INSTRUCTION SHEET
#303780

Retain this manual
for future reference.

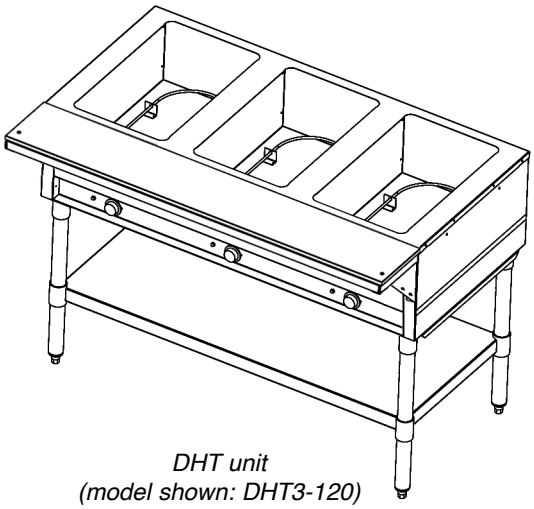
Electric Dry Hot Food Table
DHT Series and HT_OB/CB Series

OPERATING MANUAL AND INSTRUCTIONS

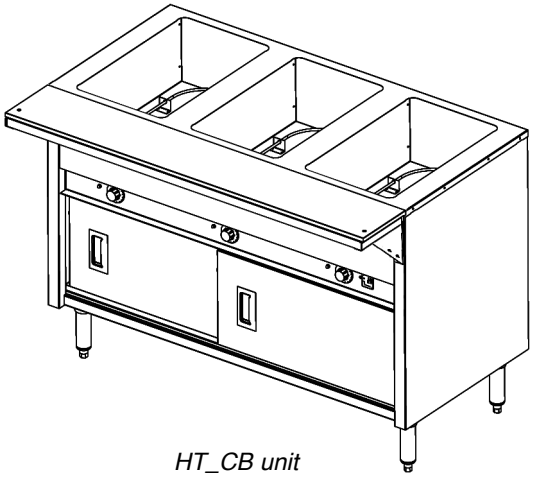
CAUTION

INSPECT CONTENTS IMMEDIATELY AND FILE CLAIM WITH DELIVERING CARRIER FOR ANY DAMAGE. **SAVE YOUR BOX AND ALL PACKING MATERIALS.** YOU ARE RESPONSIBLE FOR DAMAGE TO YOUR UNIT IF RETURNED IMPROPERLY PACKED.

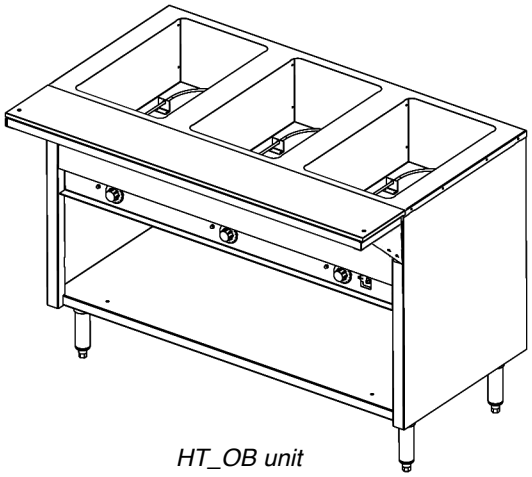
Contact a factory representative or Eagle's authorized service center in your area.



DHT unit
(model shown: DHT3-120)



HT_CB unit
(model shown: HT3CB-120)



HT_OB unit
(model shown: HT3OB-120)

ELECTRIC

- This hot food table is designed to be operated dry. If wet operation is required, spillage pan (#302027) must be used.
- The unit is for holding hot food for short periods of time. When not serving, cover must be kept on food to maintain desired temperature.
- During initial start up, a little smoke or odor may be detected. This will occur when the coating on the heating element burns off. This should stop approximately a half hour after start up.
- This hot food table is equipped with a variable control for different selections.

EG9811 Revised 12/22

EAGLE GROUP®
Profit from the Eagle Advantage®

• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-8903 U.S.A.
• Phone: 302/653-3000 • 800/441-8440 • Fax: 302/653-2065
• www.eaglegrp.com • www.eaglegrpnews.com • www.eaglemhc.com

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC, and SpecFAB® are divisions of Eagle Group. ©2022 by the Eagle Group

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Standard Adjustable Undershelf (for DHT Series only)

NOTE: Legs and undershelf must be assembled BEFORE securing legs to table.

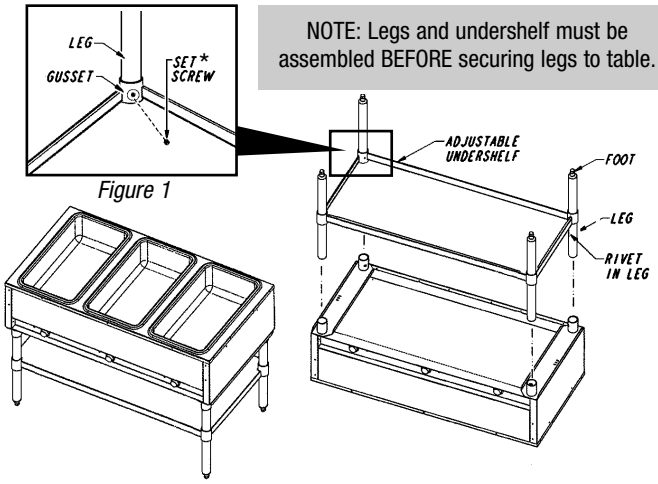


Figure 1

1. Place table on top with gussets facing up.
   Caution: Use cardboard or other material to prevent scratching top.
2. Install legs into gussets. Make sure rivet in leg is closer to gusset than to the foot end.
3. Align undershelf gussets with legs, and slide undershelf down legs to desired position. Do not force or beat corners as damage could occur.
4. Tighten set screws* in undershelf gussets to secure undershelf (see *Figure 1*) and install feet into legs, using a rubber mallet.
5. Tighten set screws* in gussets to secure legs to table.
6. Place table on back with control knobs up.
7. See applicable cutting board mounting instructions below.

Optional Bolted Undershelf (for DHT Series only)

NOTE: Legs and undershelf must be assembled BEFORE securing legs to table.

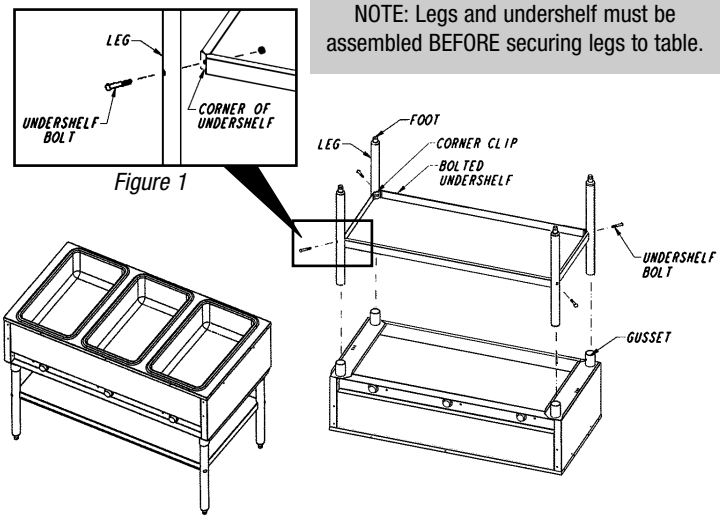
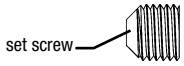


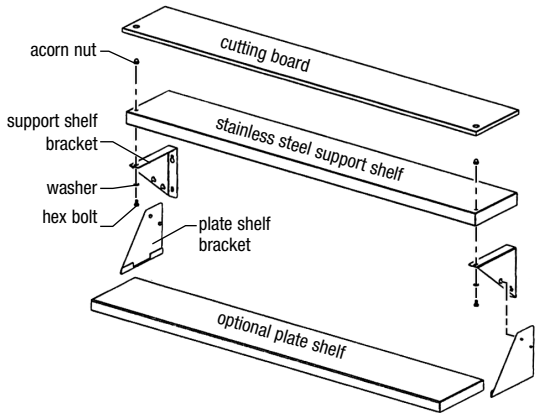
Figure 1

1. Place hot table on top with gussets facing up.
   Caution: Use cardboard or other material to prevent scratching top.
2. Install legs into gussets.
3. Mount undershelf to legs by inserting bolt thru hole in leg and thru hole in corner of undershelf and tighten with hex nut (see *Figure 1*).
4. Tighten set screws* in gussets to secure legs.
5. Place hot food table on back with control knobs up.
6. See applicable cutting board mounting instructions below.

**** To meet NSF standards:***
Set screws must be filled with NSF-approved sealant.



Note: OB/CB cabinet series do not require undershelf and leg assembly.

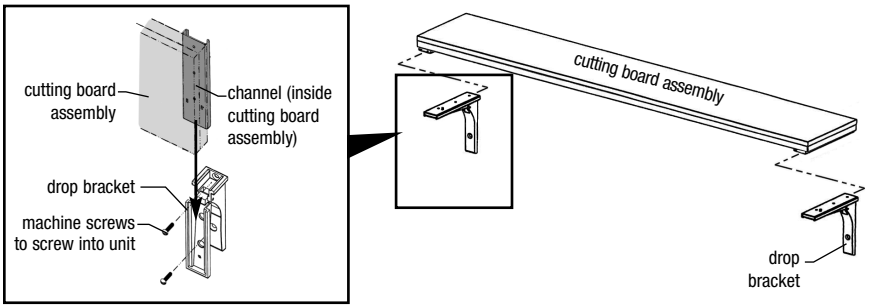


Standard Cutting Board (for all models)

1. Attach shelf support brackets to support shelf, using acorn nuts, washers, bolts and predrilled holes. Note: acorn nuts must be at the top.
2. Install machine screws into threaded fasteners on hot food table. Do not tighten.
3. Align keyholes in mounting brackets with screws and mount support shelf/bracket assembly to table. Tighten screws.
4. Align holes in cutting board with acorn nuts, and place cutting board onto support shelf.

Optional Plate Shelf

1. Hook metal plate shelf into bottom flange of plate shelf brackets.
2. Using keyholes on support shelf brackets, mount plate shelf/bracket assembly onto support shelf/bracket assembly.



Optional Hardwood Cutting Board with Drop Brackets (for all models)

1. Mount drop brackets to table, using machine screws and threaded fasteners on table.
2. Mount cutting board assembly to drop brackets on table.
3. Raise cutting board up until it is in horizontal position and slide toward hot table.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

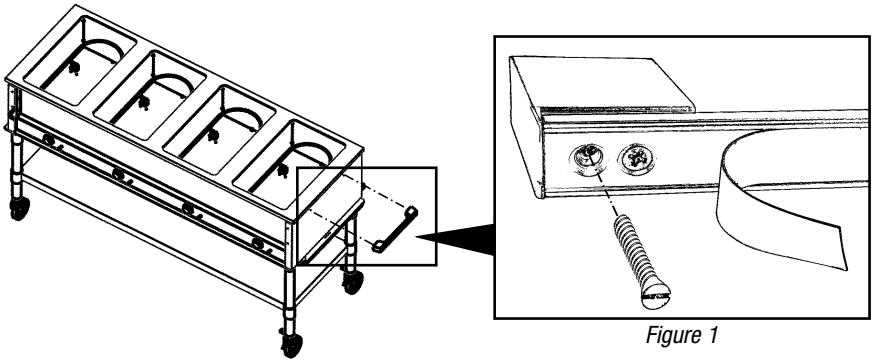


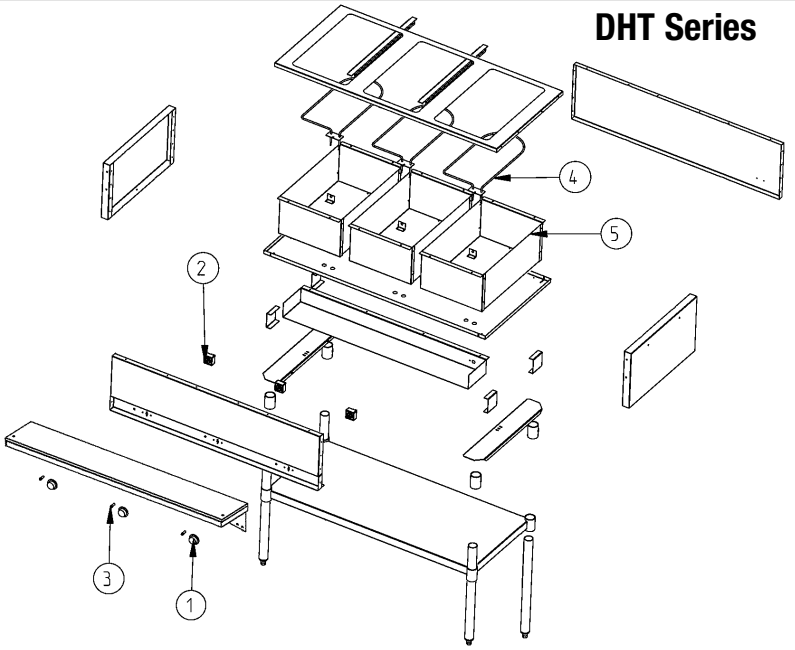
Figure 1

Push Handle (for all units with casters)

1. Determine which end the handle is to be attached.
2. Remove the existing screws from the end panel.
3. On the handle, remove the self-adhesive strip of black vinyl held in place for shipping by a static charge. Remove strip to expose countersunk screw holes (see *Figure 1*).
4. Using the provided 10-32x1-3/4″ flat-head screws, attach handle securely (see *Figure 1*).
5. Remove the paper backing from the vinyl strip and apply to handle, covering all screw holes.

PARTS LISTS

DHT Series

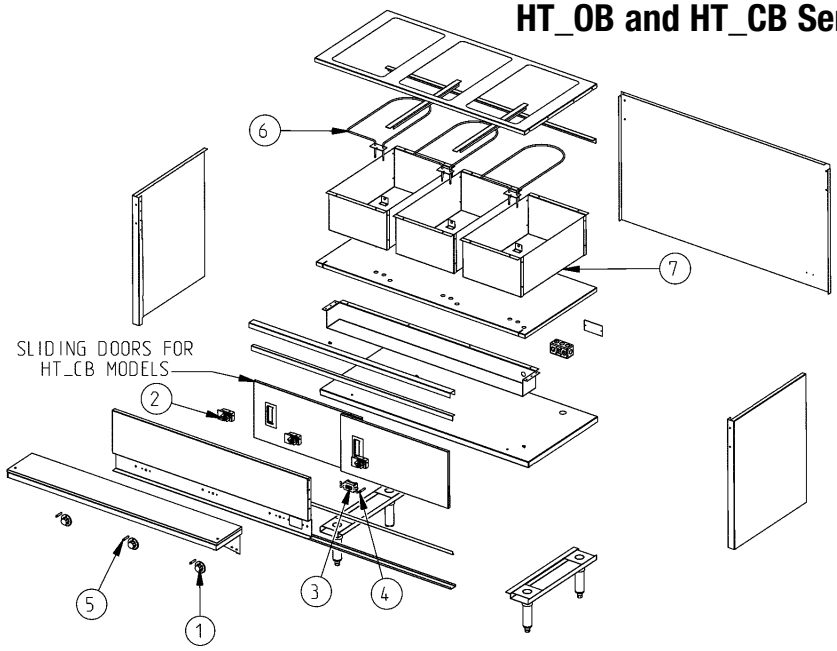


Parts List

#	part #	description
#1	301681	knob
#2	383991	120V control replacement kit
#2	383989	208V control replacement kit
#2	383990	240V control replacement kit
#3	302055	indicator light
#4	303163	120V heating element
#4	303173	208V heating element
#4	303174	240V heating element
#5	310907	wrapper bowl assembly

Replacement parts may be purchased through our local Authorized Parts & Service Center.

HT_OB and HT_CB Series



Parts List

#	part #	description
#1	301986	knob
#2	301959	thermostatic control
#3	309715	switch 20A
#3	309716	switch 30A
#3		Consult factory for 3-Phase switch
#4	307547	main indicator light
#5	302353	indicator light
#6	309420	120V heating element
#6	303173	208V heating element
#6	303174	240V heating element
#7	310904	wrapper bowl assembly

Replacement parts may be purchased through our local Authorized Parts & Service Center.

OPERATING INSTRUCTIONS

DRY OPERATION WITH COVER

1. With openings covered, set dial on highest position for 45 minutes to preheat unit. Place precooked food (minimum 160˚F) in food pans, place in openings, and cover food pans with lids. (Note: Indicator light is the set point for the control knob.)
2. Adjust to desired setting for proper food temperature. This will vary with the type of food, size of pans and individual serving temperatures. NSF requires food to be a minimum of 150˚F.
3. To increase temperature turn knob toward highest setting, to decrease turn toward lowest setting.
4. Food pans should be covered to maintain temperature when food is not being served and to prevent food from drying out.

WET OPERATION WITH COVER (Spillage Pans Required)

CAUTION: DO NOT PUT WATER IN HEATING WELL OR ON ELEMENT.

1. With openings covered, set dial at highest setting for 45 minutes, install spillage pans and fill spillage pans to bottom of food pans with (minimum 185˚F) hot water.
2. Put pre-cooked food (minimum 160˚F) in food pans, place in spillage pans and cover food pans with lids.
3. Adjust to desired setting for proper food temperature. NSF requires food to be a minimum of 150˚F.

The above instructions are starting suggestions only and may be changed to suit your individual needs. With so many different applications for this item it is impossible to have standard settings to suit all.

CAUTION:

1. This equipment is designed and sold for commercial use only by personnel trained and experienced in its operation and is not sold for consumer use in and around the home nor for use directly by the general public in food service locations.
2. All repairs should be done by an authorized service agency.
3. Unit should be turned off when not in use. It is recommended that unit be disconnected from power supply by removing the plug from receptacle or by shutting off power disconnect switch.
4. Unit should be operated with legs provided to prevent overheating of surfaces below.
5. Check cord and plug, if provided, appearance for damage, cracking or deterioration. If visible, have replaced by an authorized service agency.

WARRANTY

Limited Warranty for Eagle Products

Metal Masters Foodservice Equipment Co Inc. d/b/a Eagle Group or Eagle Foodservice Equipment ("Eagle") hereby warrants to you, the original purchaser and end-user ("you" or "your"), that the products manufactured by Eagle that you purchased which accompany this Limited Warranty ("products") shall be free from defects in materials and workmanship under normal use consistent with the accompanying documentation for a period of one year from the date of the original installation of the equipment, not to exceed 18 months from date of shipment from Eagle. Some exclusions apply, outlined below are the product offerings that have their own individual warranty standards.

Warranty provided is limited to repair, replacement, or refund of the purchase price of the affected goods. Seller shall not be liable for any indirect, special, incidental, punitive, or consequential damages of any kind including loss of use, loss of revenue, or interruption of business.

Failure to have service work approved before work is performed shall not be covered under this warranty. Use of an unauthorized agency will void the warranty.

The warranty covers substantiated travel expenses for up to 2 hours or 100 miles round trip up to a maximum of $150.00. Any additional costs due to installations that require extra work, time, or travel to gain access to service are the sole responsibility of the equipment purchaser. Any exceptions to these travel and access limitations must be pre-approved by the factory Service Manager.

Accessory items such as faucets, electronic eye faucets, drains, pre-rinse units are covered by a limited warranty of 90 days, unless individual manufacturer warranty allows for additional time.

Eagle also provides individual limited warranties concerning specific product categories.

Eagle Hot Food Tables, Cold Pan Units, Portable Warming Equipment, Heated Drawers, and Transport Holding Cabinets

Eagle will warrant for 12 months from the date of shipment from the factory or 6 months from the date first placed into service (whichever comes first). Eagle will replace any defective part or component material upon demonstration to its satisfaction that a breach of warranty did not exist. This warranty does not cover any cost associated with maintenance, misuse, abuse, improper installation, pilot light adjustments, pilot outage, improper ventilation, adjustments, alteration, calibration, wrong voltage, wrong gas, voltage or gas conversions, resetting of circuit breakers, or safety controls, overtime charges, mileage in excess of 100 miles, operation contrary to the installation and operating instructions, damage caused by flood, fire or acts of God. The warranty shall not apply if the nameplate has been removed or altered.

EAGLE GROUP®
Profit from the Eagle Advantage®

• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-8903 U.S.A.
• Phone: 302/653-3000 • 800/441-8440 • Fax: 302/653-2065
• www.eaglegrp.com • www.eaglegrpnews.com • www.eaglemhc.com

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC, and SpecFAB® are divisions of Eagle Group. ©2022 by the Eagle Group

PIÈCE #303780

Conservez ce manuel pour référence future.

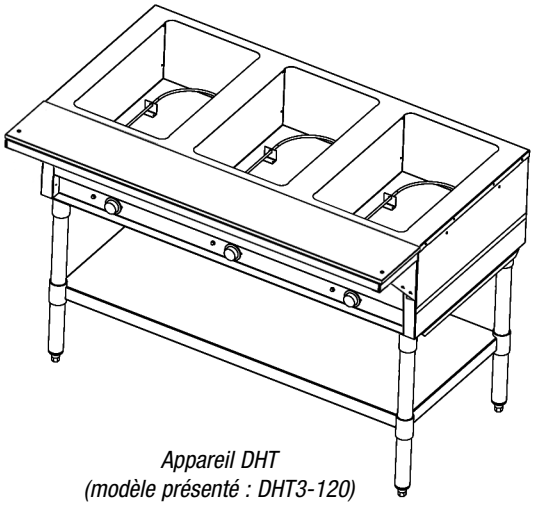
Desserte chauffante électrique Série DHT et série HT_OB/CB

MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS

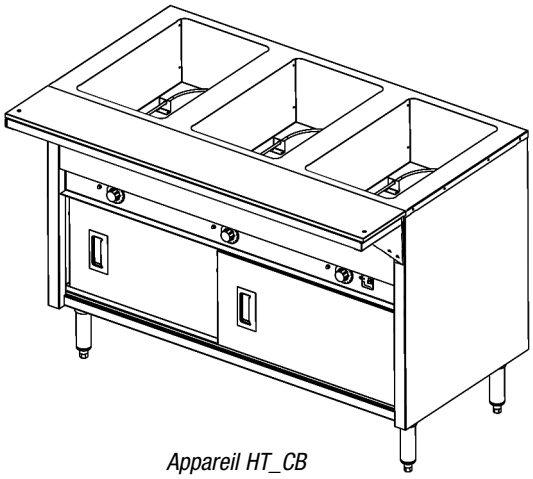
ATTENTION

INSPECTEZ LE CONTENU IMMÉDIATEMENT ET DÉPOSEZ UNE PLAINTE AUPRÈS DU TRANSPORTEUR EN CAS DE DOMMAGE. **CONSERVEZ LA CAISSE ET TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE. VOUS ÊTES RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS LORS DU RETOUR DU PRODUIT S'IL A ÉTÉ MAL EMBALLÉ.**

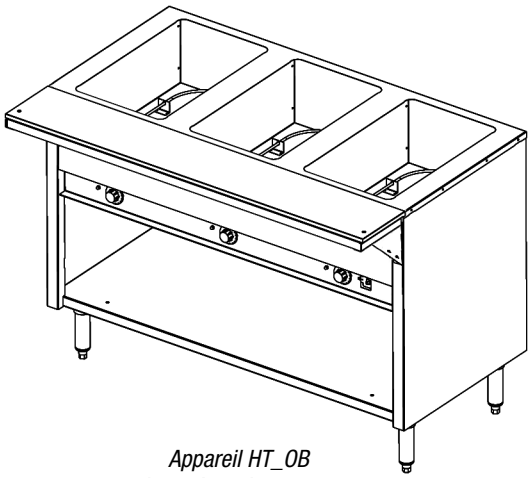
Contactez un représentant de l'usine ou le centre de service Eagle autorisé dans votre région.



Appareil DHT
(modèle présenté : DHT3-120)



Appareil HT_CB
(modèle présenté : HT3CB-120)



Appareil HT_OB
(modèle présenté : HT3OB-120)

ÉLECTRIQUE

- Cette Desserte chauffante est conçue pour fonctionner à sec. Si un fonctionnement avec de l'eau est nécessaire, des bacs alimentaires (#302027) doivent être utilisés.
- Cet appareil sert à maintenir les aliments au chaud pendant de courtes périodes de temps. Les aliments doivent rester couverts pour maintenir la température souhaitée jusqu'au moment de servir.
- Lors de la première mise en marche, un peu de fumée ou une légère odeur peut être détectée. Cela se produira lorsque le revêtement de l'élément chauffant brûle.
  Cela cessera environ une demi-heure après la mise en marche.
- Cette Desserte chauffante est équipée d'une commande variable pour différentes sélections.

EG9811 Révisé le 12/22

EAGLE GROUP®
Profit from the Eagle Advantage®

• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-8903 U.S.A.
• Tél: 302/653-3000 • 800/441-8440 • Fax: 302/653-2065
• www.eaglegrp.com • www.eaglegrpnews.com • www.eaglemhc.com

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC et SpecFAB® sont des divisions du groupe Eagle. ©2022 par le groupe Eagle

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Standard d'ajustement de la tablette inférieure (pour série DHT uniquement)

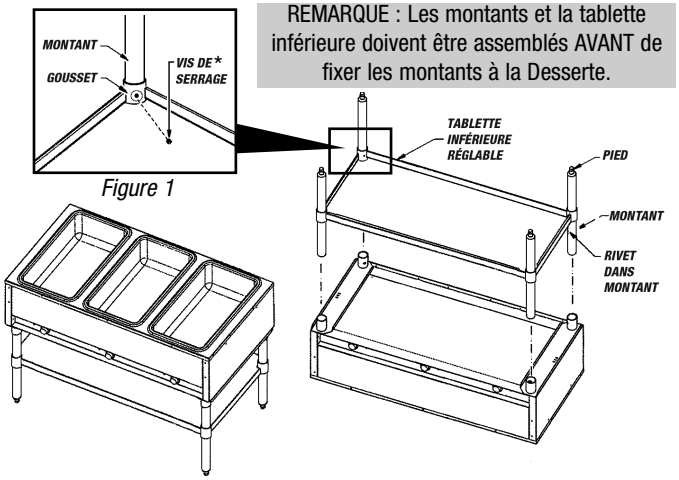


Figure 1

REMARQUE : Les montants et la tablette inférieure doivent être assemblés AVANT de fixer les montants à la Desserte.

1. Retournez la Desserte de sorte que les goussets soient tournés vers le haut. **Attention** : Posez du carton ou un autre matériel de protection pour éviter de rayer le dessus.
2. Insérez les montants dans les goussets. Assurez-vous que le rivet dans le montant est plus proche du gousset que de l'extrémité du pied.
3. Alignez les goussets de la tablette inférieure avec les montants et faites glisser la tablette vers le bas à la position souhaitée. Ne forcez pas et ne heurtez pas les coins sous peine de causer des dommages.
4. Serrez les vis* dans les goussets de la tablette inférieure pour la fixer (voir *Figure 1*) et insérez les pieds dans les montants à l'aide d'un maillet en caoutchouc.
5. Serrez les vis* dans les goussets pour fixer fermement les montants à la Desserte.
6. Retournez la Desserte avec les boutons de commande en haut.
7. Voir les instructions de montage de la planche à découper ci-dessous.

Tablette inférieure boulonnée en option (pour série DHT uniquement)

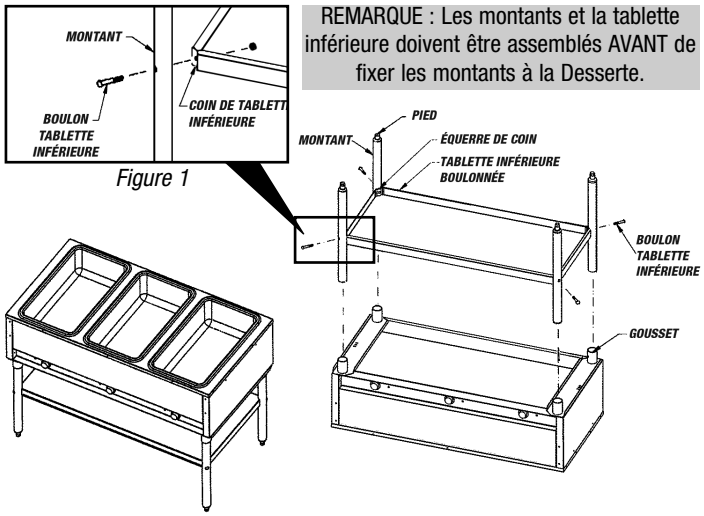


Figure 1

REMARQUE : Les montants et la tablette inférieure doivent être assemblés AVANT de fixer les montants à la Desserte.

1. Retournez la Desserte de sorte que les goussets soient tournés vers le haut. **Attention** : Posez du carton ou un autre matériel de protection pour éviter de rayer le dessus.
2. Insérez les montants dans les goussets.
3. Fixez la tablette inférieure aux montants en insérant le boulon à travers le trou dans le montant et le trou dans le coin de la tablette, puis serrez avec un écrou hexagonal (voir *Figure 1*).
4. Serrez les vis* dans les goussets pour fixer fermement les montants.
5. Retournez la Desserte chauffante avec les boutons de commande en haut.
6. Voir les instructions de montage de la planche à découper ci-dessous.

**** Pour être conformes avec des directives de NSF…***
Les vis de réglage doivent être remplies d'un produit d'étanchéité approuvé par la NSF.

Remarque : Les Dessertes de la série OB/CB ne nécessitent ni tablette inférieure ni montants.

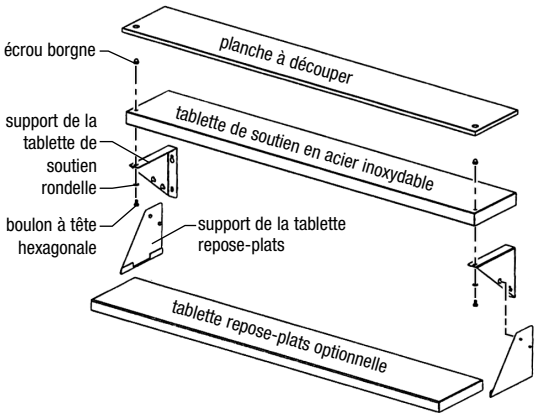


Planche à découper standard (pour tous les modèles)

1. Fixez les supports à la tablette de soutien en utilisant les écrous borgnes, les rondelles, les boulons et les trous pré-percés. Remarque : les écrous borgnes doivent être en haut.
2. Insérez les vis d'assemblage dans les fixations filetées sur la Desserte chauffante. Ne serrez pas.
3. Alignez les trous dans les supports de montage avec les vis et fixez l'ensemble tablette de soutien/support à la Desserte. Serrez les vis.
4. Alignez les trous de la planche à découper avec les écrous borgnes et posez la planche à découper sur la tablette de soutien.

Tablette repose-plats en option

1. Accrochez la tablette repose-plats en métal dans la bride inférieure des supports de la tablette repose-plats.
2. En utilisant les trous des supports de la tablette de soutien, fixez l'ensemble tablette repose-plats/support à l'ensemble tablette de soutien/support.

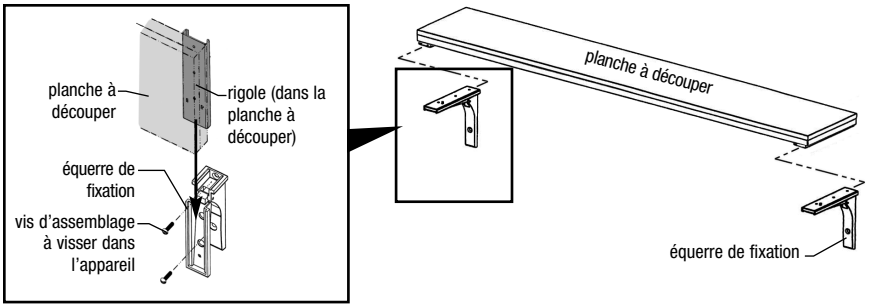


Planche à découper en bois dur en option avec équerres de fixation (pour tous les modèles)

1. Fixez les équerres à la Desserte à l'aide des vis d'assemblage et fixations filetées.
2. Fixez la planche à découper à la Desserte à l'aide des équerres.
3. Soulevez la planche à découper jusqu'à ce qu'elle soit en position horizontale et faites-la glisser vers la Desserte chauffante.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

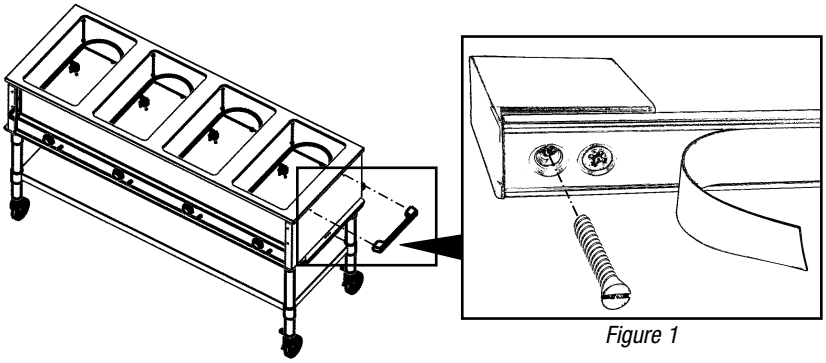


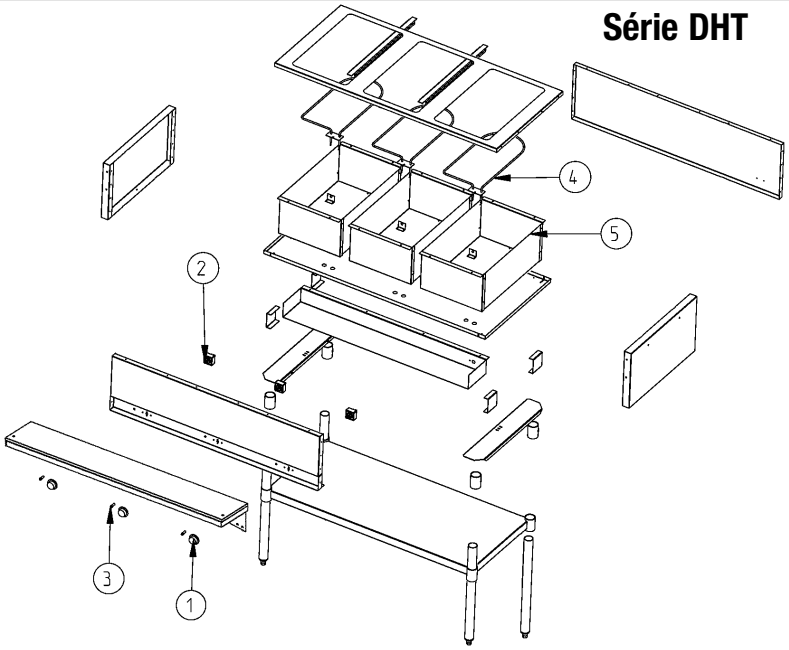
Figure 1

Poussez le traitement (pour les unités portatives)

1. Déterminez quelle extrémité le traitement doit être joint.
2. Retirez les vis existantes du panneau d'extrémité.
3. Sur le traitement, retirez la bande auto-adhésive du vinyle noir tenue en place pour expédier par une charge statique. Retirez la bande sur les trous de vis fraisés par exposition (voir *Figure 1*).
4. Utilisant les vis 10-32x1-3/4″ à tête plate fournies, traitement d'attache solidement (voir *Figure 1*).
5. Enlevez le support de papier de la bande de vinyle et appliquez au traitement, bâche tous les trous de vis.

LISTES DE PIÈCES

Série DHT

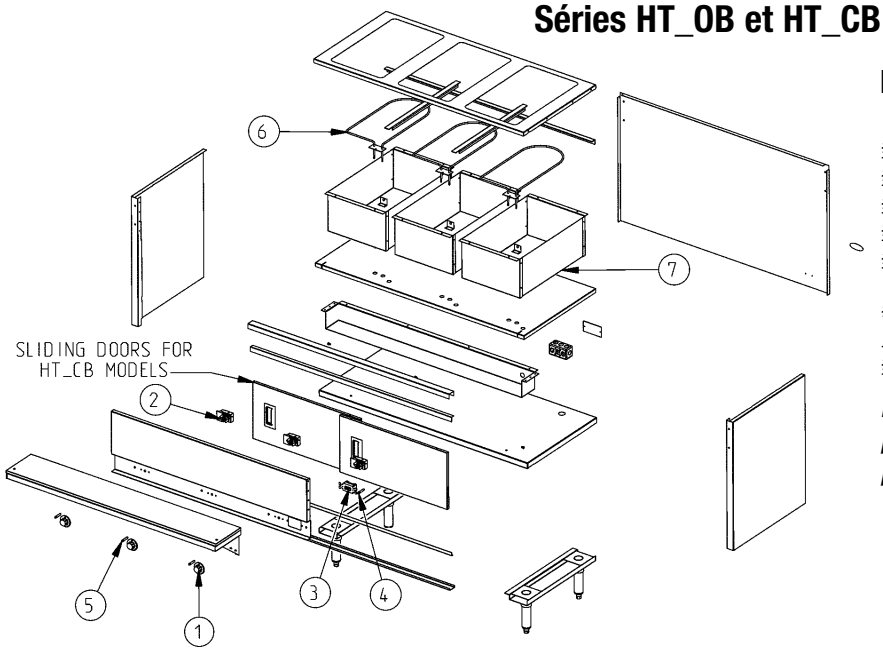


Liste de pièces

N°	*N° modèlé*	*description*
#1	301681	bouton de commande
	301785	120V contrôle, ou
#2	301876	208V contrôle, ou
	301752	240V contrôle
#3	302055	voyant lumineux
	303163	élément de chauffe 120V, ou
#4	303173	élément de chauffe 208V, ou
	303174	élément de chauffe 240V
#5	310907	assemblée des bols
#6	311243	vis de réglage
#7	358306	capuchon de la vis de réglage de la NSF

Les pièces de rechange peuvent être achetées par l'intermédiaire de notre centre de service et pièces autorisé local.

Séries HT_OB et HT_CB



Liste de pièces

N°	*N° modèlé*	*description*
#1	301986	bouton de commande
#2	301959	commande thermostatique
#3	309715	interrupteur à bascule
#4	307547	le voyant lumineux principal
#5	302353	voyant lumineux
	309420	élément de chauffe 120V, ou
#6	303173	élément de chauffe 208V, ou
	303174	élément de chauffe 240V
#7	310904	assemblée des bols

Les pièces de rechange peuvent être achetées par l'intermédiaire de notre centre de service et pièces autorisé local.

MODE D'EMPLOI

FONCTIONNEMENT À SEC AVEC COUVERCLE

1. Avec les ouvertures couvertes, réglez le cadran au maximum pendant 45 minutes pour préchauffer l'appareil. Placez les aliments précuits (minimum 160 ºF) dans les bacs à aliments posés dans les ouvertures et couvrez-les avec des couvercles. Remarque : le voyant lumineux est le point de réglage pour le bouton de commande.
2. Réglez à la position désirée pour la température appropriée des aliments. Celle-ci variera en fonction du type d'aliment, du type de bacs et de la température de service. La NSF exige que la température des aliments soit de 150 ºF minimum.
3. Pour augmenter la température, tournez le bouton au maximum, pour diminuer tournez au minimum.
4. Les bacs à aliments doivent être couverts pour maintenir la température jusqu'au moment de servir et pour éviter aux aliments de se dessécher.

FONCTIONNEMENT À SEC AVEC COUVERCLE (Bacs alimentaires requis)

ATTENTION : NE METTEZ PAS D'EAU DANS LE COMPARTIMENT OU SUR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT.

1. Avec les ouvertures couvertes, réglez le cadran au maximum pendant 45 minutes, posez les bacs alimentaires et remplissez les compartiments d'eau chaude (minimum 185 ºF).
2. Placez les aliments précuits (minimum 160 ºF) dans les bacs à aliments posés dans les ouvertures et couvrez-les avec des couvercles.
3. Réglez à la position désirée pour la température appropriée des aliments. La NSF exige que la température des aliments soit de 150ºF minimum.

Les instructions ci-dessus ne sont que des suggestions d'utilisation et peuvent être modifiées en fonction de vos besoins individuels.
Avec autant d'applications différentes pour cet appareil, il est impossible d'avoir des réglages standard convenant à toutes les situations.

ATTENTION :

1. Cet équipement est conçu et vendu pour un usage commercial uniquement par du personnel formé et expérimenté maîtrisant son fonctionnement et n'est pas destiné à un usage résidentiel ni à un usage direct du public en général dans des services de restauration.
2. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre de service autorisé.
3. L'appareil doit être mis hors tension lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en sortant la fiche de la prise ou en coupant l'alimentation de l'appareil.
4. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les montants fournis pour éviter la surchauffe des surfaces.
5. Vérifiez si le cordon et la fiche sont endommagés, fissurés ou détériorés. Si oui, demandez le remplacement auprès d'un centre de service autorisé.

GARANTIE

Garantie limitée pour les produits Eagle

Metal Masters Foodservice Equipment Co Inc. d/b/a Eagle Group ou Eagle Foodservice Equipment («Eagle») vous garantit par la présente, l'acheteur initial et l'utilisateur final («vous» ou «votre»), que les produits fabriqués par Eagle que vous avez acheté et qui accompagnent cette garantie limitée («produits») seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation conformes à la documentation d'accompagnement pendant une période d'un an à compter de la date d'installation initiale de l'équipement, sans dépasser 18 mois à compter de la date d'expédition d'Eagle. Certaines exclusions s'appliquent, décrites ci-dessous sont les offres de produits qui ont leurs propres normes de garantie individuelles.

La garantie fournie est limitée à la réparation, au remplacement ou au remboursement du prix d'achat des marchandises concernées. Le vendeur ne sera pas responsable des dommages indirects, spéciaux, accessoires, punitifs ou consécutifs de quelque nature que ce soit, y compris la perte d'utilisation, la perte de revenus ou l'interruption d'activité.

Le fait de ne pas faire approuver les travaux d'entretien avant que les travaux ne soient effectués ne sera pas couvert par cette garantie. L'utilisation d'une agence non autorisée annulera la garantie.

La garantie couvre les frais de déplacement justifiés jusqu'à 2 heures ou 100 miles aller-retour jusqu'à un maximum de 150,00 $. Tous les frais supplémentaires dus à des installations nécessitant des travaux, du temps ou des déplacements supplémentaires pour accéder au service sont à la charge exclusive de l'acheteur de l'équipement. Toute exception à ces limitations de déplacement et d'accès doit être préalablement approuvée par le responsable du service de l'usine.

Les accessoires tels que les robinets, les robinets oculaires électroniques, les drains, les unités de pré-rinçage sont couverts par une garantie limitée de 90 jours, à moins que la garantie individuelle du fabricant ne permette un délai supplémentaire.

Eagle fournit également des garanties limitées individuelles concernant des catégories de produits spécifiques.

Tables pour aliments chauds, unités de casseroles froides, équipements de réchauffage portables, tiroirs chauffants et armoires de transport

Eagle garantira pendant 12 mois à compter de la date d'expédition de l'usine ou 6 mois à compter de la date de mise en service (selon la première éventualité). Eagle remplacera toute pièce ou tout composant défectueux après avoir démontré à sa satisfaction qu'il n'y a pas eu de violation de la garantie. Cette garantie ne couvre pas les coûts associés à l'entretien, à la mauvaise utilisation, à l'abus, à l'installation incorrecte, aux réglages de la veilleuse, à la panne de la veilleuse, à la ventilation inadéquate, aux réglages, à la modification, à l'étalonnage, à la mauvaise tension, au mauvais gaz, aux conversions de tension ou de gaz, à la réinitialisation des disjoncteurs, ou des contrôles de sécurité, des frais d'heures supplémentaires, un kilométrage supérieur à 100 miles, une utilisation contraire aux instructions d'installation et d'utilisation, des dommages causés par une inondation, un incendie ou des catastrophes naturelles. La garantie ne s'applique pas si la plaque signalétique a été retirée ou modifiée.

EAGLE GROUP®
Profit from the Eagle Advantage®

• 100 Industrial Boulevard, Clayton, Delaware 19938-8903 U.S.A.
• Tél: 302/653-3000 • 800/441-8440 • Fax: 302/653-2065
• www.eaglegrp.com • www.eaglegrpnews.com • www.eaglemhc.com

Eagle Foodservice Equipment, Eagle MHC et SpecFAB® sont des divisions du groupe Eagle. ©2022 par le groupe Eagle