Placez l'interrupteur sur Arrêt, débranchez le cordon d'alimentation/arrêtez le courant au disjoncteur et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer la moindre opération de maintenance ou de nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas d'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Le panneau de contrôle intégré à distance peut être installé sur un mur vertical en position verticale. Installer le panneau de contrôle en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et à un choc électrique.
- N'utilisez pas l'unité pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.
- Éteignez l'unité lorsque vous la remplissez d'eau et évitez les éclaboussures.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. 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 authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- Installez l'unité avec un minimum de 89 mm (3-1/2") d'espace entre le dessous de l'unité et toutes les surfaces inflammables afin d'éviter toute combustion.
- Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

L'unité doit être installée en utilisant un joint mastic en bandes entre l'unité et la surface d'installation, conformément aux instructions d'installation (reportez-vous à la section Installation de ce manuel).

⚠ AVERTISSEMENT

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.

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 la nourriture a été chauffée à une température sans danger pour les aliments avant de les placer dans l'unité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des risques graves pour la santé. Cette unité n'est destinée qu'à maintenir les aliments préchauffés au chaud.

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 est destiné à être utilisé dans les lieux publics.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- L'eau de vidange peut atteindre des températures allant jusqu'à 93°C (200°F). Utilisez les matériaux de plomberie appropriés lors de l'installation du système de vidange.
- NE nettoyez PAS l'appareil tant qu'il contient des aliments. Retirez les aliments et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Les dommages pouvant être causés au dessus de comptoir par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

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

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

Laissez l'unité refroidir jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température ambiante avant de passer d'une utilisation à eau vers une utilisation à sec et vice versa. Laissez l'unité fonctionner « à sec » ou ajouter de l'eau lorsqu'elle est en position « à eau » endommagera l'unité.

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.

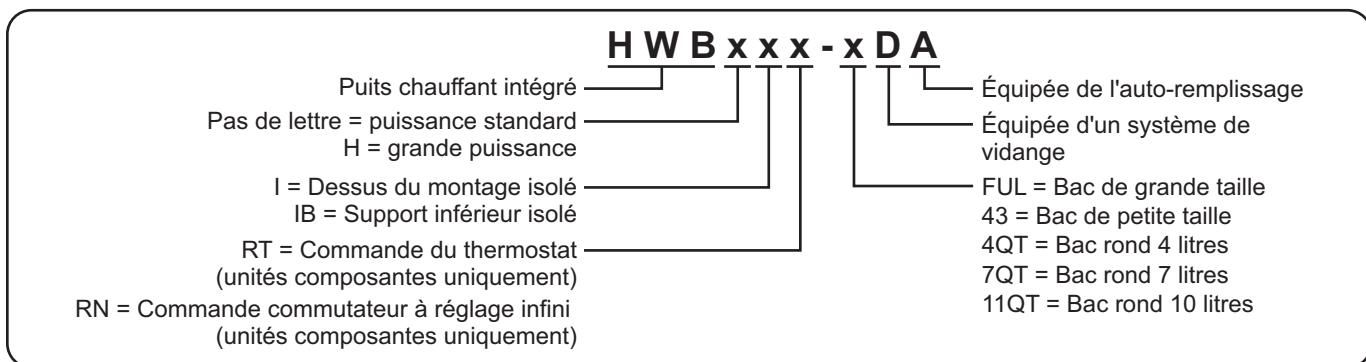
Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6") de l'appareil (1 420 mm [56"] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

L'approbation de la certification par un tiers pour l'installation et l'utilisation des composants relève de la responsabilité de l'installateur/du fabricant et non de Hatco Corporation.

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

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

NOTA: Reportez-vous aux tableaux d'identification des symboles au dos de ce manuel pour les définitions des symboles pouvant apparaître dans ce manuel.



DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Toutes les unités de puits chauffants intégrés sont fiables et polyvalentes. Les unités disposent d'un boîtier en acier inoxydable et en acier aluminé avec un élément chauffant possédant une gaine de métal qui est disponible en puissance basse, standard ou grande. Les puits chauffants peuvent être fournis avec l'élément chauffant dans l'un des deux modèles suivants. Le premier est enregistré auprès d'un organisme tiers et possède une commande thermostatique et un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur le boîtier de commande intégré à distance. Le boîtier de commande est connecté à l'unité avec un ensemble de conduits flexibles de 914 mm (36") (la connexion par conduit flexible de 1 829 mm [72"] est en option, l'adaptation n'est pas possible). Le second possède une option d'interrupteur à distance (composant/fabricant) avec soit une commande thermostatique et un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), soit une commande pour un commutateur à réglage infini avec témoin lumineux.

Les puits chauffants intégrés peuvent être branchés directement sur une source d'alimentation pour une zone de service sûre et sans fil. Des unités câblées sont également disponibles. Le clip de fixation EZ lock permet de monter les puits chauffants sur des tables de travail non-inflammables et inflammables en utilisant les kits d'installation Hatco en option. Les puits chauffants intégrés sont conçus, fabriqués et testés pour conserver les aliments à une température sans danger.

Modèles HWB-FUL

Les modèles HWB-FUL peuvent contenir toute une gamme de combinaisons de bacs, listée ci-dessous. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

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

Un boîtier de commande intégré à distance avec un thermomètre numérique et un interrupteur I/O (marche/arrêt) est disponible en option.

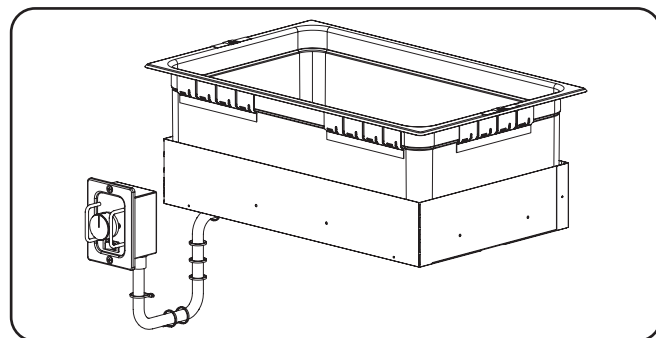
Les bacs, les couvercles, les barres d'adaptation et les adaptateurs sont vendus séparément (consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour de plus amples détails).

Modèles HWB-FULD

Les modèles HWB-FULD ont les mêmes capacités que les modèles HWB-FUL mais sont équipés d'un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWB-FULDA

Les modèles HWB-FULDA ont les mêmes capacités que les modèles HWB-FULD, mais ils sont dotés de la fonction de remplissage automatique. La fonction de remplissage automatique remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.



Modèle HWB-FUL et HWB-FULD

Modèles HWBI-FUL

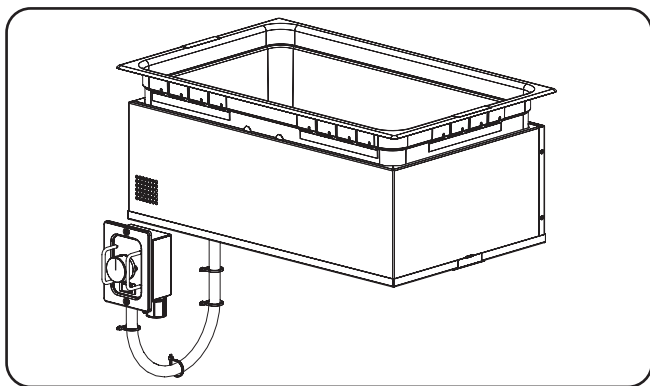
Les modèles HWBI-FUL sont identiques aux modèles HWB-FUL hormis que les unités sont entièrement isolées. Les unités isolées gardent l'énergie et permettent de conserver des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-FULD

Les modèles HWBI-FULD sont des versions dont le dessus est isolé, qui ont les mêmes capacités que les HWBI-FUL mais qui possèdent un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-FULDA

Les modèles HWBI-FULDA sont des versions dont le dessus est isolé, qui ont les mêmes capacités que les HWBI-FULD mais qui possèdent la fonction d'auto-remplissage en option. La fonction d'auto-remplissage remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.



Modèles HWBI-FUL et HWBI-FULD

Modèles HWBIB-FUL

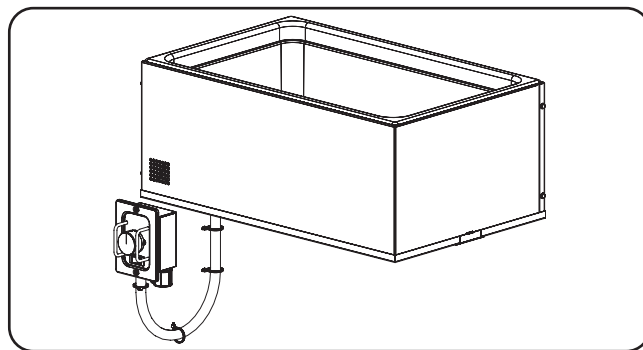
Les modèles HWBIB-FUL sont une version entièrement isolée des modèles HWB-FUL. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face inférieure d'une table de travail non-inflammable.

Modèles HWBIB-FULD

Les modèles HWBIB-FULD sont des versions qui ont les mêmes capacités que les HWBIB-FUL, dont le dessous est isolé, mais qui possèdent un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face inférieure d'une table de travail non-inflammable.

Modèles HWBIB-FULDA

Les modèles HWBIB-FULDA sont des versions qui ont les mêmes capacités que les HWBIB-FULD, dont le dessous est isolé, mais qui possède la fonction d'auto-remplissage en option. La fonction d'auto-remplissage remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face inférieure d'une table de travail non-inflammable.



Modèles HWBIB-FUL et HWBIB-FULD

Modèles HWB-43

Les modèles HWB-43 peuvent contenir toute une gamme de combinaisons de bacs, listée ci-dessous. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

- Un bac grande taille et un bac de petite taille avec des barres d'adaptation.
- Quatre bacs de petite taille avec des barres d'adaptation.
- Deux bacs de taille moyenne et un bac de petite taille avec des barres d'adaptation.
- Deux bacs ronds 10,4 litres avec un adaptateur.

Un boîtier de commande intégré à distance avec un thermomètre numérique et un interrupteur Marche/Arrêt est disponible en option.

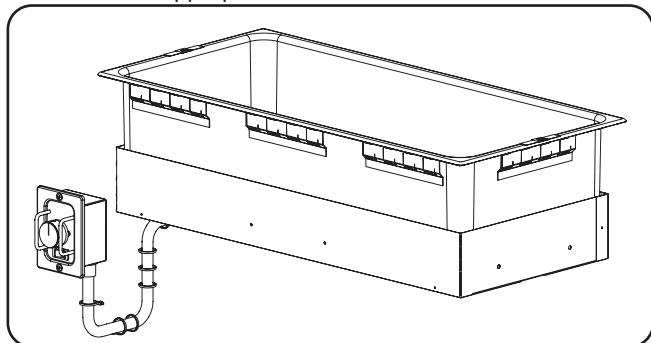
Les bacs, les couvercles, les barres d'adaptation et les adaptateurs sont vendus séparément (consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour de plus amples détails).

Modèles HWB-43D

Les modèles HWB-43D ont les mêmes capacités que les HWB-43 ; cependant, ce sont des puits chauffants intégrés avec système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWB-43DA

Les modèles HWB-43DA ont les mêmes capacités que les HWB-43D mais possèdent la fonction d'auto-remplissage en option. La fonction d'auto-remplissage remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.



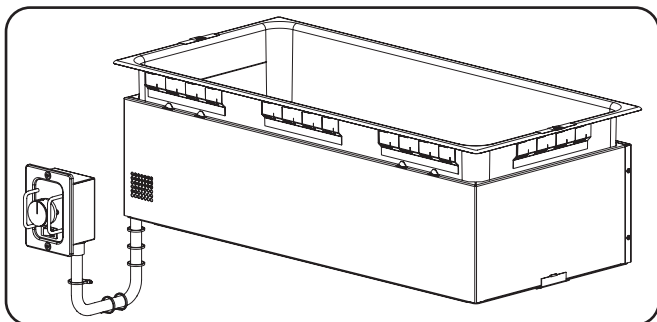
Modèles HWB-43 et HWB-43D

Modèles HWBI-43

Les modèles HWBI-43 sont identiques aux modèles HWB-43, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés gardent l'énergie et permettent de conserver des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-43D

Les modèles HWBI-43D sont des versions dont le dessus est isolé, qui ont les mêmes capacités que les modèles HWBI-43, mais qui possèdent un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 1,9 cm (3/4") et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.



Modèles HWBI-43 et HWBI-43D

Modèles HWB-4QT

Les modèles HWB-4QT sont des puits chauffants ronds qui peuvent contenir un bac de 3,8 litres. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWB-4QTD

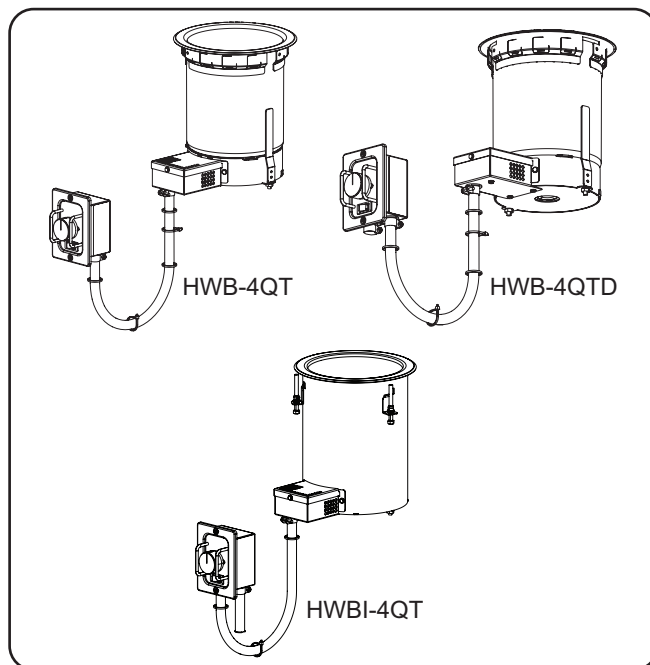
Les modèles HWB-4QTD sont identiques aux HWB-4QT, mais sont équipés d'un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes.

Modèles HWBI-4QT

Les modèles HWBI-4QT sont identiques aux modèles HWB-4QT, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-4QTD

Les modèles HWBI-4QTD sont identiques aux modèles HWB-4QTD, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.



Modèles HWB-4QT, HWB-4QTD, et HWBI-4QT

Modèles HWB-7QT

Les modèles HWB-7QT sont des puits chauffants ronds qui peuvent contenir un bac de 6,6 litres. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWB-7QTD

Les modèles HWB-7QTD sont identiques aux HWB-7QT mais sont équipés d'un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes.

Modèles HWBI-7QT

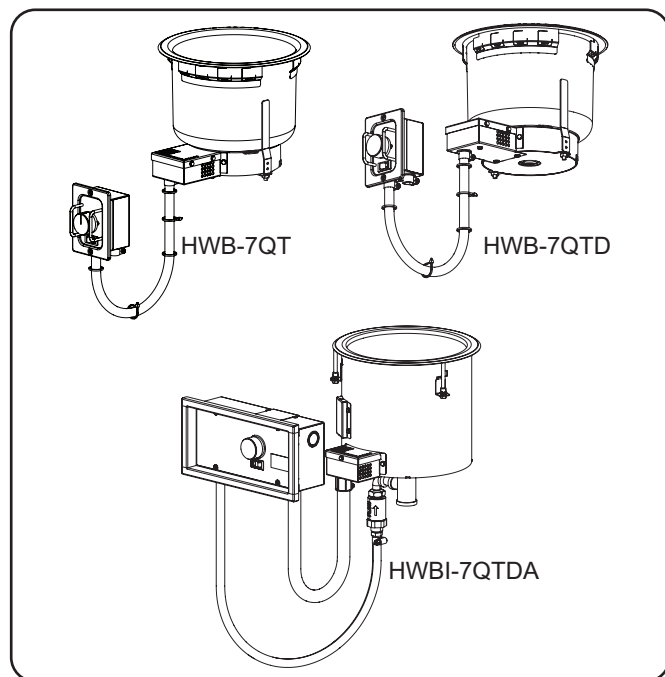
Les modèles HWBI-7QT sont identiques aux modèles HWB-7QT, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-7QTD

Les modèles HWBI-7QTD sont identiques aux modèles HWB-7QTD, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-7QTDA

Les modèles HWB-7QTDA ont les mêmes capacités que les modèles HWB-7QTD, mais ils sont dotés de la fonction de remplissage automatique. La fonction de remplissage automatique remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits.



Modèles HWB-7QT, HWB-7QTD, et HWBI-7QTDA

Modèles HWB-11QT

Les modèles HWB-11QT sont des puits chauffants ronds qui peuvent contenir un bac de 10,4 litres. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail non-inflammable ou sur un pont avec une table de travail inflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWB-11QTD

Les modèles HWB-11QTD sont identiques aux HWB-11QT mais sont équipés d'un système de vidange. Le système de vidange comprend un raccord de vidange NPT de 3/4" et une crépine plate qui permettent aux bacs de rester à des températures constantes.

Modèles HWBI-11QT

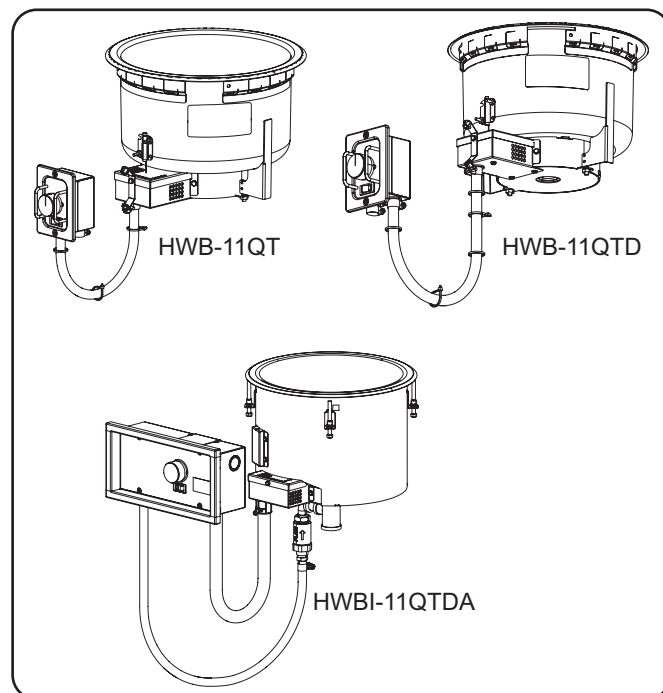
Les modèles HWBI-11QT sont identiques aux modèles HWB-11QT, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-11QTD

Les modèles HWBI-11QTD sont identiques aux modèles HWB-11QTD, à la différence que les appareils sont entièrement isolés. Les appareils isolés conservent l'énergie et permettent de maintenir des températures de chauffage constantes. Ces modèles sont conçus pour être montés sur la face supérieure d'une table de travail ininflammable en utilisant le kit d'installation pour table de travail approprié.

Modèles HWBI-11QTDA

Les modèles HWB-11QTDA ont les mêmes capacités que les modèles HWB-11QTD, mais ils sont dotés de la fonction de remplissage automatique. La fonction de remplissage automatique remplit et maintient automatiquement l'eau à un niveau adéquat dans le puits.



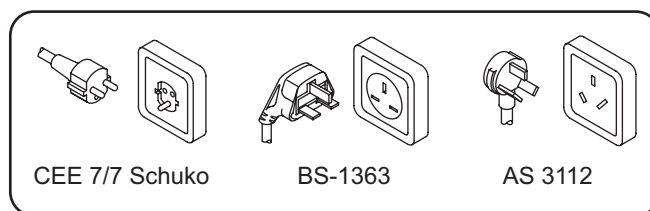
Modèles HWB-11QT, HWB-11QTD, et HWBI-11QTDA

Configurations des fiches

Certaines unités sont initialement fournies par l'usine avec un câble et une fiche électriques préinstallés. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Pour les unités câblées, branchez l'unité à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.



Configurations des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèle HWB-FUL

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Phase	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement*
HWBxx-FUL HWBxx-FULD	220 V	1200 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko ou Câblé	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.0 A		BS-1363 ou Câblé	
	220/230 V †		5.5 A		CEE 7/7 Schuko ou Câblé	
	230/240 V †		5.0 A		BS-1363, AS 3112, ou Câblé	
HWBxx-FULDA	220 V	1215 W	5.5 A	1	CEE 7/7 Schuko ou Câblé	10 kg (21 lbs.)
	240 V		5.1 A		BS-1363 ou Câblé	
	220/230 V †	1215/1328 W	5.6/5.8 A		CEE 7/7 Schuko ou Câblé	
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		BS-1363, AS 3112, ou Câblé	
HWBHxx-FUL HWBHxx-FULD	220 V	1650 W	7.5 A	1	CEE 7/7 Schuko ou Câblé	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 ou Câblé	
	220/230 V †		7.5 A		CEE 7/7 Schuko ou Câblé	
	230/240 V †		6.9 A		BS-1363, AS 3112, ou Câblé	
HWBHxx-FULDA	220 V	1665 W	7.6 A	1	CEE 7/7 Schuko ou Câblé	10 kg (21 lbs.)
	240 V		6.9 A		BS-1363 ou Câblé	
	220/230 V †	1665/1820 W	7.6/7.9 A		CEE 7/7 Schuko ou Câblé	
	230/240 V †	1529/1665 W	6.7/7.0 A		BS-1363, AS 3112, ou Câblé	

* Ajoutez 3 kg (6 lbs.) au poids de livraison pour les unités isolées. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système de vidange. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système d'auto-remplissage.

† La certification CE n'est pas disponible pour les modèles composant/fabricant.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HWB-43

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Phase	Poids d'embarquement *
HWBxx-43 HWBxx-43D	220 V	1200 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.0 A		
	220/230 V †	1200/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1102/1200 W	4.8/5.0 A		
HWBxx-43DA	220 V	1215 W	5.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		5.1 A		
	20/230 V †	1215/1312 W	5.5/5.7 A		
	230/240 V †	1116/1215 W	4.9/5.1 A		
HWBHxx-43 HWBHxx-43D	220 V	1650 W	7.5 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V				
	220/230 V †	1650/1803 W	7.5/7.8 A		
	230/240 V †	1515/1650 W	6.6/6.9 A		
HWBHxx-43DA	220 V	1665 W	7.6 A	1	14 kg (30 lbs.)
	240 V		6.9 A		
	220/230 V †	1663/1817 W	7.6/7.9 A		
	230/240 V †	1530/1665 W	6.6/6.9 A		

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HWB-4QT

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Phase	Poids d'embarquement *
HWBxx-4QT	220 V	600 W	2.7 A	1	4 kg (9 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		

* Ajoutez 3 kg (6 lbs.) au poids de livraison pour les unités isolées. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système de vidange. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système d'auto-remplissage.

† La certification CE n'est pas disponible pour les modèles composant/fabricant.

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

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HWB-7QT

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Phase	Poids d'embarquement *
HWBxx-7QT HWBxx-7QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-7QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-7QT HWBHxx-7QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-7QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (10 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HWB-11QT

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Phase	Poids d'embarquement *
HWBxx-11QT HWBxx-11QTD	220 V	600 W	2.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.5 A		
	220/230 V †		2.7 A		
	230/240 V †		2.5 A		
HWBxx-11QTDA	220 V	615 W	2.8 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		2.6 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				
HWBHxx-11QT HWBHxx-11QTD	220 V	800 W	3.6 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.3 A		
	220/230 V †		3.6 A		
	230/240 V †		3.3 A		
HWBHxx-11QTDA	220 V	815 W	3.7 A	1	5 kg (11 lbs.)
	240 V		3.4 A		
	220/230 V †				
	230/240 V †				

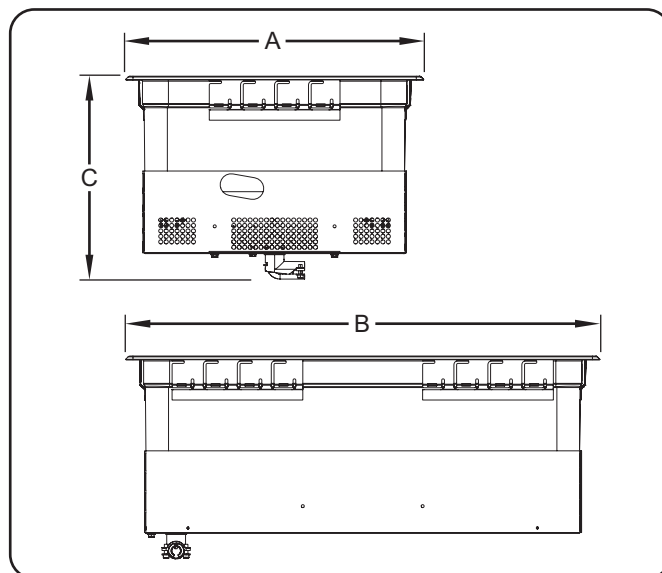
* Ajoutez 3 kg (6 lbs.) au poids de livraison pour les unités isolées. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système de vidange. Ajoutez 1 kg (3 lbs.) au poids de livraison pour les unités possédant un système d'auto-remplissage.

† La certification CE n'est pas disponible pour les modèles composant/fabricant.

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

Dimensions — Modèles HWB-FUL (Non isolé, sur le dessus)

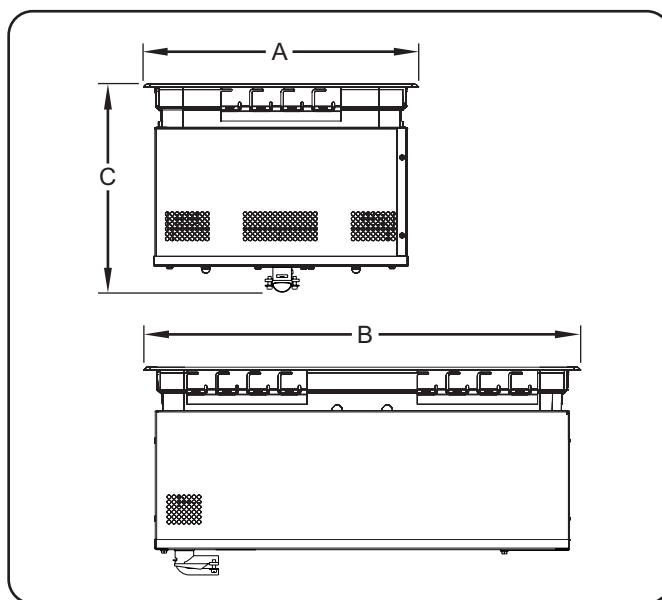
Modèles:		
HWB-FUL	HWBRN-FUL	HWBRT-FUL
HWB-FULD	HWBRN-FULD	HWBRT-FULD
HWBH-FUL	HWBHRN-FUL	HWBHRT-FUL
HWBH-FULD	HWBHRN-FULD	HWBHRT-FULD
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)†
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	237 mm (9-3/8")



Dimensions — Modèles HWB-FUL (Non isolé, sur le dessus)

Dimensions — Modèles HWBI-FUL (Isolé, sur le dessus)

Modèles:		
HWBI-FUL	HWBIRT-FUL	
HWBI-FULD	HWBIRT-FULD	
HWBHI-FUL	HWBHIRT-FUL	
HWBHI-FULD	HWBHIRT-FULD	
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
347 mm (13-3/4")	553 mm (21-3/4")	263 mm (10-3/8")



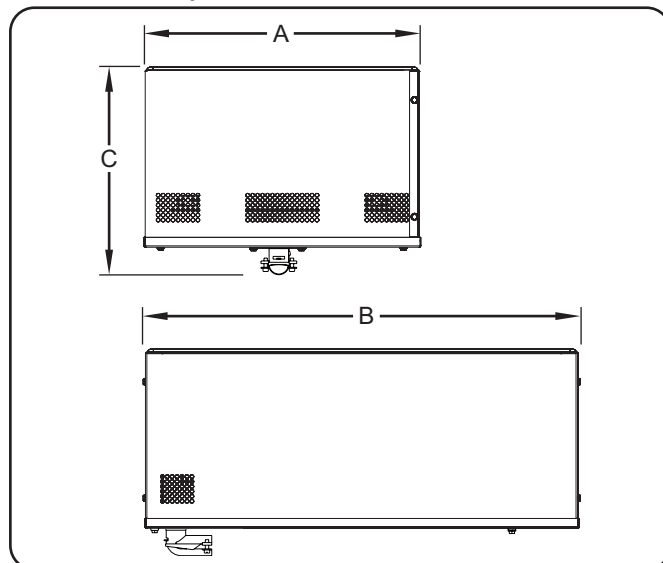
Dimensions — Modèles HWBI-FUL (Isolé, sur le dessus)

Caractéristiques de l'approvisionnement en eau (unités d'auto-remplissage)

	Minimum	Maximum
Pression de l'eau	172 kPa (25 psi)	689 kPa (100 psi)
Température de l'eau	15°C (60°F)	43°C (110°F)

Dimensions — Modèles HWBIB-FUL (Isolé, sur le dessous)

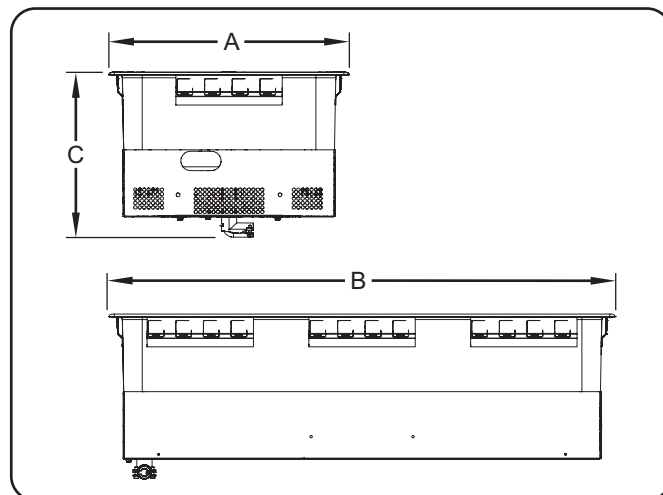
Modèles:		
HWBIB-FUL	HWBHIB-FUL	
HWBIB-FULD	HWBHIB-FULD	
HWBIB-FULDA	HWBHIB-FULDA	
HWBIBRT-FUL	HWBIBRT-FULD	
HWBHIBRT-FUL	HWBHIBRT-FULD	
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
352 mm (13-7/8")	561 mm (22-1/8")	261 mm (10-3/8")



Dimensions — Modèles HWBIB-FUL (Isolé, sur le dessous)

Dimensions — Modèles HWB-43

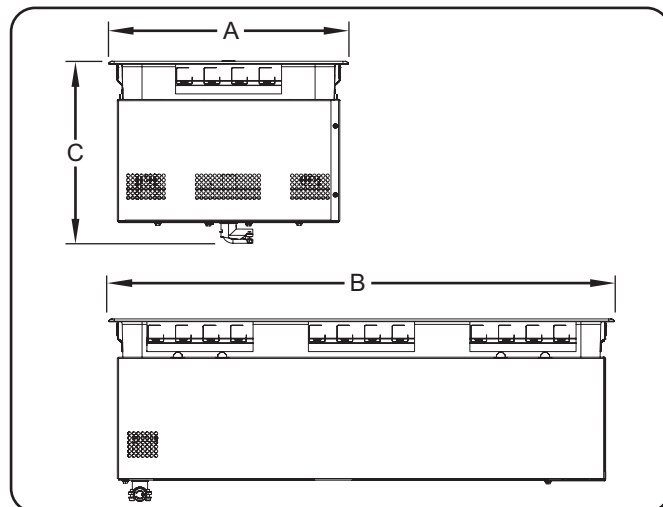
Modèles:		
HWB-43	HWB-43D	HWB-43DA
HWBH-43	HWBH-43D	HWBH-43DA
HWBRT-43	HWBRT-43D	
HWBHRT-43	HWBHRT-43D	
HWBRN-43	HWBRN-43D	
HWBHRN-43	HWBHRN-43D	
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	239 mm (9-7/16")



Dimensions — Modèles HWB-43

Dimensions — Modèles HWBI-43

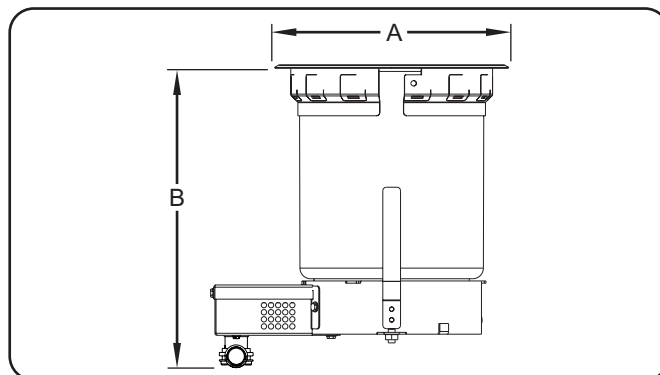
Modèles:		
HWBI-43	HWBI-43D	
HWBHI-43	HWBHI-43D	
Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
345 mm (13-5/8")	726 mm (28-5/8")	262 mm (10-5/16")



Dimensions — Modèles HWBI-43

Dimensions — Modèles HWB-4QT

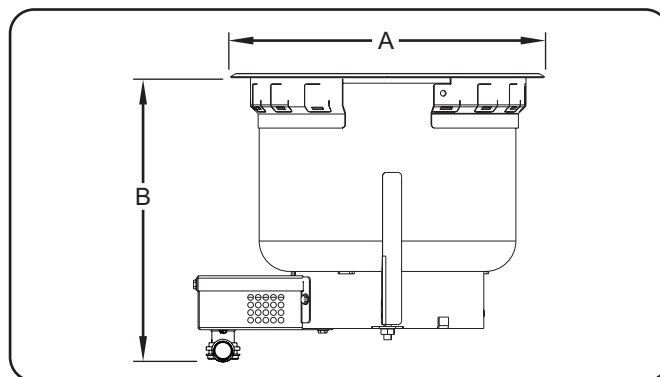
Modèles:		
HWB-4QT	HWBRN-4QT	HWBRT-4QT
HWB-4QTD	HWBRN-4QTD	HWBRT-4QTD
HWBI-4QT	HWBI-4QTD	
Diamètre (A)	Hauteur (B)	
212 mm (8-3/8")	270 mm (10-5/8")	



Dimensions — Modèles HWB-4QT

Dimensions — Modèles HWB-7QT

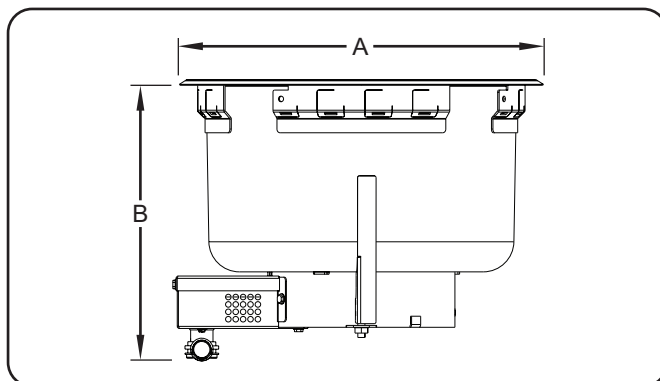
Modèles:		
HWB-7QT	HWBRN-7QT	HWBRT-7QT
HWB-7QTD	HWBRN-7QTD	HWBRT-7QTD
HWBH-7QT	HWBHRN-7QT	HWBHRT-7QT
HWBH-7QTD	HWBHRN-7QTD	HWBHRT-7QTD
HWBI-7QT	HWBI-7QTD	HWBI-7QTDA
HWBIH-7QT	HWBIH-7QTD	HWBIH-7QTDA
Diamètre (A)	Hauteur (B)	
262 mm (10-5/16")	244 mm (9-5/8")	



Dimensions — Modèles HWB-7QT

Dimensions — Modèles HWB-11QT

Modèles:		
HWB-11QT	HWBRN-11QT	HWBRT-11QT
HWB-11QTD	HWBRN-11QTD	HWBRT-11QTD
HWBH-11QT	HWBHRN-11QT	HWBHRT-11QT
HWBH-11QTD	HWBHRN-11QTD	HWBHRT-11QTD
HWBI-11QT	HWBI-11QTD	HWBI-11QTDA
HWBIH-11QT	HWBIH-11QTD	HWBIH-11QTDA
Diamètre (A)	Hauteur (B)	
313 mm (12-5/16")	244 mm (9-5/8")	



Dimensions — Modèles HWB-11QT

Généralités

Les unités de puits chauffants intégrés sont initialement fournies par l'usine avec la plupart des composants assemblés et prêts à l'emploi. Utilisez les procédures suivantes pour l'installation de l'unité.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- L'unité doit être installée par des installateurs professionnels qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Une installation par un personnel non qualifié aura pour conséquence une annulation de la garantie de l'unité et peut entraîner un choc électrique ou une brûlure ; cela peut également endommager l'unité et/ou ses alentours. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'INCENDIE:

- Installez l'unité avec un minimum de 89 mm (3-1/2") d'espace entre le dessous de l'unité et toutes les surfaces inflammables afin d'éviter toute combustion.
- L'unité doit être installée en utilisant un joint mastic en bandes entre l'unité et la surface d'installation, conformément aux instructions d'installation (reportez-vous à la section Installation de ce manuel).

ATTENTION

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

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

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

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6") de l'appareil (1 829 mm [72"] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

L'approbation de la certification par un tiers pour l'installation et l'utilisation des composants relève de la responsabilité de l'installateur/du fabricant et non de Hatco® Corporation.

Les dommages pouvant être causés au dessus de comptoir par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour les informations concernant l'application.

NOTA: Tous les puits chauffants intégrés requièrent que le boîtier de commande à distance soit installé en position verticale.

1. Retirez l'appareil du carton de livraison et retirez tous les éléments d'emballage

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

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

NOTA: Il est recommandé qu'un électricien qualifié se charge du raccordement des unités de puits chauffants intégrés à la source d'alimentation. Il est recommandé qu'un plombier qualifié se charge du raccordement du système de vidange.

3. Installez l'unité à l'emplacement souhaité. Utilisez la procédure adéquate dans cette section pour les tables de travail inflammables ou non-inflammables.

REMARQUE IMPORTANTE :

Pour les unités avec support inférieur, reportez-vous à la procédure « Installation d'une unité avec support inférieur » dans cette section ou à la procédure « Support de montage pour unités avec support inférieur » de la section OPTIONS ET ACCESSOIRES avant d'effectuer toute découpe de table de travail.

4. Installez le boîtier de commande intégré à distance (reportez-vous à la procédure dans cette section).

Installation d'une unité avec un support supérieur dans une table de travail inflammable

⚠ AVERTISSEMENT

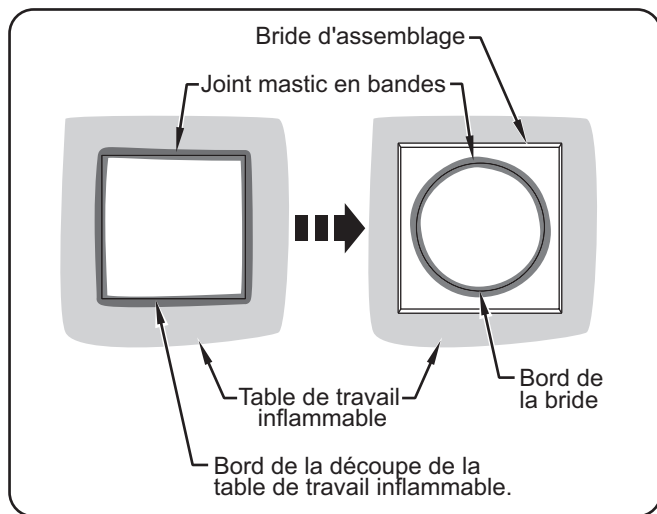
DANGER D'INCENDIE: L'unité doit être installée en utilisant un joint mastic en bandes entre l'unité et la surface d'installation, conformément aux instructions d'installation (reportez-vous à la section Installation de ce manuel).

NOTA: Découpez l'ouverture pour la bride d'assemblage/l'unité et le boîtier de commande avant de placer l'ensemble dans l'ouverture de la table de travail.

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.

1. Découpez dans la table de travail l'ouverture appropriée pour la bride d'assemblage. Reportez-vous au paragraphe « Graphique pour la découpe de tables de travail inflammables (pour unité/kit d'installation) » de cette section.
2. Découpez l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du boîtier de commande » de cette section.
3. Placez le joint mastic en bandes sur la bordure de la découpe de la table de travail. Veillez à ce que le joint mastic en bandes dépasse de la bordure de la découpe ou scellez l'unité avec un adhésif à base de silicone.

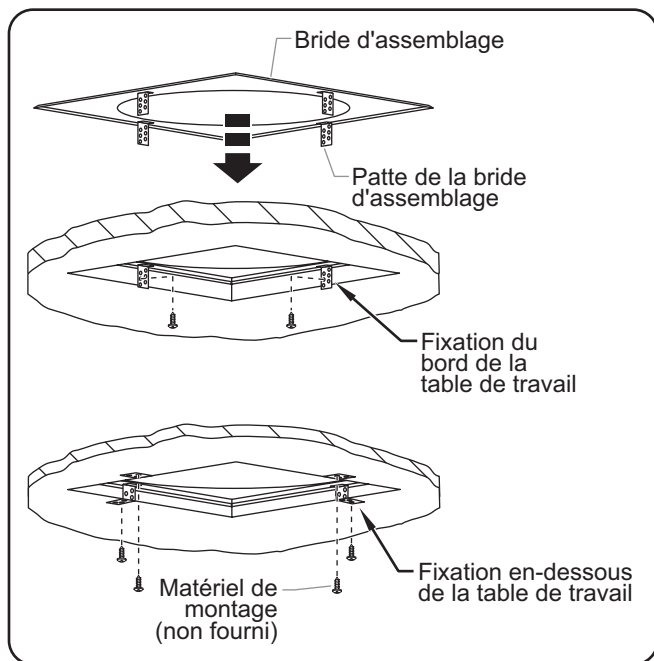
NOTA: Un rouleau de joint mastic en bandes est fourni avec l'unité.



Installation du joint mastic en bandes

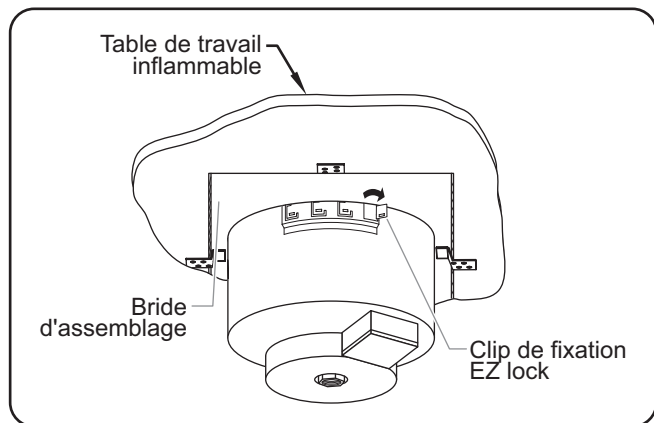
4. Placez la bride d'assemblage dans l'ouverture de la table de travail.
5. Fixez les pattes de la bride d'assemblage au bord ou en-dessous de la table de travail inflammable en utilisant le matériel approprié (matériel de montage non fourni).

NOTA: Pour la fixation sur face antérieure, les pattes de la bride d'assemblage doivent être pliées en-dessous de la table de travail.



Installation du kit de la bride d'assemblage

6. Placez le joint mastic en bandes sur la bordure de la bride d'assemblage. Veillez à ce que le joint mastic en bandes dépasse du bord de la bride ou scellez l'unité avec un adhésif à base de silicone.
7. Placez l'unité dans l'ouverture de la table de travail.
8. Utilisez un tournevis, tournez le clip de fixation EZ lock de l'unité vers l'extérieur pour fixer l'unité en-dessous de la bride d'assemblage. Faites tourner autant de pattes que nécessaire pour fixer l'unité à la bride d'assemblage.



Clips de fixation EZ lock

9. Coupez soigneusement et retirez l'excès de joint mastic en bandes des bords de l'unité.

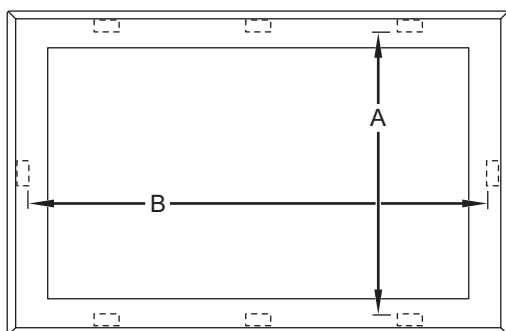
Graphique des découpes pour tables de travail inflammables (pour unité/kit d'installation)

Modèles	Largeur minimum (A)	Largeur maximum (A)	Profondeur minimum (B)	Profondeur maximum (B)	Largeur (C)	Profondeur (D)	Hauteur disponible en dessous de la table de travail
HWB-FUL HWBI-FUL	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	559 mm (22")	565 mm (22-1/4")	---	---	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	356 mm (14")	362 mm (14-1/4")	737 mm (29")	743 mm (29-1/4")	---	---	254 mm (10")
HWB-4QT ♦ HWBI-4QT	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	229 mm (9")	235 mm (9-1/4")	254 mm (10")	254 mm (10")	279 mm (11")
HWB-7QT ♦ HWBI-7QT	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	279 mm (11")	286 mm (11-1/4")	305 mm (12")	305 mm (12")	254 mm (10")
HWB-11QT ♦ HWBI-11QT	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	330 mm (13")	337 mm (13-1/4")	356 mm (14")	356 mm (14")	254 mm (10")

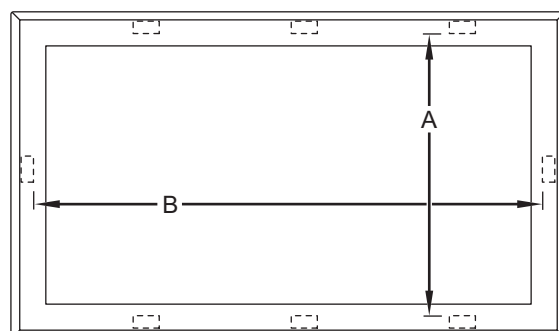
♦ L'ouverture dans la table de travail inflammable consiste en une découpe « carrée ».

NOTA: Un kit d'installation est nécessaire pour les installations sur tables de travail inflammables.

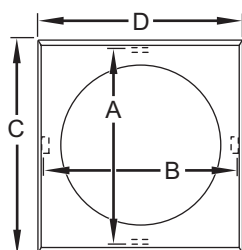
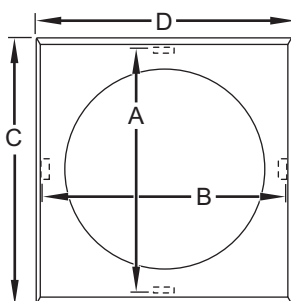
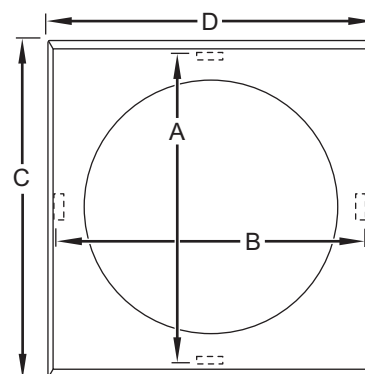
NOTA: Une hauteur supplémentaire est nécessaire en-dessous de la table de travail pour les unités équipées d'un système de vidange.



Modèles HWB-FUL et HWBI-FUL



Modèles HWB-43 et HWBI-43

Modèles
HWB-4QT et HWBI-4QTModèles
HWB-7QT et HWBI-7QTModèles
HWB-11QT et HWBI-11QT

Modèles de brides d'assemblage pour tables de travail inflammables

Installation d'une unité avec support supérieur dans une table de travail non inflammable

⚠ AVERTISSEMENT

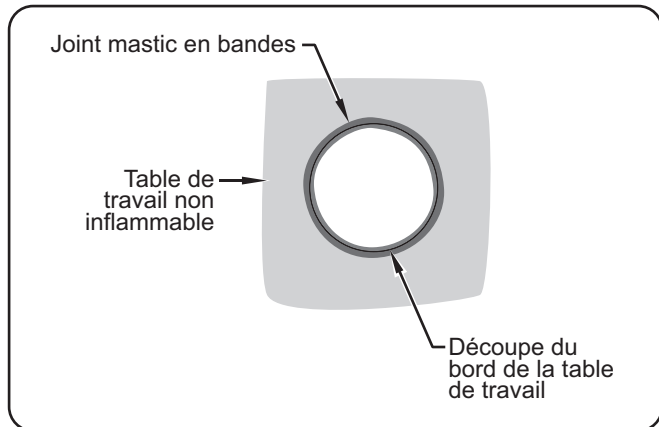
DANGER D'INCENDIE: L'unité doit être installée en utilisant un joint mastic en bandes entre l'unité et la surface d'installation, conformément aux instructions d'installation (reportez-vous à la section Installation de ce manuel).

NOTA: Un kit d'installation de la bride n'est pas nécessaire pour l'installation de matériaux non-inflammables.

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

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.

1. Découpez l'ouverture appropriée dans la table de travail. Reportez-vous au paragraphe « Graphique pour la découpe de tables de travail non inflammables » de cette section.
2. Découpez l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du boîtier de commande » de cette section.
3. Placez le joint mastic en bandes sur la bordure de la découpe de la table de travail. Veillez à ce que le joint mastic en bandes dépasse de la bordure de la découpe ou scellez l'unité avec un adhésif à base de silicone.

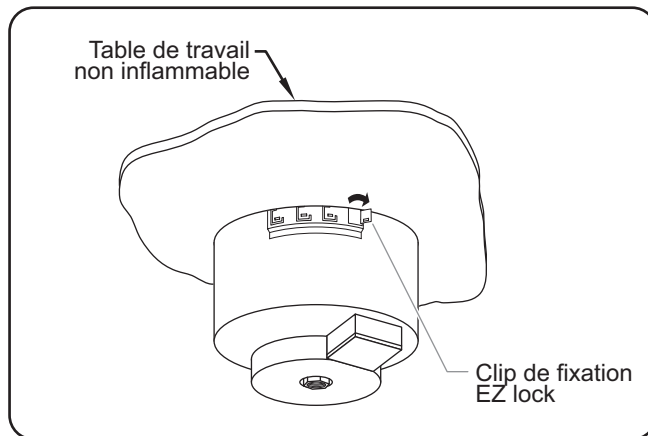


Installation du joint mastic en bandes

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

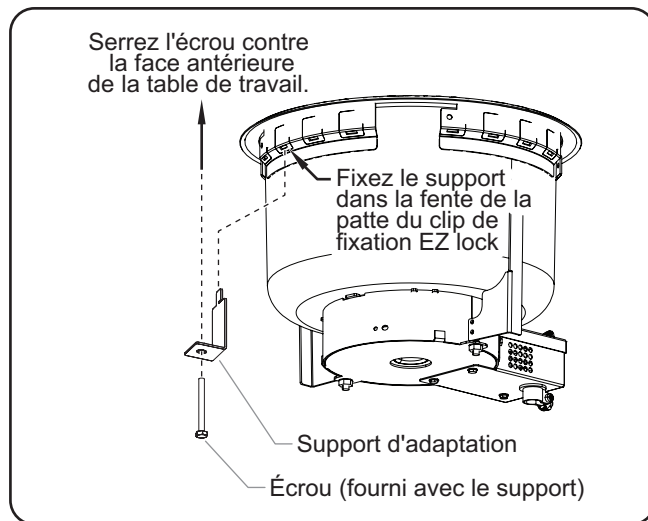
4. Placez l'unité dans l'ouverture de la table de travail.

5. À l'aide d'un tournevis, tournez le clip de fixation EZ lock de l'unité vers l'extérieur pour fixer l'unité en-dessous de la bride d'assemblage. Faites tourner autant de pattes que nécessaire pour fixer l'unité à la table de travail.



Clips de fixation EZ lock

NOTA: Les clips de fixation EZ lock d'Hatco® fonctionnent sur des tables de travail dont l'épaisseur maximale est de 5 mm (3/16"). Pour les tables de travail d'une épaisseur allant de 5 à 51 mm (3/16 à 2"), utilisez le support d'adaptation en option dont le numéro de référence est R04.42.194.00.



Support d'adaptation pour tables de travail épaisses

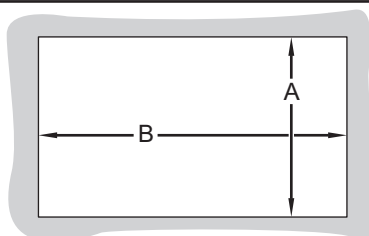
6. Coupez soigneusement et retirez l'excès de joint mastic en bandes des bords de l'unité.

Graphique des découpes pour tables de travail non-inflammables

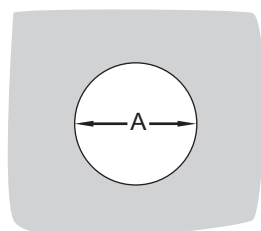
Modèles	Largeur minimum (A)	Largeur maximum (A)	Profondeur minimum (B)	Profondeur maximum (B)	Hauteur disponible en dessous de la table de travail
HWB-FUL HWBI-FUL	321 mm (12-5/8")	328 mm (12-15/16")	524 mm (20-5/8")	531 mm (20-15/16")	267 mm (10-1/2")
HWBIB-FUL ■	306 mm (12-1/32")	306 mm (12-1/32")	509 mm (20-1/32")	509 mm (20-1/32")	267 mm (10-1/2")
HWB-43 HWBI-43	322 mm (12-11/16")	328 mm (12-15/16")	703 mm (27-11/16")	711 mm (28")	254 mm (10")
HWB-4QT	Ø 181 mm (7-1/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWBI-4QT	Ø 187 mm (7-3/8")	Ø 192 mm (7-9/16")	---	---	279 mm (11")
HWB-7QT	Ø 232 mm (9-1/8")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-7QT	Ø 243 mm (9-9/16")	Ø 243 mm (9-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWB-11QT	Ø 282 mm (11-1/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")
HWBI-11QT	Ø 289 mm (11-3/8")	Ø 294 mm (11-9/16")	---	---	254 mm (10")

■ Reportez-vous au paragraphe « Installation d'une unité avec support inférieur » de la section INSTALLATION pour obtenir les dimensions précises pour la découpe.

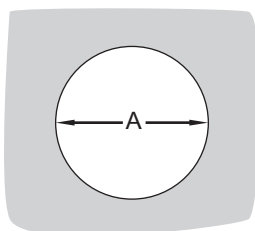
NOTA: Modèles d'assemblage pour tables de travail non inflammables.



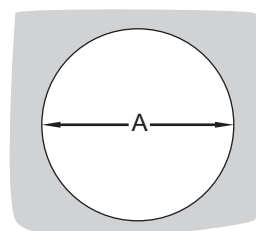
Modèles HWB-FUL, HWBI-FUL, HWBIB-FUL, HWB-43, et HWBI-43



Modèles
HWB-4QT et HWBI-4QT



Modèles
HWB-7QT et HWBI-7QT



Modèles
HWB-11QT et HWBI-11QT

Modèles d'assemblage pour tables de travail non inflammables

Installation d'un boîtier de commande à distance intégré

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Le panneau de contrôle intégré à distance peut être installé sur un mur vertical en position verticale. Installer le panneau de contrôle en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et à un choc électrique.

NOTA: Il est recommandé qu'un électricien qualifié se charge du raccordement à la source d'alimentation. Il est recommandé qu'un plombier qualifié se charge du raccordement du/des système(s) de vidange et de l'auto-remplissage.

1. Coupez et percez les trous appropriés dans la surface de fixation. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du boîtier de commande » ci-dessous pour obtenir les dimensions de découpe de chaque boîtier de commande.
2. Retirez le couvercle à découper de l'ensemble du boîtier de commande.
3. Placez le boîtier de commande dans l'ouverture par la face arrière.
4. À l'aide d'un tournevis (vis à tôle n° 8 fournies), fixez le boîtier de commande à la surface de fixation.
5. Branchez le boîtier de commande à distance intégré à une source d'alimentation appropriée.
 - Pour les unités câblées, branchez le cordon d'alimentation à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
 - Pour les unités câblées, veillez à ce qu'un électricien qualifié procède aux branchements électriques qui conviennent.

NOTA: Les unités câblées standard sont équipées d'un conduit souple de 914 mm (36") branché au boîtier de commande.

6. Si votre unité en est équipée, branchez l'approvisionnement en eau au système d'auto-remplissage en option. Reportez-vous à la procédure d'« Installation d'une unité munie d'un système d'auto-remplissage » de cette section.
7. Réinstallez le couvercle à découper.

Installation de l'unité d'auto-remplissage

L'option de remplissage automatique latéral relie l'arrivée d'eau disponible sur les lieux à un raccord de remplissage automatique situé sur une des parois du puits via le panneau de commande. Suivez la procédure ci-après pour installer une unité équipée de l'option de remplissage automatique latéral.

NOTA: Le kit de plomberie fourni avec cet appareil comprend les éléments suivants : un coude mâle et femelle, une valve anti-reflux, un tuyau de remplissage et des colliers de serrage.

⚠ ATTENTION

Les appareils équipés du système de remplissage automatique doivent être installés avec une protection anti-reflux adaptée et être conformes aux lois nationales et locales en vigueur.

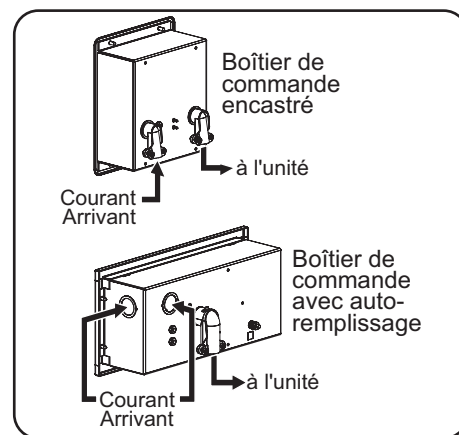
AVIS

Les joints d'étanchéité doivent pouvoir supporter une température de 260°C (500°F) minimum. Les conduites d'arrivée d'eau doivent être conformes aux normes relatives à l'eau potable.

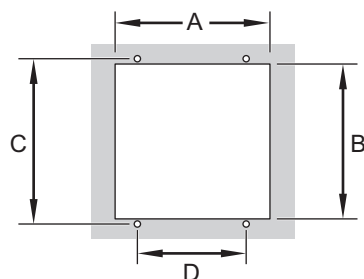
Dimensions pour la découpe du boîtier de commande				
Modèle	Dimensions de l'ouverture		Dimensions du pas de vis	
	(A)	(B)	(C)	(D)
Ensemble du boîtier de commande encastré (série)	149 mm (5-7/8")	162 mm (6-3/8")	173 mm (6-13/16")	98 mm (3-7/8")
Ensemble du boîtier de commande avec auto-remplissage (en option)	257 mm (10-1/8")	121 mm (4-3/4")	64 mm (2-1/2")	264 mm (10-7/16")
Panneau de commande pour unités de composant	54 mm (2-1/8")	86 mm (3-3/8")	89 mm (3-1/2")	57 mm (2-1/4")

REMARQUE IMPORTANTE:

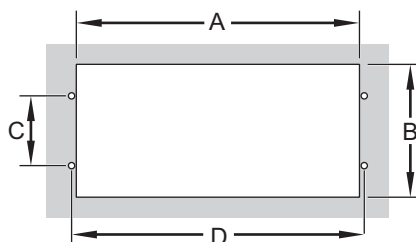
Assurez-vous que l'emplacement pour l'installation laisse suffisamment de place pour les connexions électriques et la tuyauterie du boîtier de commande.



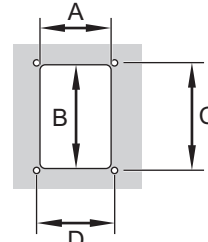
Connexions électriques du boîtier de commande



Ensemble du boîtier de commande encastré (série)



Ensemble du boîtier de commande avec auto-remplissage (en option)



Panneau de commande pour unités de composant

Dimensions pour la découpe de l'ensemble du boîtier de commande

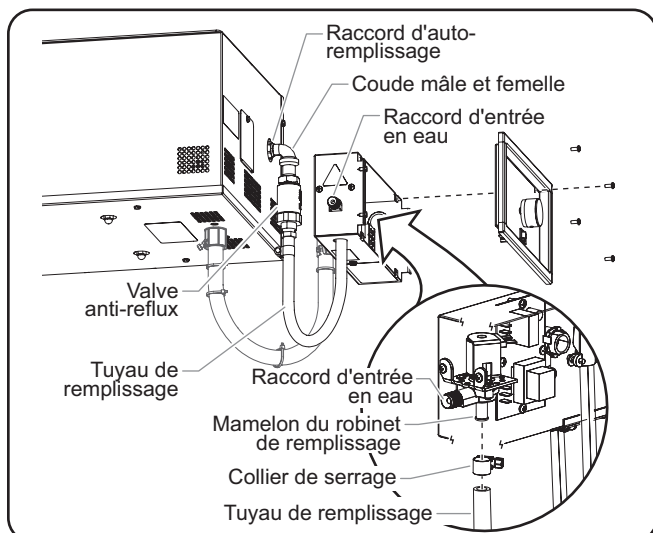
AVIS

Les appareils dotés du système de remplissage automatique approvisionnés en eau par un système d'osmose inverse (ou d'un système de filtration d'eau similaire) doivent être installés avec un système de reminéralisation pour garantir un bon fonctionnement. Si vous ne respectez pas ces consignes, l'appareil pourrait trop se remplir. Les dommages causés par un remplissage excessif ne sont pas couverts par la garantie.

1. Connectez le coude mâle et femelle au raccord de remplissage automatique situé à l'extérieur du puits. Remplacez le tuyau de remplissage sur le raccord.

NOTA: Il se peut que vous deviez retirer le tuyau de remplissage du kit de plomberie pour faciliter l'installation.

2. Connectez le tuyau de remplissage à l'embout du robinet de remplissage dans le boîtier de commande et fixez-le à l'aide d'un collier de serrage. (Retirez le couvercle du boîtier de commande pour accéder à l'embout.)
3. Connectez l'arrivée d'eau disponible sur les lieux au raccord d'entrée d'eau NPT 1/4" du boîtier de commande.
4. Mettez l'alimentation en eau en route et recherchez les fuites éventuelles.



Installation d'un appareil avec système de remplissage automatique (modèle illustré : HWBIB-FULDA)

NOTA: Reportez-vous au paragraphe « Caractéristiques de l'approvisionnement en eau » dans la section CARACTÉRISTIQUES de ce manuel pour connaître les exigences en matière d'approvisionnement en eau.

Installation de l'ensemble de vidange

Après avoir installé une unité équipée d'un système de vidange dans la table de travail, utilisez la procédure suivante pour connecter l'unité au tuyau d'évacuation disponible sur place.

⚠ ATTENTION

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

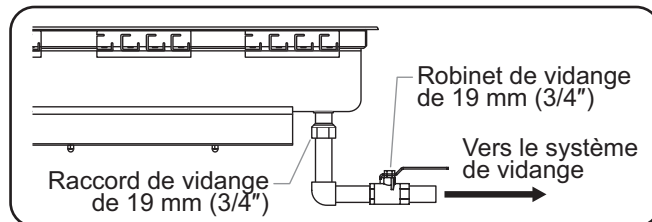
NOTA: Consultez un entrepreneur en plomberie agréé pour que l'installation du système de vidange soit conforme aux normes de plomberie locales.

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

1. Connectez le conduit d'évacuation (non fourni par Hatco) du raccord de vidange NPT de 3/4" situé sur le dessous de l'unité au robinet de vidange de 3/4" (non fourni mais disponible parmi les accessoires d'Hatco ; référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES).

NOTA: Le robinet de vidange doit être installé dans un endroit facile d'accès pour la personne en charge.

2. Connectez le robinet de vidange au tuyau d'évacuation (non fourni par Hatco®) disponible sur place.

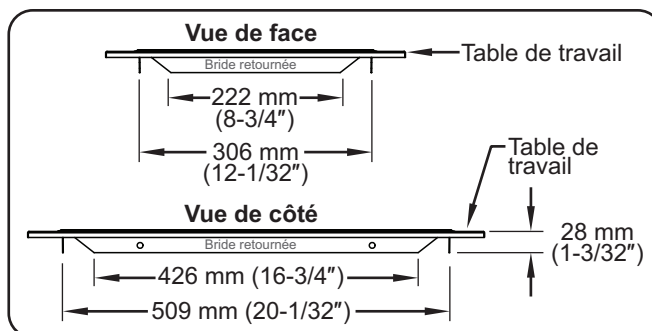


Connexion de la vidange

Installation d'une unité avec support inférieur

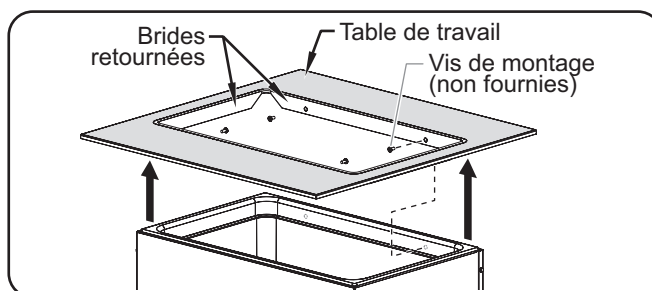
L'installation d'une unité avec support inférieur nécessite la fabrication sur mesure de la table de travail par un installateur qualifié et expérimenté. Servez-vous des informations suivantes comme d'un guide pour une méthode d'installation d'une unité avec support inférieur. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour les instructions d'installation avec un support de fixation en option.

- Découpez la table de travail de manière à avoir des brides retournées des quatre côtés. Pour une installation réussie, ces brides doivent être positionnées à l'intérieur du puits.



Dimensions suggérées pour la bride retournée

- Appliquez du mastic en silicone sur le bord supérieur du puits avant l'installation.
- Fixez l'unité à la table de travail en installant les vis de montage (non fournies) dans les brides retournées et sur le bord supérieur du puits.



Installation d'une unité avec support inférieur

Généralités

Veillez suivre les procédures suivantes pour faire fonctionner un puits chauffant intégré.

AVERTISSEMENT

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

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

Éteignez l'unité lorsque vous la remplissez d'eau et évitez les éclaboussures.

AVIS

Les appareils dotés du système de remplissage automatique approvisionnés en eau par un système d'osmose inverse (ou d'un système de filtration d'eau similaire) doivent être installés avec un système de reminéralisation pour garantir un bon fonctionnement. Si vous ne respectez pas ces consignes, l'appareil pourrait trop se remplir. Les dommages causés par un remplissage excessif ne sont pas couverts par la garantie.

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

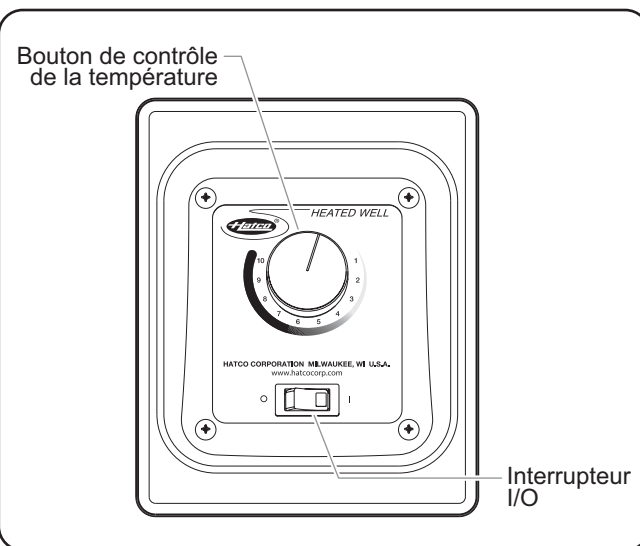
Laissez l'unité refroidir jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température ambiante avant de passer d'une utilisation à eau vers une utilisation à sec et vice versa. Laissez l'unité fonctionner « à sec » ou ajouter de l'eau lorsqu'elle est en position « à eau » endommagera l'unité.

Les puits chauffants intégrés d'Hatco® sont conçus pour un fonctionnement À EAU ou À SEC. Hatco recommande un fonctionnement « à eau » pour un chauffage constant des aliments. Si l'unité fonctionne en mode « à eau » mais qu'elle peut également passer en mode « à sec », éteignez-la et laissez-la refroidir avant d'y ajouter de l'eau.

Démarrage

1. Préparez le fonctionnement du puits chauffant.
 - Si vous utilisez le puits en mode « à eau » et sans l'auto-remplissage, assurez-vous que le robinet de vidange est fermé (si l'unité en est équipée) et remplissez le puits manuellement avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce que l'eau ne dépasse pas la ligne de remplissage MAX à l'intérieur du puits.
 - Si l'unité est équipée de l'option d'auto-remplissage, assurez-vous que le robinet de vidange est fermé.
2. Placez un bac vide dans le puits ou couvrez le puits à l'aide d'un couvercle. Cette étape est recommandée afin d'accélérer le préchauffage et atteindre la température de fonctionnement.

3. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur I (marche). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'allume lorsque l'unité est en marche.
 - Si l'unité est équipée de l'option d'auto-remplissage, l'interrupteur I/O lancera le système d'auto-remplissage lorsqu'il sera placé sur I. Le puits se remplira d'eau jusqu'à ce que l'eau atteigne le capteur de niveau d'eau dans le puits. Au cours du fonctionnement, le système d'auto-remplissage maintiendra automatiquement le niveau de l'eau grâce au capteur de niveau d'eau.
4. Tournez le bouton de contrôle de la température pour ajuster la température de l'unité jusqu'à la température désirée et sans danger pour les aliments.
5. Laissez le puits chauffant préchauffer pendant environ 30 minutes.



Boîtiers de commande encastré (standard)

NOTA: Reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour les unités équipées du contrôle numérique de la température en option.

Chauffage des aliments

Placez le/les bac(s) de nourriture approprié(s) dans l'ouverture de l'unité.

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

Arrêt

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur O (arrêt). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'éteindra ; si votre unité est équipée de l'auto-remplissage, ce dernier sera désactivé.

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Placez l'interrupteur sur Arrêt, débranchez le cordon d'alimentation/arrêtez le courant au disjoncteur et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer la moindre opération de maintenance ou de nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas d'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisateurs pour nettoyer l'appareil.

DANGER D'INCENDIE: Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

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

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- L'eau de vidange peut atteindre des températures allant jusqu'à 93°C (200°F). Utilisez les matériaux de plomberie appropriés lors de l'installation du système de vidange.
- NE nettoyez PAS l'appareil tant qu'il contient des aliments. Retirez les aliments et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

AVIS

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

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

Nettoyage quotidien

Pour préserver les finitions du puits intégré, suivez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur **O** (arrêt) et laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Vidangez et retirez l'eau du puits s'il a été utilisé en mode « à eau ».
4. Essuyez l'intégralité de l'unité à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent doux.
5. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
6. Rincez abondamment le puits avec de l'eau chaude et retirez tout résidu de détergent.
7. Séchez le puits avec un chiffon propre.

Retrait des dépôts de chaux et de minéraux

Afin de dissoudre le tartre, la chaux et les dépôts de rouille sur les éléments chauffants électriques, les boutons de thermostat et les surfaces intérieures de l'unité, suivez la procédure suivante :

La fréquence de détartrage de l'unité dépend de la quantité de chaux et de minéraux contenue dans l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'unité.

Les unités utilisées avec de l'eau possédant une forte concentration de chaux et de minéraux peuvent nécessiter un détartrage quotidien.

NOTA: Les dommages du produit causés par une accumulation de chaux ou de sédiments ne sont pas couverts par la garantie.

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur **O** (arrêt) et laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Vidangez et retirez l'eau du puits s'il a été utilisé en mode « à eau ».
4. Ajoutez un mélange de 50 % d'eau et 50 % de vinaigre blanc dans le puits jusqu'à ce qu'elle recouvre le dépôt de calcaire. N'utilisez pas de vinaigre parfumé
5. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur **I** (marche) et faites chauffer l'eau à une température supérieure ou égale à 88°C (190°F).
6. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur **O** (arrêt) et couvrez le puits.
7. Laissez la solution agir pendant au moins une heure, voire toute une nuit pour les accumulations importantes.
8. Vidangez l'eau chaude/la solution de nettoyage présente dans le puits.
9. Frottez le puits avec une éponge à récurer en plastique.
10. Rincez abondamment le puits avec de l'eau chaude.
11. Séchez le puits avec un chiffon propre.

NOTA: Une accumulation importante de calcaire peut nécessiter des traitements supplémentaires.

⚠ 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 hors tension au niveau de l'interrupteur à fusible/disjoncteur et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération de maintenance, tout réglage ou tout nettoyage.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Le puits n'est pas suffisamment chaud.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco® pour toute demande d'assistance.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'unité. Une puissance trop faible cause un chauffage inapproprié.
Le puits est trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'unité. Une puissance trop forte entraînera à une surchauffe et peut endommager l'unité.
Pas de chaleur.	Alimentation coupée.	Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position I (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialisez le disjoncteur. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Dysfonctionnement l'interrupteur I/O (marche/arrêt)	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	
Le système d'auto-remplissage ne fonctionne pas.	Le capteur de niveau d'eau est sale ou ne « capte » pas correctement.	Effectuez la procédure de « Nettoyage hebdomadaire » décrite dans la section Entretien, en portant une attention particulière au capteur de niveau d'eau (situé tout à gauche à l'intérieur du puits).
	Dysfonctionnement du panneau de commande de remplissage automatique.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le robinet de remplissage de l'eau ne fonctionne pas correctement.	
L'appareil est trop rempli d'eau.	Le capteur de niveau d'eau ne « détecte » pas de minéraux dans l'arrivée d'eau. Ceci est généralement dû à de l'eau purifiée par osmose inverse ou à un procédé de filtration similaire.	Les appareils dotés du système de remplissage automatique approvisionnés en eau par un système d'osmose inverse (ou d'un système de filtration d'eau similaire) doivent être installés avec un système de reminéralisation pour garantir un bon fonctionnement. Si vous ne respectez pas ces consignes, l'appareil pourrait trop se remplir. Les dommages causés par un remplissage excessif ne sont pas couverts par la garantie.
Les aliments ne sont pas conservés à une température suffisante.	Le puits fonctionne en mode « à sec ».	Laissez l'unité refroidir et remplissez-la avec la quantité d'eau appropriée pour un fonctionnement en mode « à eau ». Un fonctionnement avec de l'eau favorise une chaleur constante pour la conservation des aliments.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Divers

BALLVALVE3/4..... Robinet à tournant sphérique 3/4" pour l'installation d'un tuyau de vidange externe pour les unités avec un système de vidange.

GATEVALVE3/4IN..... Robinet vanne 3/4" pour l'installation d'un tuyau de vidange externe pour les unités avec un système de vidange.

Kits d'installation

Les kits d'installation suivants sont disponibles pour installer les unités dans des tables de travail inflammables.

HWB-FUL-MNT.....Kit d'installation pour les séries HWB-FUL.

HWB-43-MNT.....Kit d'installation pour les séries HWB-43.

HWB-4Q-MNT.....Kit d'installation pour les séries HWB-4Q.

HWB-7Q-MNT.....Kit d'installation pour les séries HWB-7Q.

HWB-11Q-MNT.....Kit d'installation pour les séries HWB-11Q.

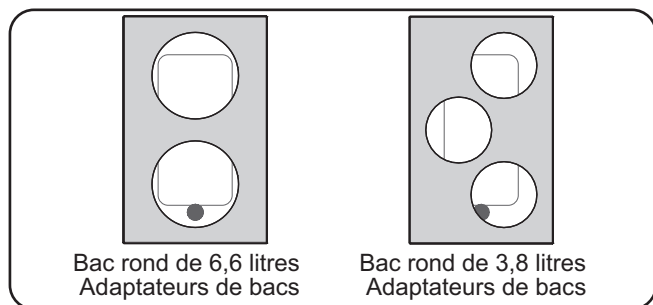
Adaptateurs de bacs

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

HWB-2-7Q..... Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HWB-FUL puissent accueillir deux bacs ronds de 6,6 litres.

HWB-2-11Q..... Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HWB-43 puissent accueillir deux bacs ronds de 10,4 litres.

HWB-3-4Q..... Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HWB-FUL puissent accueillir trois bacs ronds de 3,8 litres.



Adaptateurs de bacs

Support d'adaptation

Support d'adaptation pour l'installation de puits chauffants avec support supérieur dans une table de travail non inflammable dont l'épaisseur va de 5 à 51 mm (3/16"–2") (consultez la procédure d'« Installation d'une unité avec support supérieur dans une table de travail non inflammable » dans la section INSTALLATION pour obtenir plus de détails).

HWB-MNT-REC..... Ensemble 8 éléments pour puits rectangulaires.

HWB-MNT-RND..... Ensemble 4 éléments pour puits ronds.

Bacs alimentaires

Des bacs en acier inoxydable sont disponibles en différentes tailles.

ST PAN 1/3.....Bac en acier inoxydable format 1/3 — 324L x 175P x 64H mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")

ST PAN 1/2.....Bac en acier inoxydable format 1/2 — 324L x 264P x 64H mm (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2")

ST PAN 2.....Bac en acier inoxydable grande format de 64 mm (2-1/2") de profondeur — 324L x 527P x 64H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4.....Bac en acier inoxydable grande format de 102 mm (4 po.) de profondeur — 324L x 527P x 102H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

4QT-PAN.....Bac rond de 3,8 litres — 171 dia. x 203H mm (6-3/4" x 8")

7QT-PAN.....7 quart round pan — 221 dia. x 203H mm (8-11/16" x 8")

11QT-PAN.....11 quart round pan — 311 dia. x 203H mm (12-1/4" x 8")

4QT-LID-1.....Bac rond de 3,8 litres, couvercle cranté

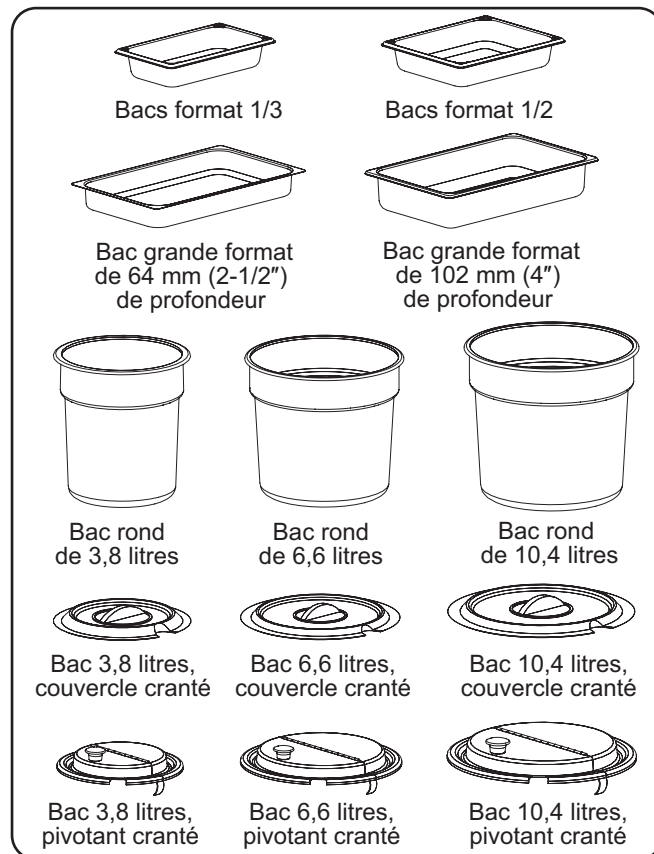
7QT-LID-1.....Bac rond de 6,6 litres, couvercle cranté

11QT-LID-1.....Bac rond de 10,4 litres, couvercle cranté

4QT-LID.....Bac rond de 3,8 litres, couvercle pivotant et cranté

7QT-LID.....Bac rond de 6,6 litres, couvercle pivotant et cranté

11QT-LID.....Bac rond de 10,4 litres, couvercle pivotant et cranté



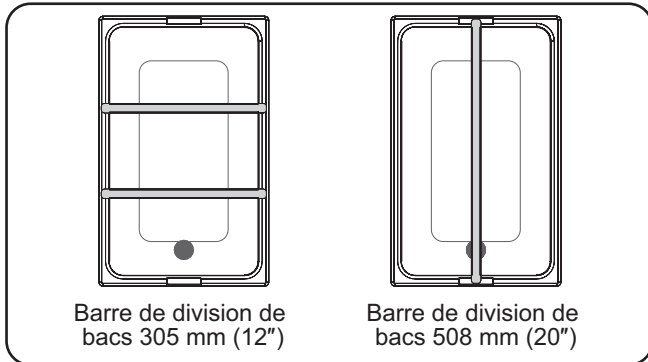
Bacs en acier inoxydable

Barres de division de bacs

Les barres de division de bacs suivantes sont disponibles pour diviser un puits chauffant en sections et s'adaptent sur des bacs de tailles différentes.

HWB12BAR Barre de division de bacs 305 mm (12")

HWB20BAR Barre de division de bacs 508 mm (20")
(série HWB-FUL uniquement)



Barres de division de bacs

Commande Numérique de Temperature

Utilisez les procédures suivantes pour le fonctionnement d'un puits chauffant équipé d'un thermomètre numérique en option.

Démarrage

- Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur I (marche). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'allume lorsque l'unité est en marche.
 - Le thermomètre numérique s'amorcera et la température actuelle dans le puits ou « LO » apparaîtra sur l'affichage (température) . « LO » indique que la température dans le puits est en-dessous de 21°C (70°F).



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

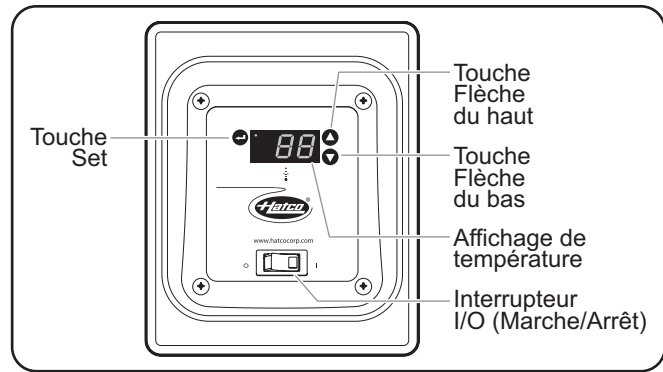
- Appuyez sur la touche pour vérifier la température nominale. Le signe «SP» s'affichera après la deuxième pression.
 - La température nominale sera affichée pendant dix secondes. Au bout de dix secondes, l'affichage (température) reviendra à la température actuelle de l'appareil. Pour modifier la température nominale, veuillez vous référer à la procédure « Modification de la température nominale » dans cette section.

NOTA: Le thermomètre numérique est pré réglé à l'usine pour un point de consigne de 88°C (190°F). Une fois que vous avez modifié la température nominale, cette nouvelle température nominale sera mémorisée jusqu'au prochain changement.

- Laissez l'unité préchauffer pendant environ 30 minutes.

Arrêt

- Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur O (arrêt). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'éteindra.



Boîtier de commande avec thermomètre numérique

Modification du point de consigne de température

Utilisez la procédure suivante pour modifier le point de consigne de température sur le thermomètre numérique.

- Appuyez 3 fois sur la touche . La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
- Appuyez sur la touche ou dans les 10 secondes pour modifier la température nominale.
- Appuyez sur la touche pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'affichage (température) restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

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

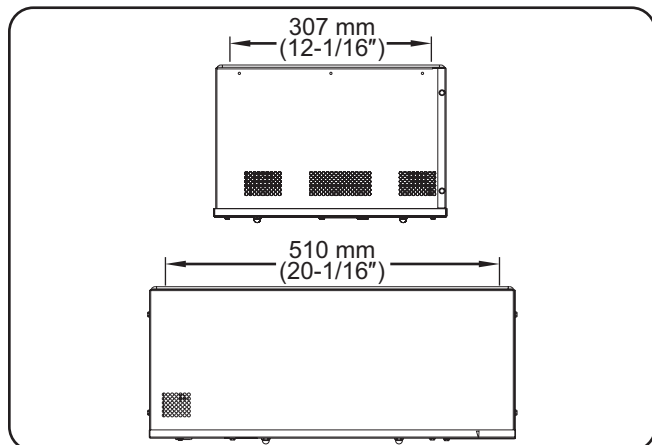
- Appuyez une fois sur la touche . Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
- Appuyez sur la touche ou dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
- Appuyez trois fois sur la touche pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage (température) restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Support de montage pour unités avec support inférieur

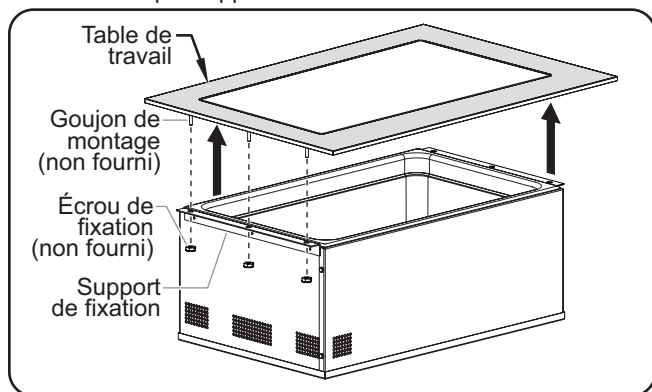
Les supports de montage pour unités avec support inférieur sont des options installées en usine (non adaptables) pour les séries HWBIB. Appliquez la procédure suivante pour installer une unité avec support inférieur en utilisant les supports de montage.

1. Découpez l'ouverture appropriée dans la table de travail. Pour vous aider, utilisez la procédure suivante « Dimensions du panneau intérieur – Modèles HWBIB ».



Dimensions du panneau intérieur – Modèles HWBIB

2. Découpez l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande. Reportez-vous à la procédure « Dimensions pour la découpe du boîtier de commande » dans la section INSTALLATION.
3. Marquez l'emplacement pour les goujons de montage en-dessous de la table de travail.
4. Fixez l'unité en-dessous de la table de travail.
 - Appliquez du mastic en silicone sur le bord supérieur du puits avant l'installation.
 - Fixez l'unité à la table de travail en installant les écrous de fixation des goujons de montage dans les 3 orifices de chaque support de fixation.

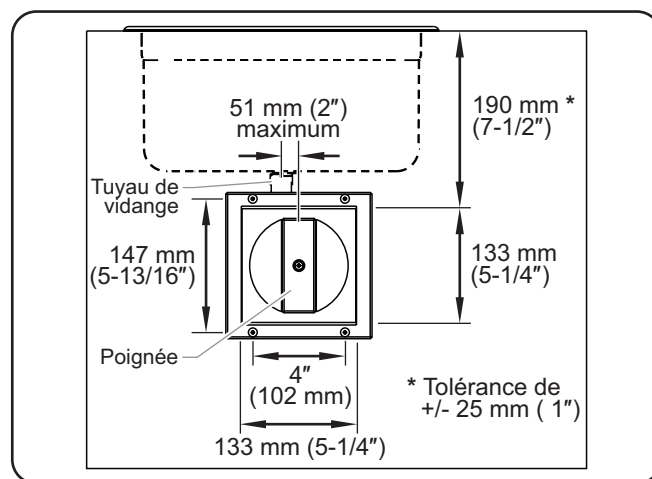


Installation d'unités avec support inférieur à l'aide des supports de fixation en option

Poignée de vidange à distance

La poignée de vidange à distance est une option permettant une vidange manuelle facile. Suivez la procédure suivante pour installer poignée de vidange montée sur armoire.

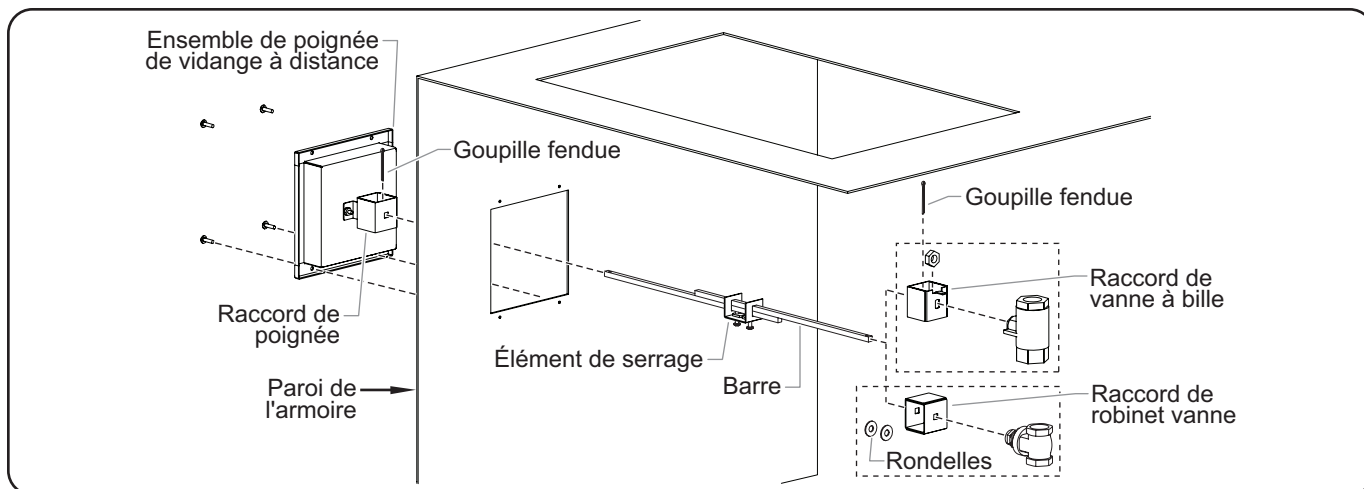
1. Installez la poignée de vidange sur l'armoire.
 - Consultez l'illustration « Dimension de découpe pour ensemble de poignée de vidange à distance » ci-dessous pour connaître les dimensions de découpe adaptées.
 - La poignée de vidange doit être située à 51 mm (2\") maximum du tuyau de vidange.
 - La distance entre l'avant de l'armoire et le centre de l'orifice de vidange doit être inférieur à 660 mm (26\").
 - Utilisez les quatre vis pour fixer solidement la poignée de vidange à l'armoire.
2. Retirez la poignée/le bouton du robinet en desserrant l'écrou.
 - Unités avec vanne à bille : Conservez l'écrou pour pouvoir le réutiliser plus tard. La poignée n'est plus nécessaire.
 - Unités avec robinet vanne : Conservez l'écrou pour pouvoir le réutiliser plus tard. Le bouton n'est plus nécessaire.
3. A l'aide de l'écrou conservé à l'étape précédente, installez le raccord de robinet à la place de la poignée du robinet que vous avez retirée.



Dimension de découpe pour ensemble de poignée de vidange à distance

...suite

4. Faites glisser la barre carrée à travers le raccord de poignée (avec la goupille fendue en face).
5. Insérez la goupille fendue dans la barre à l'intérieur du raccord de poignée.
6. Faites glisser l'élément de serrage dans les barres.
7. Faites glisser la barre supérieure dans le raccord de robinet.
 - Unités avec robinet vanne : utilisez deux rondelles à l'intérieur du raccord.
8. Insérez la goupille fendue dans la barre.
9. Placez l'élément de serrage au centre des barres qui se chevauchent, en laissant un espace de 3 mm (1/8") pour permettre un mouvement de va et vient. Serrez les deux vis.
 - Les barres peuvent être installées à une distance maximum de 660 mm (26") depuis l'avant de l'armoire vers le centre de l'orifice de vidange.
10. Écartez les deux extrémités des goupilles fendues pour fixer solidement les barres à l'intérieur du raccord.



Installation d'une poignée de vidange à distance (vue en transparence de l'armoire)

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie sur l'unité est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de Hatco®, selon la première échéance.

En cas de problème avec l'unité durant la période de garantie, procéder comme suit:

Contacteur un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (situé sur l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Le revendeur Hatco procédera comme suit :

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la demande de réparation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien)
- appelez le SAV Hatco au +1-414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à : support@hatcocorp.com

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

Hatco Corporation (le Vendeur) garantit que les produits qu'elle fabrique (les Produits) seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation et de service normales et lorsqu'ils sont stockés, entretenus et installés en stricte conformité avec les recommandations de l'usine. La seule obligation du vendeur envers la personne ou l'entité qui achète les Produits directement auprès du Vendeur (le Client) dans le cadre de cette garantie est la réparation ou le remplacement par le Vendeur ou un organisme de service autorisé par le Vendeur, à la discrétion du Vendeur, de tout Produit ou de toute pièce de celui-ci jugés défectueux par le Vendeur après examen, pendant : (i) la Durée de la garantie à compter de la date d'expédition par le Vendeur ou (ii) la Durée de la garantie à compter de la date d'enregistrement du Produit conformément aux instructions écrites du Vendeur ; la durée la plus longue s'appliquant. La « Durée de la garantie » désigne une période de dix-huit (18) mois ou les périodes indiquées ci-dessous pour des composants particuliers du Produit. 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 de deux (2) ans pour les pièces :

Éléments des grille-pains à convoyeur (enveloppe métallique)
 Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
 Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
 Éléments des chauffe-plats (enveloppe métallique)
 Éléments de vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments des armoires de conservation (enveloppe métallique, air chauffant)
 Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)
 Cuisinières à induction
 Réchauds à induction

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

Cuves des réchauffeurs électriques
 Cuves des réchauffeurs 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 du réchauffeur, 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 par le biais du formulaire sur le site Web du Vendeur, par le biais du formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 414 671 6350**.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

Le vendeur se réserve le droit de mettre à jour ces conditions à tout moment, à sa seule discrétion, qui deviennent obligatoires à la date de publication. Pour la version la plus récente de nos conditions de vente complètes, consultez notre site Web à l'adresse : **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

(GB)**Symbol Identification****(ES)****Identificación de los símbolos****(FR)****Identification de Symbole**

Safety Alert
Alerta de seguridad
Alerte de sécurité



Read Operator's Manual
Lea el manual del operador
Lire le manuel de l'opérateur



Caution — Hot Surface
Precaución: superficie caliente
Attention - Surface Chaude



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Phase
Fase
Phase



Water Fill, Low Water
Llenado de agua, bajo nivel de agua
Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau



Humidity, Humidity Cycle
Humedad, ciclo de humedad
Humidité, Cycle Humidité

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone +1-414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

®