



Register Online!
(see page 2)

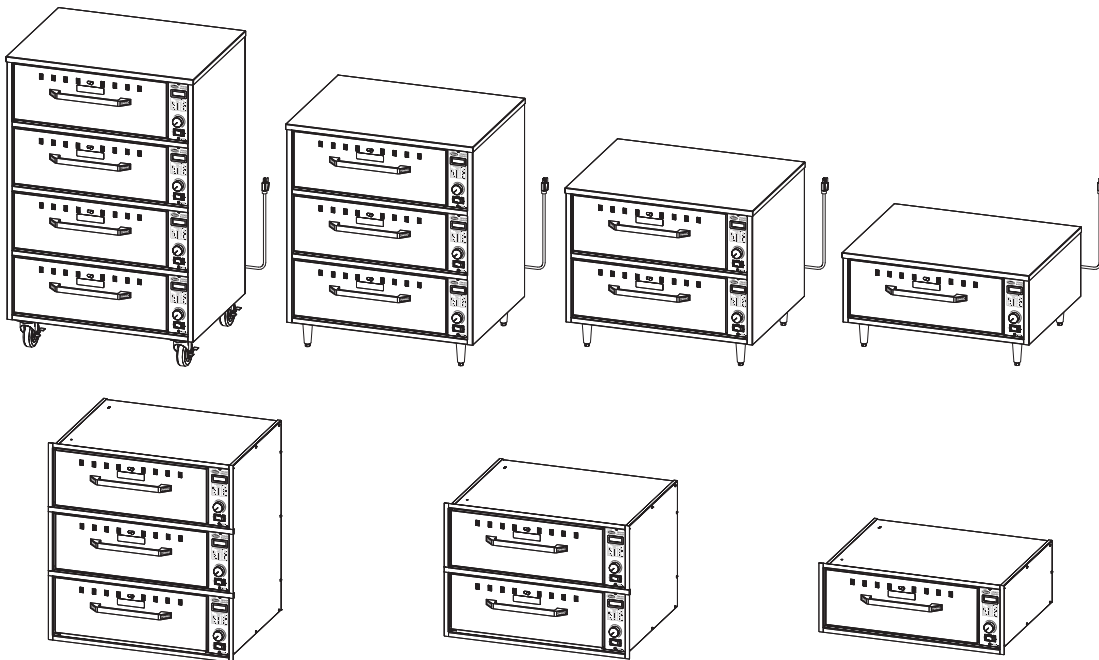
Registre-se Online!
(veja na página 14)



Drawer Warmers Gavetas Aquecidas HDW and HDW-B Series/Séries

Installation and Operating Manual Manual de Instalação e Operação

P/N 07.04.641.00



⚠ 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

⚠ ATENÇÃO

Não opere este equipamento antes de ter lido e compreendido o conteúdo deste manual! Não seguir as instruções deste manual pode resultar em ferimentos graves ou morte. Este manual contém informações importantes de segurança relativas à manutenção, uso e operação deste produto. Caso você não consiga entender o conteúdo deste manual, leve ao conhecimento de seu supervisor. Mantenha este manual em lugar seguro para futuras consultas.

Português = p 14

Important Owner Information	2	Installation	7
Introduction	2	General	7
Important Safety Information	3	Installing HDW-X and HDW-XN Models	7
Model Description	4	Installing HDW-XB and HDW-XBN Models	8
Food Holding Capacity	4	Operation	9
Model Designation	4	General	9
Specifications	5	Food Holding Guide	9
Plug Configurations	5	Maintenance	10
Electrical Rating Chart — HDW-X and HDW-XN Models ..	5	General	10
Electrical Rating Chart — HDW-XB and HDW-XBN		Cleaning	10
Models	5	Removing Lime and Mineral Deposits	10
Dimensions — HDW-X and HDW-XN Models	6	Troubleshooting Guide	11
Dimensions — HDW-XB and HDW-XBN Models	6	Options and Accessories	12
		Limited Warranty	13
		Service Information	13

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the right panel for built-in units). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)
(Summer Hours: June to September – 8:00 AM to 5:00 PM CST Monday through Thursday 8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976 (Parts and Service)

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

Register your unit!

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

INTRODUCTION

Hatco Drawer Warmers are designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. They are built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. Drawer Warmers keep everything from meat to vegetables to rolls hot and flavor-fresh until served.

On multiple drawer units, each drawer features individual controls for holding a wider variety of hot foods during peak serving periods.

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Drawer Warmers. 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.
- Built-in units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- 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 clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into the 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.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 25 mm (1”) 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.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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.

⚠ 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.

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 the front or back side. Damage to the unit could occur.

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

All Models

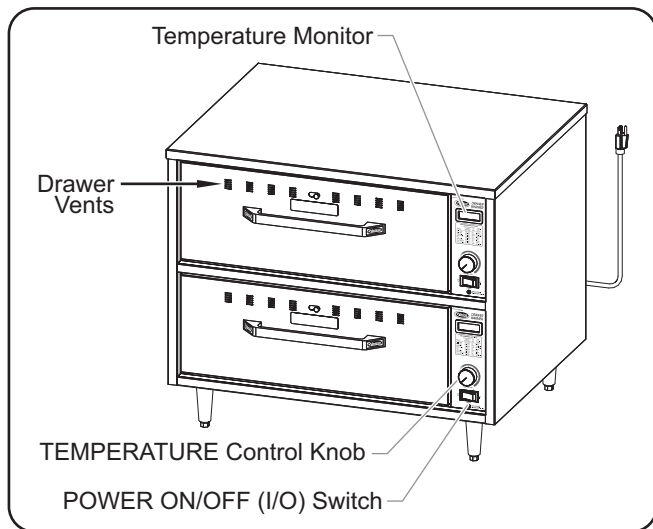
All Hatco Drawer Warmers are built of rugged aluminized and stainless steel with durable nylon rollers, 12 gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. Each drawer features adjustable drawer vents for humidity control, a POWER ON/OFF (I/O) switch, TEMPERATURE control knob, and a TEMPERATURE monitor. Standard size pans 152 mm (6") deep are supplied with each drawer. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the heating elements are warranted for two years.

HDW-X Models

HDW-X Models are freestanding units available in one, two, three, and four-drawer versions. The one, two, and three-drawer units are equipped with 102 mm (4") legs. The four-drawer unit is equipped with 152 mm (6") stainless steel legs. Freestanding models include an attached 1829 mm (6') power cord with plug.

HDW-XN Models

HDW-XN models have all the features of the HDW-X freestanding models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.



Model HDW-2

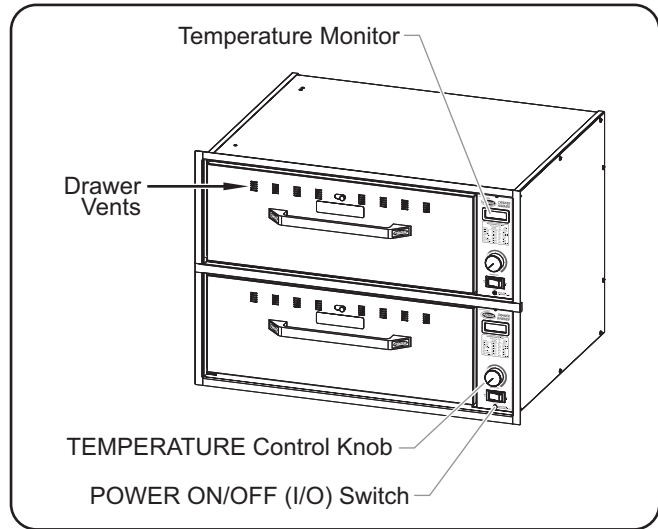
NOTE: Additional caster and leg sizes are available for the freestanding units. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

HDW-XB Models

HDW-XB Models are built-in units available in one, two, and three-drawer versions. Built-in HDW-XB models include 1219 mm (4') of flexible conduit for direct power connection.

HDW-XBN Models

HDW-XBN Models have all the features of the HDW-XB models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.



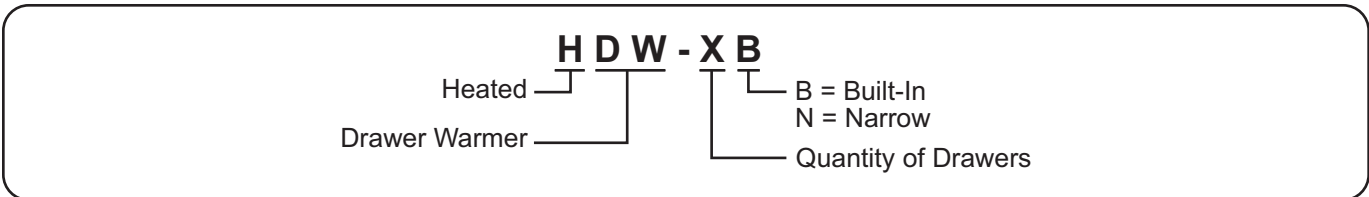
Model HDW-2B

Food Holding Capacity

A standard drawer has the following capacity:

- Dinner Rolls: 6–8 dozen
- Ribs: 11–14 kg (25–30 lbs.)
- Potatoes: 3–3-1/2 dozen

MODEL DESIGNATION



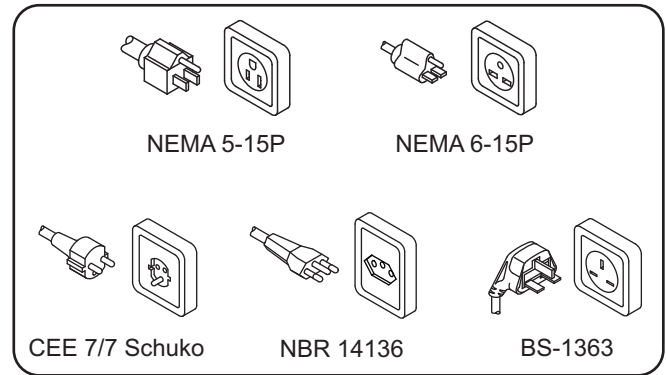
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of freestanding models and the inside left panel of built-in models (remove drawer to view built-in label). See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — HDW-X and HDW-XN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1 and HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P, BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2 and HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P, BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3 and HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P, BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P, BS-1363	134 kg (296 lbs.)

Electrical Rating Chart — HDW-XB and HDW-XBN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1B and HDW-1BN	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B and HDW-2BN	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B and HDW-3BN	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions — HDW-X and HDW-XN Models

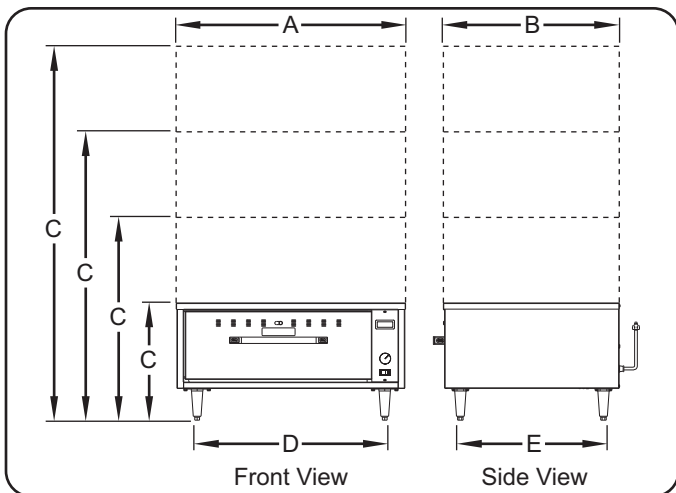
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-1/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	794 mm (31-1/4")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-4	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	1051 mm (41-3/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-1N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	279 mm (11")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-2N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	537 mm (21-1/8")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-3N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	794 mm (31-1/4")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")

NOTE: Add 102 mm (4") to Height (C) for units with standard 102 mm (4") plastic legs (add 152 mm [6"] for units with 152 mm [6"] legs). For additional legs and casters information, refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section of this manual.

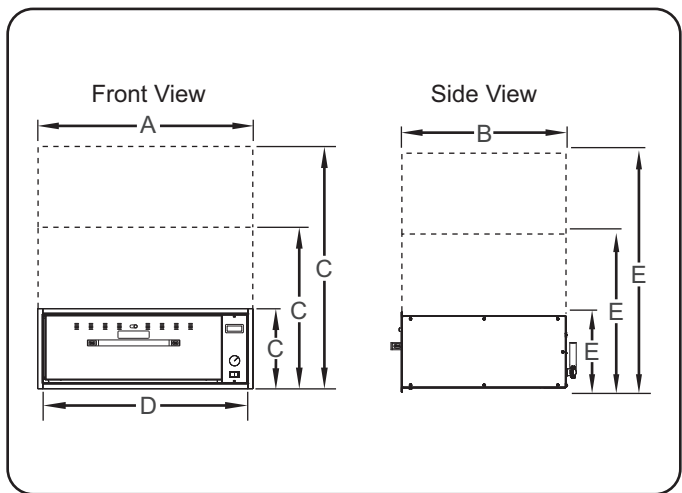
Dimensions — HDW-XB and HDW-XBN Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Built-In Width (D)	Built-In Height (E)
HDW-1B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	276 mm (10-7/8")	715 mm (28-3/16")	248 mm (9-13/16")
HDW-2B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	534 mm (21")	715 mm (28-3/16")	506 mm (19-7/8")
HDW-3B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	791 mm (31-1/8")	715 mm (28-3/16")	763 mm (30-1/16")
HDW-1BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	276 mm (10-7/8")	494 mm (19-1/2")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	534 mm (21")	494 mm (19-1/2")	506 mm (19-7/8")
HDW-3BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	791 mm (31-1/8")	494 mm (19-1/2")	763 mm (30")

NOTE: Add 35 mm (1-3/8") to Depth (B) for the unit depth dimension including the conduit connector.



HDW-X and HDW-XN Dimensions



HDW-XB and HDW-XBN Dimensions

General

Hatco Drawer Warmers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.



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

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

NOTICE

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

1. Remove the unit from the carton.
2. Remove the information packet from the drawer of the unit.

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
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 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
 - Make sure the unit is located on solid, level flooring or in sturdy cabinetry.
 - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
5. Install the unit. Refer to the appropriate installation procedure in this section.

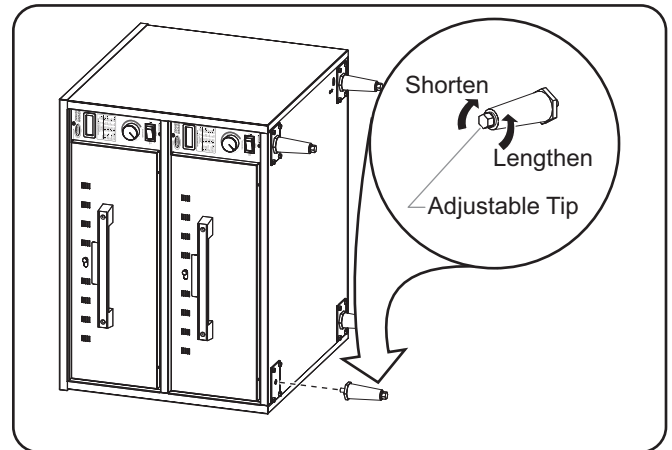
Installing HDW-X and HDW-XN Models

HDW-X and HDW-XN models are freestanding units that require the installation of 102 mm (4") legs or casters before operation.

1. Remove the plastic bag containing the four legs or casters from the drawer of the unit.
2. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
3. Install each leg or caster. Refer to the appropriate procedure in this section.
4. Return the unit to its upright position (requires two people). For units on legs — If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg to level the unit.

Installing Legs

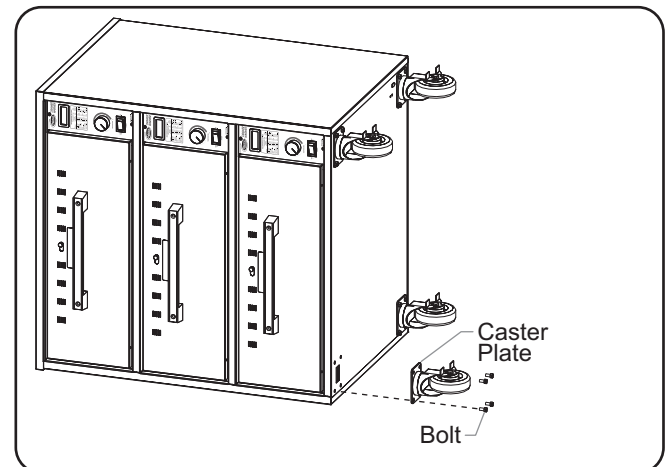
1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



Leg Installation on HDW-2 Model

Installing Casters

1. Align the four holes on the caster plate with the four holes in the bottom of the unit at one corner of the unit.
2. Install a bolt through each of the holes in the caster plate and into the bottom of the unit. Tighten securely.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three casters.



Caster Installation on HDW-3 Model

Installing HDW-XB and HDW-XBN Models

HDW-XB and HDW-XBN models are built-in units that require installation into a cabinet before operation.

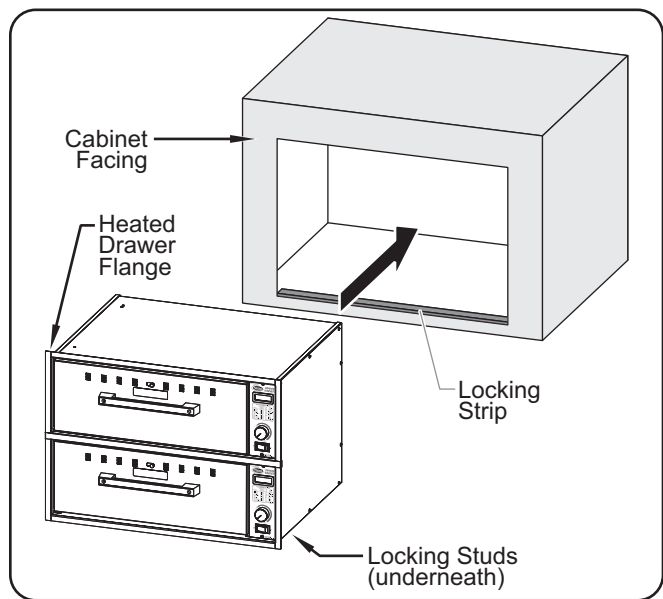


ELECTRIC SHOCK HAZARD: Built-in units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.

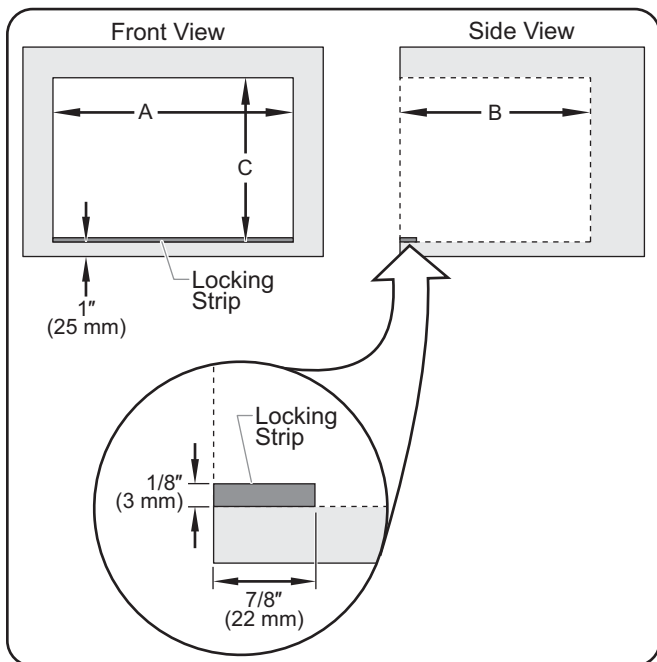
1. Cut the appropriate opening in the cabinet. Refer to the chart and illustration below for dimensions.

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	257 mm (10-1/8")
HDW-2B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	514 mm (20-1/4")
HDW-3B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	514 mm (20-1/4")
HDW-3BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	771 mm (30-3/8")

2. Fasten a locking strip (not supplied) to the lower front inside lip of the cabinet opening.
3. Make sure a properly grounded electrical supply of the correct voltage and size is installed inside the cabinet cutout. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Partially insert the unit into the opening, making sure the conduit is fed into the opening first.
5. Have a qualified electrician connect the unit wires from the conduit to the electrical supply inside the cabinet.
6. Before installing the unit into the opening completely, apply a bead of National Sanitation Foundation-approved sealant between the heated drawer flange and the cabinet facing.
7. Slide the unit into the opening until the front locking studs drop behind the locking strip. To verify installation, pull out the bottom drawer completely and gently pull to ensure the unit is locked in place.



Built-In Installation (HDW-2B Model shown)



Cutout and Locking Strip Dimensions

NOTE: Maintain a minimum clearance of 25 mm (1") between the cutout opening and the floor.

General

Use the following procedure to operate a Hatco Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the adjustable drawer vents for humidity control as well as the POWER ON/OFF (I/O) switch, TEMPERATURE control knob, and temperature gauge.



WARNING

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

Startup

1. For freestanding units, plug the unit into a properly grounded 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(es) to the ON (I) position.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the Food Holding Guide in this section.

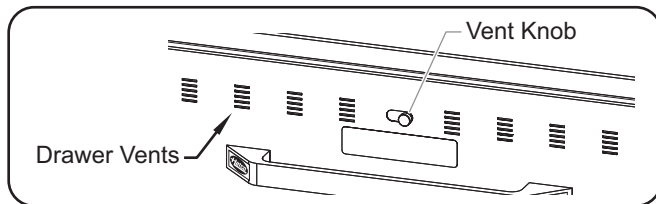


CAUTION

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.

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.
4. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
 5. Adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.



Drawer Vents

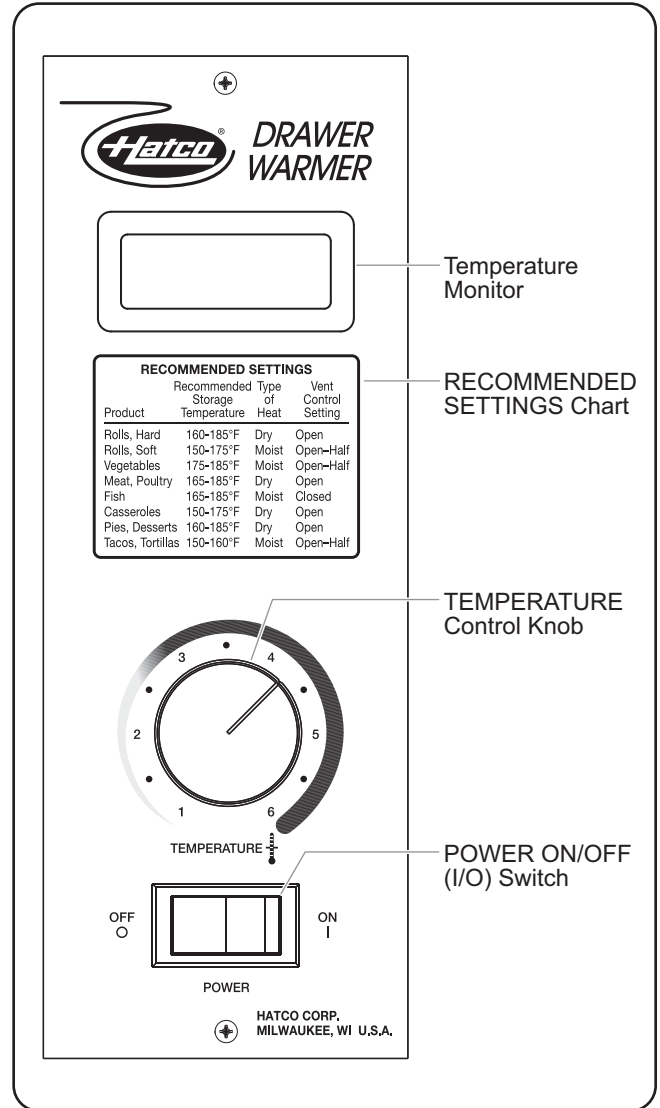
NOTE: Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held, as well as the frequency of drawer opening.

NOTE: For additional moisture, water can be added (approximately 6 mm [1/4"] of water) to the optional water/spillage pan before inserting the food pan into the drawer. Check water level periodically. Add water as necessary. Use of splash baffle is recommended to prevent water from splashing into the cabinet interior when opening and closing a drawer. If hard water is used, the pan will require periodic cleaning and deliming. See MAINTENANCE section for deliming instructions.

NOTE: Damage caused by water is not covered under warranty.

Shutdown

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the OFF (O) position.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



Drawer Warmer Control Panel

Food Holding Guide

Product	Recommended Storage Temperature	Type of Heat	Vent Setting
Rolls, Hard	71°–85°C (160°–185°F)	Dry	Open
Rolls, Soft	66°–79°C (150°–175°F)	Moist	Open-Half
Vegetables	79°–85°C (175°–185°F)	Moist	Open-Half
Meat, Poultry	74°–85°C (165°–185°F)	Dry	Open
Fish	74°–85°C (165°–185°F)	Moist	Closed
Casseroles	66°–79°C (150°–175°F)	Dry	Open
Pies, Desserts	71°–85°C (160°–185°F)	Dry	Open
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Moist	Open-Half

General

Hatco Drawer Warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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 (freestanding models), and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans and accessories.



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

3. Wipe down surfaces using a damp cloth. A non-abrasive, cream cleaner may be used for difficult stains.
 - Make sure to check and clean the interior of the unit. Food pieces may fall from the food pans into the drawer cavity. **CAUTION! Burn Hazard—Do not clean drawer cavity when unit is on!**
4. Wipe the entire unit dry using a clean, dry cloth.

Removing Lime and Mineral Deposits (models with optional water pan)

Use the following procedure for periodic cleaning and delimiting of the water pan.

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the delimiting procedure must be performed.

NOTE: Perform this procedure when the unit will not be used for a period of time, such as the end of the day.

1. Turn off the unit, unplug the power cord (freestanding models), and allow the unit to cool.
2. After the unit has cooled, remove and empty the water pan.
3. Fill the water pan with a mixture of 75% water and 25% white vinegar to a level where it covers the lime and mineral deposits.
4. Install the water pan with delimiting solution into the unit.
5. Plug in and turn on the unit. Allow the unit to run for 30 minutes.
6. Turn off the unit and unplug the power cord (freestanding models).
7. Allow the water pan to stand with the delimiting solution for at least two hours (the time required will vary depending on the amount of deposits in the water pan).
8. Remove the water pan and empty the delimiting solution.
9. Continue to fill and rinse the water pan with clean water until the pan is clean.
10. Install the clean water pan into the unit. Plug in the unit and fill the water pan as usual for daily operation (6 mm [1/4"] of water is recommended).

NOTE: If lime and mineral deposits are still present in the water pan, repeat this procedure and increase the amount of time the de-liming mixture stands in the water pan.

**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 cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	TEMPERATURE control set too high.	Change the temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat 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.
	Temperature control set too low.	Change the temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	Optional water pan empty or not installed.	Install and/or fill water pan with clean water. Control level of moisture using drawer vents.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	Optional water pan installed, but not needed.	Remove water pan from drawer.
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 position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat 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 and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

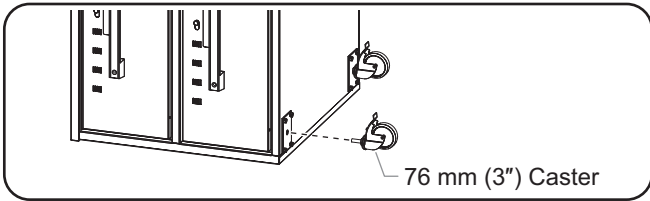
76 mm (3") Locking Casters

76 mm (3") locking casters are available for the one, two, and three-drawer freestanding units in place of the legs. 76 mm (3") locking casters add 108 mm (4-1/4") to the height of the unit. 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. Remove the legs, if installed.
4. Install the caster into a hole where a leg was removed. Tighten securely.



Installing 76 mm (3") Casters

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

51 mm (2") Swivel Casters

51 mm (2") swivel casters are available for one, two, and three drawer freestanding units. 51 mm (2") swivel casters add 64 mm (2-1/2") to the height of the unit.

102 mm (4") Locking Casters

102 mm (4") locking casters are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. 102 mm (4") locking casters add 133 mm (5-1/4") to the height of the unit.

127 mm (5") Locking Casters

127 mm (5") locking casters are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. 127 mm (5") locking casters add 159 mm (6-1/4") to the height of the unit.

152 mm (6") Adjustable Legs

152 mm (6") stainless steel adjustable legs are available for one, two, three, and four drawer freestanding units. 152 mm (6") adjustable legs add 152 mm (6") to the height of the unit.

Oversized Drawer

An oversized drawer and pan is available as a factory installed option for HDW-X and HDW-XB models. The pan measures 508 W x 381 D x 127 H mm (20" x 15" x 5").

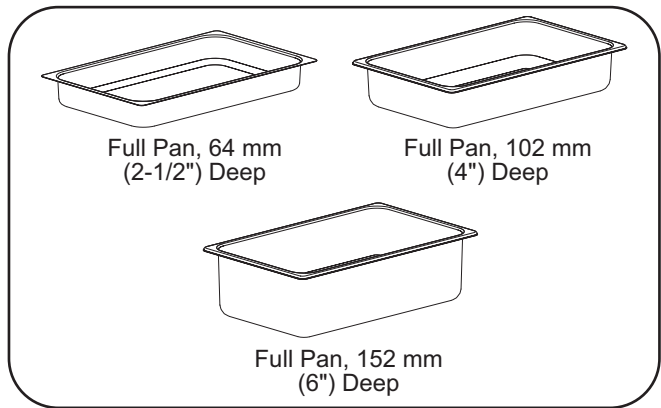
Biscuit Drawer

A biscuit drawer is available as a factory installed option for HDW-X and HDW-XB models. Biscuit drawers accommodate two 457 W x 330 D mm (18" x 13") half-size sheet pans (pans not included).

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

- ALUM PAN**Half-size sheet pan at 457 W x 330 D mm (18" x 13")
- ST PAN 2**.....Full size stainless steel pan at 64 mm (2-1/2") deep — 324 W x 527 D x 64 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")
- ST PAN 4**.....Full size stainless steel pan at 102 mm (4") deep — 324 W x 527 D x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")
- ST PAN 1/2 x 6"**Half size stainless steel pan at 152 mm (6") deep — 324 W x 264 D x 152 H mm (12-3/4" x 10-3/8" x 6")
- HDW 6" PAN**.....Full size stainless steel pan at 152 mm (6") deep — 324 W x 527 D x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Stainless Steel Food Pans

Water/Spillage Pan

The water/spillage pan fits in the drawer underneath the food pan and can be used to humidify the heating area or keep spillage from the cabinet interior. A Splash baffle is recommended for use with a water/spillage pan.

Splash Baffle

The splash baffle is used with the optional water/spillage pan. Fabricated of stainless steel, the baffle fits into the bottom of the water/spillage pan, over the water bath. The splash baffle prevents water from splashing into the cabinet interior when opening and closing a drawer, while allowing humidity to escape.

Chip Guard

The chip guard completely shields the heating element, preventing any food product, such as tortilla chips, from coming in contact with the heating element.

Trivet

A trivet raises food product 13 mm (1/2") off the bottom of a full-size food pan.

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) Two (2) Year Parts 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) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts 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 to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency 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.

SERVICE INFORMATION

The warranty on Hatco Drawer Warmers 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 a Drawer Warmer 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 side of 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 *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

Informações Importantes para o Comprador	14	Operação	21
Introdução	14	Visão Geral	21
Informações Importantes de Segurança	15	Guia de armazenamento de alimentos	21
Descrição do Modelo	16	Manutenção	22
Capacidade de armazenamento de alimentos	16	Visão Geral	22
Designação do Modelo	16	Limpeza	22
Especificações	17	Remoção de calcificações e de depósitos minerais	22
Configurações de Tomada	17	Guia de Solução de Problemas	23
Tabela de Características Elétricas	17	Opções e acessórios	24
Dimensões	18	Garantia Internacional Limitada	25
Instalação	19	Informações de Serviço	25
Visão Geral	19		
Instalação dos modelos HDW-X e HDW-XN	19		
Instalação dos modelos HDW-XB e HDW-XBN	20		

INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O COMPRADOR

Anote o modelo, número de série, tensão e a data da compra nos espaços abaixo (localizado na parte de trás da unidade nas unidades independentes e no lado de dentro do painel direito nas unidades embutidas). Deixe estas informações à mão quando entrar em contato com a Hatco para assistência técnica.

Nº do Modelo _____

Nº de Série _____

Tensão _____

Data da Compra _____

Horário de

Atendimento: de 8:00 às 17:00 Hora Central Padrão (CST)

(Horário de Verão: de Junho a Setembro—
de 8:00 às 17:00 CST de segunda a quinta
de 8:00 às 14:30 CST às sextas)

Telefone: (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Peças e Assistência)

Informações adicionais podem ser encontradas visitando nosso site www.hatcocorp.com.

Registre sua unidade!

O preenchimento do registro de garantia vai evitar atrasos na obtenção da cobertura da garantia. Acesse o site da Hatco em www.hatcocorp.com, selecione o menu de cortina Parts & Service, e clique em "Warranty Registration".

INTRODUÇÃO

As gavetas aquecidas Hatco são projetadas para manter os alimentos na temperatura ideal de servir sem afetar a qualidade. Elas são construídas para trabalho pesado na cozinha com uma construção resistente em aço inox, ferragens reforçadas, trilhos em aço inox e gavetas de fechamento positivo. As gavetas aquecidas mantêm tudo de carne a vegetais e até pãezinhos quentes e com sabor de fresco até a hora de servir.

Nas unidades com várias gavetas, cada gaveta apresenta controles individuais para manter uma maior variedade de alimentos quentes durante os períodos de pico de serviço.

As gavetas aquecidas Hatco são produto de extensas pesquisas e testes de campo. Os materiais usados foram selecionados para ter máxima durabilidade, aparência atraente e ótimo desempenho. Cada unidade é inspecionada e totalmente testada antes do fornecimento.

Este manual trata da instalação, segurança e instruções de operação das gavetas aquecidas. A Hatco recomenda que todas as instruções de instalação, operação e segurança que aparecem neste manual sejam lidas antes da instalação ou operação da unidade.

As informações de segurança que aparecem neste manual são identificadas pelos seguintes sinais:



ATENÇÃO indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



CUIDADO indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos menores ou moderados.

AVISO

AVISO é usado para tratar de práticas não relacionadas a ferimentos pessoais.



Leia as informações importantes de segurança a seguir antes de usar este equipamento para evitar ferimentos graves ou morte e para evitar danos aos equipamentos ou à propriedade.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO:

- Conecte a tomada macho em um receptáculo elétrico aterrado com tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Se tomada e receptáculo não corresponderem, consulte um electricista qualificado para determinar e instalar o receptáculo elétrico correto.
- As unidades embutidas devem ser instaladas por um electricista qualificado. A instalação deve cumprir todos os códigos elétricos locais. A instalação por pessoal não qualificado irá anular a garantia da unidade e pode levar a choque elétrico ou queimaduras, assim como danos à unidade e/ou seus arredores.
- Desligue o interruptor de energia, retire o fio da tomada e deixe que a unidade se esfrie antes de realizar qualquer limpeza, ajuste, manutenção ou tentativas de eliminar enrosocos.
- A unidade não é à prova de intempéries. Coloque a unidade em locais fechados onde a temperatura ambiente seja no mínimo de 21°C (70°F).
- **NÃO** mergulhe ou encharque com água. A unidade não é à prova d'água. Não opere se a unidade tiver sido mergulhada ou encharcada com água.
- Não limpe a unidade com vapor ou muita água.
- Esta unidade não foi construída à prova de jato de água. Não use spray de limpeza para limpar a unidade.
- Não limpe a unidade enquanto ela estiver energizada ou quente.
- Não deixe que líquidos respinguem na unidade.
- Não puxe a unidade pelo cabo de alimentação.
- Interrompa o uso se o cabo de alimentação estiver rachado ou gasto.
- Não tente consertar ou substituir um cabo de alimentação danificado. O cabo deve ser substituído pela Hatco, uma Assistência Técnica Autorizada ou uma pessoa com qualificações semelhantes.
- Esta unidade deve ser atendida apenas por pessoal qualificado. Assistência técnica por pessoal não qualificado pode levar a um choque elétrico ou queimadura.
- Use apenas Peças de Reposição Genuínas Hatco quando a manutenção for necessária. Não usar peças de reposição Genuínas Hatco irá anular todas as garantias e pode sujeitar o operador do equipamento à tensão elétrica perigosa, resultando em choque elétrico ou queimadura. As Peças de Reposição Genuínas Hatco são especificadas para operar em segurança nos ambientes nos quais são usadas. Algumas peças de reposição genéricas ou de revendas não tem as características que irão permitir que operem em segurança nos equipamentos Hatco.

ATENÇÃO

RISCO DE INCÊNDIO:

- Coloque a unidade no mínimo a 25 mm (1") de paredes e materiais combustíveis. Se as distâncias seguras não forem mantidas, pode ocorrer combustão ou descoloração.
- Não use produtos químicos agressivos como alvejantes (ou limpadores que contenham alvejante), limpa fornos ou soluções de limpeza inflamáveis para limpar esta unidade.

Esta unidade não tem peças "reparáveis pelo usuário". Se precisar de manutenção para esta unidade, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco ou o Departamento de Manutenção Hatco pelo 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Assegure-se de que os produtos alimentícios tenham sido aquecidos a uma temperatura segura para alimentos antes de colocá-los na unidade. Não aquecer adequadamente os produtos alimentícios pode resultar em riscos graves à saúde. Esta unidade é apenas para manter produtos preaquecidos.

Assegure-se de que todos os operadores tenham sido instruídos sobre a segurança e o uso adequado da unidade.

Esta unidade não deve ser usada por crianças ou pessoas com as capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Garanta uma supervisão apropriada das crianças e mantenha-nas longe da unidade.

CUIDADO

RISCO DE QUEIMADURA:

- Algumas superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes. Tenha cuidado ao tocar nestas áreas.
- Tenha cuidado quando abrir as gavetas. Quando a gaveta é aberta, o ar quente escapa.

Coloque a unidade em um balcão de altura adequada em uma área que seja conveniente ao uso. O local deve ser nivelado para evitar que a unidade ou seus componentes caiam acidentalmente, e forte o suficiente para suportar o peso da unidade e seus componentes.

AVISO

Não deite a unidade sobre a parte da frente ou a de trás. Podem ocorrer danos à unidade.

Use apenas limpadores não abrasivos e panos. Limpadores abrasivos e panos podem arranhar o acabamento da unidade, estragar sua aparência e deixá-la sujeita ao acúmulo de poeira.

Todos os Modelos

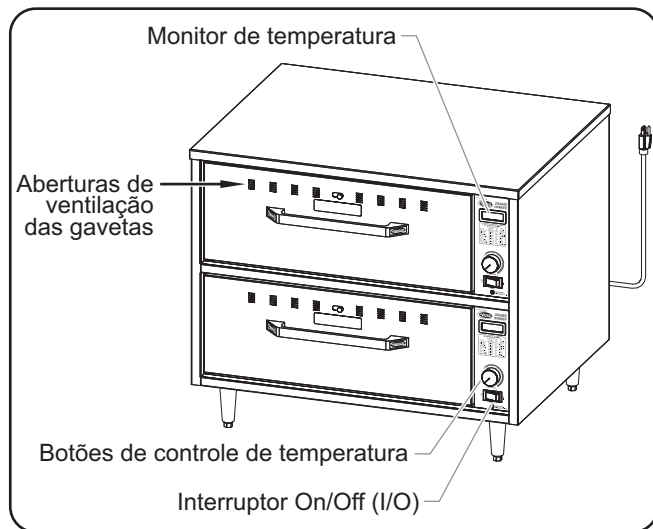
Todas as gavetas aquecidas Hatco são construídas de alumínio e aço inox reforçadas com roletes de náilon resistentes, trilhos de aço inox bitola 12 e ferragens reforçadas. Cada gaveta apresenta abertura de ventilação ajustáveis para o controle da umidade, um interruptor ON/OFF (I/O), botão de controle da temperatura e um monitor de TEMPERATURA. Bandejas de tamanho padrão com 152 mm (6") de profundidade são fornecidas com cada gaveta. O tampo e os lados isolados fornecem o máximo de eficiência no uso de energia e os elementos de aquecimento são garantidos por dois anos.

Modelos HDW-X

Os modelos HDW-X são unidades independentes disponíveis nas versões com uma, duas, três ou quatro gavetas. As unidades com uma, duas e três gavetas são equipadas com pés de 102 mm (4"). As unidades com quatro gavetas são equipadas com pés de aço inox de 152 mm (6"). Os modelos independentes incluem um cabo de energia de 1829 mm (6') com tomada.

Modelos HDW-XN

Os modelos HDW-XN têm todas as características dos modelos independentes HDW-X, mas tem um perfil mais estreito para as exigências dos espaços menores. Estas unidades estão disponíveis nas versões com uma, duas e três gavetas.



Modelo HDW-2

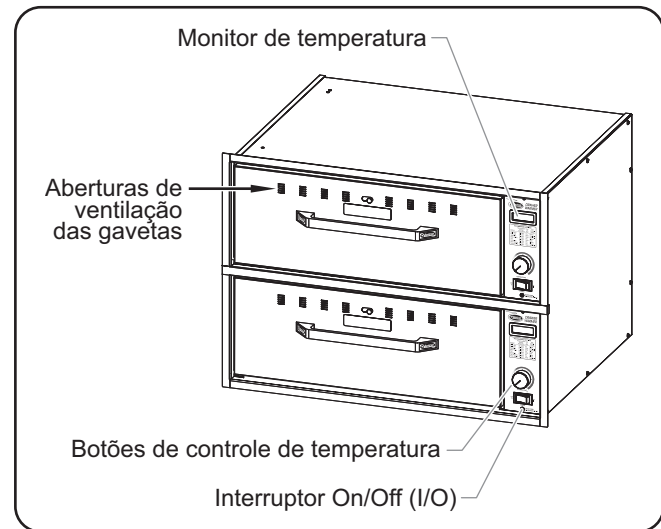
OBSERVAÇÃO: Outros tamanhos de rodízios e pés estão disponíveis para as unidades independentes. Consulte a seção OPÇÕES E ACESSÓRIOS para maiores detalhes.

Modelos HDW-XB

Os modelos HDW-XB são unidades embutidas disponíveis nas versões com uma, duas e três gavetas. Os modelos embutidos HDW-XB incluem 1219 mm (4') de conduíte flexível para conexão direta à energia.

Modelos HDW-XBN

Os modelos HDW-XBN tem todas as características dos modelos HDW-XB, mas tem um perfil mais estreito para as exigências de espaços menores. Estas unidades estão disponíveis nas versões com uma, duas e três gavetas.



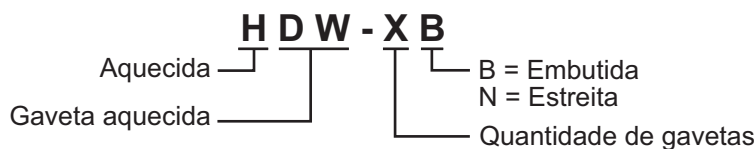
Modelo HDW-2B

Capacidade de armazenamento de alimentos

Uma gaveta padrão tem as seguintes capacidades:

- Rolls Jantar: 6-8 Dúzia
- Costelas: 11-14 kg (25-30 lbs.)
- Batatas: 3-3-1/2 Dúzia

DESIGNAÇÃO DO MODELO



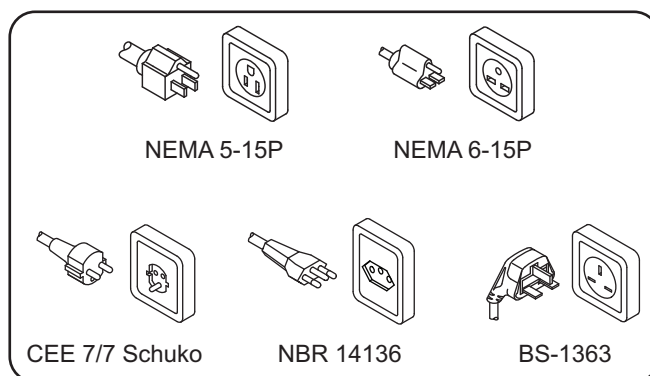
Configurações de Tomada

As unidades independentes são fornecidas de fábrica com um cabo de alimentação e tomada instalados. As tomadas são fornecidas de acordo com a aplicação.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: Conecte a tomada macho em um receptáculo elétrico aterrado com tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Se tomada e receptáculo não corresponderem, consulte um electricista qualificado para determinar e instalar o receptáculo elétrico correto.

OBSERVAÇÃO: A etiqueta de especificação está localizada na parte de trás dos modelos independentes e na parte interna do painel esquerdo dos modelos de embutir (retire a gaveta para visualizar a etiqueta). Consulte a etiqueta para ver o número de série e as especificações elétricas.



Configurações de Tomada

OBSERVAÇÃO: Receptáculo não fornecido pela Hatco.

Tabela de Características Elétricas — Modelos HDW-X e HDW-XN

Modelo	Tensão	Watts	Amperes	Configurações de Tomada	Peso de transporte
HDW-1, HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P, BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2, HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P, BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3, HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P, BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko, NBR 14136	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P, BS-1363	134 kg (296 lbs.)

Tabela de Características Elétricas — Modelos HDW-XB e HDW-XBN

Modelo	Tensão	Watts	Amperes	Configurações de Tomada	Peso de transporte
HDW-1B, HDW-1BN	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B, HDW-2BN	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B, HDW-3BN	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)

OBSERVAÇÃO: O peso de envio inclui a embalagem

Dimensões — Modelos HDW-X e HDW-XN

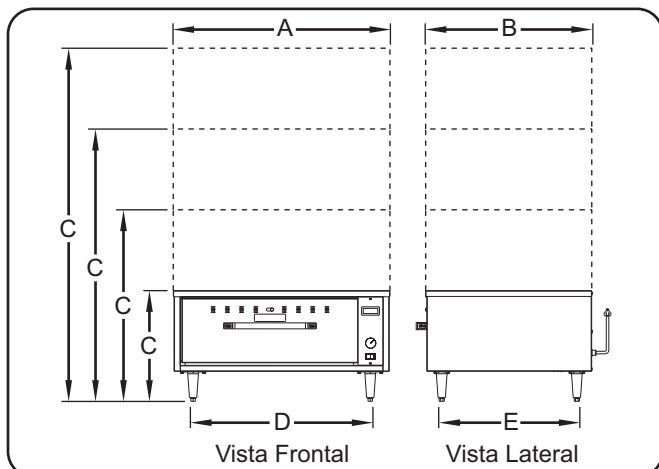
Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura (C)	Largura Ocupada (D)	Profundidade Ocupada (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-1/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	794 mm (31-1/4")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-4	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	1051 mm (41-3/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-1N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	279 mm (11")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-2N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	537 mm (21-1/8")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")
HDW-3N	530 mm (20-7/8")	686 mm (27")	794 mm (31-1/4")	408 mm (16-1/8")	594 mm (23-7/16")

OBSERVAÇÃO: Adicione 4" (102 mm) à altura (C) para unidades com pés de plástico padrão de 4" (102 mm) (adicione 152 mm [6"] à altura (C) para unidades com pés de plástico de 152 mm [6"]). Para mais informações sobre pés e rodízios, consulte a seção **OPÇÕES E ACESSÓRIOS** deste manual.

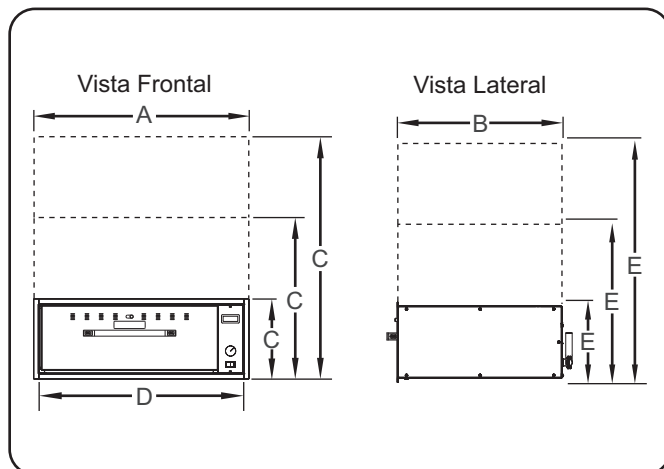
Dimensões — Modelos HDW-XB e HDW-XBN

Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura (C)	Largura Ocupada (D)	Profundidade Ocupada (E)
HDW-1B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	276 mm (10-7/8")	715 mm (28-3/16")	248 mm (9-13/16")
HDW-2B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	534 mm (21")	715 mm (28-3/16")	506 mm (19-7/8")
HDW-3B	743 mm (29-1/4")	568 mm (22-3/8")	791 mm (31-1/8")	715 mm (28-3/16")	763 mm (30-1/16")
HDW-1BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	276 mm (10-7/8")	494 mm (19-1/2")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	534 mm (21")	494 mm (19-1/2")	506 mm (19-7/8")
HDW-3BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	791 mm (31-1/8")	494 mm (19-1/2")	763 mm (30")

OBSERVAÇÃO: Adicione 1-3/8" (35 mm) à profundidade (B) da unidade incluindo o conector do condute.



Dimensões — Modelos HDW-X e HDW-XN



Dimensões — Modelos HDW-XB e HDW-XBN

Visão Geral

As gavetas aquecidas Hatco são enviadas com a maioria dos componentes pré-montados. É preciso ter cuidado na desembalagem do material de proteção para evitar danificar a unidade e os componentes incluídos.

ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: A unidade não é à prova de intempéries. Coloque a unidade em locais fechados onde a temperatura ambiente seja no mínimo de 21°C (70°F).

RISCO DE INCÊNDIO: Coloque a unidade no mínimo a 25 mm (1") de paredes e materiais combustíveis. Se as distâncias seguras não forem mantidas, pode ocorrer combustão ou descoloração.

AVISO

Não deite a unidade sobre a parte da frente ou a de trás. Podem ocorrer danos à unidade.

1. Remova a unidade da caixa.
2. Retire o conjunto de informações da gaveta da unidade.

OBSERVAÇÃO: Para evitar atrasos na obtenção da cobertura da garantia, preencha o registro de garantia. Consulte a seção INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O PROPRIETÁRIO para mais detalhes.

3. Remova a fita e o material de proteção de todas as superfícies da unidade.
4. Coloque a unidade no local desejado.
 - Coloque a unidade em uma área em que a temperatura ambiente seja constante e no mínimo de 21°C (70°F). Evite as áreas sujeitas a movimentos ou correntes de ar (i.e., perto de ventiladores/coifas de exaustão e dutos de ar condicionado).
 - Assegure-se de que a unidade seja colocada em um piso sólido, nivelado ou em um móvel resistente.
 - Assegure-se de que a unidade esteja em um balcão de altura adequada em uma área conveniente para o uso.
5. Instale a unidade. Consulte o procedimento apropriado para a instalação nesta seção.

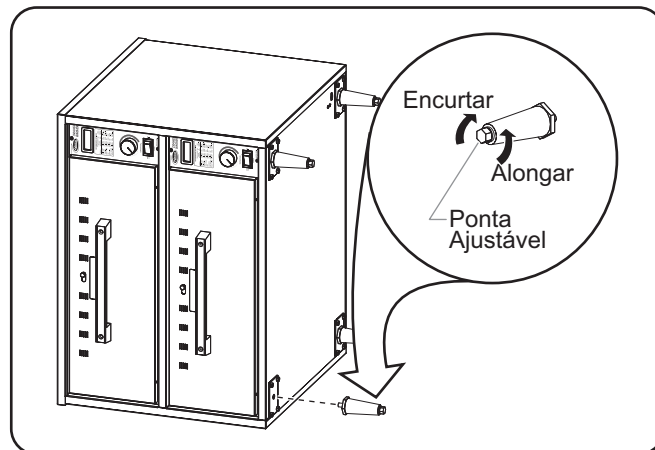
Instalação dos modelos HDW-X e HDW-XN

Os modelos HDW-X e HDW-XN são unidades independentes que exigem a instalação de pés ou rodízios de 102 mm (4") antes da operação.

1. Retire o saco plástico que contém os quatro pés ou rodízios da gaveta da unidade.
2. Deite a unidade de lado com cuidado (é preciso duas pessoas).
3. Instale cada pé ou rodízio. Consulte o procedimento apropriado nesta seção.
4. Volte a unidade à sua posição inicial (é preciso duas pessoas). Para unidades com pés - Se a unidade não estiver nivelada ou estiver balançando, gire a ponta ajustável do pé apropriado para nivelar a unidade.

Instalação dos pés

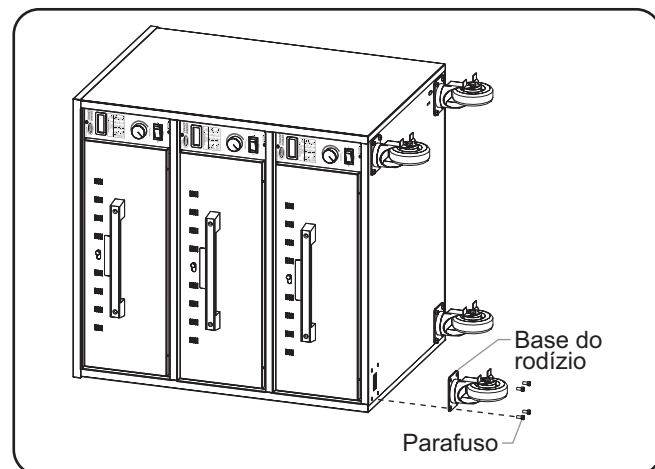
1. Introduza um pé no furo localizado em um canto da unidade.
2. Aperte o pé com a mão até ficar apertado. Não aperte demais.
3. Repita os passos 1 e 2 para os outros três pés.



Instalação no modelo HDW-2

Instalação dos rodízios

1. Alinhe os quatro furos da base do rodízio com os quatro furos no fundo da unidade em um dos cantos da unidade.
2. Instale um parafuso através de cada um dos furos na base do rodízio e no fundo da unidade. Aperte firmemente.
3. Repita os passos 1 e 2 para os outros três rodízios.



Instalação de rodízio no modelo HDW-3

Instalação dos modelos HDW-XB e HDW-XBN

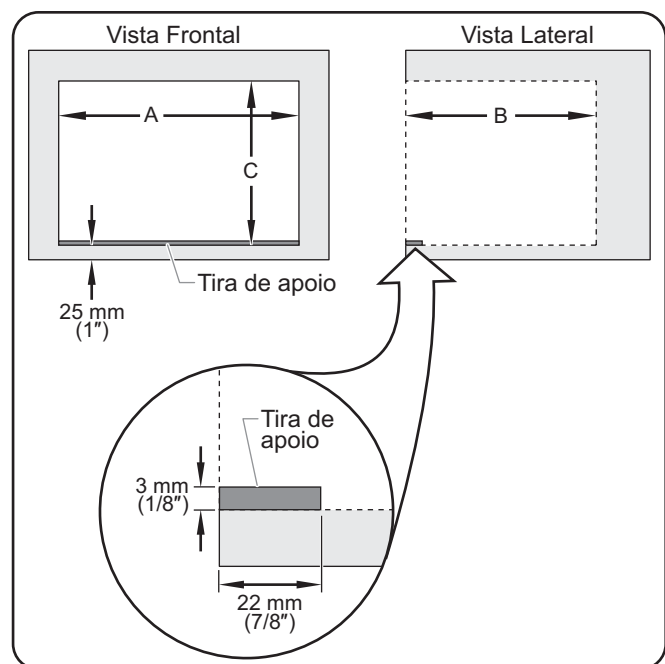
Os modelos HDW-XB e HDW-XBN são unidades embutidas que requerem uma instalação em um armário antes da operação.

⚠️ ATENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: As unidades embutidas devem ser instaladas por um electricista qualificado. A instalação deve cumprir todos os códigos elétricos locais. A instalação por pessoal não qualificado irá anular a garantia da unidade e pode levar a choque elétrico ou queimaduras, assim como danos à unidade e/ou seus arredores.

1. Corte a abertura adequada no armário. Consulte o quadro e a ilustração abaixo para ver as dimensões.

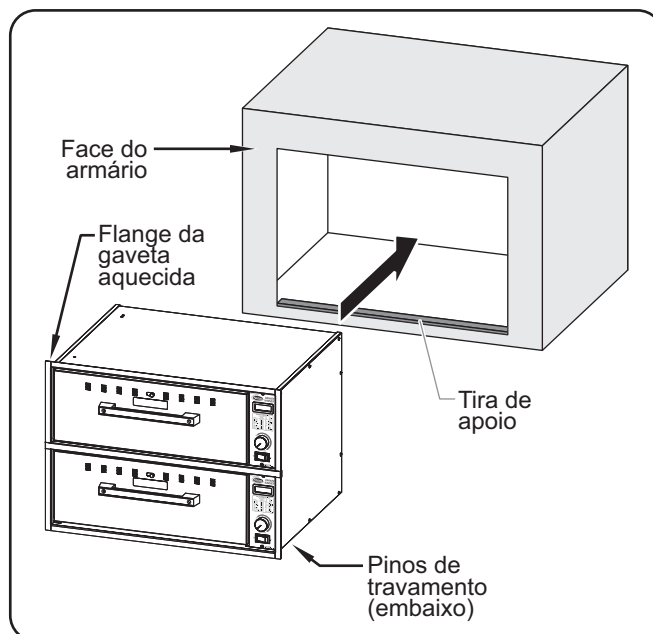
Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	257 mm (10-1/8")
HDW-2B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	514 mm (20-1/4")
HDW-3B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	514 mm (20-1/4")
HDW-3BN	500 mm (19-11/16")	720 mm (28-3/8")	771 mm (30-3/8")



Dimensões da abertura e da tira de apoio

OBSERVAÇÃO: Mantenha um espaço mínimo de 25 mm (1") entre a abertura e o piso.

2. Fixe uma tira de apoio (não fornecida) à borda inferior frontal da abertura do armário.
3. Assegure-se de que um fornecimento de energia adequadamente aterrado com tensão e tamanho corretos esteja instalado dentro da abertura do armário. Para mais detalhes consulte a seção ESPECIFICAÇÕES.
4. Insira a unidade parcialmente na abertura, assegurando-se de que o conduto passe pela abertura primeiro.
5. Tenha um electricista qualificado para conectar os fios do conduto ao fornecimento de energia dentro do armário.
6. Antes de instalar completamente a unidade na abertura, aplique um pouco de selante aprovado pela National Sanitation Foundation, entre o flange da gaveta aquecida e a face do armário.
7. Deslize a unidade pela abertura até que os pinos de travamento fiquem por trás da tira de apoio. Para verificar a instalação, puxe completamente a gaveta do fundo e delicadamente puxe para garantir que a unidade esteja presa no lugar.



Instalação embutida (mostrado o modelo HDW-2B)

Visão Geral

Siga o procedimento abaixo para operar a gaveta aquecida Hatco. Cada gaveta pode controlada e monitorada individualmente usando aberturas de ventilação ajustáveis para o controle da umidade, assim como um interruptor ON/OFF (I/O), botão de controle da TEMPERATURA e um monitor de temperatura.



ATENÇÃO

Leia todas as mensagens de segurança na seção INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA antes de operar o equipamento.

Partida

1. Para as unidades independentes, conecte a unidade em um receptáculo elétrico adequadamente aterrado com a tensão, dimensões e configuração de tomada corretas. Para mais detalhes consulte a seção ESPECIFICAÇÕES.
2. Coloque o interruptor ON/OFF (I/O) na posição ON (I).
3. Ajuste o controle TEMPERATURE (TEMPERATURA) para o ponto desejado. Consulte nesta seção o quadro de ajustes recomendados no painel de controle ou o Guia de manutenção de alimentos.

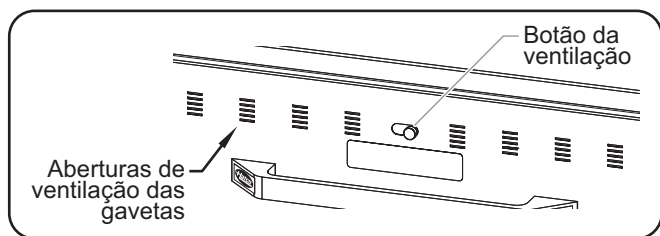


CUIDADO

Os óleos aprovados e padronizados da fabricação podem produzir fumaça por até 30 minutos durante a partida inicial. Esta é uma condição temporária. Opere a unidade sem produtos alimentícios até que a fumaça se dissipe.

RISCO DE QUEIMADURA:

- Algumas superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes. Tenha cuidado ao tocar nestas áreas.
 - Tenha cuidado quando abrir as gavetas. Quando a gaveta é aberta, o ar quente escapa.
4. Deixe que a unidade trabalhe por 15-20 minutos até atingir a temperatura de operação.
 5. Ajuste as aberturas de ventilação da gaveta para a umidade desejada, deslizando o botão de ventilação na frente da gaveta. Abrir a ventilação o tempo todo permite que o máximo de umidade escape.



Aberturas de ventilação das gavetas

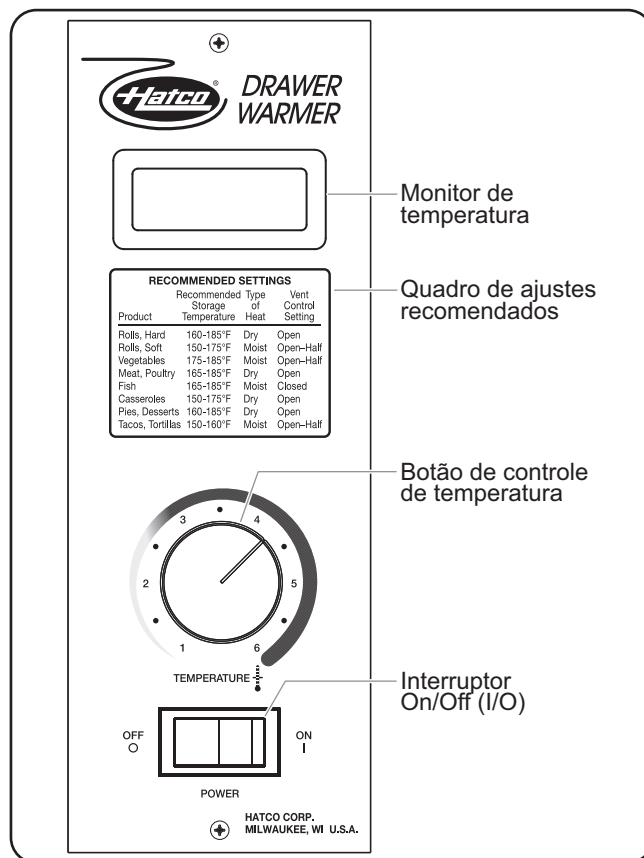
OBSERVAÇÃO: O ajuste adequado da ventilação depende do tipo e da quantidade do alimento guardado, assim como da frequência com que a gaveta é aberta.

OBSERVAÇÃO: Danos causados por água não está coberta pela garantia.

OBSERVAÇÃO: Para mais umidade, pode-se adicionar água (aproximadamente 6 mm [1/4"] de água) ao reservatório opcional de água/derramamento antes de inserir a bandeja de alimentos na gaveta. Verifique periodicamente o nível da água. Adicione água se necessário. Recomenda-se o uso de um defletor de repingos para evitar que a água espirre no interior do armário quando abrir ou fechar a gaveta. Se for usada água dura, a bandeja irá precisar de limpeza e descalcificação periódicas. Consulte a seção de manutenção para ver as instruções sobre descalcificação.

Desligamento

1. Coloque o interruptor ON/OFF (I/O) na posição OFF (I).
2. Deixe que a unidade esfrie antes de executar qualquer limpeza ou manutenção.



Painel de controle da gaveta aquecida

Guia de armazenamento de alimentos

Produto	Temperatura de armazenamento recomendada	Tipo de calor	Ajuste de ventilação
Pãezinhos duros	71°-85° C	Secos	Abertos
Pãezinhos macios	66°-79° C	Úmidos	Semiabertos
Vegetais	79°-85° C	Úmidos	Semiabertos
Carne, frango	74°-85° C	Secos	Abertos
Peixe	74°-85° C	Úmidos	Fechados
Ensopados	66°-79° C	Secos	Abertos
Tortas, sobremesas	71°-85° C	Secos	Abertos
Tacos, Tortilhas	66°-71° C	Úmidos	Semiabertos

Visão Geral

A gaveta aquecida Hatco é projetada para o máximo de durabilidade e desempenho com o mínimo de manutenção.



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO:

- **Desligue o interruptor de energia, retire o fio da tomada e deixe que a unidade se esfrie antes de realizar qualquer limpeza, ajuste, manutenção ou tentativas de eliminar enrosocos.**
- **NÃO mergulhe ou encharque com água. A unidade não é à prova d'água. Não opere se a unidade tiver sido mergulhada ou encharcada com água.**
- **Não limpe a unidade com vapor ou muita água.**
- **Esta unidade não foi construída à prova de jato de água. Não use spray de limpeza para limpar a unidade.**
- **Não limpe a unidade enquanto ela estiver energizada ou quente.**
- **Não deixe que líquidos respinguem na unidade.**
- **Use apenas Peças de Reposição Genuínas Hatco quando a manutenção for necessária. Não usar peças de reposição Genuínas Hatco irá anular todas as garantias e pode sujeitar o operador do equipamento à tensão elétrica perigosa, resultando em choque elétrico ou queimadura. As Peças de Reposição Genuínas Hatco são especificadas para operar em segurança nos ambientes nos quais são usadas. Algumas peças de reposição genéricas ou de revendas não tem as características que irão permitir que operem em segurança nos equipamentos Hatco.**

Esta unidade não tem peças "reparáveis pelo usuário". Se precisar de manutenção para esta unidade, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco ou o Departamento de Manutenção Hatco pelo 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Limpeza

Para preservar o acabamento brilhante da unidade é recomenda-se que as superfícies externas sejam limpas diariamente com um pano úmido.

1. Desligue a unidade, desconecte-a da fonte de energia (modelos independentes) e deixe que a unidade esfrie.
2. Remova e lave todas as bandejas de alimentos e acessórios.

AVISO

Use apenas limpadores não abrasivos e panos. Limpadores abrasivos e panos podem arranhar o acabamento da unidade, estragar sua aparência e deixá-la sujeita ao acúmulo de poeira.

3. Limpe as superfícies usando um pano úmido. Uma pasta limpadora, não abrasiva, pode ser usada para sujeiras mais difíceis.
 - Assegure-se de verificar e limpar o interior da unidade. Pedacos de alimento podem cair das bandejas de alimento para dentro das cavidades da gaveta. **CUIDADO! Risco de queimaduras—Não limpe as cavidades da gaveta enquanto a unidade estiver ligada!**
4. Seque toda a unidade usando um pano limpo e seco.

Remoção de calcificação e depósitos minerais (modelos com bandeja de água opcional)

Use o procedimento a seguir para a limpeza periódica e a descalcificação da bandeja de água.

OBSERVAÇÃO: O teor de cálcio e minerais da água utilizada na operação diária vai determinar a frequência com que o procedimento de descalcificação deve ser executado.

OBSERVAÇÃO: Execute este procedimento quando a unidade não tiver que ser usada por algum tempo, como no final do dia.

1. Desligue a unidade, desconecte-a da fonte de energia (modelos independentes) e deixe que a unidade esfrie.
2. Depois que a unidade tiver esfriado, retire e esvazie a bandeja de água.
3. Encha a bandeja de água com uma mistura de 75% de água e 25% de vinagre branco até o nível em que cubra a calcificação e os depósitos minerais.
4. Instale a bandeja de água com a solução descalcificante dentro da unidade.
5. Conecte a tomada e ligue a unidade. Deixe a unidade trabalhar durante 30 minutos.
6. Desligue a unidade e desconecte-a da fonte de energia (modelos independentes).
7. Deixe que a bandeja de água permaneça com a solução descalcificante no mínimo durante duas horas (o tempo necessário irá variar dependendo da quantidade de depósitos na bandeja de água).
8. Retire a bandeja de água e descarte a solução descalcificante.
9. Continue a encher e enxaguar a bandeja de água até que a bandeja esteja limpa.
10. Instale a bandeja de água limpa dentro da unidade. Conecte a unidade e encha a bandeja de água como sempre para a operação diária (recomenda-se 1/4" [6 mm] de água).

OBSERVAÇÃO: Se ainda houver calcificações e depósitos minerais na bandeja de água, repita este procedimento e aumente o tempo de permanência da mistura descalcificante na bandeja de água.



Esta unidade deve ser atendida apenas por pessoal qualificado. Assistência técnica por pessoal não qualificado pode levar a um choque elétrico ou queimadura.



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO: Desligue o interruptor de energia, retire o fio da tomada e deixe que a unidade se esfrie antes de realizar qualquer limpeza, ajuste, manutenção ou tentativas de eliminar enrosocos.

Sintoma	Causa Provável	Ação Corretiva
Unidade muito quente.	Controle de TEMPERATURA está com ajuste muito alto.	Mude a temperatura para um ajuste mais baixo.
	A unidade está conectada a uma fonte de energia incorreta.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Termostato interno defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
Unidade não aquecida o bastante.	A unidade não tem tempo suficiente para pré-aquecer.	Deixe que a unidade trabalhe por 15-20 minutos até atingir a temperatura de operação.
	Controle de TEMPERATURA está com ajuste muito baixo.	Mude a temperatura para um ajuste mais alto.
	As gavetas não fecham completamente.	Assegure-se de que todas as gavetas estejam completamente fechadas.
	Termostato interno defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
Produto muito seco.	Ventilação da gaveta na posição aberta.	Coloque as aberturas de ventilação da gaveta na posição fechada.
	Bandeja de água opcional vazia ou não instalada.	Instale e/ou encha a bandeja de água com água limpa. Controle o nível de umidade usando as aberturas de ventilação da gaveta.
Produto muito úmido.	Ventilação da gaveta na posição fechada.	Coloque as aberturas de ventilação da gaveta na posição aberta.
	Bandeja de água opcional instalada, mas não necessária.	Remova a bandeja de água da gaveta.
Unidade não liga.	Unidade não conectada à energia.	Conecte a unidade a uma fonte de energia adequada.
	Unidade não ligada.	Coloque o interruptor ON/OFF (I/O) na posição ON (I).
	Disjuntor desarmado.	Zere o disjuntor.
	Interruptor On/Off (I/O) com defeito.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Termostato interno defeituoso.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.
	Elemento de aquecimento queimado.	Contate a Assistência Técnica Autorizada ou a Hatco para manutenção.

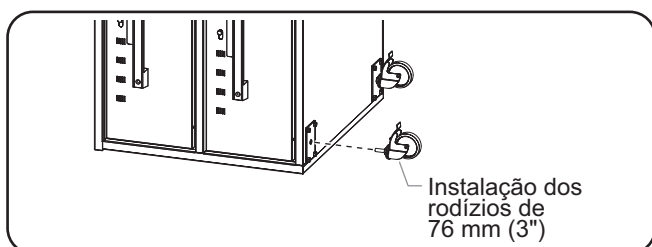
Rodízios de travamento de 76 mm (3")

Os rodízios de travamento de 76 mm (3") em lugar de pés, estão disponíveis para as unidades independentes de uma, duas e três gavetas. Use o procedimento a seguir para instalar os rodízios no fundo da unidade.

NOTICE

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

1. Retire todas as bandejas das gavetas da unidade.
2. Deite a unidade sobre o lado esquerdo ou direito com cuidado (é preciso duas pessoas).
3. Retire os pés, se instalados.
4. Instale o rodízio no furo de onde o pé foi removido. Aperte firmemente.



Instalação dos rodízios de 3"

5. Repita os passos 3 e 4 para os outros três rodízios.
6. Volte a unidade à sua posição inicial (é preciso duas pessoas).

Rodízios de travamento de 51 mm (2")

Os rodízios de travamento de 51 mm (2") de diâmetro estão disponíveis para as unidades independentes com uma, duas e três gavetas.

Rodízios de travamento de 102 mm (4")

Os rodízios de travamento de 102 mm (4") de diâmetro estão disponíveis para as unidades independentes com uma, duas, três e quatro gavetas.

Rodízios de travamento de 127 mm (5")

Os rodízios de travamento de 127 mm (5") de diâmetro estão disponíveis para as unidades independentes com uma, duas, três e quatro gavetas.

Pés ajustáveis de 152 mm (6")

Os pés de aço inox ajustáveis de 152 mm (6") estão disponíveis para as unidades independentes com uma, duas, três e quatro gavetas.

Gaveta Maior

Uma gaveta maior e bandeja estão disponíveis como opção de instalação de fábrica. Medidas da bandeja 508 x 381 x 127 mm (20"L x 15"P x 5"A).

Gaveta de biscoito

Uma gaveta de biscoito está disponível como opção de instalação de fábrica. As bandejas de biscoito acomodam duas bandejas de metal de meio tamanho de 457 x 330 mm (18"L x 13"P) (bandejas não incluídas).

Bandejas de alimentos

As bandejas adicionais para alimentos de aço inox estão disponíveis em vários tamanhos.

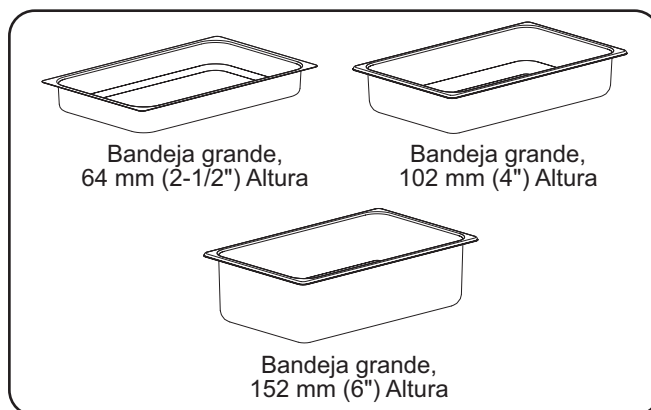
ALUM PANBandeja em metal de meio tamanho de 457 x 330 mm (18"L x 13"P)

ST PAN 2.....Bandeja de aço inox, tamanho grande com 64 mm (2-1/2") de altura—324 x 527 x 64 mm (12-3/4"L x 20-3/4"P x 2-1/2"A)

ST PAN 4.....Bandeja de aço inox, tamanho grande com 102 mm (4") de altura—324 x 527 x 102 mm (12-3/4"L x 20-3/4"P x 4"A)

ST PAN 1/2 x 6"Bandeja de aço inox, tamanho grande com 152 mm (6") de altura—324 x 264 x 152 mm (12-3/4"L x 10-3/8"P x 6"A)

HDW 6" PAN.....Bandeja de aço inox, tamanho grande com 152 mm (6") de altura—324 x 527 x 152 mm (12-3/4"L x 20-3/4"P x 6"A)



Bandejas para alimentos de aço inox

Bandeja água/ derramamento

A bandeja água/ derramamento encaixa na gaveta embaixo da bandeja de alimentos e pode ser usada para umidificar a área de aquecimento ou recolher derramamentos do interior do armário. Recomenda-se usar um defletor de repingos com uma bandeja para água/derramamentos.

Defletor de repingos

O defletor de repingos é usado com a bandeja para água/derramamentos opcional. Fabricado em aço inox, o defletor encaixa no fundo da bandeja para água/derramamentos, sobre a água. O defletor de repingos evita que a água espirre no interior do armário quando abrir ou fechar a gaveta, enquanto permite que a umidade escape.

Protetor contra migalhas

O protetor contra migalhas isola completamente o elemento de aquecimento, evitando que qualquer produto alimentício, como migalhas de tortilla, entre em contato com o elemento de aquecimento.

Descanso

Um descanso ergue o produto alimentício 13 mm (1/2") do fundo de uma bandeja de alimentos tamanho grande.

1. GARANTIA DO PRODUTO

A Hatco garante que os produtos que fabrica (os "Produtos") estão isentos de defeitos de material e fabricação, sob condições normais de uso e serviço, por um período de um (1) ano da data de compra quando instalados e mantidos de acordo com as instruções escritas da Hatco ou 18 meses da data de saída da Hatco. O comprador deve estabelecer a data de compra do Produto através do registro do Produto na Hatco ou por outros meios satisfatórios para a Hatco a seu exclusivo critério.

A Hatco garante que os componentes do Produto abaixo estão livres de defeitos de material e fabricação da data de compra (sujeito às condições a seguir) pelos períodos e nas condições listadas abaixo:

a) Dois (2) Anos de Garantia das Peças:

Elementos da Torradeira de Esteira (revestidos de metal)
Elementos do Aquecedor da Gaveta (revestidos de metal)
Trilhos e Rolos do Aquecedor da Gaveta
Elementos de Aquecimento em Fita (revestidos de metal)
Elementos do Aquecedor da Vitrine (aquecimento do ar revestidos de metal)
Elementos do Armário (aquecimento do ar revestidos de metal)
Elementos do Reservatório Aquecido - Série HW e HWB (revestidos de metal)

b) Cinco (5) Anos de Garantia das Peças:

Tanques 3CS e FR

c) Dez (10) Anos de Garantia das Peças:

Tanques de Aquecedor Secundário Elétrico
Tanques de Aquecedor Secundário a Gás

d) Noventa (90) Dias de Garantia das Peças:

Peças de Reposição

AS GARANTIAS A SEGUIR SÃO EXCLUSIVAS E SUBSTITUEM QUALQUER OUTRA GARANTIA, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADAS A, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZAÇÃO POSTERIOR OU ADEQUAÇÃO A QUALQUER PROPÓSITO ESPECÍFICO, OU QUEBRA DE PATENTE OU DE OUTRA PROPRIEDADE INTELECTUAL. Sem limitar a generalidade do que se segue, ESTAS GARANTIAS NÃO COBREM: Lâmpadas incandescentes revestidas, lâmpadas fluorescentes, lâmpadas de aquecimento, lâmpadas halógenas revestidas, lâmpadas de aquecimento halógenas, lâmpadas xenon, tubos de LED, componentes de vidro e fusíveis; falha do Produto no tanque secundário, aletas do tubo trocador de calor ou outro equipamento de aquecimento de água causado por deposição de calcário, acúmulo de sedimentos, ataque químico ou congelamento; ou má utilização do produto, alteração ou aplicação inadequada, instalação imprópria ou aplicação de tensão imprópria.

2. LIMITAÇÃO DE REMEDIAÇÕES E DANOS

A responsabilidade da Hatco e exclusiva remediação do Comprador neste documento será limitada unicamente à substituição da peça ou Produto, à critério da Hatco, usando peças ou produtos novos ou reconicionados pela Hatco ou assistências técnicas autorizadas Hatco em relação a qualquer reclamação feita dentro do período de garantia aplicável citado acima. A Hatco se reserva o direito de aceitar ou rejeitar qualquer uma das reclamações por inteiro ou em parte. No contexto desta Garantia Limitada, "recondicionada" significa uma peça ou Produto que foi recolocado em suas especificações originais pela Hatco ou assistência técnica autorizada Hatco. A Hatco não aceita nenhuma devolução de nenhum Produto sem prévia autorização por escrito da Hatco, e todas as devoluções aprovadas devem ser feitas às custas do Comprador. A HATCO NÃO SERÁ RESPONSABILIZADA SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS DE CONSEQUÊNCIA OU INCIDENTAIS, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADO A, CUSTOS DE MÃO DE OBRA OU LUCROS CESSANTES RESULTANTES DO USO DE, OU INCAPACIDADE DE USAR OS PRODUTOS OU POR OS PRODUTOS SEREM INCORPORADOS EM OU TORNANDO-SE COMPONENTE DE OUTROS PRODUTOS OU BENS.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

A garantia das gavetas aquecidas da Hatco é de um ano a partir da data de compra ou dezoito meses a partir da data de saída da Hatco, o que acontecer primeiro.

Se você tiver algum problema com uma gavetas aquecida durante o período da garantia, faça o seguinte:

Contate o Fornecedor Local da Hatco

Quando contatar o fornecedor Hatco para assistência técnica, forneça as informações a seguir para assegurar o processamento rápido:

- Modelo da unidade
- Número de série (localizado na parte de trás da unidade nas unidades independentes e no lado de dentro do painel direito nas unidades embutidas)
- Especifique o problema com a unidade
- Data da Compra
- Nome do estabelecimento
- Endereço de envio
- Nome e telefone do contato

O fornecedor Hatco fará o que se segue:

- Fornecer as peças de reposição pedidas
- Enviar para a Hatco a solicitação de garantia para ser processada

Problemas Não Cobertos pela Garantia

Se você tiver um problema não coberto pela garantia e que precise assistência, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Hatco mais próxima.

Para localizar a Assistência Técnica mais próxima:

- Acesse nosso site em www.hatcocorp.com, selecione o menu de cortina Resources, e clique em "Find Service Agent/Distributor"
- ligue para a Assistência Técnica Hatco pelo 414-671-6350
- envie um e-mail para a Assistência Técnica Hatco partsandservice@hatcocorp.com



HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone 414-671-6350
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
for more information.

Registre-se Online!

Para mais informações consulte INFORMAÇÕES
IMPORTANTES PARA O PROPRIETÁRIO.