

hatcocorp.com

Register Online!  
(see page 2)

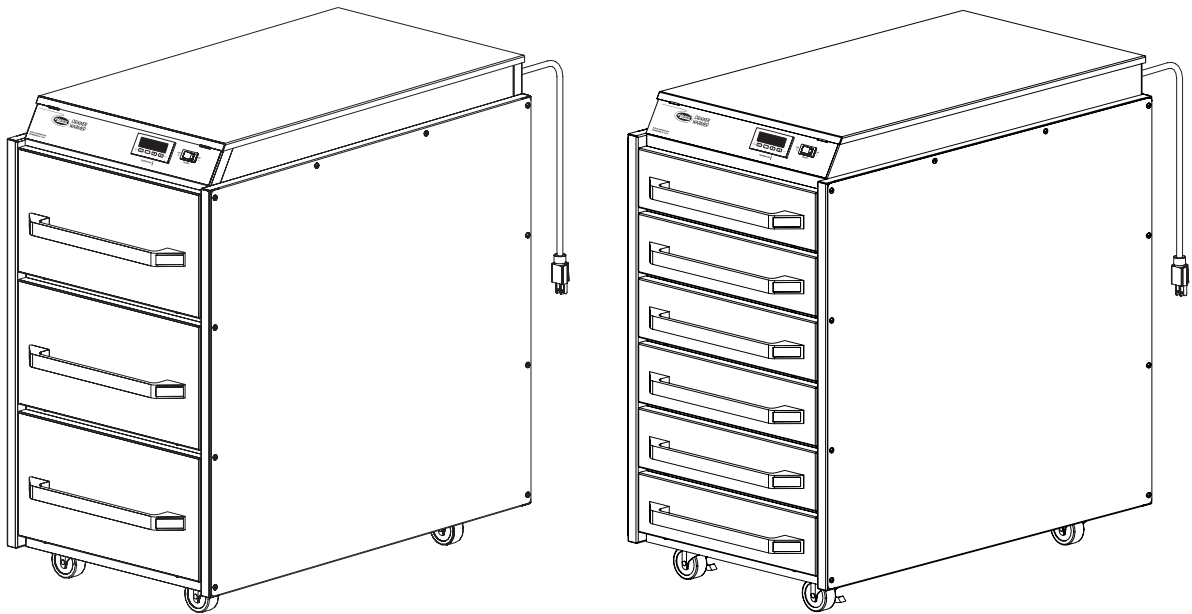
S'inscrire en ligne!  
(voir page 11)



# Convected Drawer Warmer Tiroirs chauffants à convection

## CDW-3N Series/Série

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



#### **⚠ WARNING**

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

English = p 2

#### **⚠ ADVERTENCIA**

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

Français = p 11

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>6</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	6
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Changing the Setpoint Temperature.....	7
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller.....	7
<b>Model Designation</b> .....	<b>4</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>7</b>
<b>Specifications</b> .....	<b>4</b>	General.....	7
Plug Configurations.....	4	Daily Cleaning.....	7
Electrical Rating Chart.....	5	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>8</b>
Dimensions.....	5	<b>Options and Accessories</b> .....	<b>9</b>
<b>Installation</b> .....	<b>5</b>	<b>Limited Warranty</b> .....	<b>10</b>
General.....	5	<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	<b>Back Cover</b>
Installing Casters.....	6		

**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 back of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

**Register your unit!**

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

**Business**

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

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

E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



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

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

**INTRODUCTION**

The Hatco Convected Drawer Warmer is designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. It is built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. The Convected Drawer Warmer's unique air-flow forces warm air throughout the unit, creating a blanket-effect of dry heat around the food product.

The Convected Drawer Warmer is 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 Convected Drawer Warmer. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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



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



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



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



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

**WARNING****ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- 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 the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

**FIRE HAZARD:**

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

**WARNING**

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 preheated food product only.

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

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

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

**CAUTION****BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.

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

**NOTICE**

Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

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

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

# MODEL DESCRIPTION

## All Models

Hatco Convected Drawer Warmers are designed to keep foods hot, flavor-fresh, and crisp until served. They are non-humidified, single cavity/single temperature controlled units that provide even, dry heat for food product that does not require humidity or moisture. Convected Drawer Warmers are constructed of rugged stainless steel with durable nylon rollers, 12-gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. The insulated top and sides of the drawer warmers provide maximum energy efficiency.

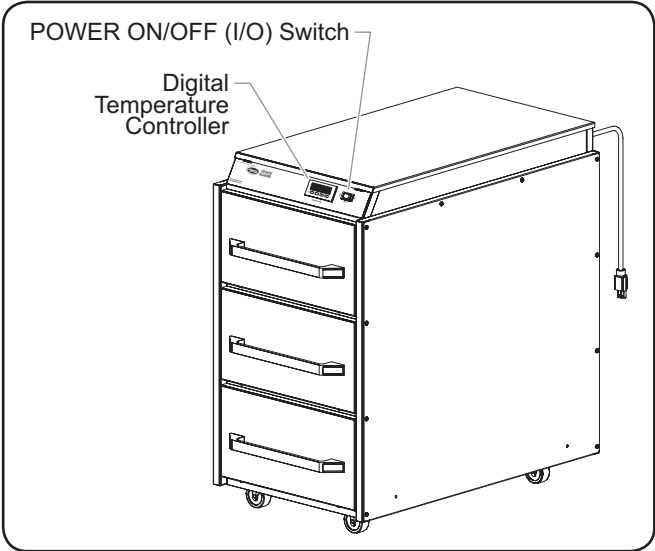
*NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for additional available features.*

## Model CDW-3N

The CDW-3N model has three individual drawers that each hold a full-size food pan up to 6" (152 mm) deep (pans included). It features a digital temperature controller and a POWER ON/OFF (I/O) switch that control the temperature and power for the entire unit.

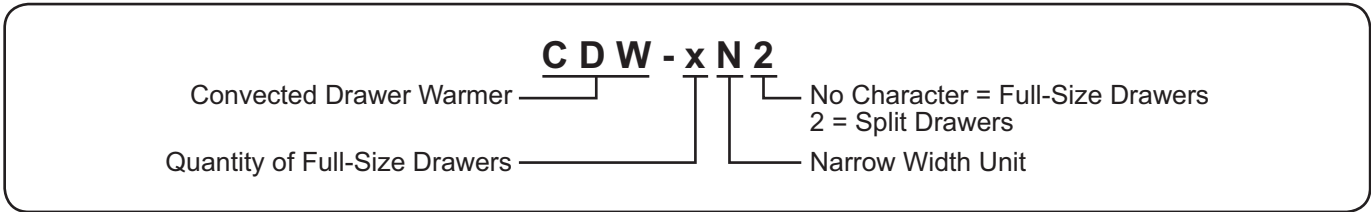
## Model CDW-3N2

The CDW-3N2 model has six individual drawers that each hold a full-size food pan up to 2-1/2" (64 mm) deep (pans not included). It features a digital temperature controller and a POWER ON/OFF (I/O) switch that control the temperature and power for the entire unit.



Model CDW-3N

# MODEL DESIGNATION



# SPECIFICATIONS

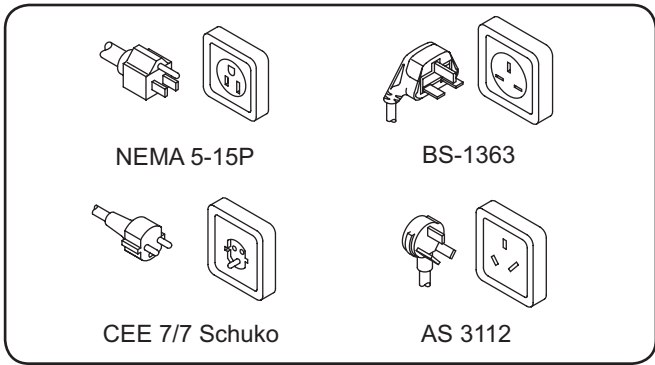
## Plug Configurations

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



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

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



Plug Configurations

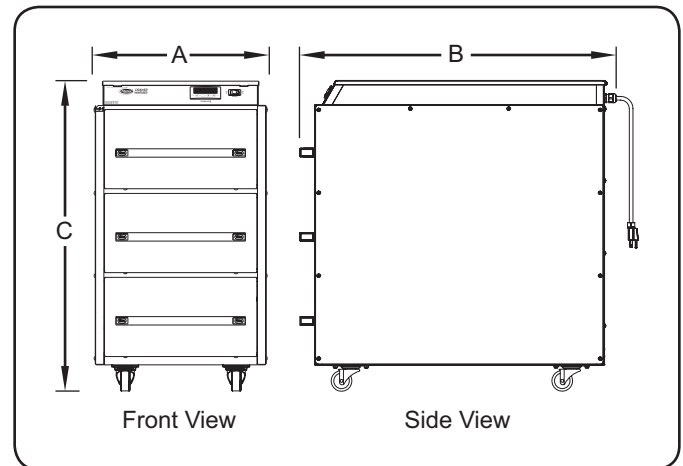
*NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.*

## Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
CDW-3N	120	1015	8.5	NEMA 5-15P	179 lbs. (81 kg)
	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, BS-1363	179 lbs. (81 kg)
CDW-3N2	120	1015	8.5	NEMA 5-15P	179 lbs. (81 kg)
	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, BS-1363	179 lbs. (81 kg)

## Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
CDW-3N	16-5/8" (420 mm)	30-1/2" (774 mm)	30" (762 mm)
CDW-3N2	16-5/8" (420 mm)	30-1/2" (774 mm)	30" (762 mm)



## INSTALLATION

## General

The Convected Drawer Warmer is shipped with most components pre-assembled. Casters must be installed on location. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.



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

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

*NOTE: The unit must be transported in the upright position.*

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit
3. Install the casters onto the unit. Refer to the installation procedure in this section.
4. Place the unit in the desired location.
  - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
  - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
  - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.

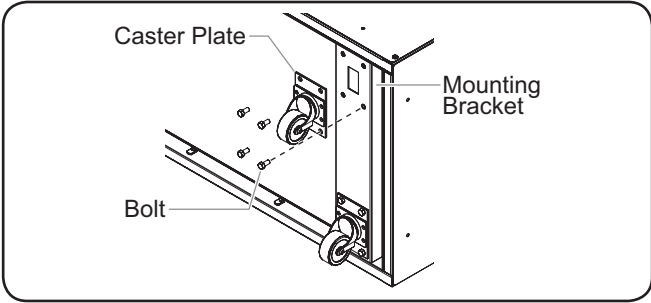
## Installing Casters

Use the following procedure to install casters onto the bottom of the unit.

**NOTICE**

Do not lay unit on the front or back side or damage to the unit could occur.

1. Remove any pans from the drawers of the unit.
2. Carefully lay the unit on its left or right side (requires two people).
3. Align the four holes on the caster plate with the four holes in the unit mounting bracket at one corner of the unit
4. Install a bolt through each of the holes in the caster plate and into the unit mounting bracket. Tighten securely.



Installing Casters

5. Repeat steps 3 and 4 for the remaining three casters.
6. Return the unit to the upright position (requires two people).

# OPERATION

## General

Use the following procedures to operate a Convected Drawer Warmer.

**WARNING**

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

1. Plug the unit into an electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position. The switch will illuminate.
  - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the unit will appear on the display.
  - The phrase “out 1” will appear in the upper left corner of the display to show that the unit is in heat mode.

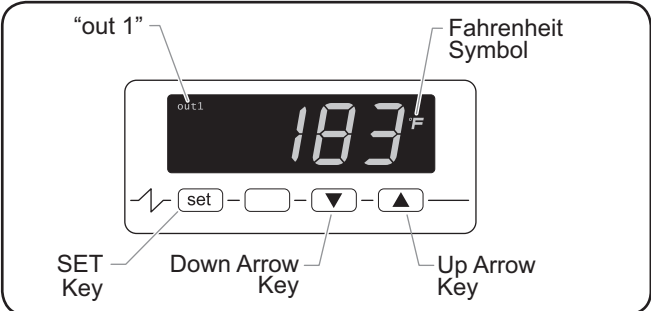
**CAUTION**

### BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.

3. Press and release the **set** key on the digital temperature controller to verify the setpoint temperature.

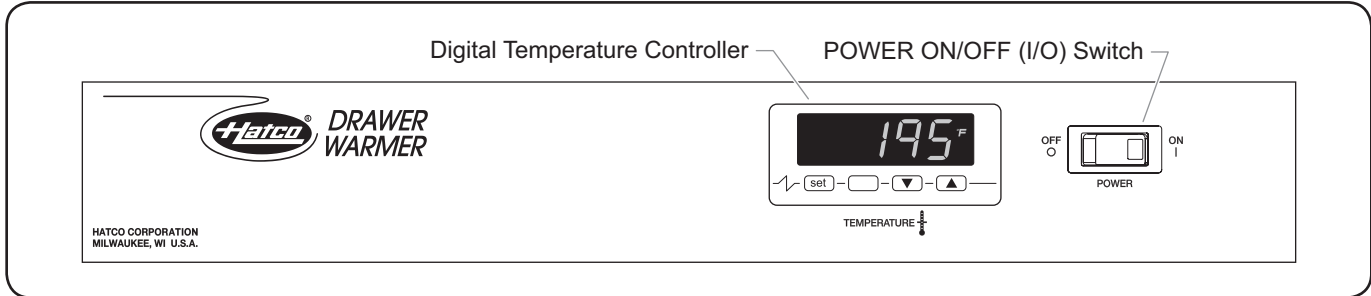
- The setpoint temperature will be shown for 15 seconds. After 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to “Changing the Setpoint Temperature” in this section.



Digital Temperature Controller

**NOTE:** The digital temperature controller is pre-set to a setpoint temperature of 195°F (91°C) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The maximum setpoint temperature is 195°F (91°C).

4. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading preheated food product.



CDW-3N Control Panel

## Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature of the unit.

1. Press and release the **set** key. The current setpoint temperature will be shown on the display and "out 1" will flash in the upper left corner.
2. Press the **▲** key or **▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.
3. Press the **set** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature.

## Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller can be locked to prevent unauthorized changes to the settings.

To lock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time for over two seconds. The message "Loc" will appear on the display.

To unlock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the **set** key and **▼** key at the same time until the message "UnL" appears on the display.

## MAINTENANCE

### General

The Hatco Convected Drawer Warmer is designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



**WARNING**

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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

### Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. Wipe down all stainless steel surfaces using a damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.

**NOTICE**

**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.**

4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Setpoint temperature too high.	Change the setpoint temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Digital temperature controller is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Setpoint temperature too low.	Change the setpoint temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Digital temperature controller is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element burned out.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

### Troubleshooting Questions?

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

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

**e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)**



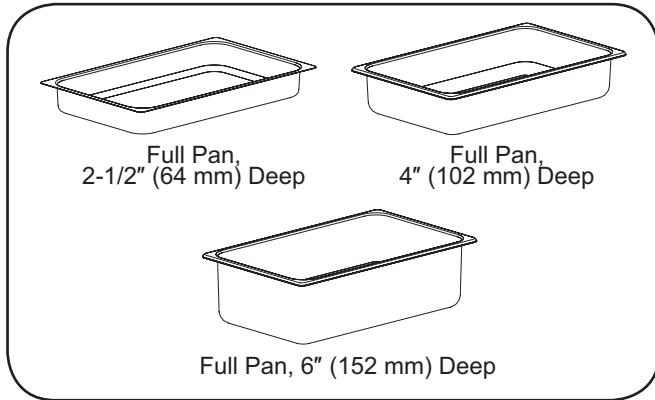
**Food Pans**

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

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

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

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



Stainless Steel Food Pans

**Trivets**

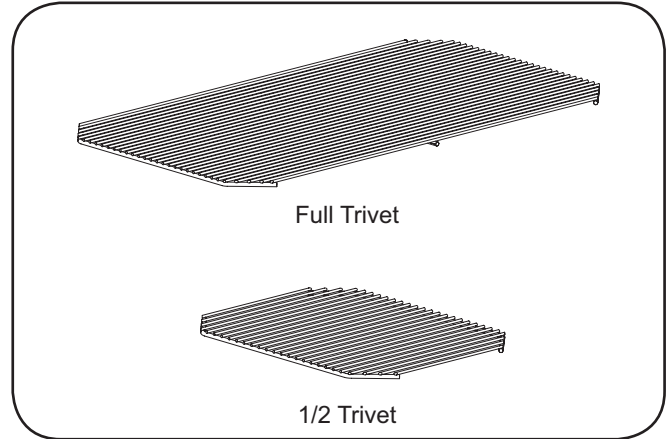
Accessory stainless steel or nickel-plated trivets are available in various sizes.

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

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

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

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



Trivets

## 1. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

**b) Two (2) Year Parts and Labor Warranty:**

Induction Ranges

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks  
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

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

## 2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire</b> .....	11	<b>Mode d'emploi</b> .....	15
<b>Introduction</b> .....	11	Généralités .....	15
<b>Consignes de Sécurité Importantes</b> .....	12	Modification du Point de Consigne de Température .....	16
<b>Description du Modèle</b> .....	13	Verrouiller/déverrouiller le régulateur de	
<b>Désignation du Modèle</b> .....	13	température numérique.....	16
<b>Caractéristiques Techniques</b> .....	13	<b>Maintenance</b> .....	16
Configuration des Fiches.....	13	Généralités .....	16
Tableau des valeurs nominales électriques .....	14	Nettoyage quotidien.....	16
Dimensions.....	14	<b>Guide de Dépannage</b> .....	17
<b>Installation</b> .....	14	<b>Options et Accessoires</b> .....	18
Généralités .....	14	<b>Garantie Limitée</b> .....	19
Installation des Roulettes .....	15	<b>Autorisés Distributeurs de Pièces</b> .....	Couverture Arrière

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil.), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

### Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



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

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Les Tiroirs chauffants à convection de Hatco permettent de garder les aliments à la température optimale de service sans compromettre la qualité. Ils sont conçus pour les cuisines très actives, en inox robuste, avec de la visserie solide, des glissières inox et des tiroirs à fermeture positive. Le débit d'air unique des tiroirs chauffants à convection pousse l'air chaud dans toute l'unité, créant ainsi un effet d'enveloppement d'air chaud autour des produits alimentaires.

Les Tiroirs chauffants à convection de Hatco sont le fruit de recherches poussées et d'essais sur site complets. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi des tiroirs chauffants. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité 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 les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- 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 PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

### DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- N'utilisez pas 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.

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

## ⚠ ATTENTION

### DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.

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

Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

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

**Tous les Modèles**

Les tiroirs chauffants à convection d'Hatco sont conçus pour conserver la chaleur, le goût, la fraîcheur et le croustillant des aliments jusqu'à ce qu'ils soient servis. Il s'agit d'unités non humidifiées, munies d'un régulateur de température unique/d'une cavité unique qui fournissent une chaleur sèche régulière pour les produits alimentaires qui ne nécessitent pas d'humidité. Les tiroirs chauffants à convection sont fabriqués en acier inoxydable robuste avec des rouleaux en nylon résistants, des glissières en acier inoxydable de 12 gauges et dans un matériau haute résistance. Le couvercle et les côtés à isolation thermique des tiroirs chauffants fournissent une efficacité énergétique maximale.

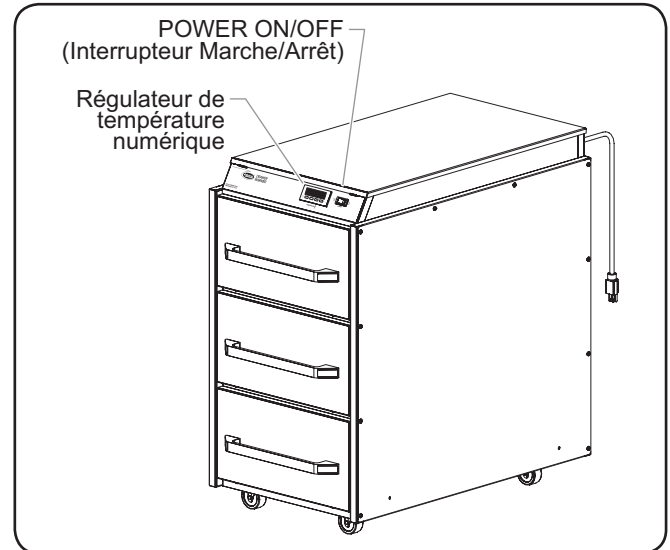
*NOTA: Veuillez vous reporter à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour connaître les fonctions supplémentaires disponibles.*

**Modèle CDW-3N**

Le modèle CDW-3N dispose de trois tiroirs individuels qui contiennent chacun une plaque de grande taille pouvant aller jusqu'à 152 mm (6") de profondeur (bacs fournis). Il possède un régulateur de température numérique et un POWER ON/OFF (Interrupteur Marche/Arrêt) qui permettent de contrôler la température et l'alimentation de toute l'unité.

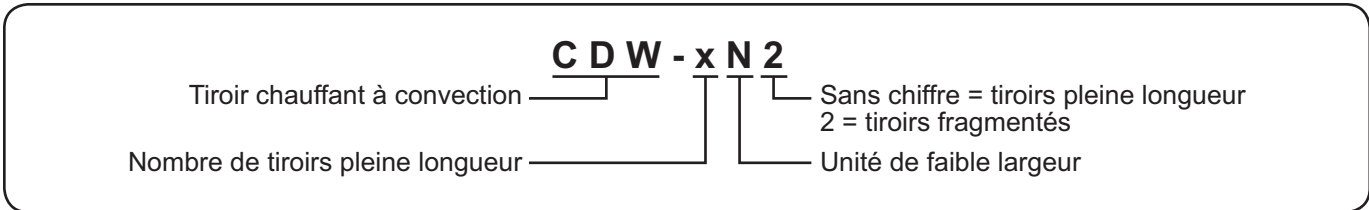
**Modèle CDW-3N2**

Le modèle CDW-3N2 dispose de six tiroirs individuels qui contiennent chacun un bac alimentaire de grande taille d'une profondeur maximale de 64 mm [2-1/2"] (bacs non inclus). Il possède un régulateur de température numérique et un POWER ON/OFF (Interrupteur Marche/Arrêt) qui permettent de contrôler la température et l'alimentation de toute l'unité.



Modèle CDW-3N

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

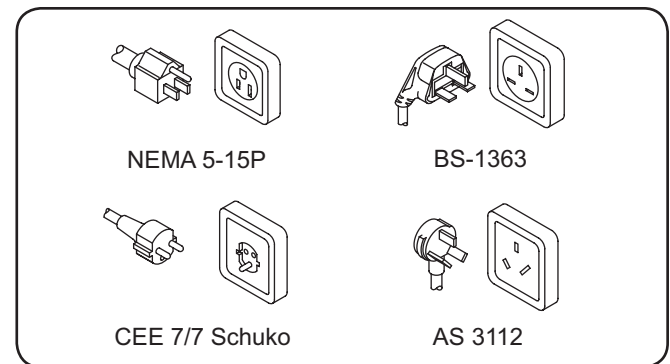
**Configuration des fiches**

Les appareils sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée. Les fiches sont fournies en fonction de l'application.



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

*NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.*



Configuration des fiches

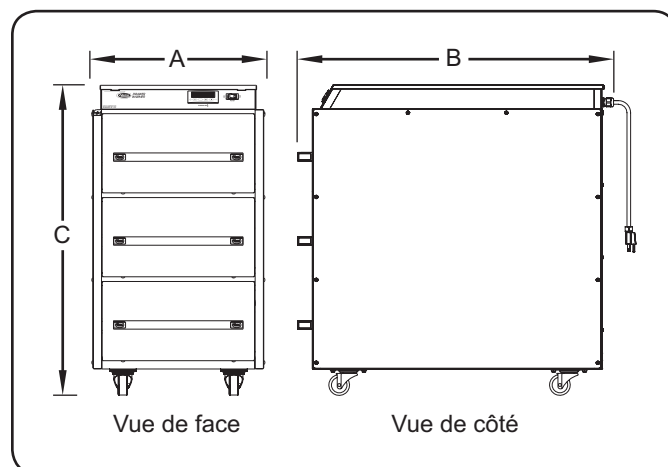
*NOTA: Prise non fournie par Hatco.*

## Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
CDW-3N	120	1015	8.5	NEMA 5-15P	81 kg (179 lbs.)
	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, BS-1363	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	120	1015	8.5	NEMA 5-15P	81 kg (179 lbs.)
	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, AS 3112, BS-1363	81 kg (179 lbs.)

## Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



## INSTALLATION

### Généralités

Les tiroirs chauffants à convection sont fournis avec la plupart des composants pré-assemblés. Les roulettes doivent être installées sur place. Veillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

**RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE** : L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur dans une zone dont la température ambiante est au minimum de 21 °C (70 °F).

**RISQUE D'INCENDIE** : placez l'appareil à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

NOTA: L'unité doit rester droite durant son transport.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section **INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE**.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Installez les roulettes sur l'appareil. Référez-vous à la procédure « Installation des Roulettes » de la présente section.
4. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
  - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
  - Veillez à ce que l'unité soit placée sur une surface solide et plane.
  - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.

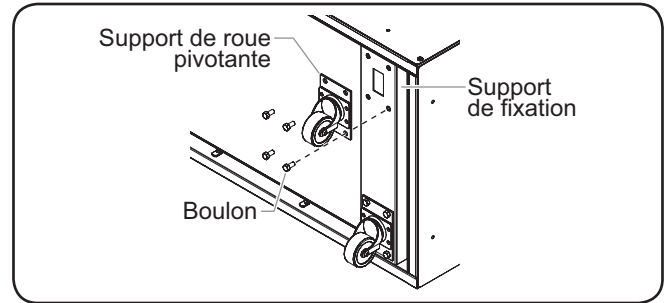
### Installation des Roulettes

Utilisez la procédure suivante pour installer les roulettes sous l'unité.

**AVIS**

**Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.**

1. Retirez toutes les plaques des tiroirs de l'unité.
2. Placez l'unité sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
3. Alignez les quatre orifices de la plaque de roulettes sur les quatre orifices à la base de l'appareil au niveau d'un coin de l'appareil.
4. Installez un boulon à travers chacun des orifices dans la plaque de roulettes et dans la base de l'appareil. Serrez fermement.



Installation des Roulettes

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour les trois roulettes restantes.
6. Remplacez l'unité en position verticale (nécessite deux personnes).

### MODE D'EMPLOI

#### Généralités

Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection.

**AVERTISSEMENT**

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

1. Branchez l'unité à une prise électrique possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placez l'POWER ON/OFF (l'Interrupteur Marche/Arrêt) en position ON (Marche). Le témoin de l'interrupteur s'allumera.
  - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle de l'unité apparaîtra sur l'affichage.
  - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que l'unité est en chauffe.

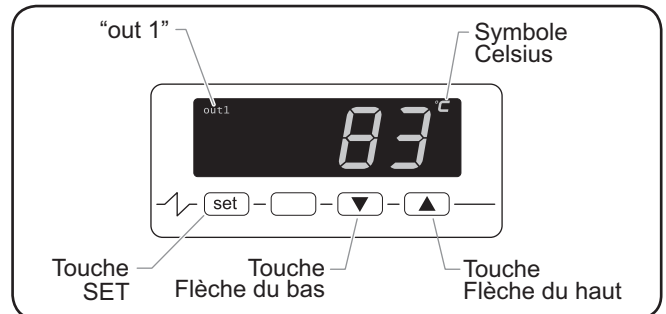
**ATTENTION**

**DANGER DE BRÛLURE :**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'échappera.

3. Appuyez puis relâchez la touche **set** du régulateur de température numérique afin de vérifier le point de consigne de température.

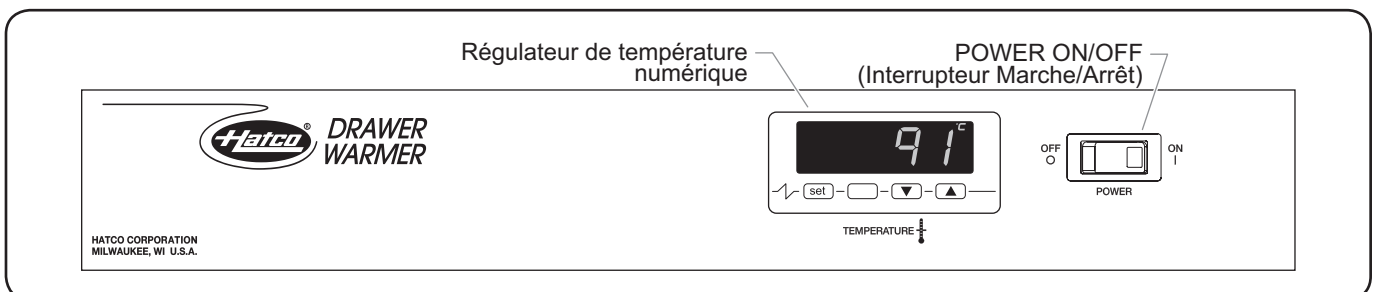
- Le point de consigne de température s'affiche pendant 15 secondes. Après 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité. Pour modifier le point de consigne de température, consultez « Modification du point de consigne de température » dans cette section.



Régulateur de Température Numérique

**NOTA:** Le régulateur de température numérique est pré-réglé à l'usine à un point de consigne de température de 91°C (195°F). Une fois le point de réglage de température modifié, le nouveau point de consigne de température reste en mémoire jusqu'à ce qu'il soit de nouveau modifié. Le point de consigne de température maximal est de 91°C (195°F).





4. Laissez à l'unité 15 à 20 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires préchauffés.



Panneau de commande

## Modification du Point de Consigne de Température



Utilisez la procédure suivante pour modifier le point de consigne de température de l'unité.

1. Appuyez puis relâchez la touche . Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
2. Appuyez sur la touche  ou  dans les 15 secondes pour modifier le point de consigne de température. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité.
3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température.



## Verrouiller/déverrouiller le régulateur de température numérique

Les touches du régulateur de température numérique peuvent être verrouillées afin d'empêcher toute modification non autorisée des réglages.

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez sur les touches  et  simultanément pendant 2 secondes minimum. Le message « Loc » apparaîtra sur l'affichage.

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce que le message « UnL » s'affiche à l'écran.

# MAINTENANCE

## Généralités

Les tiroirs chauffants à convection Hatco sont conçus pour permettre une performance et une durabilité optimales tout en réduisant les procédures de maintenance.

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**

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

## Nettoyage quotidien

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.
3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.

### AVIS

**Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.**

4. Essuyez l'unité entière à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.



**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Point de consigne de température trop élevé.	Diminuer le point de consigne de température.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Assurez-vous auprès d'un personnel qualifié que l'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Point de consigne de température trop bas.	Plus haut le point de consigne de température.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché.	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco.

**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](http://www.hatcocorp.com)) et sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien); ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

**Numéro de**

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

**Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)**

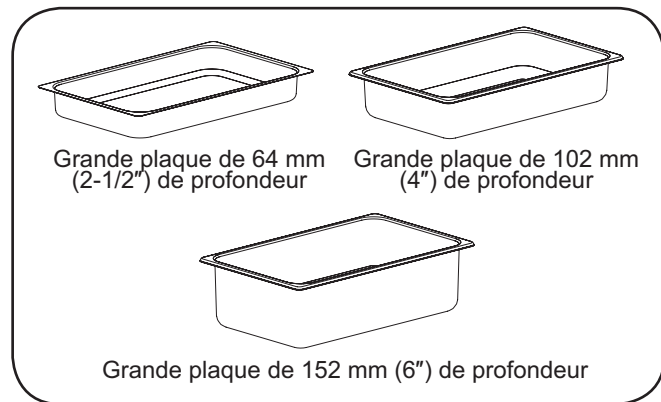
## Plaques d'aliments

Les plaques d'aliments accessoires en acier inoxydable sont disponibles en tailles diverses.

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

**ST PAN 4** ..... Grande plaque en acier inoxydable de 102 mm (4") de profondeur — 324 L x 527 P x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

**HDW 6" PAN** .... Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6") de profondeur — 324 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Grande plaque de 64 mm (2-1/2") de profondeur

Grande plaque de 102 mm (4") de profondeur

Grande plaque de 152 mm (6") de profondeur

Plaques d'aliments en Acier Inoxydable

## Grilles

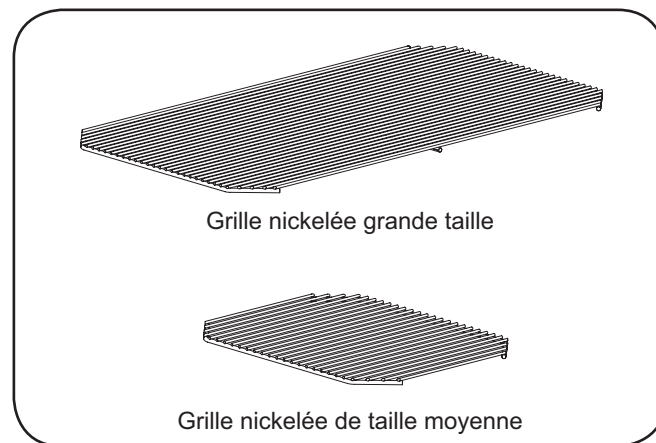
Des grilles optionnelles en acier inoxydable ou nickelées sont disponibles en différentes tailles.

**TRIVET (1/2)SS**.. Grille en acier inoxydable de taille moyenne — 259 x 194 mm (10-3/16" de largeur x 7-5/8" de profondeur)

**TRIVET SS**..... Grille en acier inoxydable grande taille — 257 x 457 mm (10-1/8" de largeur x 18" de profondeur)

**TRIVET (1/2)**..... Grille nickelée de taille moyenne — 259 x 194 mm (10-3/16" de largeur x 7-5/8" de profondeur)

**TRIVET**..... Grille nickelée grande taille — 257 x 457 mm (10-1/8" de largeur x 18" de profondeur)



Grille nickelée grande taille

Grille nickelée de taille moyenne

Grilles

## 1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

## 2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Service Solutions Group  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

TWC Services  
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.  
Norcross 770-446-6177

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## INDIANA

GCS Service  
Indianapolis 800-727-8710

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Service Solutions Group  
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

GCS Service  
Silver Spring 301-585-7550

## MASSACHUSETTS

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MINNESOTA

GCS Service  
Minnetonka 800-822-2303  
x20365

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Appliance Installation  
Buffalo 716-884-7425

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

3Wire Northern  
Plattsburgh 800-634-5005

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

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Service Solutions Group  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

Krueger, Inc.  
Oklahoma City 405-528-8883

## OREGON

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

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

Appliance Installation & Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

GCS Service  
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313

**HATCO CORPORATION**  
P.O. Box 340500

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

800-558-0607 414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**Enregistrez votre appareil en ligne !**

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