

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 13)



Built-In Ice Well

Cuves à Glace à Encastrer

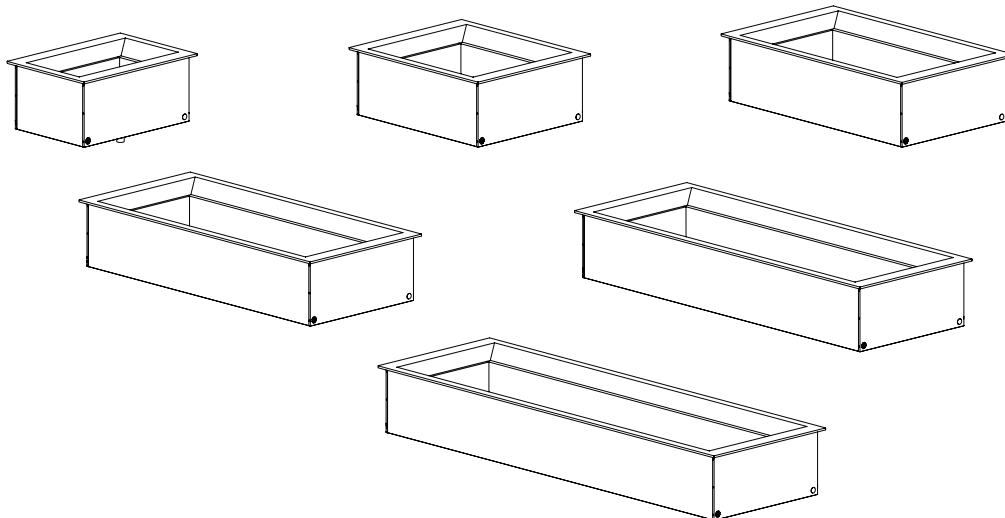
IWB and IWBS Series/Série

Installation and Operating Manual

Manuel d'installation et d'utilisation

Replacement Parts List

Liste des pièces de rechange



⚠ 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 13

Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Maintenance	7
Model Description	4	General.....	7
Model Designation	4	Daily Cleaning	7
Specifications	4	Troubleshooting Guide	8
Dimensions.....	4	Options and Accessories	9
Installation	5	Replacement Parts List	11
General.....	5	Limited Warranty	12
Countertop Cutout Dimensions	6	Authorized Parts Distributors	Back Cover

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, and purchase date of the unit in the spaces below (specification labels located on bottom of unit near drain). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Hatco Built-In Ice Wells are specially designed to hold pre-chilled food products at serving temperatures using ice below the pans for cooling.

The insulated, top-mount units are available in one through six pan configurations. A unique top bezel design allows cold air to effectively blanket the ice inside the well. In addition, the bezel design provides clear viewing and easy access to the food product.

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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



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

Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.

This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.

Do not steam clean or use excessive water on unit.

Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties. 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.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

This unit is not intended to store ice for human consumption.

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

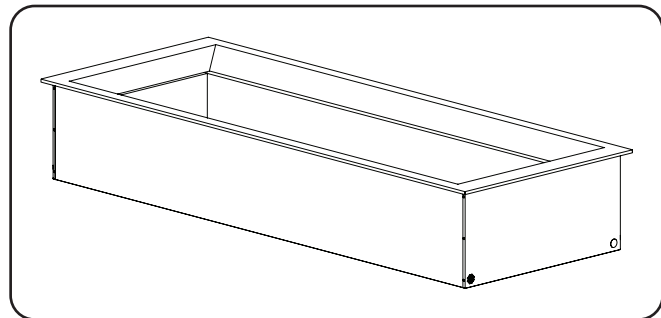
All Models

Hatco® Built-In Ice Wells are non-refrigerated units constructed with an insulated, stainless steel, and aluminized steel housing. All models are designed to be mounted to the topside of various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian, Swanstone, etc... Hatco Built-In Ice Wells are designed, manufactured, and tested to hold ice.

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

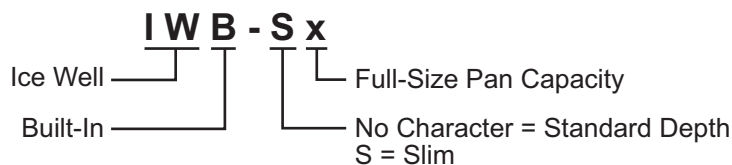
Food Pans, Pan Dividers, and False Bottoms are available for the Built-In Ice Wells. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.

NOTE: All plumbing connections are the responsibility of the end user and a qualified installer.



Built-In Ice Well

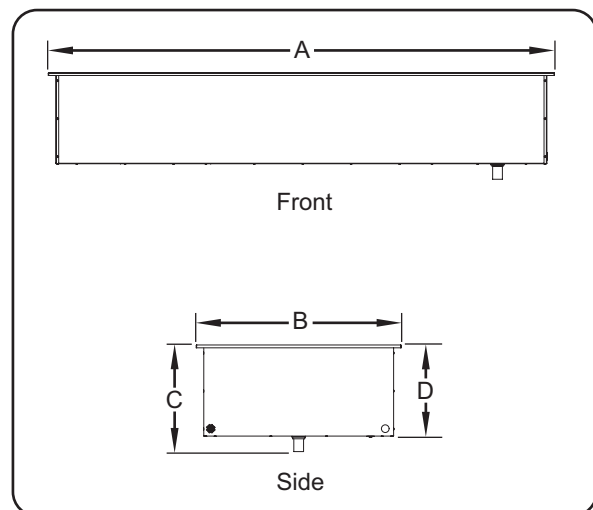
MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
IWB-1	19" (483 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-2	32" (813 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-3	45" (1143 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-4	58" (1473 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-5	71" (1803 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-6	84" (2134 mm)	27" (686 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-S1	27-1/16" (687 mm)	19" (481 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-S2	48-1/8" (1222 mm)	19" (481 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-S3	69-3/16" (1757 mm)	19" (481 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)
IWB-S4	90-1/4" (2292 mm)	19" (481 mm)	14-1/16" (357 mm)	12" (305 mm)



General

Built-In Ice Wells are shipped from the factory as components that require installation and connection. Use the following procedures to install each component and make the appropriate connections.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

All Built-In Ice Wells are shipped in a wooden frame for protection and stability. Keep the unit in the wooden frame until the unit and the installation site are completely prepared for the unit to be installed.

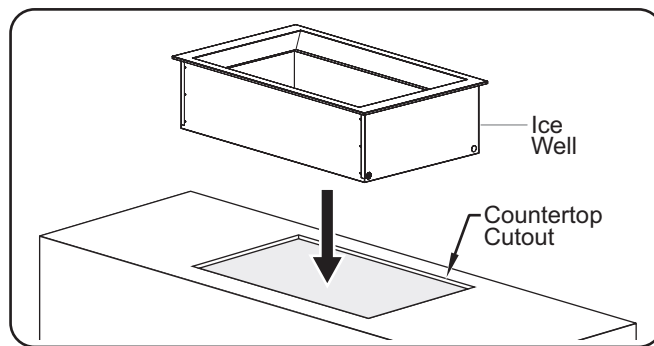
1. Remove all external packaging from the unit.
2. Remove tape, protective packaging, and literature from all surfaces of unit.

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

3. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to "Countertop Cutout Dimensions" in this section.
4. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

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

5. Carefully lower unit into the countertop cutout. This step requires two or more people, depending on the unit.



Installing an Ice Well

6. Apply NSF-approved silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.

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

7. Connect the 1" drain fitting to a trap and drain line. If a trap and drain line are not available, a catch pan (not supplied) must be used under the drain fitting to contain water draining from the well enclosure.

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

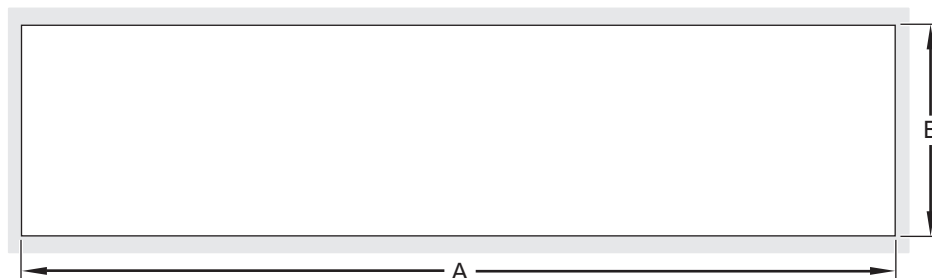
8. Clean the well enclosure thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.

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

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
IWB-1	17-1/8"–18" (435–457 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)
IWB-2	30-1/8"–31" (765–787 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)
IWB-3	43-1/8"–44" (1095–1118 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)
IWB-4	56-1/8"–57" (1426–1448 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)
IWB-5	69-1/8"–70" (1756–1778 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)
IWB-6	82-1/8"–83" (2086–2108 mm)	25-3/16"–26" (640–660 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)
IWB-S1	25-1/4"–26-1/16" (641–662 mm)	17-1/16"–17-15/16" (433–456 mm)
IWB-S2	46-1/4"–47-1/8" (1175–1196 mm)	17-1/16"–17-15/16" (433–456 mm)
IWB-S3	67-5/16"–68-3/16" (1710–1731 mm)	17-1/16"–17-15/16" (433–456 mm)
IWB-S4	88-3/8"–89-1/4" (2245–2266 mm)	17-1/16"–17-15/16" (433–456 mm)



General

Use the following procedures to operate the Built-In Ice Wells.



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

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

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

1. Fill the well with ice. Make sure to allow enough room for the food pans to fit in the well.
2. Place empty food pans in the well.
3. Place chilled food product into the food pans. The well will stay chilled more efficiently with the food pans full.
4. At the end of operation, perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

NOTICE

This unit not intended to store ice for human consumption.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MAINTENANCE

General

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



This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.

Do not steam clean or use excessive water on unit.

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

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

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

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

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit. Damage caused by chemicals is not covered by warranty.

Daily Cleaning

1. Remove and wash any pans and adapters.
2. Clean the wells using a clean cloth or sponge and mild detergent. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
3. Wipe down the wells with a clean, sanitized cloth to remove the detergent residue. Repeat until all detergent residue is gone and the wells are clean.



This unit must be serviced by qualified personnel only.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit not cold enough.	Food product not pre-chilled before loading in unit.	Load unit with pre-chilled food product only.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the well with food pans. The well will hold more efficiently when filled with pans.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

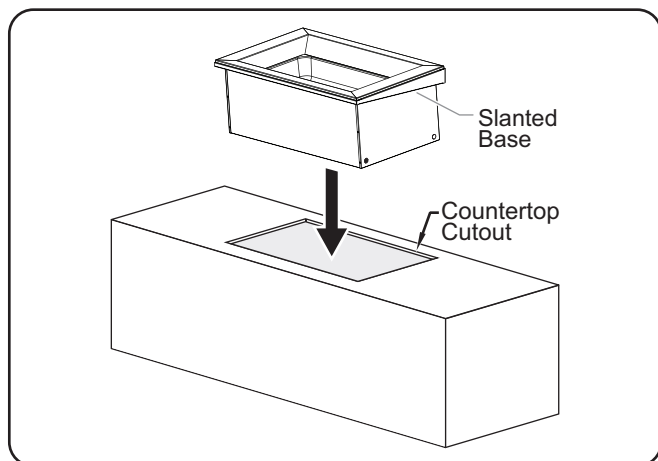
e-mail: support@hatcocorp.com

Slanted Base Option

A slanted base option is a factory-installed option available for all models. The kit converts the unit into a slanted model.

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

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



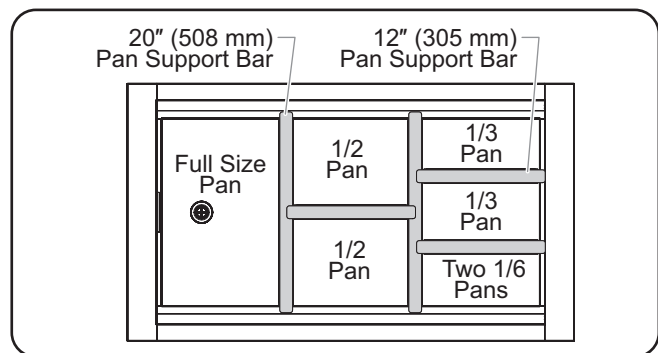
Installing a Slanted Base Option

Pan Support Bars

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

CWB12BAR 12" (305 mm) Pan Support Bar
(Not available for IWB-S1 models)

CWB20BAR 20" (508 mm) Pan Support Bar
(Not available for IWB-SX series)



Pan Support Bar Configurations (IWB-3 Model Shown)

Factory Installed Gasket

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

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

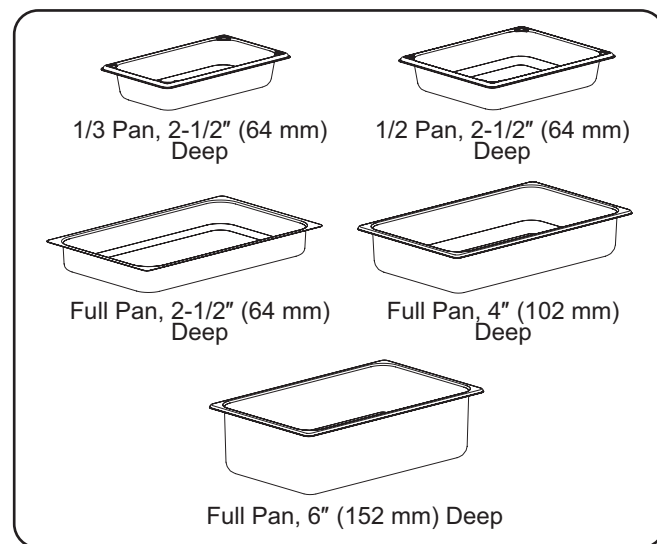
ST PAN 1/3 Third-size stainless steel pan — 12-3/4"W x 6-7/8"D x 2-1/2"H (324 x 175 x 64 mm)

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

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

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

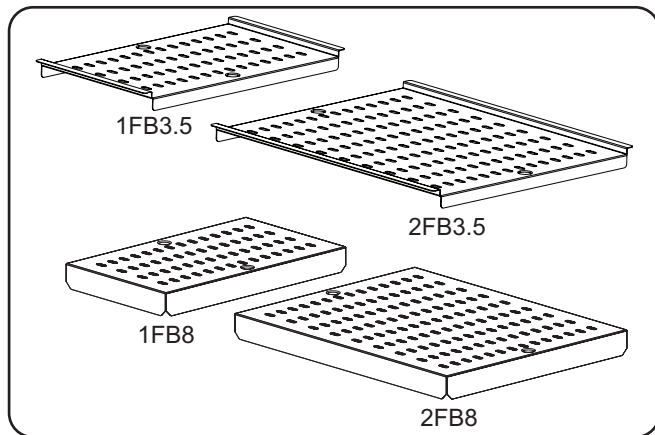
HDW 6" PAN Full size stainless steel pan at 6" (152 mm) deep — 12-3/4"W x 20-3/4"D x 6"H (324 x 527 x 152 mm)



Stainless Steel Food Pans

False Bottom

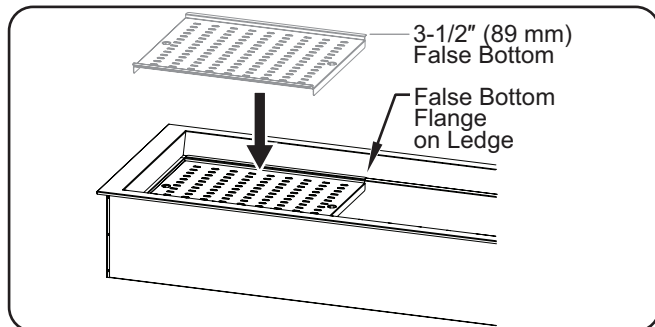
False bottoms are accessories available for all models. False bottoms allow better drainage. Two types of false bottoms are available: 3-1/2" (89 mm) and 8" (203 mm).



False Bottoms

3-1/2" (89 mm) False Bottom

A 3-1/2" (89 mm) false bottom allows for 3-1/2" (89 mm) of ice in well. The false bottom flanges sit on the ledge on each side of the well.



Installing 3-1/2" (89 mm) False Bottoms

- 1FB3.5**For IWB-1 Models (includes one 1-pan insert)
- 2FB3.5**For IWB-2 Models (includes one 2-pan insert)
- 3FB3.5**For IWB-3 Models (includes one 1-pan insert and one 2-pan insert)
- 4FB3.5**For IWB-4 Models (includes two 2-pan inserts)
- 5FB3.5**For IWB-5 Models (includes one 1-pan insert and two 2-pan inserts)
- 6FB3.5**For IWB-6 Models (includes three 2-pan inserts)
- 1FBS3.5**For IWB-S1 Models (includes one 1-pan insert)
- 2FBS3.5**For IWB-S2 Models (includes one 2-pan insert)
- 3FBS3.5**For IWB-S3 Models (includes one 1-pan insert and one 2-pan insert)
- 4FBS3.5**For IWB-S4 Models (includes two 2-pan inserts)

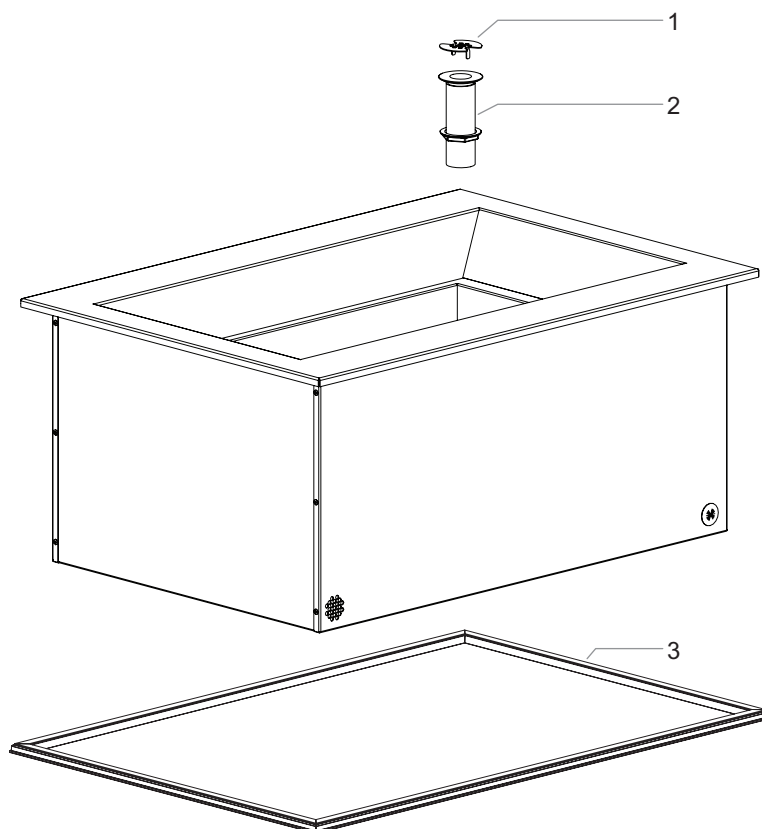
8" (203 mm) False Bottom

A 8" (203 mm) false bottom allows for 8" (203 mm) of ice in well. It sits on the bottom of the well.

- 1FB8**For IWB-1 Models (includes one 1-pan insert)
- 2FB8**For IWB-2 Models (includes one 2-pan insert)
- 3FB8**For IWB-3 Models (includes one 1-pan insert and one 2-pan insert)
- 4FB8**For IWB-4 Models (includes two 2-pan inserts)
- 5FB8**For IWB-5 Models (includes one 1-pan insert and two 2-pan inserts)
- 6FB8**For IWB-6 Models (includes three 2-pan inserts)
- 1FBS8**For IWB-S1 Models (includes one 1-pan insert)
- 2FBS8**For IWB-S2 Models (includes one 2-pan insert)
- 3FBS8**For IWB-S3 Models (includes one 1-pan insert and one 2-pan insert)
- 4FBS8**For IWB-S4 Models (includes two 2-pan inserts)

Hatco® Built-In Ice Wells

IWB Series



Item	Description	Part No.	Qty.
1	Strainer	04.47.159.00	1
2	Drain Assembly	03.05.109.00	1
3	Gasket (option)		
	IWB-1	05.06.156.00	1
	IWB-2	05.06.220.00	1
	IWB-3	05.06.221.00	1
	IWB-4	05.06.222.00	1
	IWB-5	05.06.223.00	1
	IWB-6	05.06.224.00	1

NOTE: The last four digits in a ten digit numerical serial number are the manufacturing date code.

Example: Serial number 9625062231 has a date code of "2231" which indicates the following: 2231

Week Thirty-One
Year 2022

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	13	Mode d'emploi	18
Introduction.....	13	Généralités	18
Consignes de Sécurité Importantes.....	14	Maintenance.....	19
Description du Modèle.....	15	Généralités	19
Désignation du Modèle.....	15	Nettoyage quotidien.....	19
Caractéristiques Techniques	16	Guide de Dépannage.....	19
Dimensions.....	16	Options et Accessoires	20
Installation.....	17	Liste des pièces de rechange	22
Généralités	17	Garantie Limitée	23
Dimensions de découpe du comptoir.....	18	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (Les étiquettes indiquant les caractéristiques de l'appareil se trouvent au bas de l'élément, près du tuyau). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

INTRODUCTION

Les cuves à glace à encastrer de Hatco sont spécialement conçues pour maintenir les aliments préalablement réfrigérés à la température de service grâce à l'utilisation de glace sous les bacs pour les rafraîchir.

Les appareils isolés destinés à l'installation en hauteur sont disponibles en versions d'un à six bacs. Une conception unique constituée d'un cadre supérieur permet à l'air froid de protéger efficacement la glace à l'intérieur de la cuve. En outre, cette conception en forme de cadre permet de voir parfaitement les aliments et d'y accéder facilement.

Les cuves à glace à encastrer sont des produits ayant bénéficié d'une recherche approfondie et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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



AVERTISSEMENT

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

Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.

Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco® d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

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

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

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

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

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.

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

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



ATTENTION

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

AVIS

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

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

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

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

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

Ce bac à glaçons n'est pas destiné à conserver la glace à la consommation humaine.

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

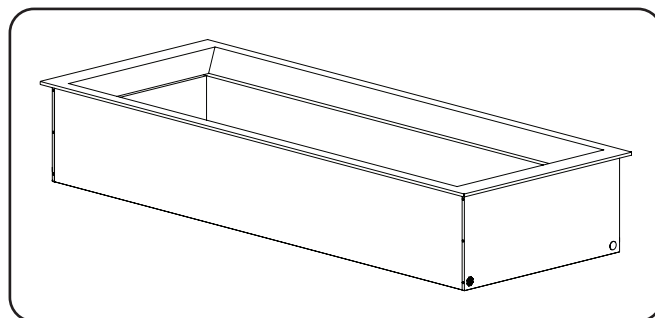
Tous les Modèles

Les cuves à glace à encastrer de Hatco sont des appareils non réfrigérés, fabriqués en acier inoxydable isolé et équipés d'un logement en acier aluminisé. Tous les modèles sont conçus pour être installés en-dessous des différents types de plan de travail, y compris l'acier inoxydable, le bois, le revêtement massif, le granit synthétique, etc. Les cuves à glace à encastrer de Hatco sont conçues, fabriquées et testées pour contenir de la glace.

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

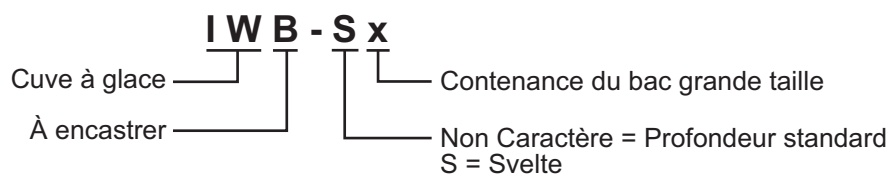
Des bacs pour aliments, des séparations de bac et des doubles fonds sont disponibles pour les cuves à glace à encastrer. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.

NOTA: Les raccords de plomberie sont laissés à la responsabilité du propriétaire et d'un installateur qualifié.



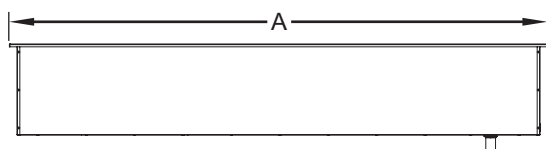
Modèles de cuves à glace à encastrer

DÉSIGNATION DU MODÈLE

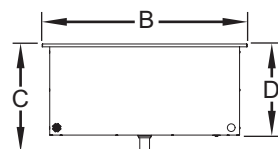


Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (E)
IWB-1	483 mm (19")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-2	813 mm (32")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-3	1143 mm (45")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-4	1473 mm (58")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-5	1803 mm (71")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-6	2134 mm (84")	686 mm (27")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-S1	687 mm (27-1/16")	481 mm (19")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-S2	1222 mm (48-1/8")	481 mm (19")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-S3	1757 mm (69-3/16")	481 mm (19")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")
IWB-S4	2292 mm (90-1/4")	481 mm (19")	357 mm (14-1/16)	305 mm (12")



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les cuves à glace à encastrer sont envoyées de l'usine en pièces détachées qui nécessitent une installation et un raccordement. Suivez les procédures suivantes pour installer chaque composant et effectuer les raccordements appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

Toutes les cuves à glace à encastrer sont expédiées dans une structure en bois pour assurer protection et stabilité. Ne sortez l'appareil de son emballage que lorsque le lieu d'installation et l'appareil sont prêts à être installés.

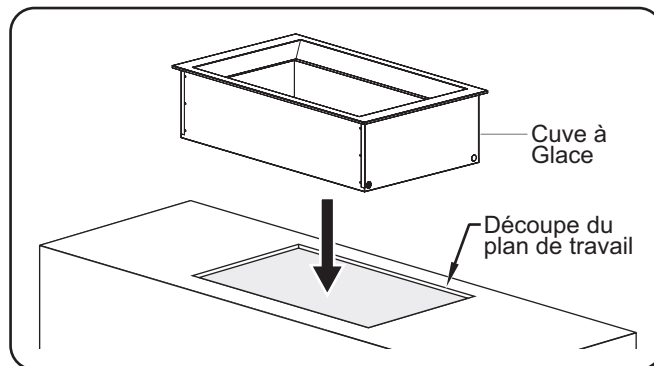
1. Retirez tout l'emballage externe de l'appareil.
2. Retirez le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

3. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour permettre l'installation de l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du comptoir » de cette section.
4. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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

5. Placez-le avec précaution dans la découpe du comptoir. Cette étape nécessite deux personnes ou plus en fonction de l'appareil.



Installation de la cuve à glace

6. Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF sur les bords de l'appareil pour le fixer au comptoir.

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

7. Connectez le raccord de drain NPT de 1" (25 mm) à un siphon et à un tuyau de vidange. Si vous n'avez pas de siphon et de tuyau de vidange, placez une bassine (non fournie) sous le raccord de drain pour récupérer l'eau qui s'écoule de l'enceinte de la cuve.

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

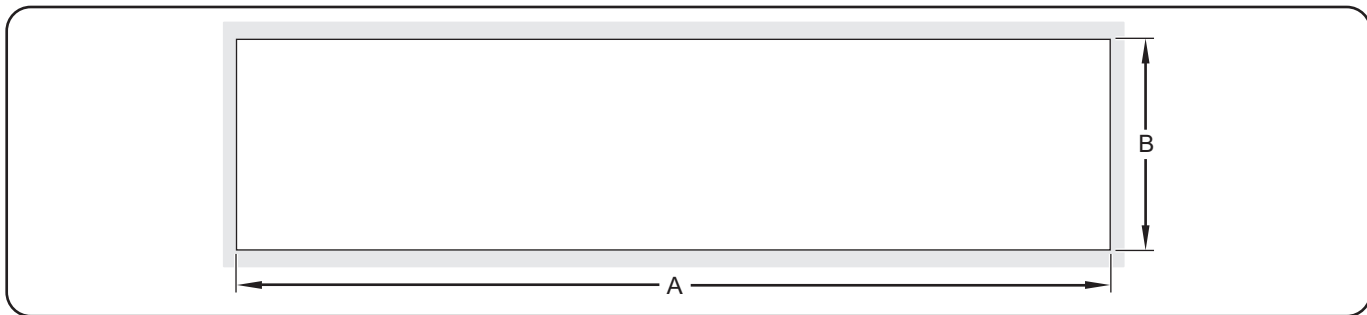
8. Nettoyez abondamment l'enceinte de la cuve en vue de la mise en service initiale. Reportez-vous à la section Maintenance pour consulter les procédures de nettoyage correctes.

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

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
IWB-1	435–457 mm (17-1/8"–18")	640–660 mm (25-3/16"–26")
IWB-2	765–787 mm (30-1/8"–31")	640–660 mm (25-3/16"–26")
IWB-3	1096–1118 mm (43-1/8"–44")	640–660 mm (25-3/16"–26")
IWB-4	1426–1448 mm (56-1/8"–57")	640–660 mm (25-3/16"–26")
IWB-5	1756–1778 mm (69-1/8"–70")	640–660 mm (25-3/16"–26")
IWB-6	2086–2108 mm (82-1/8"–83")	640–660 mm (25-3/16"–26")

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
IWB-S1	641–662 mm (25-1/4"–26-1/16")	433–456 mm (17-1/16"–17-15/16")
IWB-S2	1175–1196 mm (46-1/4"–47-1/8")	433–456 mm (17-1/16"–17-15/16")
IWB-S3	1710–1731 mm (67-5/16"–68-3/16")	433–456 mm (17-1/16"–17-15/16")
IWB-S4	2245–2266 mm (88-3/8"–89-1/4")	433–456 mm (17-1/16"–17-15/16")



MODE D'EMPLOI

Généralités

Veuillez suivre les étapes suivantes pour faire fonctionner une cuve à glace à encastrer.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

1. Remplissez la cuve de glace. Laissez suffisamment de place pour pouvoir placer les bacs à aliments dans la cuve.
2. Placez les bacs à aliments vides dans la cuve.
3. Placez les aliments réfrigérés dans les bacs. Pour un fonctionnement optimal de la cuve réfrigérée, les bacs à aliments doivent être remplis.
4. Après utilisation, effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite au chapitre Maintenance de ce manuel.

AVIS

Ce bac à glaçons n'est pas destiné à conserver la glace à la consommation humaine.

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

Généralités

Les cuves à glace à encastrer de Hatco sont conçues pour une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.

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

AVIS

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

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

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

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyeurs contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage quotidien

1. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
2. Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
3. Essuyez la cuve à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté pour enlever toute trace de détergent. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent et que la cuve soit propre.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil n'est pas suffisamment froid.	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Remplissez la cuve avec des bacs à aliments. La cuve maintiendra plus efficacement sa température si elle est remplie de bacs.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Téléphone : +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Joint installé en usine

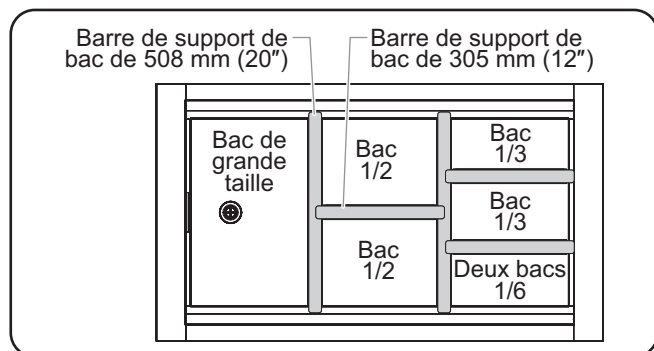
Un joint installé en usine est proposé en option pour tous les modèles. Le joint installé en usine élimine le besoin de scellant en silicone au moment de l'installation.

Barres de division de bacs

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

CWB12BAR Barre de support de bac de 305 mm (12")
(Non disponible pour les modèles IWB-1X)

CWB20BAR Barre de support de bac de 508 mm (20")
(Non disponible pour les séries IWB-SX)



Configurations pour la barre de support de bac
(Modèle IWB-3 illustré)

Bacs alimentaires

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

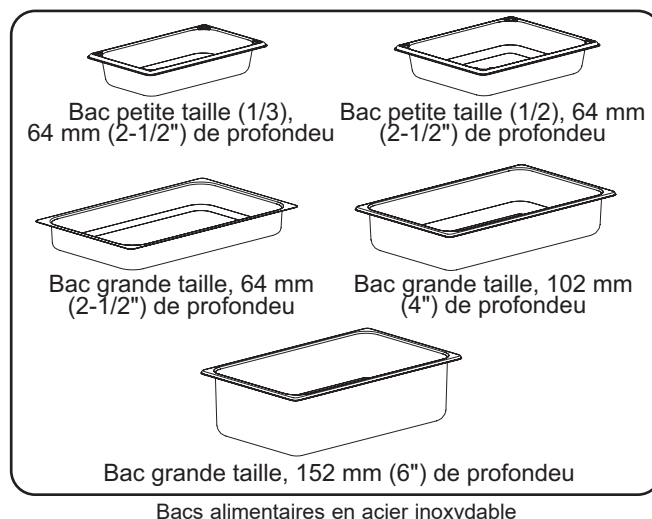
ST PAN 1/3.....Bac en acier inoxydable petite taille (1/3) :
(largeur x profondeur x hauteur) 324 x 175 x 64 mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")

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

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

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

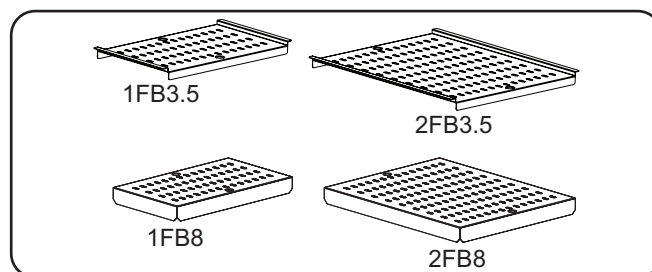
HDW 6" PAN..Bac en acier inoxydable grande taille, 6"
(152 mm) de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 324 x 527 x 152 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Bacs alimentaires en acier inoxydable

Doubles fonds

Les doubles fonds sont disponibles en option pour chaque modèle. Les doubles fonds permettent une vidange optimale pour les appareils contenant de la glace. Deux types de double fond sont disponibles : 89 mm (3-1/2") et 203 mm (8").

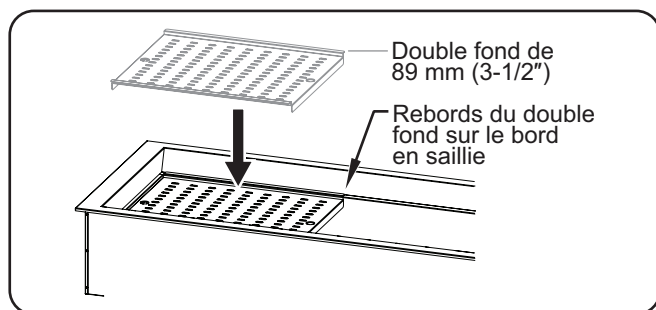


Doubles fonds

Double fond de 89 mm (3-1/2")

Un double fond de 89 mm (3-1/2") permet de mettre 89 mm (3-1/2") de glace dans la cuve. Les rebords du double fond reposent sur le bord en saillie de chaque côté de la cuve.

- 1FB3.5**.....Pour IWB-1 Modèles
(Comprend un insert pour 1 bac)
- 2FB3.5**.....Pour IWB-2 Modèles
(Comprend un insert pour 2 bacs)
- 3FB3.5**.....Pour IWB-3 Modèles (Comprend un insert
pour 1 bac et un insert pour 2 bacs)
- 4FB3.5**.....Pour IWB-4 Modèles
(Comprend deux inserts pour 2 bacs)
- 5FB3.5**.....Pour IWB-5 Modèles (Comprend un insert
pour 1 bac et deux inserts pour 2 bacs)
- 6FB3.5**.....Pour IWB-6 Modèles
(Comprend trois inserts pour 2 bacs)
- 1FBS3.5**.....Pour IWB-S1 Modèles (Comprend un insert
pour 1 bac)
- 2FBS3.5**.....Pour IWB-S2 Modèles (Comprend un insert
pour 2 bacs)
- 3FBS3.5**.....Pour IWB-S3 Modèles (Comprend un insert
pour 1 bac et un insert pour 2 bacs)
- 4FBS3.5**.....Pour IWB-S4 Modèles
(Comprend deux inserts pour 2 bacs)



Installation du double fond de 89 mm (3-1/2")

Double fond de 203 mm (8")

Un double fond de 203 mm (8") permet de mettre 203 mm (8") de glace dans la cuve. Il repose sur le fond de la cuve.

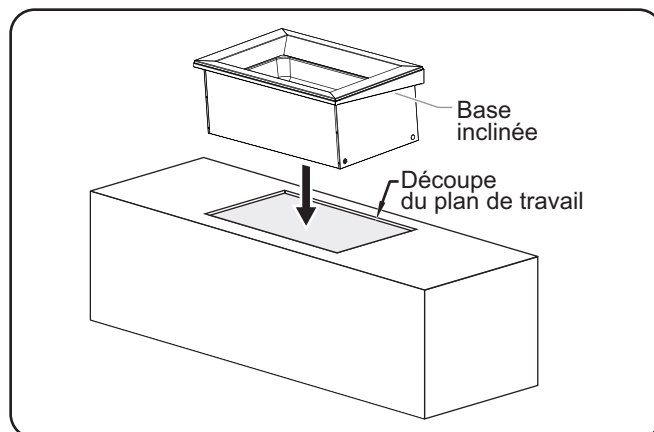
- 1FB8** Pour IWB-1 Modèles (Comprend un insert pour 1 bac)
- 2FB8** Pour IWB-2 Modèles
(Comprend un insert pour 2 bacs)
- 3FB8** Pour IWB-3 Modèles (Comprend un insert pour 1 bac et un insert pour 2 bacs)
- 4FB8** Pour IWB-4 Modèles
(Comprend deux inserts pour 2 bacs)
- 5FB8** Pour IWB-5 Modèles (Comprend un insert pour 1 bac et deux inserts pour 2 bacs)
- 6FB8** Pour IWB-6 Modèles (Comprend trois inserts pour 2 bacs)
- 1FBS8** Pour IWB-S1 Modèles (Comprend un insert pour 1 bac)
- 2FBS8** Pour IWB-S2 Modèles
(Comprend un insert pour 2 bacs)
- 3FBS8** Pour IWB-S3 Modèles (Comprend un insert pour 1 bac et un insert pour 2 bacs)
- 4FBS8** Pour IWB-S4 Modèles
(Comprend deux inserts pour 2 bacs)

Kit de base inclinée

Le kit de base inclinée est une option installée en usine pour tous les modèles. Ce kit permet de modifier l'appareil en modèle incliné.

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

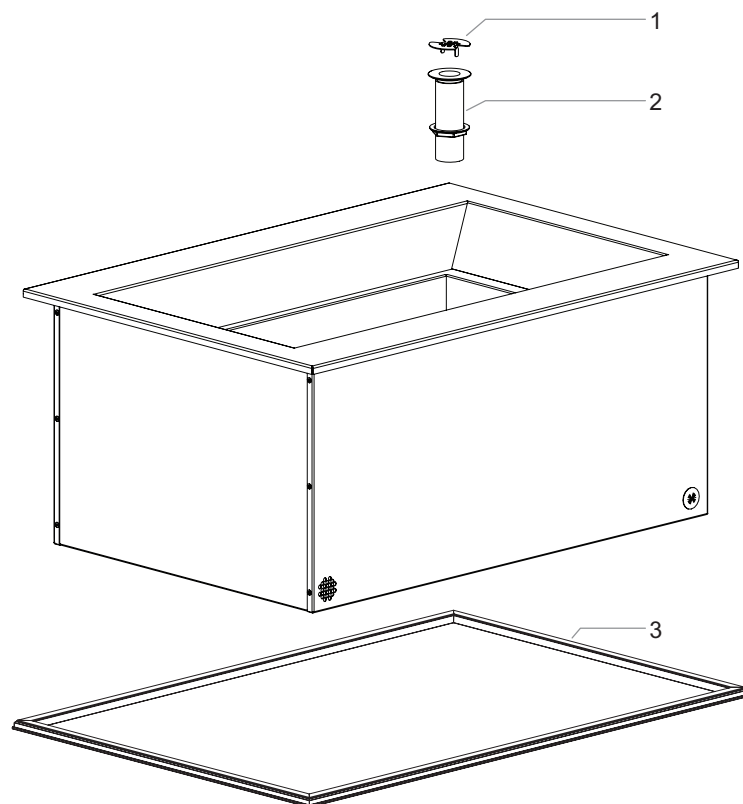
1. Sortez l'appareil et la base inclinée de leur structure d'expédition en bois et placez-les avec précaution dans la découpe du comptoir. Selon l'appareil, cette étape doit être réalisée par au moins deux personnes.
 - La base inclinée n'est pas fixée à l'appareil. Assurez-vous de soulever en même temps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



Installation d'un kit de base inclinée

Cuves à glace à encastrer de Hatco®

Série IWB



Pièce	Description	Référence	Quantité
1	Filtre	04.47.159.00	1
2	Système d'évacuation	03.05.109.00	1
3	Joint (option)		
	IWB-1	05.06.156.00	1
	IWB-2	05.06.220.00	1
	IWB-3	05.06.221.00	1
	IWB-4	05.06.222.00	1
	IWB-5	05.06.223.00	1
	IWB-6	05.06.224.00	1

NOTA: Les quatre derniers chiffres du numéro de série à 10 chiffres correspondent au code de la date de fabrication.

Par exemple : Le numéro de série 9625062231 contient le code de date « 2231 », qui indique : 2231

Année 2022 —
Semaine trente et un —

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
 Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

Tennessee
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

New Brunswick
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

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