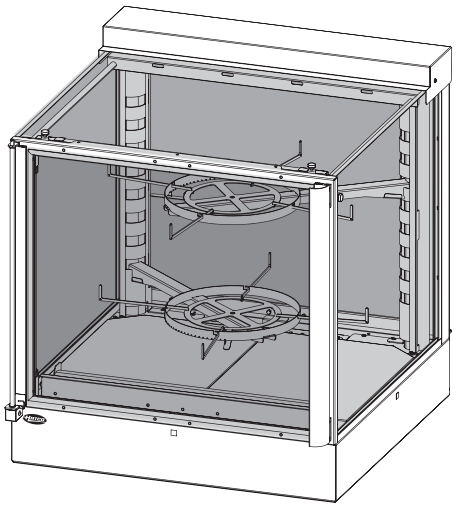
hatcocorp.com

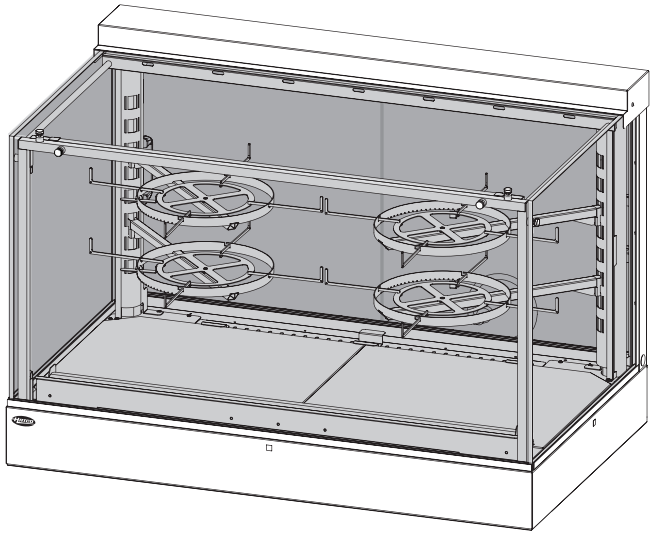
Register Online!
(see page 2)
S'inscrire en ligne !
(voir page 14)

Intelligent Heated Display Cabinet
Vitrine intelligente

IHDCH Series/Série

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





⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 14

P/N 07.04.880.00
© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Water Supply Specifications 5
Installation **6**
General 6
Removing the Atomizer Pans 7
Installing the Atomizer Pans 7
Operation **8**
General 8
Using the Timers 8
Changing the Cabinet Settings 8
Changing the Timer Settings 9
Changing Between Celsius and Fahrenheit 9
Updating the Firmware 9
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Monthly Cleaning 10
Troubleshooting Guide **11**
Alert Message Guide 11
Options and Accessories **12**
Limited Warranty **13**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

INTRODUCTION

Hatco Intelligent Heated Display Cabinets are designed to hold prepared foods for prolonged periods of time while maintaining that "just-made" quality. Intelligent Heated Display Cabinets provide the best environment for food products by regulating the air temperature while at the same time balancing the humidity level. The use of controlled, moisturized heat maintains serving temperature and food texture longer than conventional dry holding equipment.

The air flow pattern is designed to maintain consistent cabinet temperature without drying out foods. The precise combination of heat and humidity creates a "blanket" effect around the food. The air flow rate enables the cabinet to recover temperature rapidly after opening and closing a door.

Hatco Intelligent Heated Display Cabinets 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 Intelligent Heated Display Cabinets. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

FIRE HAZARD:

- **Install unit on non-combustible surface only.**
- **Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not place anything on top of unit.**

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

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.

The light fixtures in this unit have safety shields covering the light bulbs to meet NSF standards. To avoid personal injury and/or food contamination, always operate the unit with the safety shields properly installed.

⚠ WARNING

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- **Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
- **Do not remove or adjust atomizer pans when unit is hot. Allow unit to cool completely before working with atomizer pans.**

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

NSF requires that units over 36″ (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface.

Do not move or relocate the unit for cleaning. The unit is bulky and heavy.

Transport unit in upright position only. Before moving unit, secure all glass surfaces, doors, and support arms with tape. Failure to do so may result in damage to unit or personal injury.

NOTICE

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

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.

IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sliding doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

Use detachable hose sets supplied with unit. Do not use old hose sets.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

All Hatco® Intelligent Heated Display Cabinets are constructed of stainless steel and aluminum with tempered glass top, front, side, and door panels. Units are available with a black, powdercoated finish or in stainless steel.

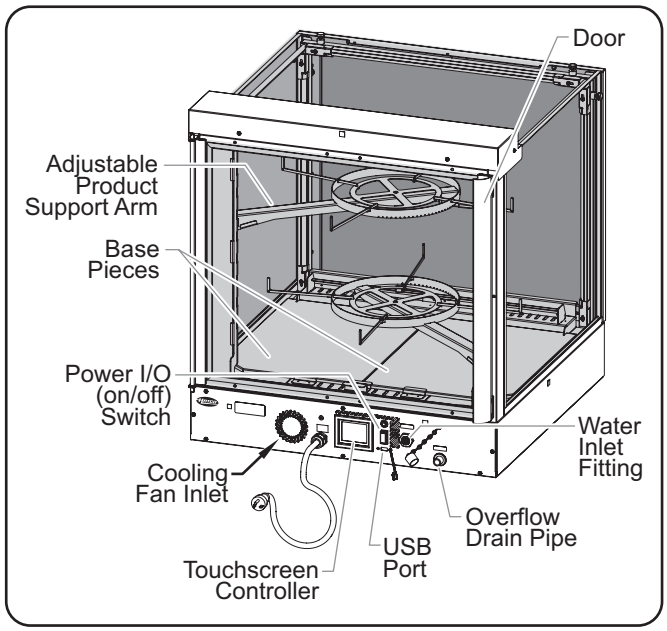
All models feature a touchscreen controller, a lighted Power I/O (on/off) switch, an air heating/circulation system, a humidity system, a USB port, and LED display lights. The inside of the cabinet features removable base pieces as well as removable front and rear crumb trays. Units are equipped with a 6' (1829 mm) power cord with plug.

NOTE: A water filter assembly is included with the unit to install on the water supply line before it enters the unit.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for details on available accessories and factory-installed options.*

Model IHDCH-28

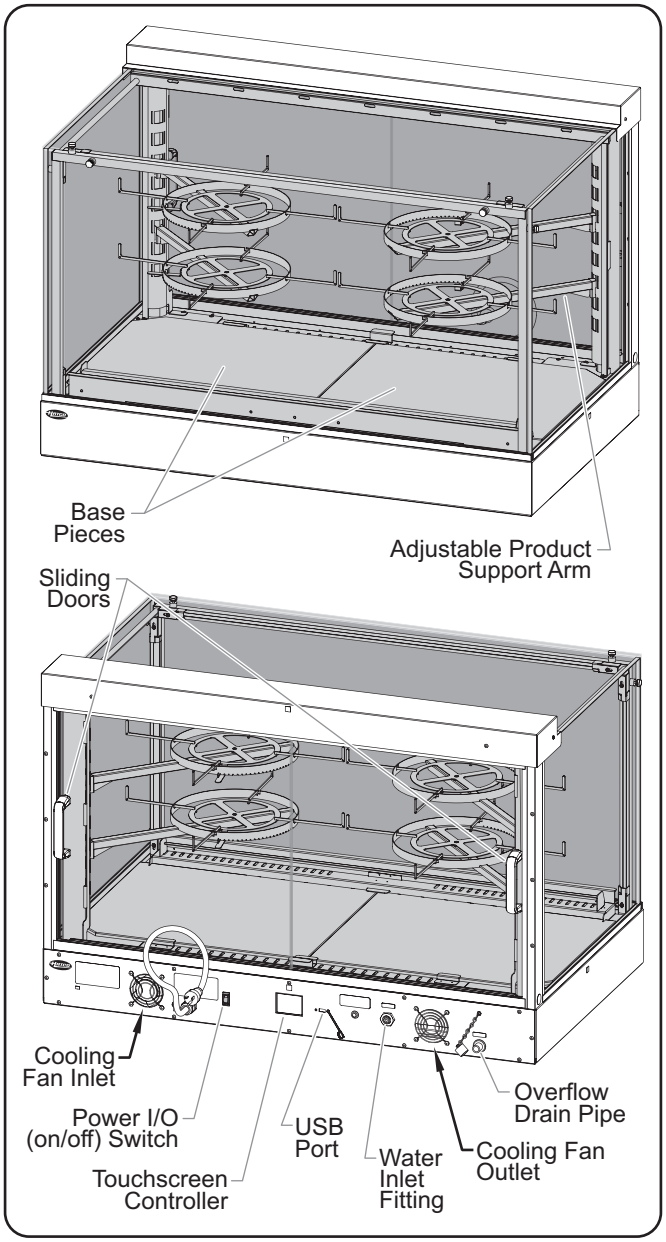
IHDCH-28 models can be configured with up to three adjustable product support arms or up to three movable shelves. The product support arms and shelves are capable of holding a maximum pizza size of 22″. Access to the cabinet is through a rear, hinged door—which can be installed as either right or left-hinged.



Rear view of Model IHDCH-28

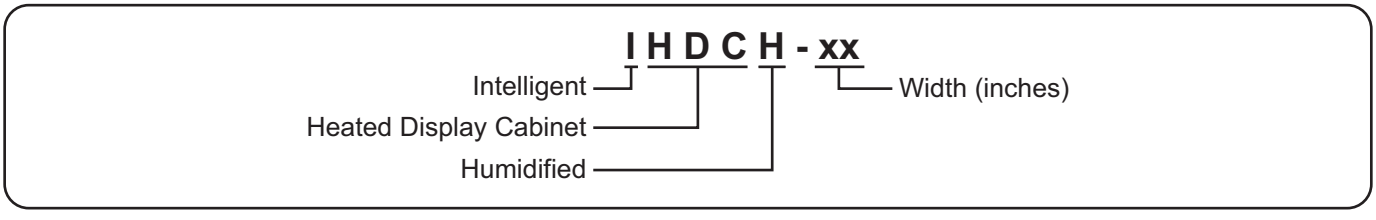
Model IHDCH-45

IHDCH-45 models can be configured with up to six adjustable product support arms or up to three movable shelves. The product support arms and shelves are capable of holding a maximum pizza size of 19-1/2″. Access to the cabinet is through rear sliding doors.



Front and Rear view of Model IHDCH-45

MODEL DESIGNATION



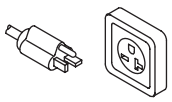
Plug Configurations

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



NEMA 6-20P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

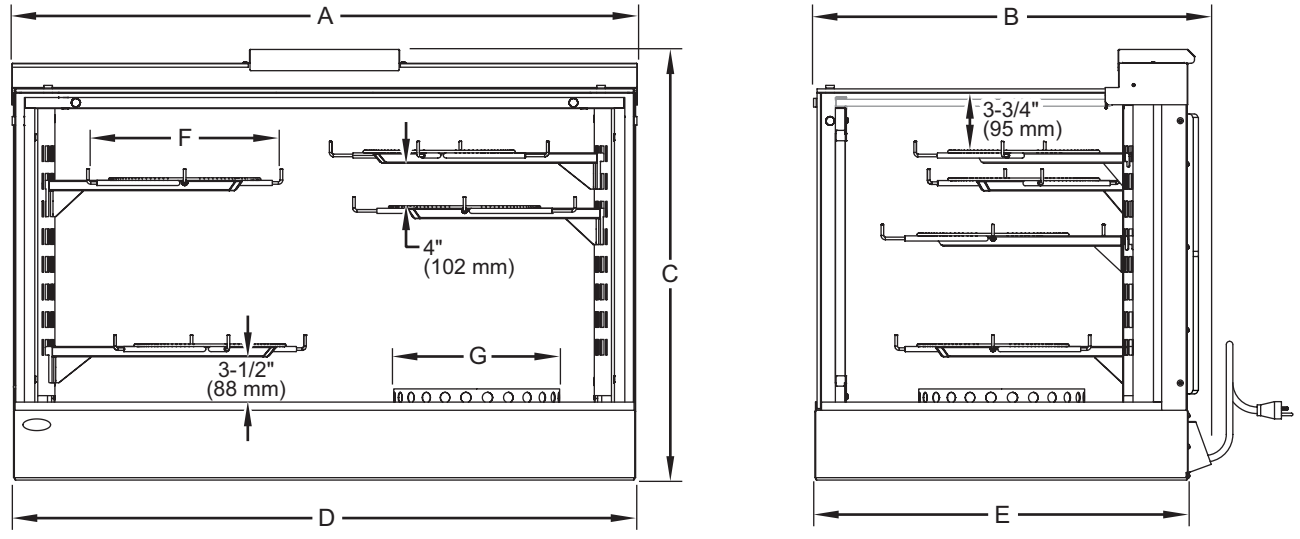
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IHDCH-28	208 V	3090 W	14.9 A	NEMA 6-20P	150 lbs. (68 kg)
	240 V		12.9 A		
IHDCH-45	208 V	3090 W	14.9 A	NEMA 6-20P	200 lbs. (91 kg)
	240 V		12.9 A		

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Base Width (D)	Base Depth (E)	Support Arm Diameter (F)	Riser Diameter (G)*
IHDCH-28	28-1/4″ (718 mm)	28-11/16″ (728 mm)	30-3/16″ (766 mm)	28″ (711 mm)	27″ (686 mm)	13-1/2 to 22″ (343 to 559 mm)	12″ (305 mm)
IHDCH-45	45-1/4″ (1149 mm)	28-3/8″ (721 mm)	30-3/16″ (766 mm)	45″ (1143 mm)	27″ (686 mm)	12 to 19-1/2″ (305 to 495 mm)	12″ (305 mm)

Heated Chamber Dimensions: IHDCH-28 = 27-1/8″ W x 25-1/2″ D x 22-5/8″ H (689 x 648 x 574 mm)
IHDCH-45 = 44-1/8″ W x 25-1/2″ D x 22-5/8″ H (1121 x 648 x 574 mm)

Food Product Riser Height = 1-1/4″ (32 mm) *



IHDCH-45 shown

* Available as an accessory.

Water Supply Specifications

Water Pressure = 20 psi (138 kPa) minimum, 50 psi (345 kPa) maximum

General

Hatco® Intelligent Heated Display Cabinets are shipped with most components installed and ready for operation. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed. The following installation instructions must be performed before connecting electricity and operating the cabinet.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not place anything on top of unit.**

⚠ CAUTION

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

NSF requires that units over 36″ (914 mm) in width or weighing more than 80 lbs. (36 kg) either be sealed to or raised above the installation surface.

1. Remove the unit from the shipping carton.
2. Remove tape and protective film 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. Place the unit in the desired location. Two or more people are required for this procedure.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors/openings).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
4. Seal the unit to the countertop using an NSF-approved sealant.

NOTE: A shut-off valve must be installed on the water supply line immediately upstream from the water filter and unit.

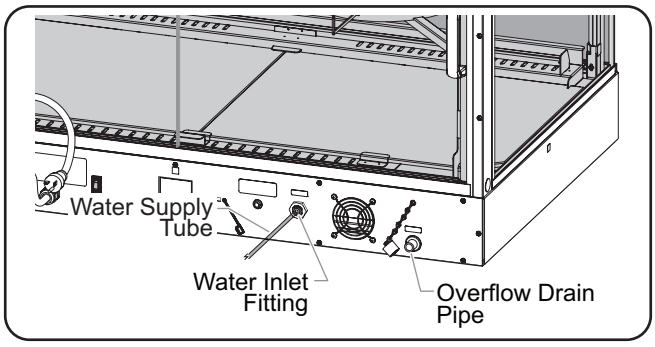
NOTE: Incoming water pressure for the unit must be between 20 psi (138 kPa) and 50 psi (345 kPa). If incoming pressure is too high, a pressure regulator must be installed upstream from the water filter. See OPTIONS AND ACCESSORIES *for details.*

5. Connect the on-site water supply from the shut-off valve to the included water filter.

NOTE: Make sure to note the flow direction arrow on the water filter, which should be pointing toward the unit.

6. Flush the water filter to remove loose carbon particles. Residual particles from a new filter can affect the humidity system.
   a. Connect the included 1/4″ clear tubing to the water outlet on the filter, and place the opposite end of the tube into a waste container.
   b. Turn on the water supply and flush the filter into the container until the water is clear of carbon particles.
7. Connect the 1/4″ clear tubing from the water outlet on the filter to either fitting on the included water strainer.
   - The fittings on the water strainer are “push-in”-style connections for 1/4″ plastic tubing.
8. Connect the water strainer to the 1/4″ water inlet fitting on the back of the unit.
   - The water inlet fitting is a “push-in”-style connection for 1/4″ plastic tubing.
9. Provide a catch pan for the overflow drain pipe on the back of the unit.
   - The 3/8″ overflow drain pipe also can be connected to an on-site drain line. Consult a licensed plumber for proper drain installation that conforms to local codes.

NOTE: Water will drain only if a problem occurs with the water supply connection. During normal operation, all water will be atomized into the cabinet by the humidity system.



Connecting the Water Supply (IHDCH-45 shown)

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Do not remove or adjust atomizer pans when unit is hot. Allow unit to cool completely before working with atomizer pans.

10. Verify that each atomizer pan is in the proper position.

NOTE: The humidity system includes two atomizer pans, one on each side of the unit underneath the vent cover at the front of the unit. These pans are loose and may have moved out of position during shipping and installation.

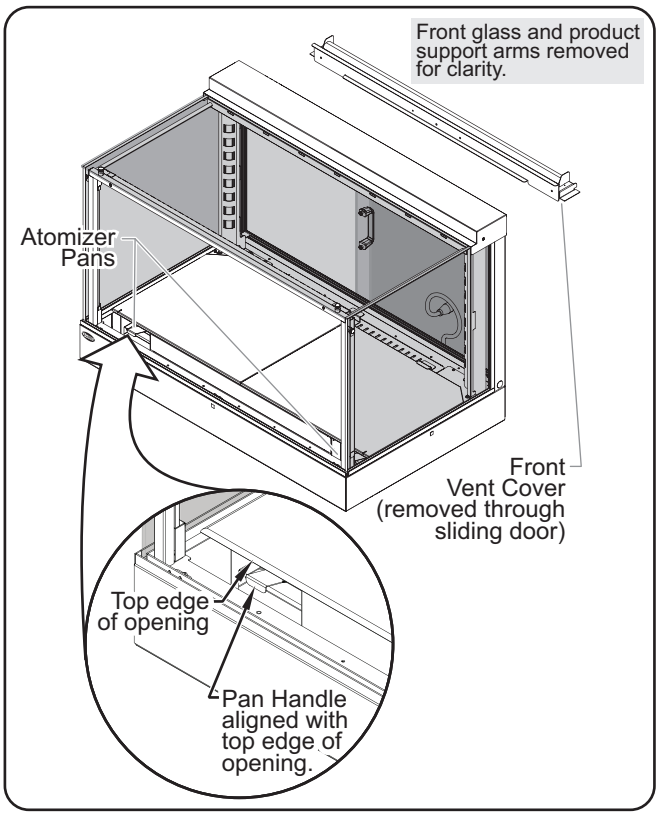
a. Remove the vent cover located along the bottom, front of the unit by reaching in through the rear sliding doors.

b. Inspect the position of the atomizer pans on each side of the unit.
   - The handle of the atomizer pan should be aligned vertically with the top edge of the opening.

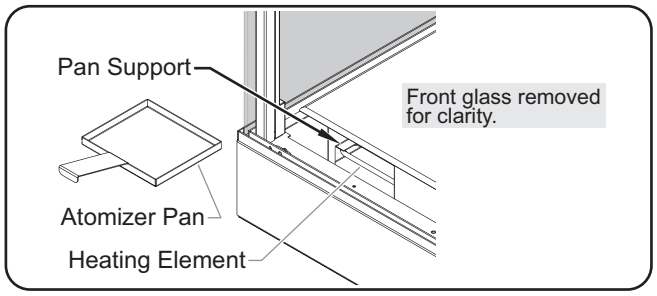
c. If the handle is pushed into the unit too far:
   - Remove the atomizer pan, reposition on top of the pan supports, and push the pan toward the back of the unit on the pan supports until it stops against the backstop.

d. If the handle extends out into the opening:

- Push the atomizer pan toward the back of the unit until it stops against the backstop.



Checking the Atomizer Pans (IHDCH-45 shown)



Atomizer Pan Location (IHDCH-45 shown)

11. Turn on the water supply and check for leaks.
12. Install the product support arms or shelves in the desired positions.

    To install a product support arm:

    a. Align the hooks on the end of the arm with the desired slots on the support bracket.

    b. Insert the hooks into the slots, and lower the support arm until it stops.

    To install a shelf:

    a. Align the hooks on each side of the shelf with the desired slots on the support brackets.

    b. Insert the hooks into the slots, and lower the shelf until it stops.
13. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Removing the Atomizer Pans

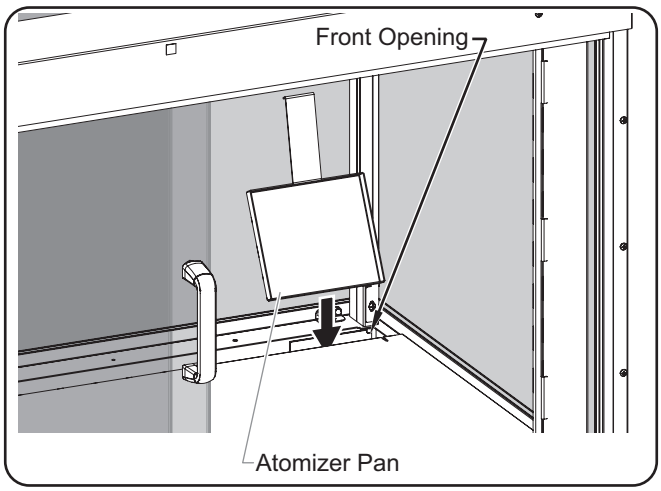
Use the following procedure to remove the two atomizer pans located underneath the vent cover at the front of the unit.

1. Make sure the Power I/O (on/off) switch is in the **O** (off) position, the power cord is unplugged, and the unit is cool.
2. Remove the vent cover located along the bottom, front of the unit by reaching in through the rear sliding doors.
3. Locate the atomizer pans inside the opening at the front of the unit, one on each side.
   - The atomizer pans sit on pan supports directly above a heating element.
4. Remove the atomizer pans. To remove a pan:

   a. Reach inside the front opening and grab the pan handle.

   b. Start pulling the pan toward the front of the unit while angling the pan up.

   c. Continue to lift and angle the pan up until it is clear of the front opening.



Removing/Installing the Atomizer Pans (IHDCH-45 shown)

Installing the Atomizer Pans

Use the following procedure to install the atomizer pans.

1. Make sure the Power I/O (on/off) switch is in the **O** (off) position, the power cord is unplugged, and the unit is cool.
2. If it is present, remove the vent cover located along the bottom, front of the unit by reaching in through the rear sliding doors.
3. Install the atomizer pans. To install a pan:

   a. Hold the pan by the handle and at an angle above the front opening.

   b. Lower the pan into the opening and set the front edge of the pan onto the pan supports located directly above the heating element.

   c. Push the pan toward the back of the unit on the pan supports until it stops against the backstop.

NOTE: If the atomizer pan does not stop, it was installed improperly. Repeat step 3 of this procedure.

   d. Make sure the handle of the atomizer pan is aligned vertically with the top edge of the opening.

General

Use the following procedures to operate a Hatco® Intelligent Heated Display Cabinet.

⚠ WARNING

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

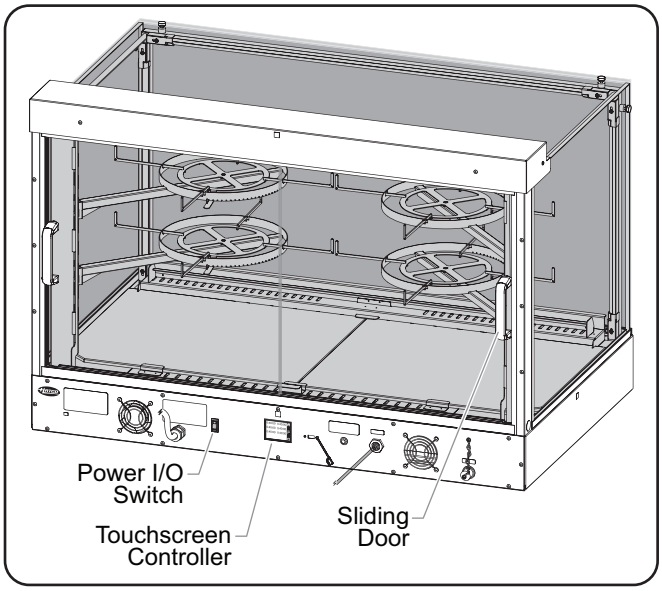
Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

⚠ CAUTION

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

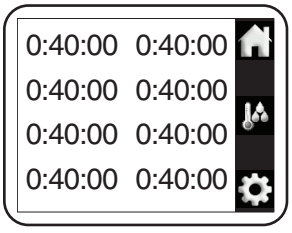
Startup

1. Verify that the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Verify that the atomizer pans are installed correctly (see INSTALLATION section for details). ***NOTICE*: Never operate unit without atomizer pans in proper position.**
3. Verify that the unit is connected to the on-site water supply (see INSTALLATION section for details).



Controls (IHDCH-45 shown)

4. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The display lights will turn on, the heating and humidity systems will start up.
   - The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the available timers that correspond with each product position inside the cabinet.

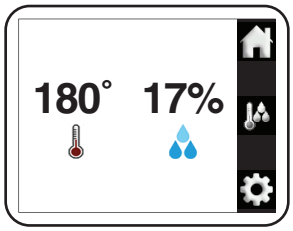


NOTE: The and keys will appear in red during preheating. Once the cabinet reaches the operating setpoints, the keys will change to green.

5. Allow the unit 60 minutes to reach operating temperature and humidity setting before loading the cabinet with pre-heated food product.

NOTE: The cabinet can hold pizzas with a maximum diameter of 18" (457 mm).

- Touch the key to show the current air temperature and relative humidity (RH) inside the cabinet. Touch the key to return to the timers on the Home Screen.



NOTE: The cabinet is pre-set at the factory to an air temperature of 180°F (82°C) and 17% relative humidity.

6. Refer to the "Adjusting the Settings" procedure in this section to change the air temperature and relative humidity (RH) settings, if necessary.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position and allow the unit to cool completely.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

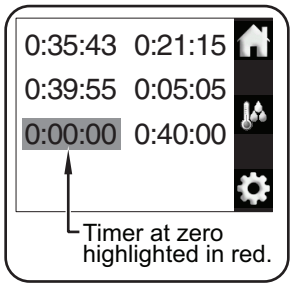
Using the Timers

Use the following procedure to use timers for the product in the cabinet.

1. Make sure the Home Screen with the available timers is shown on the display. If not, touch the key.

NOTE: The position of the timers on the screen corresponds with the position of the product in the cabinet, when viewing from the operator side.

2. Start the desired timer(s).
   - Touch a timer to start a countdown from the pre-set time setting.
   - Touch and hold a timer for three seconds to turn off and reset the timer.
   - When a timer has one minute remaining, it will be highlighted in flashing red. When a timer reaches zero, the red highlight on the timer will remain solid until it is reset by the operator.

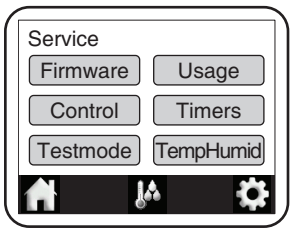


Changing the Cabinet Settings

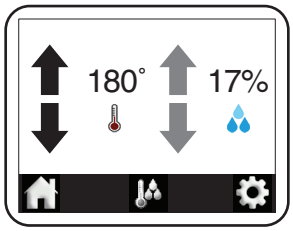
Use the following procedure to set or change the air temperature and humidity settings of the cabinet. The cabinet is pre-set at the factory to an air temperature of 180°F (82°C) and 17% relative humidity.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.

2. Touch the key.
   - Enter the password "248" using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.



3. Touch the TEMPHUMID key on the Service screen to access the air temperature and relative humidity settings.
4. Adjust the air temperature and/or relative humidity settings.
   - Touch the red or key on the left side of the display to set the desired air temperature.
   - Touch the blue or key on the right side of the display to set the desired relative humidity (RH).



NOTE: Air temperature and humidity settings may vary depending upon product make-up and consistency.

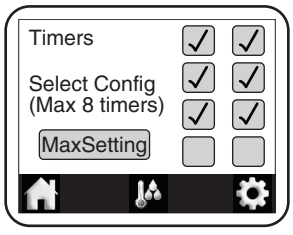
5. Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.

Changing the Timer Settings

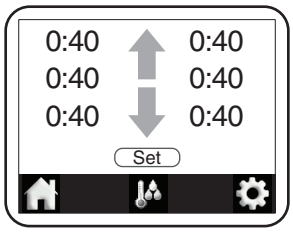
Use the following procedure to change the time setting on each of the product timers.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the key.
   - Enter the password "248" using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the TIMERS key on the Service screen to access the Timers screen.

NOTE: The check boxes on the Timers screen correspond with each available product timer, when viewing unit from the operator side. Touch the appropriate check box to toggle the timer between visible and invisible on the Home screen.



4. Touch the MAXSETTING key on the Timers screen to access the timer settings.
   a. Touch the SET key to highlight the first timer setting.
   b. Touch the red or key on the display to change the timer setting.
   c. Touch the next desired timer setting to make it active for change, and repeat the previous step to change the setting.
   d. Touch the DONE key when timer setting changes are complete.

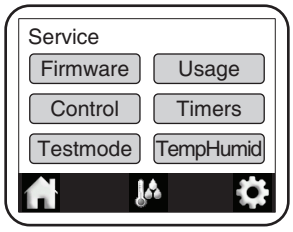


5. Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.

Changing Between Celsius and Fahrenheit

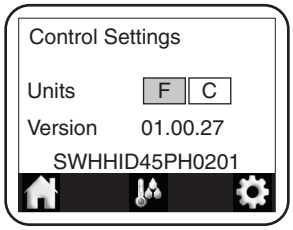
Use the following procedure to change the air temperature unit of measure between Celsius and Fahrenheit.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the key.
   - Enter the password "248" using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.



3. Touch the CONTROL key on the Service screen to access the Control Settings screen.
4. Choose the desired unit of measure on the “Units” line:
   - Touch the ”F” box to select Fahrenheit.
   - Touch the ”C” box to select Celsius.

NOTE: The box for the active unit of measure is highlighted in green.

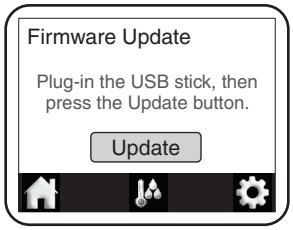


5. Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.

Updating the Firmware

Use the following procedure to perform a firmware update on the touchscreen controller.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
   - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the key.
   - Enter the password "248" using the number keys that appear.
   - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the FIRMWARE key on the Service screen to access the Firmware Update screen.
4. Insert the USB drive into the USB port next to the controller, and touch the UPDATE key on the Firmware Update screen.
   - The update will begin. When complete, the touchscreen controller will restart and show the Home screen.



General

Hatco® Intelligent Heated Display Cabinets are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **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 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.**

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.

Daily Cleaning

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

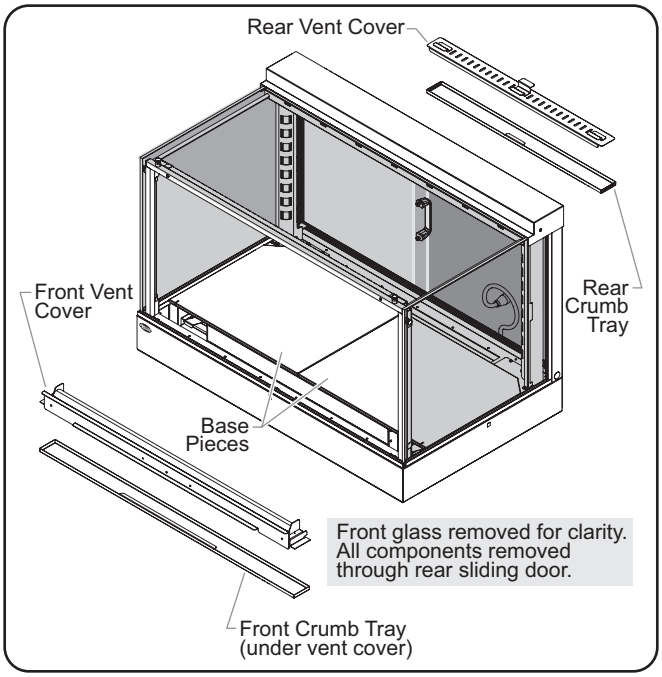
NOTICE

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool.
2. Remove and clean all internal components.
   - Components include risers, product supports arms, shelves, front and rear vent covers, crumb trays (located directly below the front and rear vent covers), and the decorative base pieces.
   - Clean and sanitize the components in a 3-compartment sink, and allow to air dry.

NOTE: The above listed components are dishmachine-safe. Not all dishmachine detergents have been tested. If a noticeable change in color or gloss occurs, an alternate detergent should be used.

3. Wipe down all interior and exterior metal surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth. A non-abrasive cleaner may be used for difficult stains. Hard to reach areas should be cleaned using a small brush and mild soap.
4. Clean all glass panels and glass doors using a standard glass cleaner.
5. Clean polycarbonate sliding doors using soft, microfiber cleaning cloths, mild soap, and water. ***NOTICE*: Do not use paper towel or glass cleaner on plastic surfaces—scratching or damage may occur**.
6. Spray all interior and exterior surfaces with sanitizing solution and allow to air dray.
7. Reassemble the unit.



Removing/Installing Components (IHDCH-45 shown)

Monthly Cleaning

Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the atomizer pans.

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the deliming 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. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position and unplug the power cord. Allow the unit to cool completely.
2. Perform steps 2–5 of the "Daily Cleaning" procedure.
3. Remove both atomizer pans (refer to the "Removing the Atomizer Pans" procedure in the INSTALLATION section of this manual).
4. Fill an appropriate container with a mixture of 75% water and 25% white vinegar. Do not use flavored vinegar.
5. Place both atomizer pans into the vinegar solution and allow to soak for several hours, preferably overnight.
6. Remove both atomizer pans from the vinegar solution and clean using warm, soapy water and a soft cloth.
7. Rinse both atomizer pans with clean water, and allow to air dry.
8. Install the cleaned atomizer pans into the unit (refer to the "Installing the Atomizer Pans" procedure in the INSTALLATION section of this manual).
9. Spray all interior and exterior surfaces with sanitizing solution and allow to air dry.
10. Reassemble the unit.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

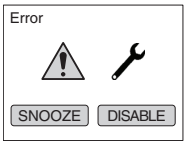
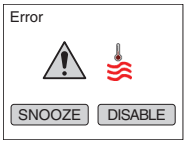
⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit operates, but is not circulating air inside cabinet.	Blower motor(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	The correct voltage may not be supplied to blowers.	
Unit is plugged in, but nothing works.	No power to unit.	Check electrical receptacle and verify that power supply matches specifications on unit. If receptacle is not working, check circuit breaker and reset, or plug unit into a different known working receptacle.
	Power cord connections are loose or disconnected.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Power cord is damaged.	
	Defective Power I/O (on/off) switch.	
Unit is not producing any “hot air” inside cabinet.	Safety high-limit is tripped or open.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance..
	Incorrect voltage supplied to heating element.	
	Blower motor(s) not working.	
	Air heating element(s) defective.	
Unit is heating, but is not producing humidity inside cabinet.	Unit has not been operating for at least 30 minutes.	Allow at least 30 minutes after unit is turned on for humidity cycle to start. Then, allow another 30 minutes to reach humidity setting. Every time power is turned off, unit requires 30 minutes after it is turned on for humidity cycle to start.
	Humidity setting too low.	Increase the humidity setting (see OPERATION section).
	Water supply is off or not connected.	Make sure unit is connected to water supply and the shut-off valve is open.
	Incorrect voltage supplied to water heating elements or heating elements defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Alert Message Guide

Touch SNOOZE to postpone an Alert Message for five minutes and return to operation. Touch DISABLE to reset an Alert Message. Always investigate and correct the causes of an Alert Message.

Alert Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
Low Cabinet Temp	Make sure doors are closed.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Low Cabinet Humidity	Make sure water supply is connected and turned on. Allow 60 minutes for cabinet to reach humidity setting.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 Bad Probe Connection	Defective temperature probe.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 PCB Temp Too High	Make sure inlet and outlet openings for the cooling fan are not blocked and air flow is not restricted. Restart cabinet.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

TROUBLESHOOTING GUIDE

English

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:

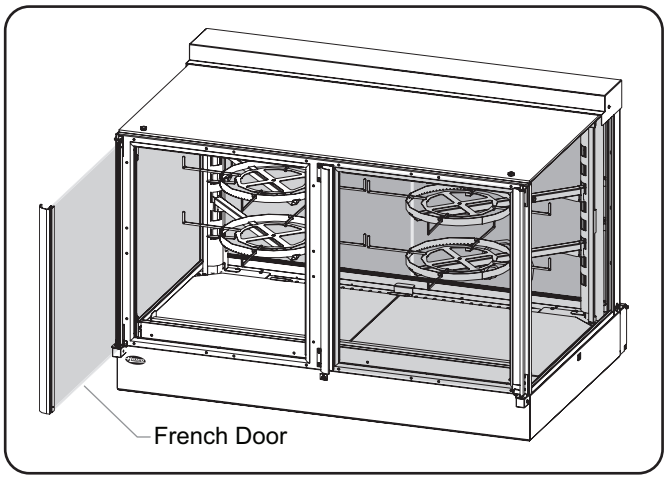
Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Front Self-Closing French Doors

Front self-closing french doors allow access to the cabinet from the front of the unit. They are available as factory-installed options and are not field retrofittable.



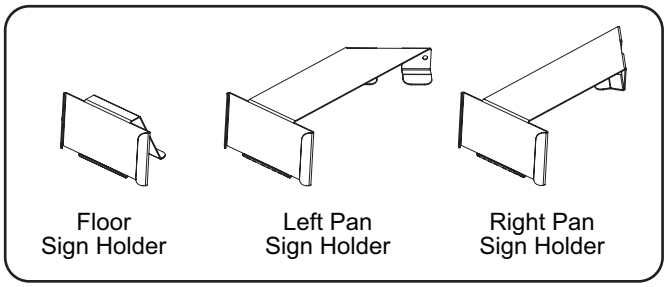
Front Self-Closing French Doors

Front Door Kit

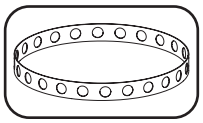
A hinged, self-closing front door kit is available for IHDCH-28 models as an accessory. Installing a front door converts the unit to a pass-through style cabinet, and allows customer access to the food product.

Sign Holders

Three different sign holders are available as accessories: floor sign holder, left pan sign holder, and right pan sign holder. The floor sign holder rests on the base pieces inside the cabinet. The left pan sign holder and right pan sign holder are installed on the product support arms.



Food Product Riser



A circular food product riser is available as an accessory with a black, powdercoated finish or in stainless steel. Food product risers sit directly on the base pieces inside the cabinet to allow additional food display options. One riser will fit in IHDCH-28 models, and two risers will fit in IHDCH-45 models.

Slanted Shelves

Slanted shelves are available as factory installed options in lieu of standard horizontal shelves or support arms.

Control Panel Cover

A control panel cover limits access to the control panel and is available as a factory installed option.

Water Pressure Regulator Kit

A water pressure regulator kit is available as an accessory. A water pressure regulator is required when the incoming water pressure is greater than 50 psi (345 kPa). The water pressure regulator kit includes a pressure regulator, pressure gauge, and shutoff valve.

Glass Cleaning Kit

A glass cleaning kit is available as an accessory. The glass cleaning kit consists of a cleaning base, removable extension pole, and re-usable/washable microfiber pads. The microfiber pads attach to the cleaning base to provide lint-free cleaning of glass surfaces.

LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....14
Introduction.....14
Consignes de Sécurité Importantes.....15
Description du Modèle.....16
Désignation du Modèle.....17
Caractéristiques Techniques 17
Configuration des fiches.....17
Tableau des valeurs nominales électriques 17
Dimensions.....17
Caractéristiques de l'approvisionnement en eau 17
Installation.....18
Généralités 18
Retrait des plateaux atomiseurs.....19
Installation des plateaux atomiseurs 19
Mode d'emploi 20
Généralités 20
Utilisation des minuteurs 21
Modifier les réglages de la vitrine.....21
Modifier les réglages du minuteurs 21
Basculement entre Celsius et Fahrenheit 22
Mise à jour du logiciel.....22
Maintenance.....23
Généralités 23
Nettoyage quotidien.....23
Nettoyage mensuel.....23
Guide de Dépannage.....24
Guide des messages d'alerte.....25
Options et accessoires.....26
Garantie Limitée 27
Distributeurs de pièces autorisés ..... Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette de spécification située sur le côté de l'appareil). 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

24/7 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 vitrines chauffantes intelligentes de Hatco sont conçues pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte. Les vitrines chauffantes intelligentes de Hatco offrent le meilleur environnement pour conserver les produits alimentaires en régulant la température de l'air tout en maintenant un niveau d'humidité équilibré. L'utilisation d'une chaleur humide et contrôlée permet de maintenir la température de service et de préserver la texture des aliments plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation des aliments au sec.

Le schéma de flux d'air est conçu pour maintenir une température constante dans la vitrine sans assécher les aliments. L'association précise de la chaleur et de l'humidité crée un effet de « couverture » autour des aliments. L'intensité du flux d'air permet à la température interne de la vitrine de se restabiliser rapidement après l'ouverture et la fermeture de la porte.

Les vitrines chauffantes intelligentes de Hatco sont issues de recherches avancées et de tests intensifs en situation. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et le mode d'emploi des vitrines chauffantes intelligentes. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement fournies dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.**
- **Mettez l'interrupteur marche/arrêt hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**
- **NE PAS immerger ou mouiller abondamment. L'élément n'est pas étanche. Ne pas allumer l'appareil s'il a été immergé ou mouillé abondamment.**
- **L'appareil n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur dans une zone dont la température ambiante est au minimum de 21°C (70°F).**
- **L'appareil n'est pas conçu pour résister aux jets sous pression. N'utilisez pas un pulvérisateur à jet sous pression pour le nettoyer.**
- **Ne nettoyez pas l'unité à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par le personnel qualifié. Tout entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.**
- **Utilisez exclusivement des pièces de rechange authentiques Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.**

RISQUE D'INCENDIE :

- **Installer l'appareil sur une surface non-combustible seulement.**
- **Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") des murs et produits combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **Ne posez rien sur 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 les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température sans danger.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

Les luminaires de cet appareil sont dotés d'écrans de protection couvrant les ampoules, afin de satisfaire aux normes NSF (National Sanitation Foundation). Pour éviter toute blessure des personnes ou contamination des aliments, utilisez toujours l'appareil avec ses écrans de protection correctement installés.

Assurez-vous que tous les utilisateurs ont reçu des instructions sur une utilisation sûre et adéquate de l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées. Ne laissez pas les enfants sans surveillance et maintenez-les à l'écart de l'appareil.

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

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- **Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
- **Ne retirez pas les plateaux atomiseurs et ne les réglez pas lorsque l'appareil est chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer toute opération sur les plateaux atomiseurs.**

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

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

L'unité doit rester droite durant son transport. Avant de transporter l'appareil, fixez fermement toutes les surfaces vitrées, les portes et les bras de support avec de l'adhésif. Si cette consigne n'est pas respectée, des dommages corporels ou matériels pourraient survenir.

AVIS

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

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

Utilisez des ensembles de tuyaux amovibles fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser de vieux ensembles de tuyaux.

AVIS

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les portes coulissantes. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les vitrines chauffantes intelligentes Hatco® sont construites en acier inoxydable et en aluminium avec un sommet, une façade et des panneaux latéraux en verre trempé. Les appareils sont proposés avec un revêtement noir poudré ou en acier inoxydable.

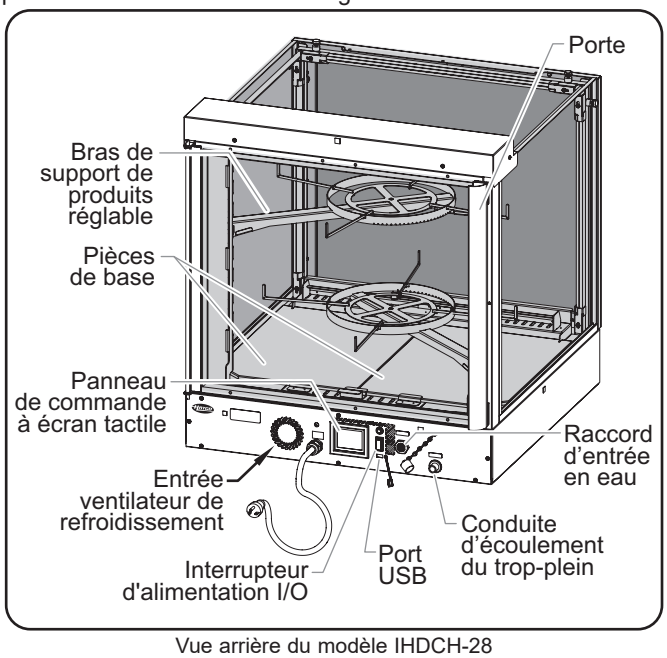
Tous les modèles sont dotés d'un panneau de commande à écran tactile, d'un interrupteur d'alimentation éclairé « I/O » (marche/arrêt), d'un système de chauffage/circulation de l'air, d'un système d'humidité, d'un port USB et de lumières DEL. L'intérieur de l'armoire comprend des pièces de base amovibles ainsi que des tiroirs ramasse-miettes amovibles à l'avant et à l'arrière. Les appareils sont équipés d'un câble d'alimentation de 1829 mm (6') équipé d'une fiche.

NOTA: Un ensemble de filtre à eau est inclus avec l'appareil et doit être installé sur la conduite d'alimentation en eau avant son entrée dans l'appareil.

NOTA: Référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *section présentant les détails sur les accessoires disponibles et les options installées en usine.*

Modèle IHDCH-28

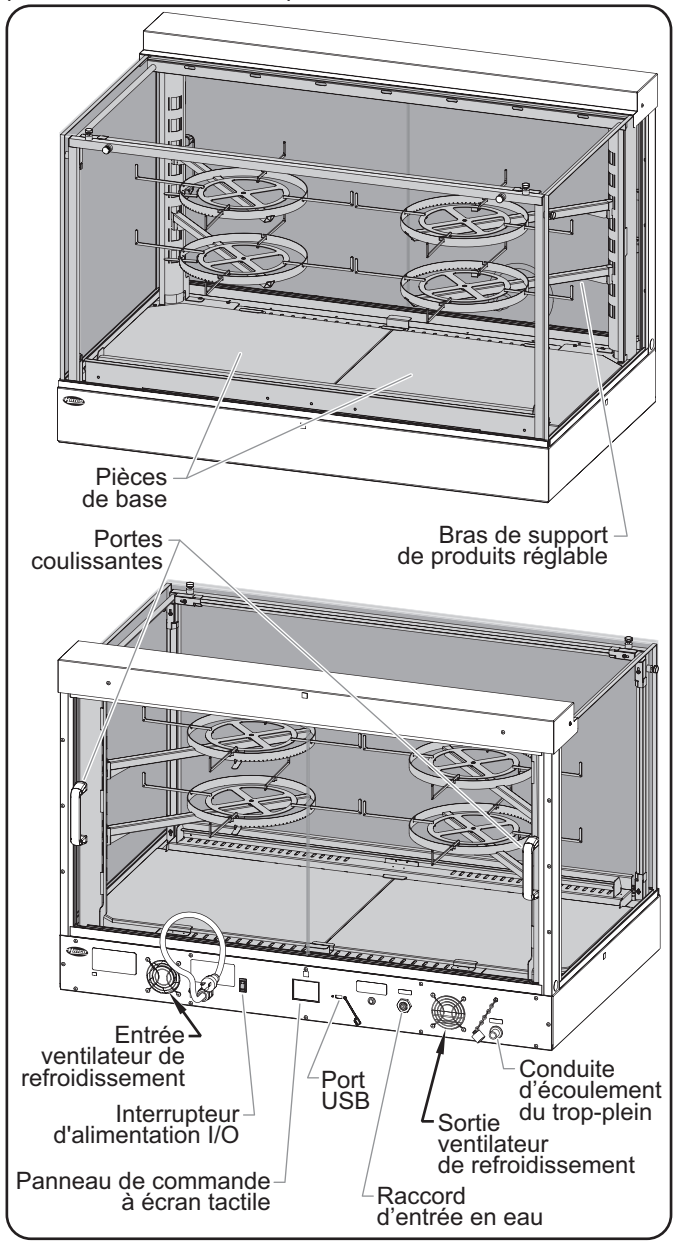
Les modèles IHDCH-28 peuvent être configurés de façon à recevoir jusqu'à trois bras de support pour produit réglables ou trois étagères mobiles. Les bras de support pour produit et les étagères peuvent contenir une pizza de 56 cm (22″) maximum. L'accès à l'armoire se fait par une porte arrière à charnière qui peut être installée à droite ou à gauche.



Vue arrière du modèle IHDCH-28

Modèle IHDCH-45

Les modèles IHDCH-45 peuvent être configurés de façon à recevoir jusqu'à six bras de support pour produit réglables ou trois étagères mobiles. Les bras de support pour produit et les étagères peuvent contenir une pizza de 50 cm (19-1/2″) maximum. Des portes arrière coulissantes permettent l'accès à l'armoire.



Vues avant et arrière du modèle IHDCH-45

DÉSIGNATION DU MODÈLE

I H D C H - xx

- Intelligent (I)
- Armoire de présentation chauffante (H D C)
- Humidifié (H)
- Largeur (pouces) (xx)

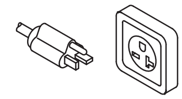
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un câble d'alimentation et une prise installés (les prises fournies varient selon les applications).

⚠ AVERTISSEMENT

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



NEMA 6-20P

Configuration des fiches

NOTA: Étiquette de spécifications sur le dos de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

NOTA: Les prise électriques ne sont pas fournies par Hatco.

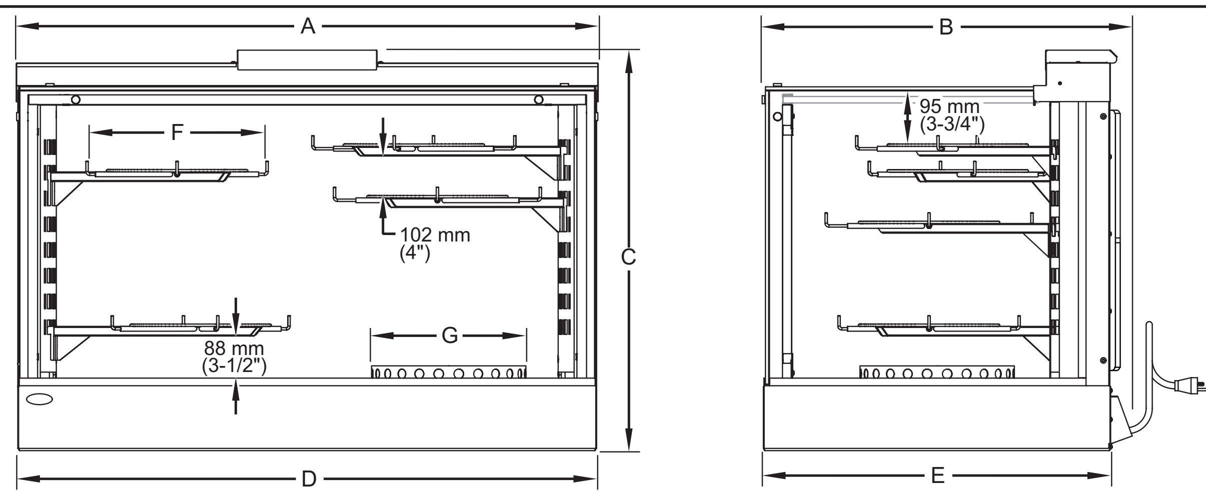
Tableau des valeurs nominales électriques

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configurations de Fiches	Poids d'embarquement
IHDCH-28	208 V	3090 W	14.9 A	NEMA 6-20P	68 kg (150 lbs.)
	240 V		12.9 A		
IHDCH-45	208 V	3090 W	14.9 A	NEMA 6-20P	91 kg (200 lbs.)
	240 V		12.9 A		

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profundeur (B)	Hauteur (C)	Largeur de la base (D)	Profondeur de la base (E)	Diamètre du bras de support (F)	Diamètre du support (G) *
IHDCH-28	718 mm (28-1/4″)	728 mm (28-11/16″)	766 mm (30-3/16″)	711 mm (28″)	686 mm (27″)	343 to 559 mm (13-1/2 à 22″)	305 mm (12″)
IHDCH-45	1149 mm (45-1/4″)	721 mm (28-3/8″)	766 mm (30-3/16″)	1143 mm (45″)	686 mm (27″)	305 to 495 mm (12 à 19-1/2″)	305 mm (12″)

Dimensions de la chambre chauffée: IHDCH-28 = 689 W x 648 D x 574 H mm (27-1/8″ x 25-1/2″ x 22-5/8″)
IHDCH-45 = 1121 W x 648 D x 574 H mm (44-1/8″ x 25-1/2″ x 22-5/8″)
Rehausseur de produits alimentaires (disponible comme accessoire) = 32 mm (1-1/4″)



Vue de face | Vue du IHDCH-45 | Vude de côté

Caractéristiques de l'approvisionnement en eau

Pression d'eau = 138 kPa (20 psi) minimum, 345 kPa (50 psi) maximum

Généralités

Les vitrines chauffantes intelligentes Hatco® sont livrées prêtes à l'emploi, avec la plupart de leurs composants pré-installés. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation suivante doit être respectée avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

RISQUE D'INCENDIE :

- **Placez l'appareil à au moins 25 mm (1") des murs et produits combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **Ne posez rien sur l'appareil.**

⚠ ATTENTION

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

La National Sanitation Foundation (NSF) exige que les appareils d'une largeur supérieure à 914 mm (36") ou pesant plus de 36 kg (80 lb) soient fixés sur le plan de travail ou installés au-dessus de ce dernier.

1. Retirez l'appareil du carton.
2. Retirez le ruban et l'emballage 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 PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

3. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité. Cette procédure nécessite au moins deux personnes.
   - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes ou autres ouvertures vers l'extérieur).
   - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le comptoir soit à plat et assez résistant pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
4. Sceller l'appareil au plan de travail avec une pâte étanchéifiante approuvée NSF.

NOTA: Une vanne de fermeture doit être installée sur la conduite d'arrivée d'eau immédiatement en amont du filtre à eau et de l'appareil.

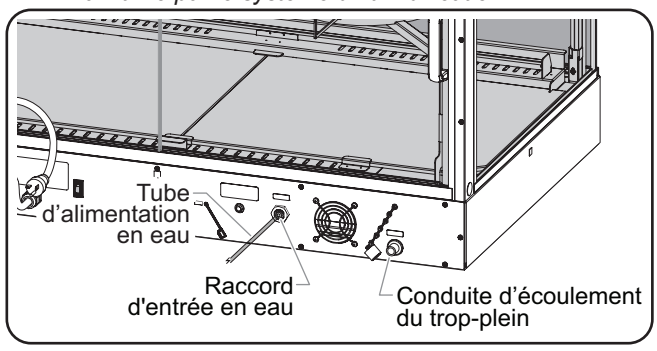
NOTA: La pression d'eau d'arrivée pour cet appareil doit être comprise entre 138 kPa (20 psi) et 345 kPa (50 psi). Si la pression à l'arrivée est trop forte, un régulateur de pression doit être installé en amont du filtre à eau. Voir OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour obtenir plus de détails.*

5. Raccordez l'alimentation en eau du site de la vanne de fermeture au filtre à eau fourni.

NOTA: Assurez-vous de respecter le sens d'écoulement de l'eau indiqué par une flèche sur le filtre. Celle-ci doit être orientée en direction de l'appareil.

6. Rincez le filtre à eau pour en retirer d'éventuelles particules de carbone. Les particules résiduelles d'un filtre neuf peuvent affecter le système d'humidification.
   a. Raccordez le tube transparent de 1/4**"** à la sortie du filtre, et placez l'autre extrémité du tube dans un seau.
   b. Ouvrez l'eau et rincez le filtre jusqu'à ce que l'eau ne contienne plus de particules de carbone.
7. Brancher letube transparent de 6 mm (1/4″) de la sortie d'eau sur le filtre à l'un des raccords sur la crépine à eau incluse.
   - Les raccords sur la crépine à eau sont des raccordements « à enclencher » pour le tube en plastique de 6 mm (1/4″).
8. Brancher la crépine à eauau raccord d'entrée d'eau de 6 mm (1/4″) sur la partie arrière de l'appareil.
   - Le raccord d'entrée d'eau est une connexion à enclencher pour tubes de plastique de 1/4**"**.
9. Prévoyez un bac de récupération pour le conduite d'écoulement au trop-plein situé à l'arrière de l'appareil.
   - Le conduite d'écoulement du trop-plein 3/8" peut également être raccordé à une conduite d'évacuation du site d'installation. Faites appel à un plombier professionnel pour installer le tube d'évacuation conformément aux normes de plomberie locales.

NOTA: De l'eau ne s'écoulera que si un problème survient au niveau de la connexion d'alimentation en eau. En fonctionnement normal, toute l'eau sera atomisée dans la vitrine par le système d'humidification.



Raccordement de l'alimentation en eau (vue du IHDCH-45)

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES: Ne retirez pas les plateaux atomiseurs et ne les réglez pas lorsque l'appareil est chaud. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer toute opération sur les plateaux atomiseurs.

10. Vérifiez que chaque plateau atomiseur est situé à l'emplacement correct.

NOTA: Le système d'humidification comprend deux plateaux atomiseurs, un de chaque côté de l'appareil, sous le capot de ventilation à l'avant de l'appareil. Ces plateaux sont mobiles. Ils ont pu se déplacer durant l'expédition et l'installation.

   a. Retirez le capot de ventilation situé le long de la façade de l'appareil, en bas, en passant par les portes coulissantes arrières.

b. Vérifiez la position des plateaux atomiseurs de chaque côté de l'appareil.

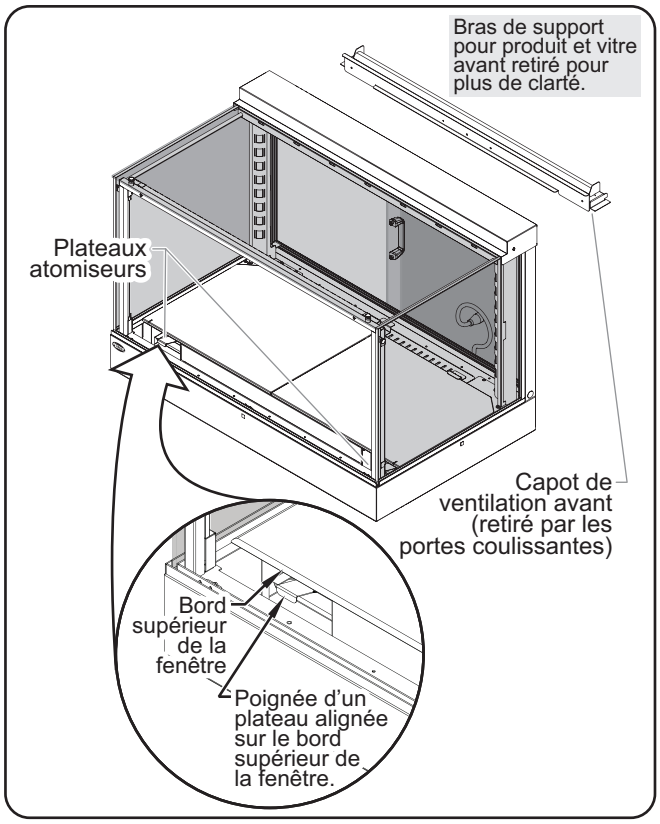
. • La poignée du plateau atomiseur doit être alignée verticalement avec le bord supérieur de la fenêtre.

c. Si la poignée est enfoncée trop loin dans l'appareil :

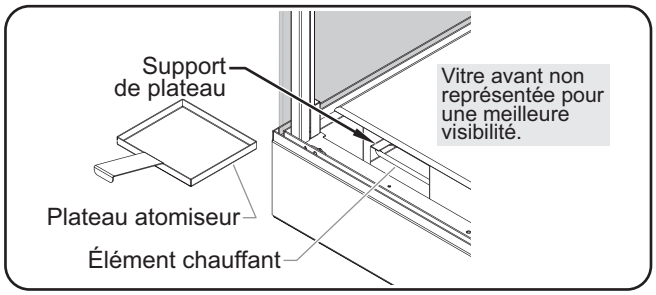
• Retirez le plateau atomiseur, replacez-le sur les supports prévus à cet effet et poussez-le vers l'arrière de l'appareil sur les supports jusqu'à la butée.

d. Si la poignée dépasse de la fenêtre :

• Poussez le plateau atomiseur vers l'arrière de l'appareil jusqu'à la butée.



Vérification des plateaux atomiseurs (vue du IHDCH-45)



Disposition d'un plateau atomiseur (vue du IHDCH-45)

11. Ouvrez l'alimentation en eau et recherchez les fuites éventuelles.
12. Installez les bras de support pour produit ou les étagères dans les positions désirées.

    Pour installer un bras de support de produit :

    a. Alignez les crochets situés à l'extrémité d'un bras sur les encoches souhaitées des ferrures de support.

    b. Insérez les crochets sur les encoches, puis baissez le bras de support jusqu'à ce qu'il atteigne sa position.

    Pour installer une étagère :

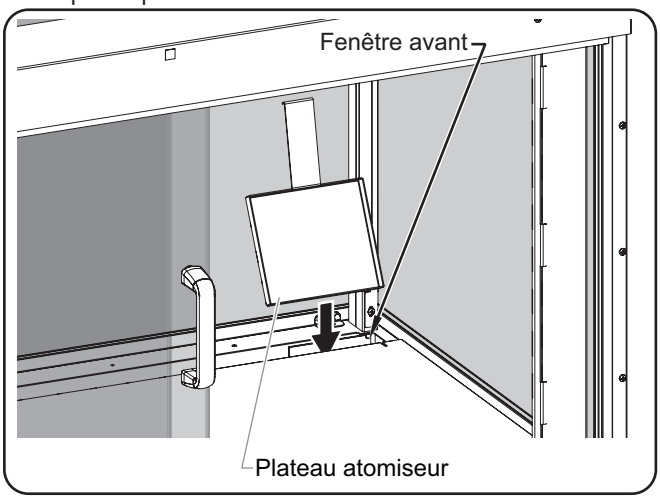
    a. Alignez les crochets de chaque côté de l'étagère avec les fentes souhaitées sur les supports.

    b. Insérez les crochets dans les fentes et baissez l'étagère jusqu'à ce qu'elle se bloque.
13. Placez les supports de produits sur la base décorative.
14. Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration de fiche adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails

Retrait des plateaux atomiseurs

Respectez la procédure suivante pour retirer les deux plateaux atomiseurs situés sous le capot de ventilation à l'avant de l'appareil.

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est sur la position **O** (arrêt), que le câble d'alimentation est débranché et que l'appareil est froid.
2. Retirez le capot de ventilation situé le long de la façade de l'appareil, en bas, en passant par les portes coulissantes arrières.
3. Placez les plateaux atomiseurs dans les fenêtres prévues à l'avant de l'appareil, un de chaque côté.
   • Les plateaux atomiseurs sont posés sur des supports juste au-dessus d'un élément chauffant.
4. Retirez les plateaux atomiseurs. Pour retirer un plateau :
   a. Saisissez la poignée du plateau par la fenêtre avant.
   b. Commencez par tirer le plateau vers l'avant de l'appareil tout en l'inclinant vers le haut.
   c. Continuez à le soulever et à l'incliner jusqu'à ce qu'il passe par la fenêtre avant.



Retrait/installation des plateaux atomiseurs (vue du IHDCH-45)

Installation des plateaux atomiseurs

Respectez la procédure suivante pour installer les plateaux atomiseurs.

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est sur la position **O** (arrêt), que le câble d'alimentation est débranché et que l'appareil est froid.
2. S'il est installé, retirez le capot de ventilation situé le long de la façade de l'appareil, en bas, en passant par les portes coulissantes arrières.

continué...

3. Installez les plateaux atomiseurs. Pour installer un plateau :
   a. Hold the pan by the handle and at an angle above the
   a. Tenez le plateau incliné par la poignée au-dessus de la fenêtre avant.
   b. Baissez le plateau en direction de la fenêtre et placez la partie avant sur le support situé juste au-dessus de l'élément chauffant.
   c. Poussez le plateau vers l'arrière de l'appareil sur le support jusqu'à la butée.

NOTA: Si le plateau atomiseur n'est pas arrêté par la butée, il n'a pas été installé correctement. Répétez l'étape 3.

   d. Assurez-vous que la poignée du plateau atomiseur est alignée verticalement avec le bord supérieur de la fenêtre.

MODE D'EMPLOI

Généralités

Respectez les procédures suivantes pour utiliser une vitrine chauffante intelligente Hatco®.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES avant d'utiliser ce matériel.

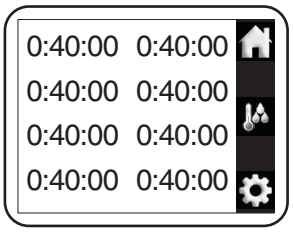
Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

⚠ ATTENTION

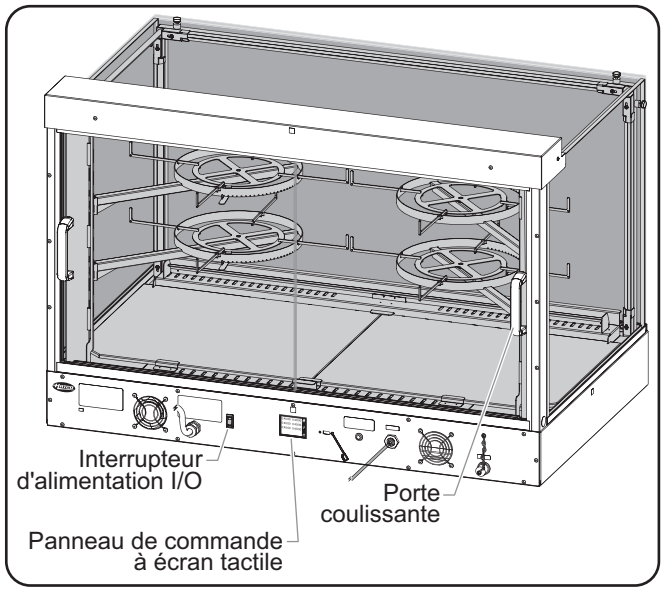
RISQUE DE BRÛLURES : Certaines surfaces extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

Mise en service

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails.
2. Vérifiez que les plateaux atomiseurs sont installés correctement (voir la section INSTALLATION pour plus d'informations). ***AVIS*: Ne mettez jamais l'appareil en service sans que les plateaux atomiseurs soient placés en position correcte.**
3. Vérifiez que l'appareil est raccordé à l'alimentation en eau du site (voir la section INSTALLATION pour plus d'informations).
4. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche).
   - Les voyants s'allument et les systèmes de chauffage et d'humidification se mettent en marche.
   - Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil affiche les minuteurs disponibles correspondants à la position de chaque produit placé dans la vitrine.



NOTA: Les touches et s'allument en rouge au cours du préchauffage. Lorsque la vitrine atteint les valeurs de fonctionnement, les touches s'allument en vert.

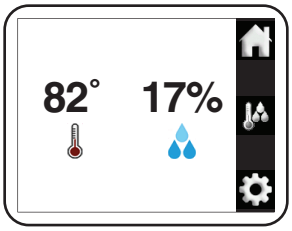


Commandes (vue du IHDCH-45)

5. Laissez 60 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement et ses valeurs d'humidité avant de remplir la vitrine avec des produits alimentaires préchauffés.

NOTA: La vitrine peut accueillir des pizzas d'un diamètre maximal de 457 mm (18").

   - Appuyez sur la touche pour afficher la température ambiante et l'humidité relative (RH) de l'intérieur de la vitrine. Pressez la touche pour revenir aux minuteurs de l'écran d'accueil.



NOTA: La vitrine est préréglée en usine pour une température ambiante de 82°C (180°F) et 17% d'humidité relative.

6. Reportez-vous à la procédure « Réglage des paramètres » dans cette section pour changer les valeurs de température ambiante et d'humidité relative (RH), selon les besoins.

Arrêt

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

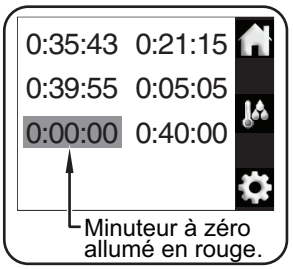
Utilisation des minuteurs

Respectez la procédure suivante pour utiliser les minuteurs pour les produits placés en vitrine.

1. Assurez-vous que l'écran d'accueil avec les moniteurs disponibles est affiché. Dans le cas contraire, appuyez sur la touche .

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle des produits dans la vitrine, vue depuis le côté opérateur.

2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).
   - Pressez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.
   - Pressez un minuteur et maintenez-le appuyé durant trois secondes pour l'éteindre et le réinitialiser.

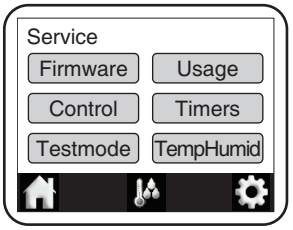


   - Lorsqu'il ne reste que une minute avant le terme d'un minuteur, il clignote en rouge. Lorsqu'un minuteur atteint zéro, la lumière rouge reste allumée jusqu'à ce que l'opérateur réinitialise le minuteur.

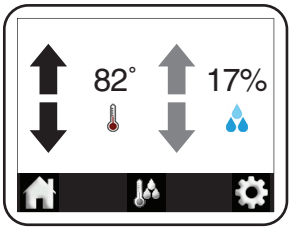
Modifier les réglages de la vitrine

Respectez la procédure suivante pour régler la température ambiante et les paramètres d'humidité de la vitrine. La vitrine est préréglée en usine pour une température ambiante de 82°C (180°F) et 17% d'humidité relative.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
   - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.



3. Pressez la touche TEMPHUMID sur l'écran Service pour accéder aux paramètres de température ambiante et d'humidité relative.
4. Réglez la température ou l'humidité relative.
   - Pressez les touches ou rouges à gauche de l'affichage pour régler la température souhaitée.
   - Pressez les touches ou bleues à droite de l'affichage pour régler l'humidité relative souhaitée.



NOTA: Les réglages de température et d'humidité peuvent varier selon la consistance et la composition des aliments.

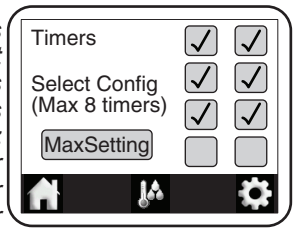
5. Pressez la touche pour enregistrer ces paramètres et revenir à l'écran d'accueil.

Modifier les réglages du minuteurs

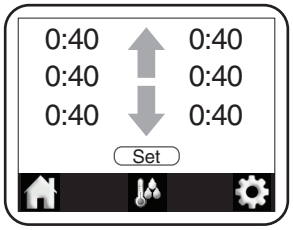
Suivez la procédure suivante pour modifier la programmation de chacun des minuteurs correspondant aux produits.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
   - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.
3. Pressez la touche TIMERS sur l'écran Service pour accéder à l'écran Timers (minuteurs).

NOTA: Les cases sur l'écran Timers (minuteurs) correspondent à chacun des aux produits disponibles, vous faites face à l'appareil. Pressez la case appropriée pour faire passer le minuteur de visible à invisible sur l'écran d'accueil.



4. Pressez la touche MAXSETTING sur l'écran Timers (minuteurs) pour accéder au réglage de l'heure.
   a. Appuyez sur la touche SET pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.
   b. Appuyez sur le rouge ou sur la touche sur l'écran pour changer le réglage de l'heure.

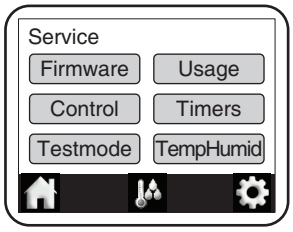


   c. Appuyez sur le réglage minuteur du suivant pour l'activer, et répéter l'étape précédente pour modifier le paramétrage.
   d. Appuyez sur la touche DONE quand tous les changements sont terminés.
5. Pressez la touche pour enregistrer ces paramètres et retourner à l'écran d'accueil.

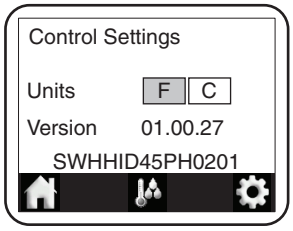
Basculement entre Celsius et Fahrenheit

Respectez la procédure suivante pour basculer l'unité de mesure de la température de Fahrenheit en Celsius et inversement.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
   - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.



3. Pressez la touche CONTROL sur l'écran Service pour accéder aux paramètres de contrôle.
4. Choisissez l'unité de mesure souhaitée sur la ligne « Units » (unités) :
   - Pressez la case « F » pour choisir les degrés Fahrenheit.
   - Pressez la case « C » pour choisir les degrés Celsius.



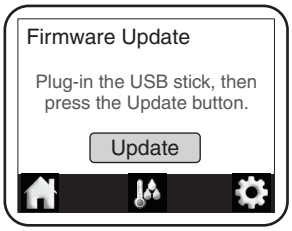
NOTA: La case de l'unité de mesure active est éclairée en vert.

5. Pressez la touche pour enregistrer ces paramètres et revenir à l'écran d'accueil.

Mise à jour du logiciel

Suivez la procédure suivante pour réaliser une actualisation du logiciel sur le panneau de commande à écran tactile.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **I** (marche).
   - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.
2. Pressez la touche .
   - Saisissez le mot de passe "248" au moyen du clavier numérique qui apparaît.
   - Le menu Service (entretien) apparaît sur l'affichage.
3. Pressez la touche du firmware (logiciel) sur l'écran Service pour accéder à l'écran de mise à jour du logiciel.
4. Insérez le périphérique USB dans le port USB à côté du contrôleur, et appuyez sur la touche UPDATE (de mise à jour) sur l'écran de mise à jour du logiciel.
   - La mise à jour va démarrer. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile va redémarrer et afficher l'écran d'accueil.



Généralités

Les vitrines chauffantes intelligentes Hatco® sont conçues pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'interrupteur marche/arrêt hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**
- **NE PAS immerger ou mouiller abondamment. L'élément n'est pas étanche. Ne pas allumer l'appareil s'il a été immergé ou mouillé abondamment.**
- **L'appareil n'est pas conçu pour résister aux jets sous pression. N'utilisez pas un pulvérisateur à jet sous pression pour le nettoyer.**
- **Ne nettoyez pas l'unité à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.**
- **Utilisez exclusivement des pièces de rechange authentiques Hatco lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Hatco sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne disposent pas de caractéristiques leur permettant de fonctionner en toute sécurité dans des appareils Hatco.**

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.

Nettoyage quotidien

Pour garantir les meilleures performances et préserver l'aspect de la vitrine, il est recommandé de nettoyer l'appareil quotidiennement.

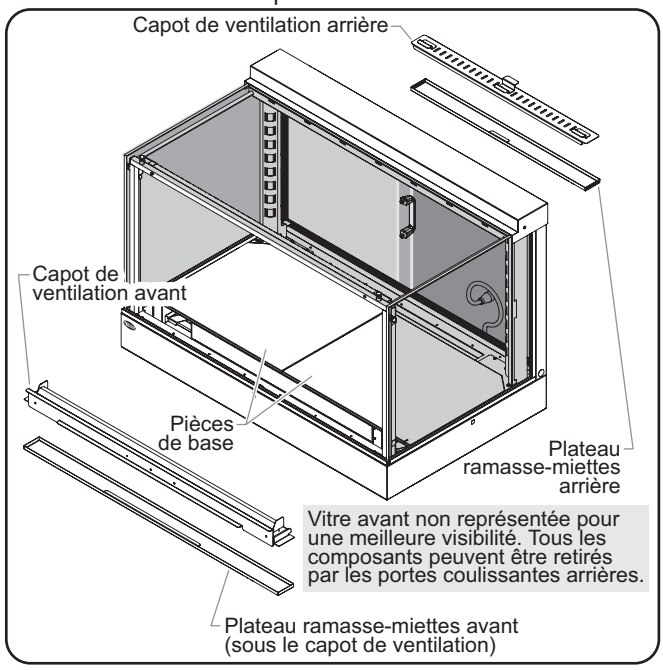
AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation. Laissez l'unité refroidir.
2. Retirez tous les composants intérieurs et nettoyez-les.
   - Les composants incluent les supports, les bras de support, les étagères, les capots de ventilation avant et arrière, les plateaux ramasse-miettes (situés directement sous les capots de ventilation avant et arrière) et les éléments de base décoratifs.
   - Nettoyez et désinfectez les composants dans un évier à 3 compartiments, puis laissez sécher à l'air.

NOTA: Les composants énumérés ci-dessus sont compatibles avec les lave-vaisselle. Toutefois, tous les produits de nettoyage pour lave-vaisselle n'ont pas été testés. Si vous constatez un changement de coloration ou de brillance, changez de produit de nettoyage.

3. Essuyez toutes les surfaces métalliques intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon propre humide non abrasif. Vous pourrez utiliser un nettoyant non-abrasif pour éliminer les tâches difficiles. Les recoins difficiles d'accès doivent être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
4. Nettoyez tous les panneaux en verre et toutes les portes en verre à l'aide d'un nettoyant pour vitres standard.
5. Nettoyez portes coulissantes en polycarbonate à l'aide d'un chiffon doux en microfibres, de savon doux et d'eau. ***AVIS*: N'utilisez pas de serviette en papier ou de nettoyant pour vitres sur des surfaces en plastique. Leur contact pourrait rayer ou endommager votre matériel.**
6. Pulvérisez une solution désinfectante sur toutes les surfaces intérieures et extérieures et laissez sécher à l'air libre.
7. Remontez toutes les pièces.



Retrait/installation des composants (vue du IHDCH-45)

Nettoyage mensuel

Observez la procédure suivante pour le nettoyage et le détartrage périodiques des plateaux atomiseurs.

NOTA: La concentration en calcaire et en minéraux de l'eau utilisée quotidiennement pour le fonctionnement de l'appareil déterminera la fréquence de détartrage..

NOTA: Réalisez cette opération lorsque l'unité ne doit pas être utilisée pendant un certain temps (en fin de journée, par exemple).

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation. Laisser refroidir complètement l'appareil.
2. Effectuez les étapes 2 à 5 de la procédure de « Nettoyage quotidien ».
3. Retirez les deux plateaux atomiseurs (reportez-vous à la procédure « Retrait des plateaux atomiseurs » de la section INSTALLATION du présent manuel).

continué...

4. Remplissez un réservoir adapté d'un mélange de 75 % d'eau et de 25 % de vinaigre blanc. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.
5. Placez les deux plateaux atomiseurs dans la solution vinaigrée et laissez-les tremper plusieurs heures, de préférence toute la nuit.
6. Retirez les deux plateaux atomiseurs de la solution vinaigrée et nettoyez-les à l'eau chaude et au savon avec un chiffon doux.
7. Rincez les deux plateaux atomiseurs à l'eau claire et laissez sécher.
8. Installez les plateaux atomiseurs propres dans l'appareil (reportez-vous à la procédure « Installation des plateaux atomiseurs » de la section INSTALLATION du présent manuel).
9. Pulvérisez une solution désinfectante sur toutes les surfaces intérieures et extérieures et laissez sécher à l'air libre.
10. Remontez toutes les pièces.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

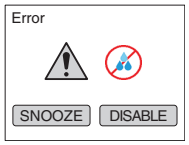
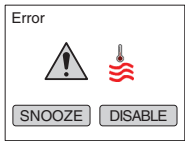
⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Cause Probable	Action Correctrice
L'appareil fonctionne mais l'air ne circule pas dans la vitrine.	Moteur(s) soufflant(s) défectueux.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
	La tension fournie au ventilateur est peut-être incorrecte.	
L'appareil est branché mais rien ne fonctionne.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil..	Vérifier la prise électrique et vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Si la prise ne fonctionne pas, vérifier le disjoncteur et le réinitialiser, ou brancher l'appareil sur une prise différente.
	Les branchements du cordon d'alimentation sont desserrés ou débranchés.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	
	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) défectueux.	
L'appareil ne produit pas d'« air chaud » dans la vitrine.	La limite de sécurité est enclenchée ou ouverte.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Tension incorrecte fournie à l'élément de chauffage.	
	Le(s) moteur(s) soufflant(s) ne fonctionne(nt) pas.	
	Élément(s) chauffant(s) défectueux.	
L'appareil chauffe mais ne produit pas d'humidité dans la vitrine.	L'appareil ne fonctionne plus depuis au moins 30 minutes.	Attendre au moins 30 minutes après mise en route de l'appareil pour que le cycle d'humidification démarre. Puis, attendre encore 30 minutes pour atteindre les valeurs nominales d'humidification. Chaque fois que l'alimentation est coupée, l'appareil a besoin de 30 minutes après sa mise en service pour que le cycle d'humidification démarre.
	Humidité trop faible.	Augmenter le paramètre d'humidité (voir la section MODE D'EMPLOI).
	L'alimentation en eau est coupée ou non raccordée.	S'assurer que l'appareil est raccordé à l'alimentation en eau et que la vanne est ouverte.
	Tension incorrecte fournie aux éléments de chauffage de l'eau ou éléments de chauffage défectueux.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Guide des messages d'alerte

Pressez SNOOZE (reporter) pour différer un message d'alerte de cinq minutes et revenir au fonctionnement normal. Pressez DISABLE (désactiver) pour réinitialiser un message d'alerte. Déterminez toujours les raisons d'un message d'alerte et prenez des mesures correctives.

Message d'alerte	Dépannage	Action corrective (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
Température vitrine basse	S'assurer que les portes sont fermées.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
 Humidité vitrine basse	S'assurer que l'alimentation en eau est raccordée et ouverte. Attendre 60 minutes pour que les paramètres d'humidité de la vitrine soient nominaux.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
Mauvaise connexion sonde	Sonde de température défectueuse.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
 Température PCB trop élevée	S'assurer que les ouvertures d'entrée et de sortie du ventilateur de refroidissement ne sont pas obstruées et que l'air circule librement. Redémarrer l'appareil.	Contacter un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

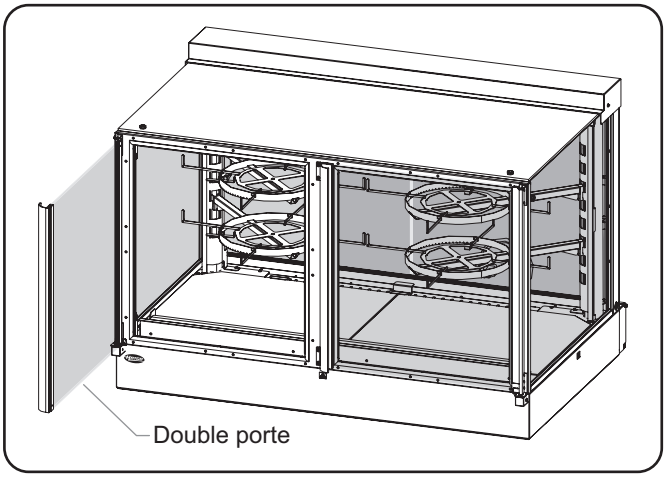
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*),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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Double porte avant à fermeture automatique

La double porte avant à fermeture automatique permet d'accéder à l'armoire par l'avant de l'unité. Elles sont proposées en option installée en usine et ne sont pas adaptables sur site.



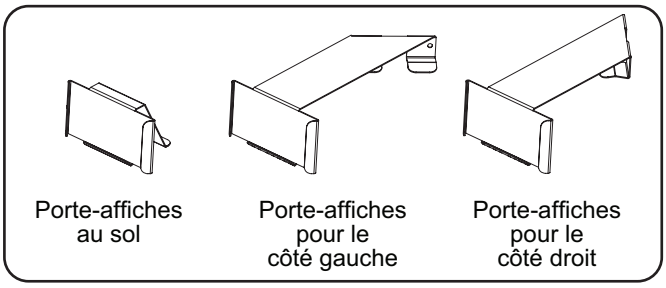
Double porte avant à fermeture automatique

Kit de porte frontale

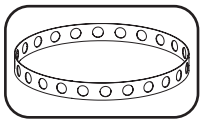
Un kit de porte frontale à charnière et à fermeture automatique est disponible comme accessoire pour les modèles IHDCH-28. L'installation d'une porte frontale convertit l'appareil en une armoire passe-plats et permet au client d'accéder aux produits alimentaires.

Porte-affiches

Trois porte-affiches différents sont disponibles en guise d'accessoires : un porte-affiches au sol, un porte-affiches pour le côté gauche et un porte-affiches pour le côté droit. Le porte-affiches au sol repose sur les pièces de base dans l'armoire. Les porte-affiches pour les côtés gauche et droit sont installés sur les bras de support.



Support pour produits alimentaires



Un support pour produits alimentaires circulaire est disponible comme accessoire avec un revêtement noir poudré ou en acier inoxydable. Les supports pour produits alimentaires reposent directement sur les pièces de base dans l'armoire pour permettre une meilleure visualisation des aliments. Un support pourra s'insérer dans les modèles IHDCH-28 et deux supports conviendront aux modèles IHDCH-45.

Étagères inclinées

Des étagères inclinées sont proposées en option installée en usine à la place d'étagères horizontales standard ou de bras de support.

Protection du panneau de commande

Une protection du panneau de commande limite l'accès au panneau de commande et est proposée en option installée en usine.

Kit de régulateur de pression de l'eau

Un kit de régulateur de pression de l'eau est disponible comme accessoire. Un régulateur de pression de l'eau est nécessaire lorsque la pression de l'arrivée d'eau est supérieure à 345 kPa (50 psi). Le kit de régulateur de pression de l'eau comprend un régulateur de pression, une jauge de pression, et une vanne d'arrêt.

Kit de nettoyage de vitre

Un kit de nettoyage de vitre est disponible comme accessoire. Le kit de nettoyage de vitre comprend une base de nettoyage, un manche à rallonge amovible et des tampons en microfibre réutilisables/lavables. Les tampons en microfibre se fixent à la base de nettoyage pour un nettoyage sans peluches des surfaces en verre.

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARAN TIE :

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'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBSTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

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