



Register Online!
¡Regístrese en línea!
S'inscrire en ligne!



Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales

Drawer Warmers HDW and HDW-B Series

I&W #07.05.268.00
(1 of 2)

GB Drawer Warmers

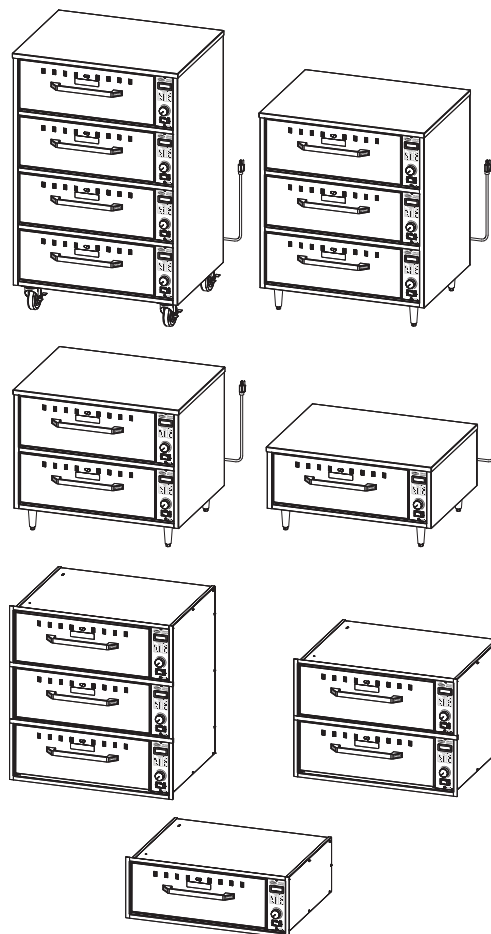
HDW and HDW-B Series
Installation and Operating Manual
For CE and Non-CE Models
P 2

ES Cajones Térmicos

HDW y HDW-B Serie
Manual de Instalación y Operación
Para modelos CE y no CE
P 17

FR Tiroirs Chauffants

HDW et HDW-B Série
Manuel d'installation et d'utilisation
Pour les modèles CE et non-CE
P 32



⚠ 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.

⚠ 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.

Important Owner Information	2	Operation	11
Introduction	2	General	11
Important Safety Information	3	Food Holding Guide	11
Model Description	4	Maintenance	12
Model Designation	4	General	12
Specifications	5	Daily Cleaning	12
Plug Configurations	5	Removing Lime and Mineral Deposits	12
Electrical Rating Chart	5	Troubleshooting Guide	13
Food Holding Capacity	6	Options and Accessories	14
Dimensions	7	International Limited Warranty	16
Installation	9	Service Information	16
General	9		
Installing HDW-X and HDW-XN Models	9		
Installing HDW-XB, HDW-XBN, and HDW-XBR Models	10		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Business

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

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

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

Register your unit!

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



Correct Disposal of this Product

This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of product and its electronic components, contact supplier where product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

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

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

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Drawer Warmers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the unit.

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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



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

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

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Built-in units must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- 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 21°C (70°F).
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into 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.

FIRE HAZARD:

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

**WARNING**

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

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.

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

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

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

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

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

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

NOTICE

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

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

All Models

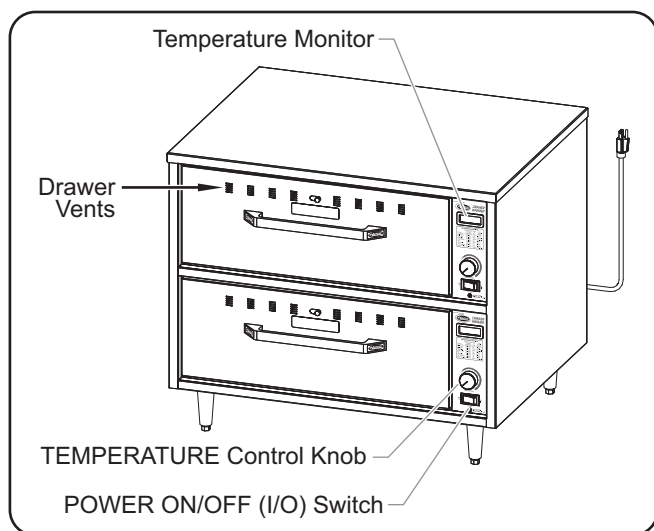
All Hatco Drawer Warmers are built of rugged aluminized and stainless steel with durable nylon rollers, 12 gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. Each drawer features adjustable drawer vents for humidity control, a POWER ON/OFF (I/O) switch, TEMPERATURE Control knob, and a TEMPERATURE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

HDW-X Models

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

HDW-XN Models

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



Model HDW-2

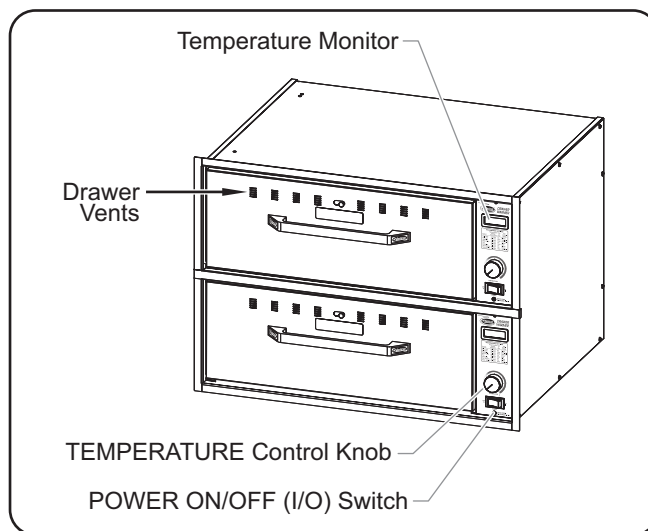
NOTE: Additional caster and leg sizes are available for the freestanding units. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

HDW-XB Models

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

HDW-XBN Models

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

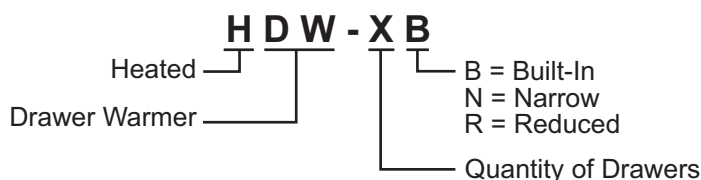


Model HDW-2B

HDW-XBR Models

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

MODEL DESIGNATION



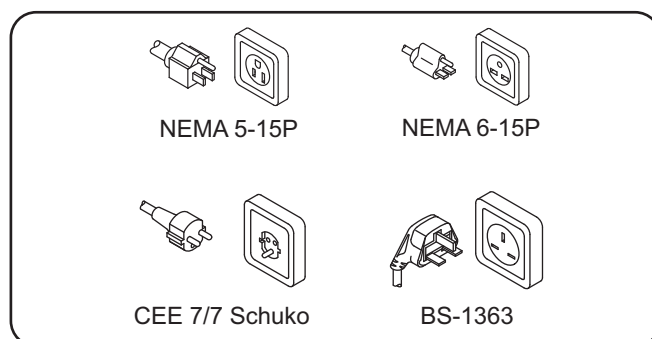
Plug Configurations

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

WARNING

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

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



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

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

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1 and HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2 and HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3 and HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)
	220–230 (CE)	1800–1968	8.2–8.6	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	230–240 (CE)	1653–1800	7.2–7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)

The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

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

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1B, HDW-1BN, and HDW-1BR	120	450	3.8	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	Hardwired w/Conduit	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B, HDW-2BN, and HDW-2BR	120	900	7.5	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	Hardwired w/Conduit	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B, HDW-3BN, and HDW-3BR	120	1350	11.3	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	Hardwired w/Conduit	101 kg (223 lbs.)

The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Food Holding Capacity

A standard drawer has the following capacity:

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

Dimensions — HDW-X and HDW-XN Models

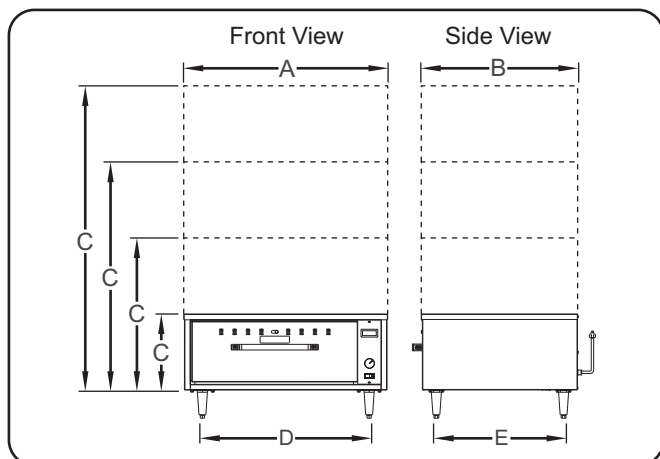
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-1/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	794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

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

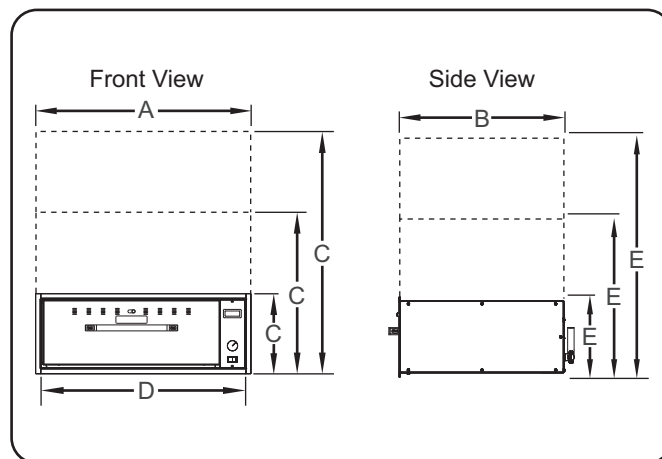
Dimensions — HDW-XB and HDW-XBN Models

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

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



HDW-X and HDW-XN Dimensions

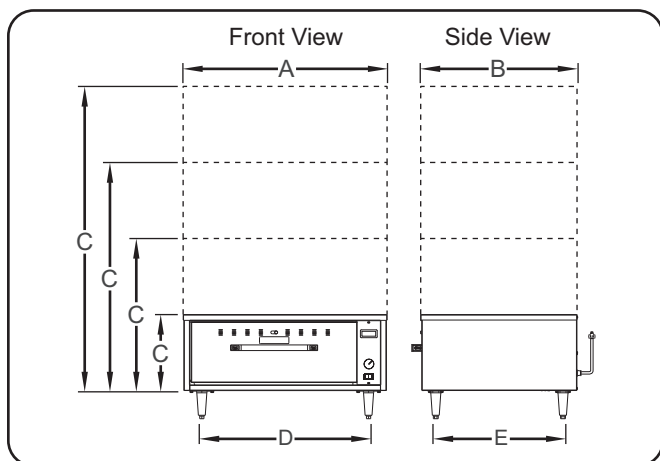


HDW-XB and HDW-XBN Dimensions

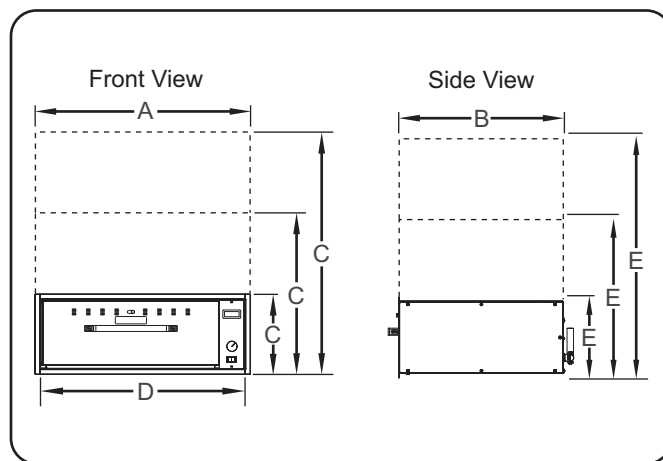
Dimensions — HDW-XBR Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Built-In Width (D)	Built-In Height (E)
HDW-1BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	273 mm (10-3/4")	715 mm (28-3/16")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	546 mm (21-1/2")	715 mm (28-3/16")	521 mm (20-1/2")
HDW-3BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	819 mm (32-1/4")	715 mm (28-3/16")	794 mm (31-1/4")

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



HDW-XR Dimensions



HDW-XBR Dimensions

General

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

⚠ WARNING

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

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

NOTICE

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

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

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

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

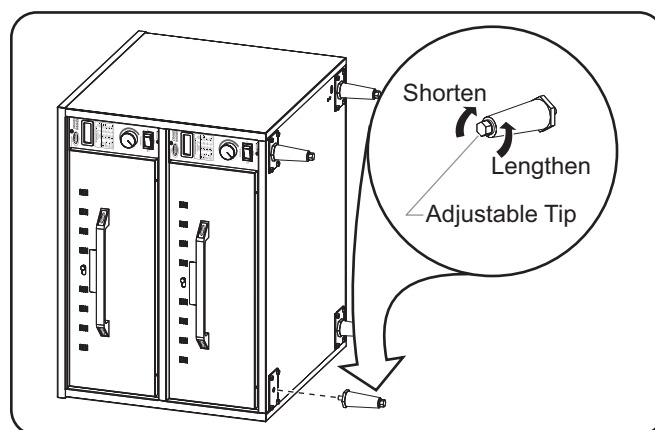
Installing HDW-X and HDW-XN Models

HDW-X and HDW-XN models are freestanding units that require the installation of legs or casters before operation.

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

Installing Legs

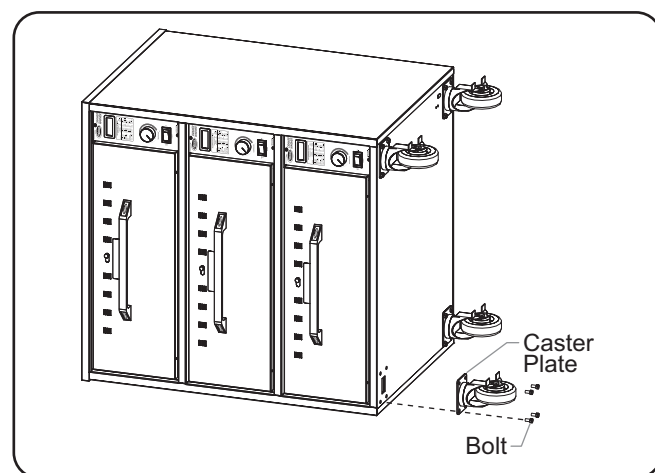
1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



Leg Installation on HDW-2 Model

Installing Casters

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



Caster Installation on HDW-3 Model

Installing HDW-XB, HDW-XBN, and HDW-XBR Models

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

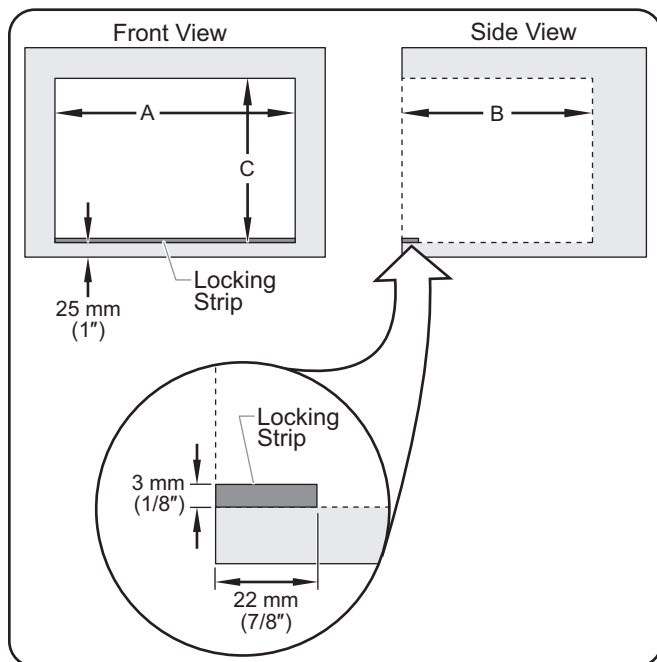
⚠ WARNING

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

1. Cut the appropriate opening in the cabinet. Refer to the "Built-In Cutout Dimensions" chart and illustration for dimensions.

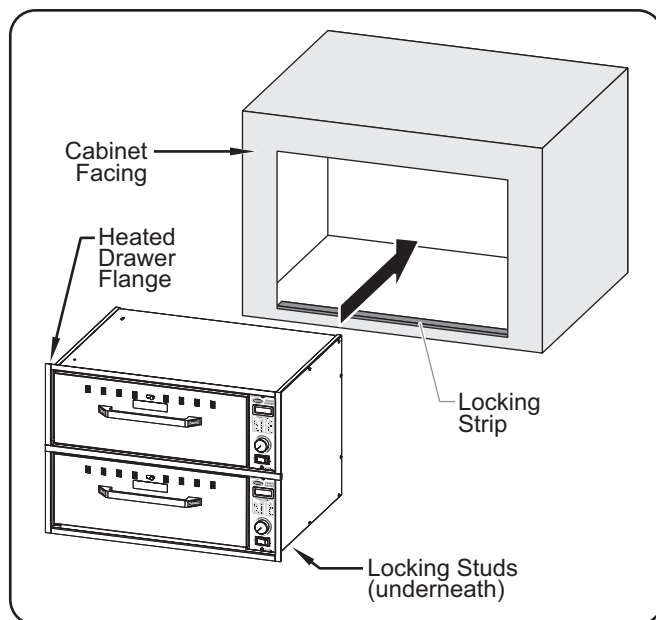
NOTE: Maintain a minimum clearance of 25 mm (1") between the cutout opening and the floor.

2. Fasten a locking strip (not supplied) to the lower front inside lip of the cabinet opening.



Cutout and Locking Strip Dimensions

3. Make sure a properly grounded electrical supply of the correct voltage and size is installed inside the cabinet cutout. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Partially insert the unit into the opening, making sure the conduit is fed into the opening first.
5. Have a qualified electrician connect the unit wires from the conduit to the electrical supply inside the cabinet.
6. Before installing the unit into the opening completely, apply a bead of National Sanitation Foundation-approved sealant between the heated drawer flange and the cabinet facing.
7. Slide the unit into the opening until the front locking studs drop behind the locking strip. To verify installation, pull out the bottom drawer completely and gently pull to ensure the unit is locked in place.



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

Built-In Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	257 mm (10-1/8")
HDW-2B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	514 mm (20-1/4")
HDW-3B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	514 mm (20-1/4")
HDW-3BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	529 mm (20-13/16")
HDW-3BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	802 mm (31-9/16")

General

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

WARNING

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

Startup

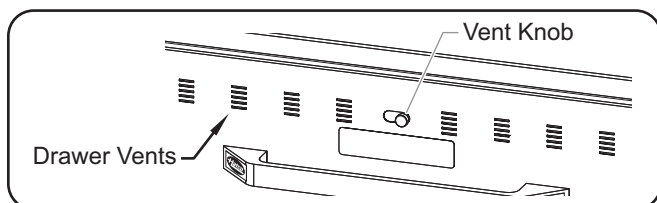
1. For freestanding units, plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the ON (I) position.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the Food Holding Guide in this section.

CAUTION

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
 - Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.
4. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
 5. Adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.



Drawer Vents

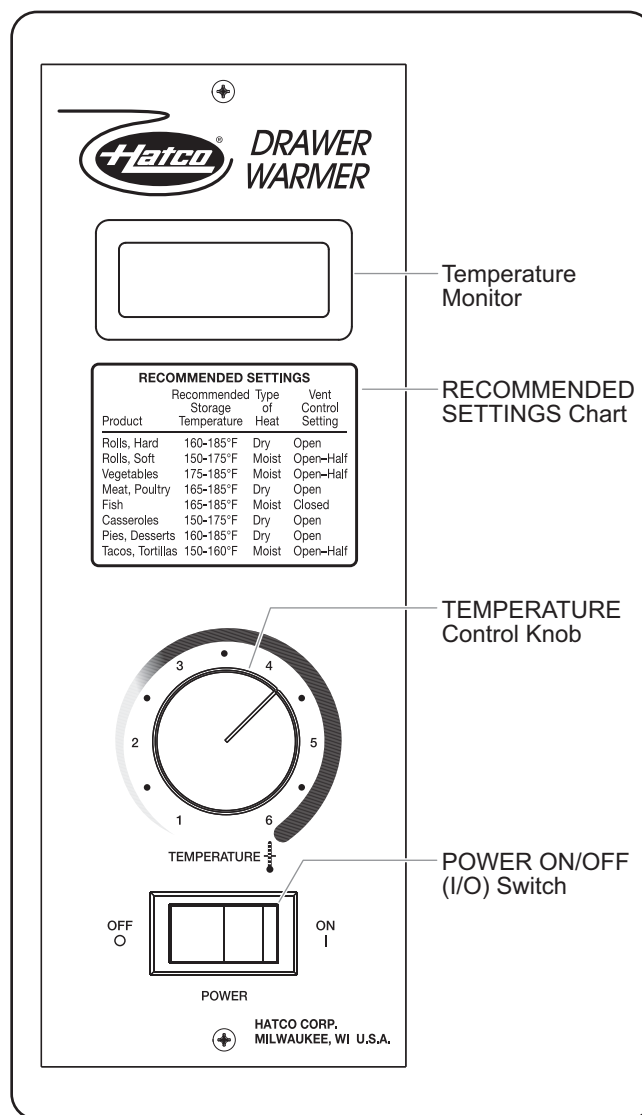
NOTE: Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held, as well as the frequency of drawer opening.

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

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

Shutdown

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



Drawer Warmer Control Panel

Food Holding Guide

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

General

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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

Daily Cleaning

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord (freestanding models), and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans and accessories.

NOTICE

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

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

Removing Lime and Mineral Deposits (Models with Optional Water Pan)

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	TEMPERATURE control set too high.	Move TEMPERATURE control knob to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Temperature control set too low.	Move TEMPERATURE control knob to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	Optional water pan empty or not installed.	Install and/or fill water pan with clean water. Control level of moisture using drawer vents.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	Optional water pan installed, but not needed.	Remove water pan from drawer.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element burned out.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

Digital Temperature Control

The Digital Temperature Control is factory installed and takes the place of the standard drawer warmer control panel. Use the following procedure to operate the Digital Temperature Control.

Startup

1. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch(es) to the ON position.
 - The corresponding digital TEMPERATURE Controller will energize and the current temperature of the drawer or "LO" will appear on the display. "LO" indicates the drawer temperature is below 21°C (70°F).
2. Press the **SET** key on the digital TEMPERATURE Controller two times to verify the setpoint temperature. See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the FOOD HOLDING GUIDE in this manual.
 - The setpoint temperature will be shown for 10 seconds. After 10 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature" in this section.

NOTE: The digital TEMPERATURE controller is pre-set to a setpoint temperature of 85°C (185°F) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The minimum to maximum setpoint temperature range is 21°C (70°F) to 93°C (200°F).



BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.
 - Use caution when opening drawer. Hot air escapes when drawer is open.
3. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

1. Move the Power ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The digital temperature control and heated drawer will shut off.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature.

1. Press the **SET** key three times. The current setpoint temperature will be shown on the TEMPERATURE display ("SP" will be displayed after the second press).
2. Press the **▲** key or **▼** key within 10 seconds to change the setpoint temperature.
3. Press the **SET** key to lock in the new setpoint temperature. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

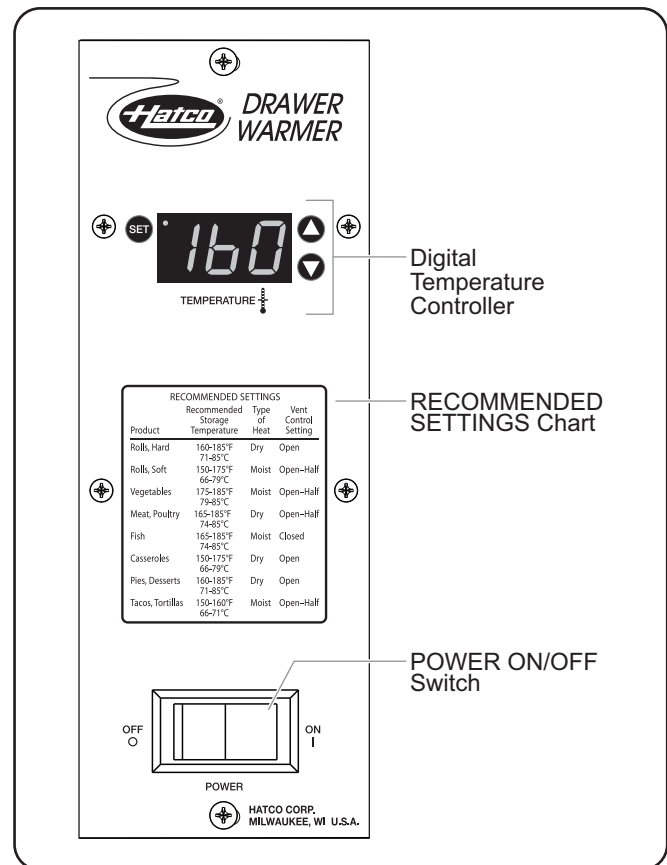
NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

Use the following procedure to change between Fahrenheit and Celsius on the display.

1. Press the **SET** key once. Either an "F" for Fahrenheit or "C" for Celsius will be displayed.
2. Press the **▲** key or **▼** key within 10 seconds to change from "F" (Fahrenheit) and "C" (Celsius).
3. Press the **SET** key three times to lock in the new setting. The TEMPERATURE display will go blank for two seconds to show that the new setting has been accepted.

NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.



Control Panel with Digital Temperature Controller

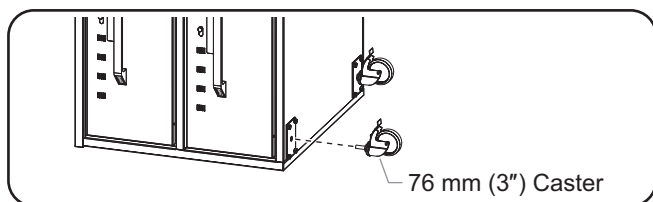
76 mm (3") Locking Casters

76 mm (3") locking casters are available for the one, two, and three-drawer freestanding units in place of the legs. 76 mm (3") locking casters add 108 mm (4-1/4") to the height of the unit. Use the following procedure to install casters onto the bottom of the unit.

NOTICE

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

1. Remove any pans from the drawers of the unit.
2. Carefully lay the unit on its left or right side (requires two people).
3. Remove the legs, if installed.
4. Install the caster into a hole where a leg was removed. Tighten securely.



Installing 76 mm (3") Casters

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

51 mm (2") Swivel Casters

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

102 mm (4") Locking Casters

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

127 mm (5") Locking Casters

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

152 mm (6") Adjustable Legs

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

Oversized Drawer

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

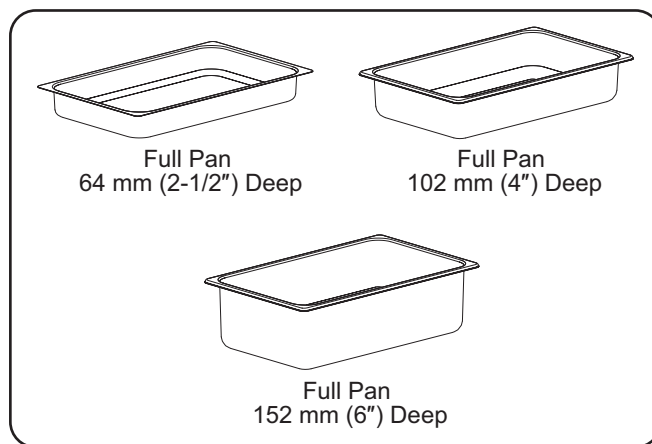
Biscuit Drawer

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

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

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



Stainless Steel Food Pans

Water/Spillage Pan

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

Splash Baffle

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

Chip Guard

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

Trivet

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

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

a) Two (2) Year Parts Warranty:

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

b) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts Warranty:

Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SERVICE INFORMATION

The warranty on Hatco Drawer Warmers is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with a Drawer Warmer during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on the back of the unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address
- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at **www.hatcocorp.com**, select the *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

Información Importante para el Propietario.....	17	Instalación de los Modelos HDW-XB, HDW-XBN, y HDW-XBR	25
Introducción	17	Operación	26
Información Importante de Seguridad.....	18	Generalidades	26
Descripción del Modelo	19	Guía de Conservación de los Alimentos	26
Denominación del Modelo	19	Mantenimiento	27
Especificaciones.....	20	Generalidades	27
Configuraciones del Enchufe	20	Limpieza Diaria	27
Cuadro de Clasificación Eléctrica	20	Eliminación de los Depósitos de Cal y de Minerales	27
Capacidad Máxima de Conservación	21	Guía de Resolución de Problemas	28
Dimensiones	22	Opciones y Accesorios	29
Instalación	24	Garantía Internacional Limitada	31
Generalidades	24	Información del Servicio de Garantía	31
Instalación de los Modelos HDW-X y HDW-XN.....	24		

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (situado en la parte trasera en las unidades independientes y en la cara interna del panel izquierdo en las unidades integrables), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m.

Horario de la zona central

(Horario de verano: junio a septiembre

7:00 a.m. a 5:00 p.m. horario de la

zona central, lunes a jueves

7:00 a.m. a 4:00 p.m. horario de la zona central, viernes)

Teléfono: 414-671-6350

Correo Electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976 (Piezas y servicio)

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en **www.hatcocorp.com**.



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

INTRODUCCIÓN

Gracias al diseño de los Cajones Térmicos de Hatco, los alimentos se conservan a una temperatura de servicio óptima y su calidad permanece intacta. Su diseño permite un alto rendimiento en la cocina e incluye acero inoxidable de gran resistencia, uniones sólidas, guías correderas en acero inoxidable y cajones de cierre hermético. Los Cajones Térmicos pueden conservar todo tipo de alimentos como carnes, verduras o panecillos, manteniendo su temperatura y sabor hasta el momento de servirlos.

En el caso de las unidades con varios cajones, cada uno de los cajones cuenta con mandos individuales que permiten almacenar una mayor variedad de alimentos calientes para los periodos de máxima afluencia de clientes.

Los Cajones Térmicos de Hatco son el fruto de importantes trabajos de investigación y ensayos de campo. Los materiales empleados han sido seleccionados por su gran resistencia, aspecto atractivo y rendimiento óptimo. Todas las unidades son sometidas a cuidadosas inspecciones y pruebas antes de proceder a su envío.

Este manual contiene las instrucciones relativas a la instalación, las medidas de seguridad y el manejo de los Cajones Térmicos de Hatco.

Hatco recomienda leer todas las instrucciones referentes a la instalación, el funcionamiento y la seguridad contenidas en este manual antes de comenzar la instalación o utilizar la unidad.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.

⚠ ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- La instalación de las unidades empotradas debe realizarla un electricista cualificado. La instalación del aparato debe respetar todos los códigos de electricidad aplicables. En el caso de que la instalación no la lleve a cabo una persona cualificada, la garantía quedará anulada y podrían producirse descargas eléctricas, quemaduras y daños a la unidad y/o a su entorno.
- Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

Asegure que los productos alimenticios han sido calentados a la temperatura adecuada para la seguridad de los alimentos antes de colocarlos en la unidad. No calentar el producto alimenticio de forma correcta podría resultar en graves riesgos para la salud. Esta unidad es sólo de mantenimiento de productos alimenticios precalentados.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de los niños están supervisados y manténgalos alejados de la unidad.

Asegúrese de que los usuarios de esta unidad han recibido la formación necesaria para garantizar el manejo de esta unidad de forma segura y apropiada.

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento en esta unidad. El mantenimiento por parte de personal que no esté calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- Tenga cuidado al abrir los cajones: saldrá aire muy caliente.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

Todos los Modelos

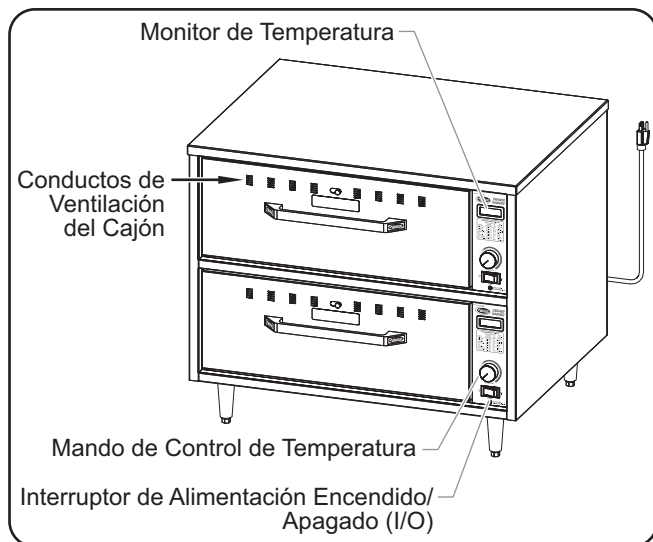
Todos los Cajones Térmicos de Hatco están fabricados con materiales resistentes, rodillos de nylon de gran durabilidad, guías correderas en acero inoxidable de 2,78 mm de espesor y uniones sólidas. Cada uno de los cajones cuenta con conductos de ventilación regulables para el control de la humedad, un interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O), un mando de control de temperatura y un monitor de temperatura. Cada cajón incluye bandejas estándar de 152 mm (6") de profundidad. El aislamiento del panel superior y de los laterales garantiza un mejor aprovechamiento de la energía y las resistencias están garantizadas durante un periodo de dos años. Todos los modelos de la serie HDW llevan instalado un cable de alimentación de 1829 mm (6') con clavija.

Modelo HDW-X

Los modelos HDW-X son unidades independientes disponibles en modelos con uno, dos, tres y cuatro cajones. Las unidades con uno, dos y tres cajones cuentan con patas de 102 mm (4"). Las unidades con cuatro cajones están equipadas con patas de acero inoxidable de 152 mm (6"). Los modelos independientes HDW-X llevan instalado un cable de alimentación de 1829 mm (6') con clavija.

Modelo HDW-XN

Los modelos HDW-XN tienen todas las características de los modelos independientes HDW-X, pero cuentan con un perfil más estrecho para su colocación en espacios más reducidos. Estas unidades están disponibles en modelos con uno, dos y tres cajones.



Modelo HDW-2

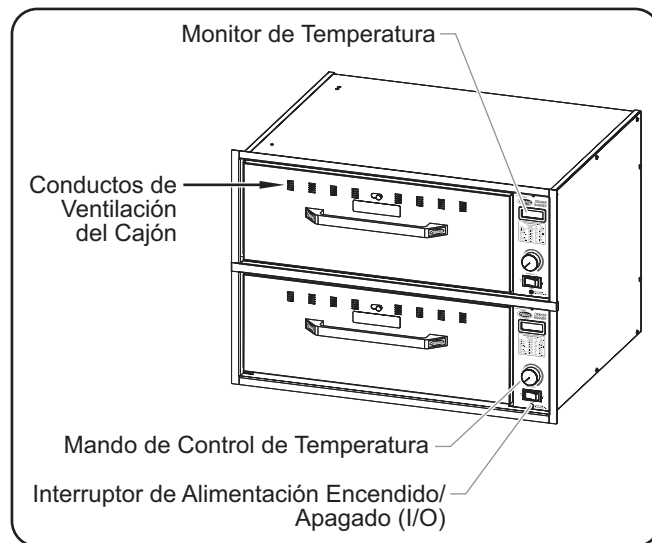
NOTA: Para obtener información adicional sobre las patas o las ruedas, consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS de este manual.

Modelo HDW-XB

Los modelos HDW-XB son unidades disponibles en modelos con uno, dos y tres cajones.

Modelo HDW-XBN

Los modelos HDW-XBN tienen todas las características de los modelos HDW-XB, pero cuentan con un perfil más estrecho para su colocación en espacios más reducidos. Estas unidades están disponibles en modelos con uno, dos y tres cajones.

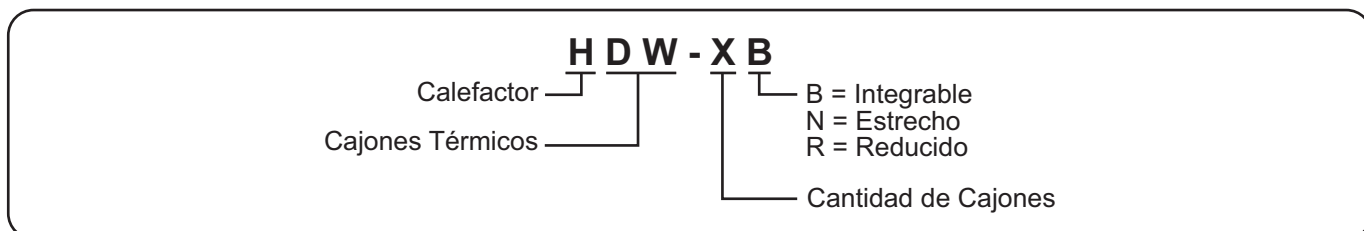


Modelo HDW-2B

Modelos HDW-XBR

Los modelos HDW-XBR tienen todas las características de los modelos HDW-XB pero tienen menor profundidad, lo que permite su uso en espacios reducidos. Estas unidades están disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones.

DENOMINACIÓN DEL MODELO



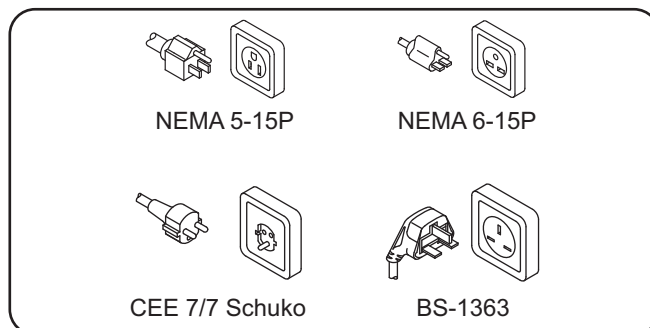
Configuraciones del Enchufe

Las unidades independientes incluyen un cable eléctrico y una clavija instalados en fábrica. Las clavijas suministradas varían dependiendo de las aplicaciones.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.

NOTA: La etiqueta con las especificaciones está situada en el panel posterior en el caso de las unidades independientes y en la cara interna del panel izquierdo en el caso de las unidades integrables. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de este aparato, consulte la etiqueta.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-X y HDW-XN

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HDW-1 y HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2 y HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3 y HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)
	220–230 (CE)	1800–1968	8.2–8.6	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	230–240 (CE)	1653–1800	7.2–7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)

La información eléctrica en las áreas sombreadas se refiere **solamente a los modelos para Internacionales**.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-XB, HDW-XBN, y HDW-XBR

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HDW-1B, HDW-1BN, y HDW-1BR	120	450	3.8	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	Conducto	40 kg (88 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	Conducto	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B, HDW-2BN, y HDW-2BR	120	900	7.5	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	Conducto	72 kg (159 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	Conducto	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B, HDW-3BN, y HDW-3BR	120	1350	11.3	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	Conducto	101 kg (223 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	Conducto	101 kg (223 lbs.)

La información eléctrica en las áreas sombreadas se refiere **solamente a los modelos para Internacionales**.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Capacidad Máxima de Conservación

El cajón estándar tiene la siguiente capacidad:

- Panecillos: 6–8 docenas
- Costillas: 11–14 kg (25–30 lbs.)
- Patatas: 3–3-1/2 docenas

Dimensiones — Modelos HDW-X y HDW-XN

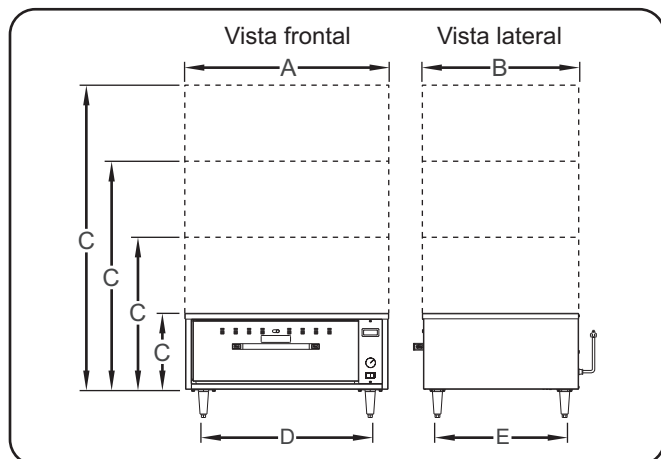
Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las Patas (D)	Profundidad de las Patas (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-1/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575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

NOTA: Añada 102 mm (4") a la Altura (C) en el caso de las unidades con patas de plástico estándar de 102 mm (4") (sume 152 mm [6"] si la unidad tiene patas de 152 mm [6"]). Para obtener información adicional sobre las patas o las ruedas, consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS de este manual.

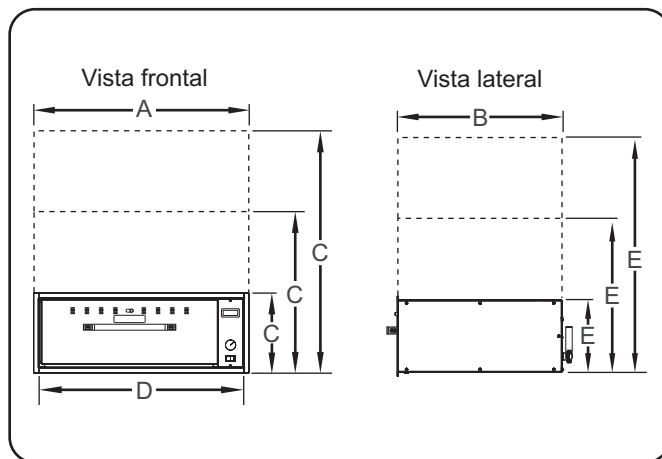
Dimensiones — Modelos HDW-XB y HDW-XBN

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

NOTA: Añada 35 mm (1-3/8") a la Profundidad (B) para calcular las dimensiones de profundidad incluyendo el conector del conducto.



HDW-X y HDW-XN Dimensiones

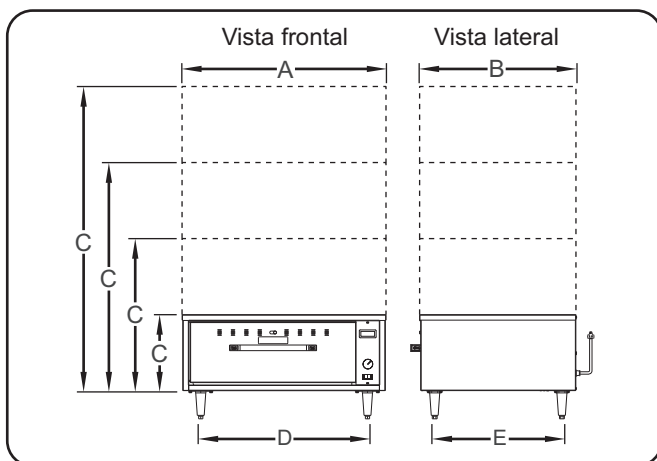


HDW-XB y HDW-XBN Dimensiones

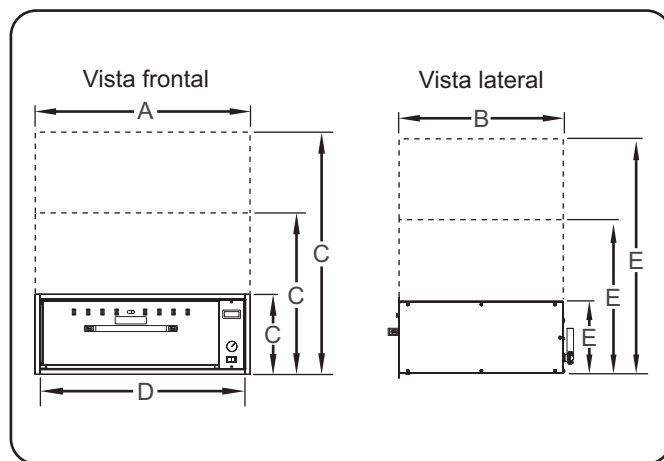
Dimensiones — Modelos HDW-XBR

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las integrables (D)	Profundidad de las integrables (E)
HDW-1BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	273 mm (10-3/4")	715 mm (28-3/16")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	546 mm (21-1/2")	715 mm (28-3/16")	521 mm (20-1/2")
HDW-3BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	819 mm (32-1/4")	715 mm (28-3/16")	794 mm (31-1/4")

NOTA: Añada 35 mm (1-3/8") a la Profundidad (B) para calcular las dimensiones de profundidad incluyendo el conector del conducto.



HDW-XR Dimensiones



HDW-XBR Dimensiones

Generalidades

Los Cajones Térmicos se envían con todas sus piezas montadas en fábrica. Tenga cuidado al desembalar la caja de envío para evitar posibles daños a la unidad y a los accesorios incluidos.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).

RIESGO DE INCENDIO: Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

1. Retire la unidad de la caja.
2. Saque el paquete informativo que encontrará en uno de los cajones de la unidad.

NOTA: Para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía, registre la garantía en nuestro sitio web. Para obtener más información, consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO.

3. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
4. Coloque la unidad en la ubicación que desea.
 - Sitúe la unidad en un lugar donde la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 21°C (70°F). Evite las zonas en las que se produzcan movimientos o corrientes de aire (como lugares próximos a ventiladores o campanas de evacuación de humos o conductos de aire acondicionado).
 - Asegúrese de que la unidad repose sobre una superficie estable y nivelada o en una estructura firme.
 - Asegúrese de que la unidad está situada a una altura adecuada y en un lugar apropiado para su uso.
5. Instale la unidad. Consulte el correspondiente procedimiento de instalación en esta sección.

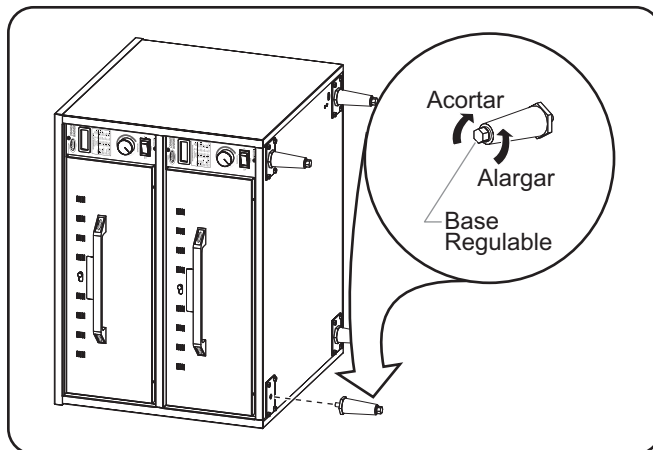
Instalación de los Modelos HDW-X y HDW-XN

Los modelos HDW-X y HDW-XN son unidades independientes que requieren la instalación de patas o ruedas antes de comenzar a utilizarse.

1. Saque la bolsa de plástico que contiene las cuatro patas o ruedas y que encontrará dentro del cajón de la unidad.
2. Con cuidado, apoye la unidad sobre uno de sus laterales (para esta operación se necesitan dos personas).
3. Instale cada una de las patas o ruedas. Consulte el correspondiente procedimiento en esta sección.
4. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (para esta operación se necesitan dos personas). Si la unidad no está nivelada o se balancea, gire la base regulable de las patas hasta que la unidad quede nivelada.

Instalación de las Patas

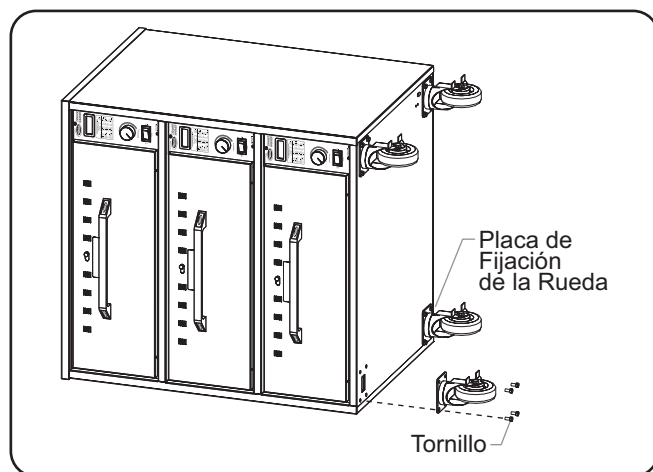
1. Inserte una de las patas en el orificio de una de las esquinas de la unidad.
2. Apriete la pata con la mano hasta que quede fijada. No las apriete con excesiva fuerza.
3. Para instalar las otras tres patas, repita los pasos 1 y 2.



Instalación de las Patas — Modelo HDW-2

Instalación de las Ruedas

1. Haga coincidir los cuatro orificios de la placa de fijación de la rueda con los cuatro orificios situados en una de las esquinas de la cara inferior de la unidad.
2. Inserte un tornillo en cada uno de los orificios de la placa de fijación de la rueda de forma que penetren en los orificios de la cara inferior de la unidad. Atorníllelos con firmeza.
3. Para llevar a cabo la instalación de las otras tres ruedas, repita los pasos 1 y 2.



Instalación de las ruedas en el Modelo HDW-3

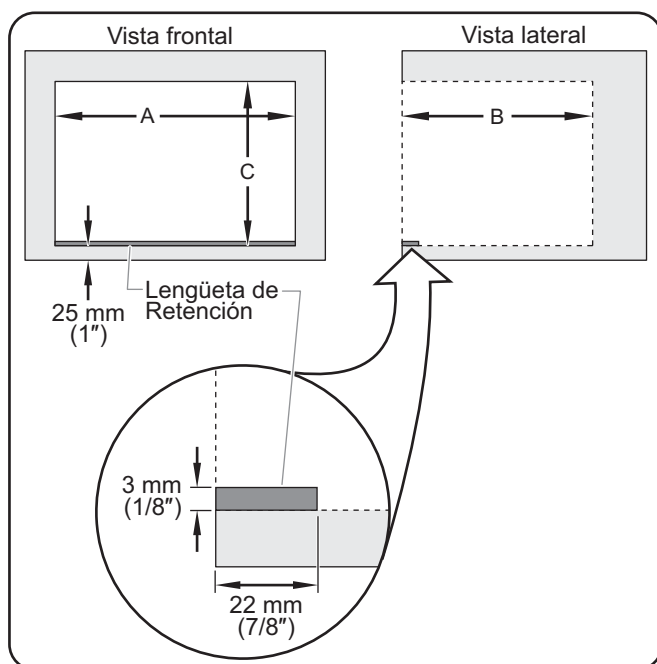
Instalación de los Modelos HDW-XB, HDW-XBN, y HDW-XBR

Los modelos HDW-XB, HDW-XBN, y HDW-XBR son unidades integrables que deben ser instaladas en el armario correspondiente antes de comenzar a ser utilizadas.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: La instalación de las unidades empotradas debe realizarla un electricista cualificado. La instalación del aparato debe respetar todos los códigos de electricidad aplicables. En el caso de que la instalación no la lleve a cabo una persona cualificada, la garantía quedará anulada y podrían producirse descargas eléctricas, quemaduras y daños a la unidad y/o a su entorno.

1. Realice la abertura correspondiente en el armario. Para obtener información sobre las dimensiones, consulte la ilustración y la tabla inferiores.

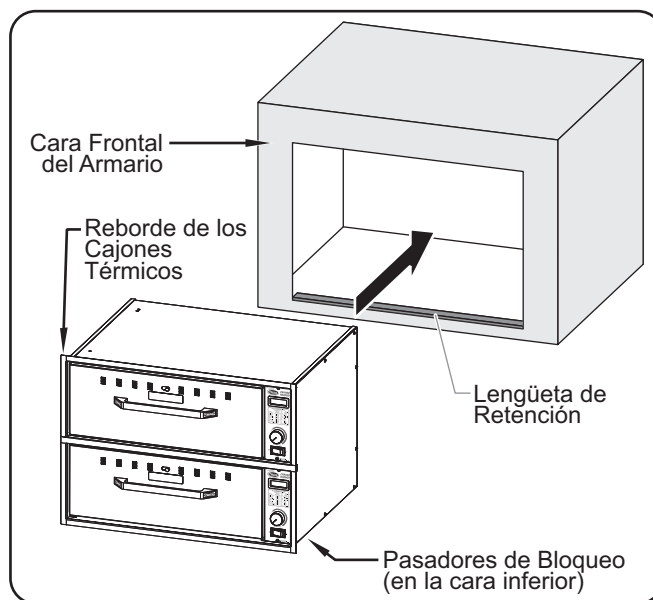


Dimensiones de la abertura y de la lengüeta de retención

NOTA: La distancia mínima entre la cavidad del armario y el suelo debe ser de 25 mm (1").

2. Instale una lengüeta de retención (no suministrada con la unidad) en el borde inferior frontal del interior de la abertura realizada en el armario.
3. Asegúrese de que la cavidad del armario dispone de una toma de corriente puesta a tierra y de que el voltaje, tamaño y configuración de clavija son los adecuados. Consulte la sección Especificaciones de este manual para obtener más información.
4. Introduzca la parte trasera de la unidad en la cavidad del armario, asegurándose de que el cable de alimentación entra en primer lugar.
5. Asegúrese de que un electricista cualificado conecta los cables del conducto de la unidad a la toma de corriente situada en el interior del armario.

6. Antes de introducir completamente la unidad en la cavidad del armario, aplique unas gotas de adhesivo (cualquiera que haya sido aprobado por la NFS estadounidense) entre el reborde de la unidad y la cara frontal del armario.
7. Introduzca la unidad en la cavidad del armario hasta que los pasadores de bloqueo queden por detrás de la lengüeta de retención. Para verificar que la instalación se ha realizado correctamente, tire del cajón inferior hasta el máximo permitido; a continuación vuelva a tirar con suavidad y compruebe que la unidad permanece inmóvil en su posición.



Instalación de las unidades integrables

Dimensiones del recorte

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	257 mm (10-1/8")
HDW-2B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	514 mm (20-1/4")
HDW-3B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	514 mm (20-1/4")
HDW-3BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	529 mm (20-13/16")
HDW-3BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	802 mm (31-9/16")

Generalidades

Para utilizar los Cajones Térmicos, siga el procedimiento descrito a continuación. Cada uno de los cajones puede ser controlado y supervisado de forma independiente mediante los conductos de ventilación regulables, que permiten controlar el nivel de humedad, el interruptor de alimentación de encendido/apagado (I/O), el mando de control de temperatura y el indicador de temperatura.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.

Encendido

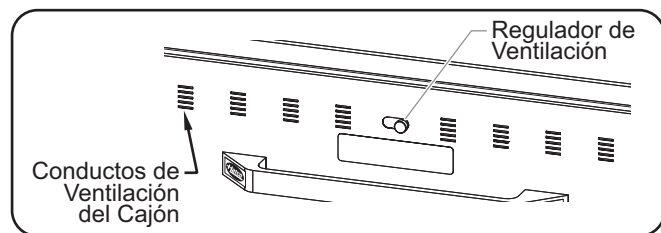
1. En el caso de las unidades independientes, enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente puesta a tierra y que tenga una configuración adecuada de voltaje, tamaño y clavija. Consulte la sección Especificaciones de este manual para obtener más información.
2. Coloque el interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O) en la posición de encendido (I).
3. Sitúe el mando de control de temperatura en la posición de temperatura deseada. Consulte la tabla de Ajustes Recomendados situada en el cuadro de mandos o la Guía de Conservación de los Alimentos incluida en esta sección.

⚠ ATENCIÓN

El aceite empleado en la fabricación de la unidad está homologado y puede generar humo durante un periodo de hasta 30 minutos durante el encendido inicial. El humo sólo aparecerá durante el encendido inicial. No introduzca alimentos en la unidad hasta que el humo se haya disipado.

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
 - Tenga cuidado al abrir los cajones: saldrá aire muy caliente.
4. Deje transcurrir de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.
 5. Ajuste los conductos de ventilación de la unidad deslizando el regulador de ventilación situado en la cara frontal de los paneles hasta que alcance el nivel de humedad deseado. Los conductos de ventilación completamente abiertos dejan escapar el máximo de humedad.



Conductos de Ventilación del Cajón

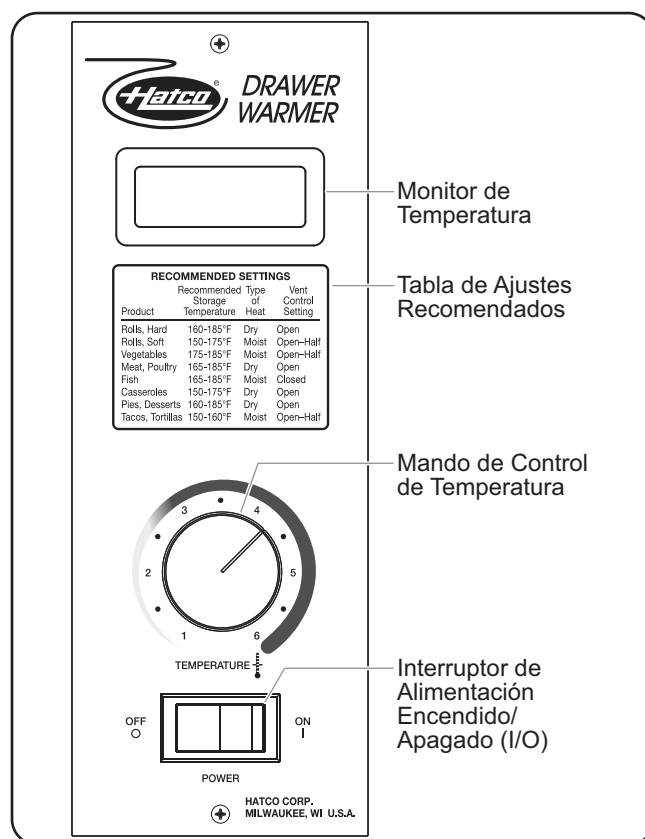
NOTA: El nivel de ventilación adecuado dependerá del tipo y cantidad de alimentos que contenga la unidad, además de la frecuencia con que abra los cajones.

NOTA: La garantía no cubre los daños ocasionado por el agua.

NOTA: Para conseguir un nivel de humedad más elevado, puede añadir agua (aproximadamente 6 mm [1/4"] de agua) a la bandeja para agua/protectora opcional antes de introducir la bandeja para alimentos en el cajón. Compruebe el nivel del agua de forma periódica. Añada la cantidad de agua necesaria. Se recomienda el uso de la pantalla anti-salpicaduras para evitar que se derrame agua al interior del armario al abrir o cerrar los cajones. Si utiliza agua de dureza elevada, deberá limpiar las bandejas y eliminar la cal acumulada en éstas de forma periódica. Para obtener información sobre las instrucciones de descalcificación, consulte la sección de MANTENIMIENTO.

Apagado

1. Coloque el interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O) en la posición de apagado (O).
2. Deje que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.



Cuadro de Mandos

Guía de Conservación de los Alimentos

Alimento	Temperatura de Conservación Recomendada	Tipo de Calor	Posición del Conducto de Ventilación
Panecillos	71°–85°C	Seco	Cerrado
Bollos	66°–79°C	Húmedo	Semiabierto
Verduras	79°–85°C	Húmedo	Semiabierto
Carne, Pollo	74°–85°C	Seco	Cerrado
Pescado	74°–85°C	Húmedo	Abierto
Guisos	66°–79°C	Seco	Cerrado
Pasteles, Postres	71°–85°C	Seco	Cerrado
Tacos, Tortillas	66°–71°C	Húmedo	Semiabierto

Generalidades

El diseño de los Cajones Térmicos garantiza una resistencia y un rendimiento óptimos con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- **Desenchufe el cable de alimentación o APAGUE el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.**
- **NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.**
- **No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.**
- **Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.**
- **No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.**

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Limpieza Diaria

Se recomienda que la unidad se limpie diariamente para preservar el acabado de la unidad así como para mantener su rendimiento.

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe la unidad.
2. Extraiga y limpie todas las bandejas de alimentos.

AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

3. Limpie las superficies con un paño húmedo. Se puede utilizar una crema limpiadora no abrasiva para manchas difíciles.
 - No olvide inspeccionar el interior de la unidad por si fuera necesario limpiarlo. Es posible que se caigan trozos de comida de la bandeja y que vayan a parar a la cavidad del cajón. **¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras — ¡No limpie la cavidad del cajón cuando la unidad esté encendida o enchufada!**
4. Limpie la unidad entera utilización seca de una tela limpia, seca.

Eliminación de los Depósitos de Cal y de Minerales (Para los Modelos con Bandeja Opcional para Agua)

Para llevar a cabo la limpieza y descalcificación periódicas de la bandeja para agua, siga el procedimiento descrito a continuación.

NOTA: El contenido de cal y de minerales del agua empleada habitualmente en la unidad determinará la frecuencia con que debe llevar a cabo el procedimiento de descalcificación.

NOTA: Lleve a cabo este procedimiento cuando no vaya a utilizar la unidad durante un periodo de tiempo prolongado, como puede ser al final del día.

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de alimentación (si se trata de un modelo independiente), y deje que la unidad se enfríe.
2. Cuando la unidad se haya enfriado, extraiga y vacíe la bandeja para agua.
3. Llene la bandeja para agua con una mezcla compuesta por un 75% de agua y un 25% de vinagre blanco hasta que la mezcla cubra los depósitos de cal y de minerales.
4. Introduzca la bandeja para agua con la solución descalcificante en la unidad.
5. Enchufe y encienda la unidad. Deje funcionar la unidad durante 30 minutos.
6. Apague la unidad y desenchufe el cable de alimentación (si se trata de un modelo independiente).
7. Deje actuar la solución descalcificante de la bandeja durante al menos dos horas (el tiempo requerido dependerá de la cantidad de depósitos acumulados en la bandeja para agua).
8. Extraiga la bandeja para agua y vacíe la solución descalcificante.
9. Llene y vacíe la bandeja para agua con la solución descalcificante hasta que la bandeja haya quedado limpia.
10. Cuando la bandeja para agua haya quedado limpia, vuelva a instalarla en la unidad. Enchufe la unidad y llene la bandeja para agua tal y como lo hace de forma habitual (6 mm [1/4"] de agua es la cantidad recomendada).

NOTA: Si los depósitos de cal y de minerales acumulados en la bandeja para agua no se han eliminado completamente, repita este procedimiento y deje actuar la mezcla descalcificante durante más tiempo.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Desenchufe el cable de alimentación o **APAGUE** el interruptor con fusibles/cortocircuito y deje que la unidad se enfríe antes de realizar ninguna operación de mantenimiento o limpieza.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Unidad demasiado caliente.	Nivel de temperatura seleccionado demasiado alto.	Seleccione una posición de temperatura más baja.
	Unidad enchufada en fuente de alimentación incorrecta.	Verifique con personal cualificado que la fuente de alimentación corresponde a las especificaciones de la unidad.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Unidad no suficientemente caliente.	No ha dejado transcurrir el tiempo necesario para precalentar la unidad.	Deje transcurrir de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.
	Nivel de temperatura seleccionado demasiado alto.	Seleccione una posición de temperatura más alta.
	El cajón no está completamente cerrado.	Compruebe que todos los cajones están completamente cerrados.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Los alimentos están demasiado secos	Los conductos de ventilación del cajón están cerrados.	Abra los conductos de ventilación.
	La bandeja para agua opcional está vacía o no está instalada.	Instale o llene la bandeja para agua con agua limpia. Controle el nivel de humedad regulando los conductos de ventilación.
Los alimentos están demasiado jugosos	Los conductos de ventilación del cajón están abiertos.	Cierre los conductos de ventilación.
	La bandeja para agua opcional está instalada, pero no es necesaria.	Saque la bandeja para agua del cajón.
La unidad no funciona.	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de alimentación ON/OFF a la posición ON.
	El interruptor automático del cuadro de distribución se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor automático.
	Interruptor de alimentación ON/OFF defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Resistencia fundida.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar al agente de servicio más cercano, inicie sesión en el sitio web de Hatco en www.hatcocorp.com y haga clic en Find Service Agent (Encontrar un agente de servicio) o póngase en contacto con el Equipo de piezas y servicio de Hatco:

Teléfono: 414-671-6350

Correo electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

Controlador de Temperatura Digital

El controlador de temperatura digital viene instalado de fábrica y ocupa la misma posición que el cuadro de mandos de los cajones térmicos estándar. Para utilizar el controlador digital de temperatura, siga el procedimiento descrito a continuación.

Puesta en Marcha

- Coloque el interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O) en la posición de encendido (I).
 - El correspondiente controlador digital de temperatura se encenderá y la pantalla mostrará la temperatura actual del cajón o el mensaje "LO". "LO" indica que la temperatura del cajón es inferior a 21°C (70°F).
- Pulse dos veces la tecla **SET** situada en el controlador de temperatura digital para comprobar la temperatura programada. Consulte la tabla de Ajustes Recomendados situada en el cuadro de mandos o la Guía de Conservación de los Alimentos incluida en este manual.
 - La temperatura programada se mostrará durante 10 segundos. Transcurridos estos 10 segundos, la pantalla volverá a indicar la temperatura actual del estante en funcionamiento. Para modificar la temperatura programada, consulte el apartado Cambio de la Temperatura Programada incluido en esta sección.

NOTA: El controlador de temperatura digital tiene un valor predeterminado de 85°C (185°F) programado en fábrica. Si se cambia la temperatura programada, la nueva temperatura programada permanecerá en la memoria hasta que vuelva a modificarla. La temperatura programada puede variar de los 21°C (70°F) a los 93°C (200°F).

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
 - Tenga cuidado al abrir los cajones: saldrá aire muy caliente.
- Deje que la unidad funcione durante 15–20 minutos hasta que alcance la temperatura de funcionamiento.

Apagado

- Coloque el interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O) en la posición de apagado (O). El controlador de temperatura digital y el cajón en funcionamiento se apagarán.

Cambio de la temperatura del punto de ajuste

Realice el siguiente procedimiento para cambiar el punto de ajuste de temperatura.

- Presione la tecla **SET** tres veces. El punto de ajuste de temperatura actual se muestra en la pantalla TEMPERATURA (aparecerá "SP" después de presionar la segunda vez).
- Presione la tecla **▲** o la tecla **▼** durante 10 segundos para cambiar el punto de ajuste de temperatura.
- Presione la tecla **SET** para fijar el nuevo punto de ajuste de temperatura. La pantalla TEMPERATURA quedará en blanco por dos segundos para mostrar que la nueva configuración se ha aceptado.

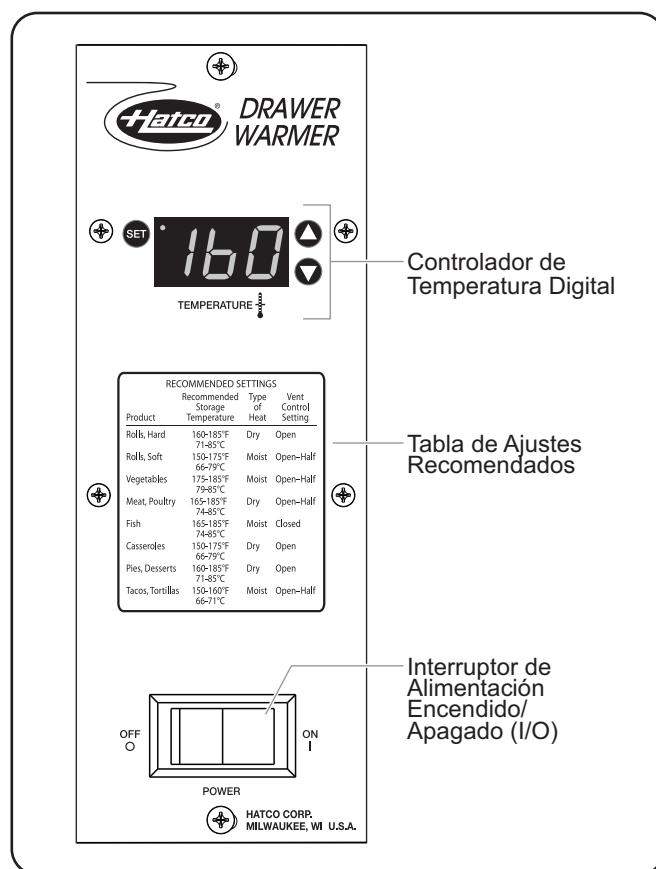
NOTA: Después de 10 segundos de inactividad durante el proceso de programación, el controlador sale del modo de programación automáticamente sin guardar ningún cambio.

Cambio de ajuste de grados Fahrenheit y Celsius

Realice el siguiente procedimiento para cambiar entre grados Fahrenheit y Celsius en la pantalla.

- Presione la tecla **SET** una vez. Aparecerá una "F" por Fahrenheit, o una "C" por Celsius.
- Presione la tecla **▲** o la tecla **▼** durante 10 segundos para cambiar entre "F" (Fahrenheit) y "C" (Celsius).
- Presione la tecla **SET** tres veces para fijar el nuevo ajuste. La pantalla TEMPERATURA quedará en blanco por dos segundos para mostrar que la nueva configuración se ha aceptado.

NOTA: Después de 10 segundos de inactividad durante el proceso de programación, el controlador sale del modo de programación automáticamente sin guardar ningún cambio.



Panel del Controlador de Temperatura Digital

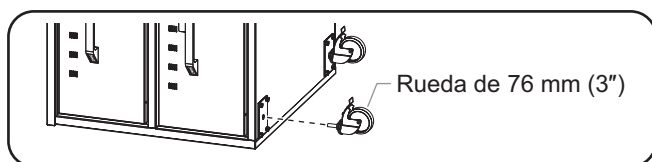
Ruedas Fijas de 76 mm (3")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 76 mm (3") en las unidades independientes de uno, dos y tres cajones. Las ruedas fijas de 76 mm (3") añaden 108 mm (4-1/4") a la altura de la unidad. Siga el procedimiento que se describe a continuación para instalar las ruedas en el panel inferior de la unidad.

AVISO

No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

1. Extraiga cualquier bandeja que haya dentro de los cajones de la unidad.
2. Con cuidado, apoye la unidad sobre uno de sus paneles laterales (para esta operación se necesitan dos personas).
3. Si las patas están instaladas en la unidad, retírelas.
4. Instale la rueda en el orificio en el que antes estaba instalada una pata. Apriete hasta que quede bien sujeta.



Instalación de las Ruedas

5. Para instalar las demás ruedas, repita los pasos 3 y 4.
6. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (para esta operación se necesitan dos personas).

Ruedas Giratorias de 51 mm (2")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 51 mm (2") en las unidades independientes de uno, dos y tres cajones. Las ruedas fijas de 51 mm (2") añaden 64 mm (2-1/2") a la altura de la unidad.

Ruedas Fijas de 102 mm (4")

Existe la posibilidad de instalar ruedas fijas de 102 mm (4") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las ruedas fijas de 102 mm (4") añaden 133 mm (5-1/4") a la altura de la unidad.

Ruedas Fijas de 127 mm (5")

Existe la posibilidad de instalar ruedas giratorias de 127 mm (5") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las ruedas fijas de 127 mm (5") añaden 159 mm (6-1/4") a la altura de la unidad.

Patas Regulables de 152 mm (6")

Existe la posibilidad de instalar patas regulables de acero inoxidable de 152 mm (6") en las unidades independientes de uno, dos, tres y cuatro cajones. Las patas regulables de 152 mm (6") añaden 152 mm (6") de altura a la unidad.

Cajón extragrande

Hay disponibles cajones y fuentes de tamaño extragrande como opción instalada de fábrica en los modelos HDW-X y HDW-XB. La fuente mide 508 mm An x 381 mm Prof x 127 mm Al (20" x 15" x 5").

Bandeja para Agua/Protectora

La bandeja para agua/protectora se instala en el interior del cajón, por debajo de la bandeja para alimentos; puede usarse para proporcionar humedad en la zona de calentamiento o para impedir que se derrame agua al interior del armario. Hatco recomienda el uso de la pantalla anti-salpicaduras.

Soporte

El soporte eleva los alimentos 13 mm (1/2") sobre el fondo de la bandeja grande.

Protector de Resistencias

El protector de resistencias recubre por completo las resistencias y evita que entren en contacto con cualquier tipo de alimento.

Cajón para panecillos

Hay disponibles un cajón para panecillos como opción instalada de fábrica en los modelos HDW-X y HDW-XB. Los cajones para panecillos tienen capacidad para dos bandejas de tamaño medio de 457 mm An x 330 mm Prof (18" x 13") (las bandejas no se incluyen).

Bandejas para Alimentos

Disponemos de bandejas para alimentos accesorias, fabricadas en acero inoxidable y disponibles en varios tamaños.

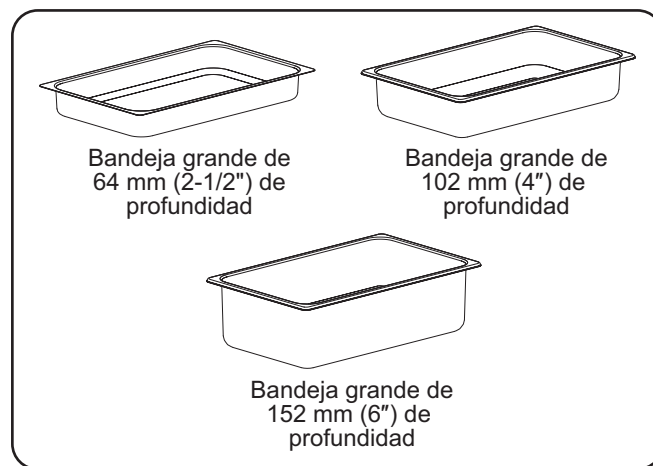
ALUM PANBandeja de tamaño medio de 457 mm An x 330 mm Prof (18" x 13")

ST PAN 2.....Bandeja grande en acero inoxidable de 64 mm (2-1/2") de profundidad — 324 mm An x 527 mm Prof x 64 mm Al (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4.....Bandeja grande en acero inoxidable de 102 mm (4") de profundidad — 324 An x 527 Prof x 102 Al mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

ST PAN 1/2 x 6"Bandeja de acero inoxidable de tamaño medio con una profundidad de 152 mm (6") — 324 mm An x 264 mm Prof x 152 mm Al (12-3/4" x 10-3/8" x 6")

HDW 6" PAN.....Bandeja grande en acero inoxidable de 152 mm (6") de profundidad — 324 An x 527 Prof x 152 Al mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Bandejas para Alimentos en Acero Inoxidable

Pantalla Anti-Salpicaduras

La pantalla anti-salpicaduras se usa junto con la bandeja para agua/protectora opcional. La pantalla de acero inoxidable encaja en la parte inferior de la bandeja para agua/protectora, por encima del agua contenida en la bandeja; impide que se derrame agua al interior del armario al abrir o cerrar los cajones, a la vez que libera humedad en el interior del cajón.

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)
Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)
Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)
Resistencias de vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)
Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)
Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

b) Garantía de Cinco (5) Años para las Piezas:

Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo
Calentadores de agua a gas de refuerzo

d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleateados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORA A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

El periodo de garantía de los Cajones Térmicos de Hatco es de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío, lo que tenga lugar primero.

Si tiene un problema con uno de nuestros Cajones Térmicos durante la vigencia de la garantía, siga los pasos descritos a continuación:

Póngase en Contacto con un Distribuidor Local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en la parte inferior de la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: 414-671-6350
- Mande un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: **partsandservice@hatcocorp.com**

Informations Importantes pour le Propriétaire	32
Introduction	32
Consignes de Sécurité Importantes	33
Description du Modèle	34
Désignation du Modèle	34
Caractéristiques Techniques	35
Configuration des Fiches	35
Tableau des Caractéristiques électriques	35
Capacité de maintien au chaud des aliments	36
Dimensions	37
Installation	39
Généralités	39
Installation des modèles HDW-X et HDW-XN	39
Installation des modèles HDW-XB, HDW-XBN, et HDW-XBR	40

Mode d'emploi	41
Généralités	41
Guide de maintien au chaud des aliments	41
Maintenance	42
Généralités	42
Nettoyage quotidien	42
Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux	42
Guide de Dépannage	43
Options et Accessoires	44
Garantie Limitée Internationale	46
Informations de Service	46

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : +1-414-671-3976 (Pièces et Service
après-vente)

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



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Les tiroirs chauffants de Hatco permettent de garder les aliments à la température optimale de service sans compromettre la qualité. Ils sont conçus pour les cuisines très actives, en inox robuste, avec de la visserie solide, des glissières inox et des tiroirs à fermeture positive. Les tiroirs chauffants gardent au chaud tout ce qui va de la viande aux légumes en passant par les petits pains, sans perte de goût jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Sur des appareils à tiroirs multiples, chaque tiroir comporte des commandes individuelles pour contenir une plus grande variété d'aliments chauds pendant les périodes de service de crête.

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

Ce manuel fournit les instructions d'installation, les consignes de sécurité et le mode d'emploi des tiroirs chauffants. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Les appareils intégrés doivent être installés par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à tous les codes électriques locaux. Une installation effectuée par du personnel non qualifié annulera la garantie de l'unité et peut entraîner des chocs électriques ou des brûlures, ainsi que des dommages sur l'appareil et/ou son voisinage.
- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm (1") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- N'utilisez pas de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

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

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

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

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

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 ; télécopieur +1 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

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

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

Tous les Modèles

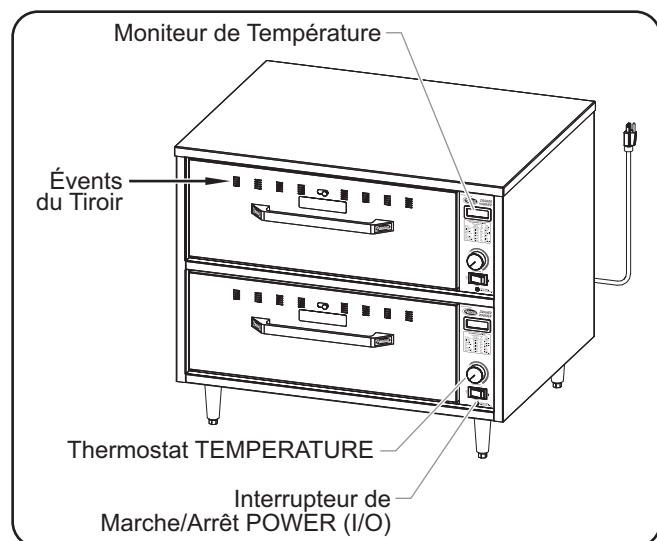
Tous les tiroirs chauffants Hatco sont de construction solide avec des galets en nylon durables, des glissières inox calibre 12 et une visserie ultra-robuste. Chaque tiroir a des glissières à évent réglables pour réguler l'humidité, un interrupteur de marche/arrêt (I/O), et un moniteur de température. Des plaques de taille standard de 152 mm (6") de profondeur sont fournies avec chaque tiroir. Le dessus et les côtés isolés offrent un rendement énergétique maximum et les éléments chauffants sont garantis pendant deux ans. Tous les modèles série HDW comprennent un cordon d'alimentation attaché de 1829 mm (6') avec fiche.

Modèle HDW-X

Les modèles HDW-X sont des appareils amovibles disponibles en versions à un, deux, trois et quatre tiroirs. Les appareils à un, deux et trois tiroirs sont équipés de pieds de 102 mm (4"). L'appareil à quatre tiroirs est équipé de pieds de 152 mm (6") en acier inoxydable. Les modèles amovibles de la série HDW-X comprennent un cordon d'alimentation attaché de 1829 mm (6') avec fiche.

Modèle HDW-XN

Les modèles HDW-XN possèdent toutes les fonctions des modèles HDW-X amovibles, mais leur profil est plus étroit pour des besoins en espace plus compacts. Ces appareils sont disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.



Modèle HDW-2

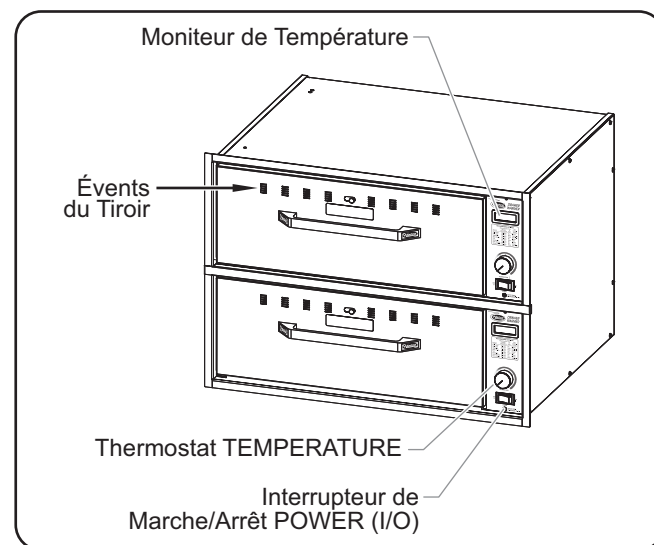
NOTA: Pour des informations supplémentaires sur les pieds ou les roulettes, référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES dans ce manuel.

Modèle HDW-XB

Les modèles HDW-XB sont des appareils encastré disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.

Modèle HDW-XBN

Les modèles HDW-XBN possèdent toutes les fonctions des modèles HDW-XB, mais leur profil est plus étroit pour des besoins en espace plus compacts. Ces appareils sont disponibles en versions à un, deux et trois tiroirs.

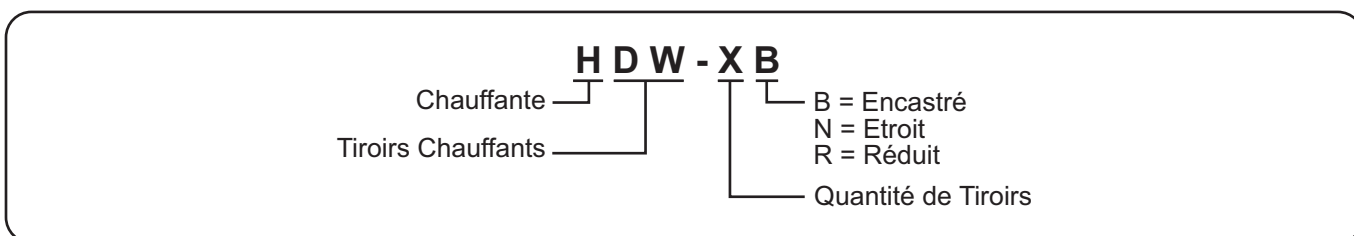


Modèle HDW-2B

Modèles HDW-XBR

Les modèles HDW-XRB présentent toutes les caractéristiques des modèles HDW-XB, mais ils sont moins profonds pour une installation dans des espaces plus restreints. Ces appareils sont disponibles avec un, deux ou trois tiroirs.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



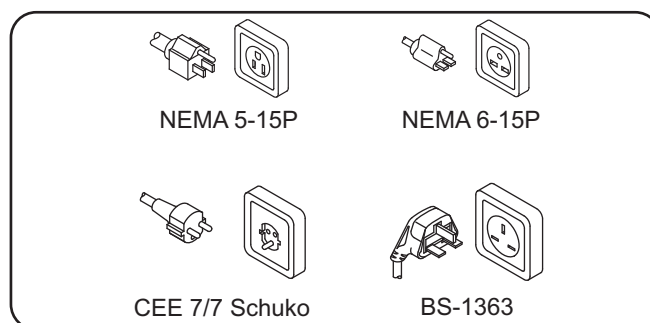
Configuration des fiches

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

AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques se trouve à l'arrière des modèles indépendants et à l'intérieur du panneau gauche dans les modèles encastrés. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-X et HDW-XN

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1 et HDW-1N	120	450	3.8	NEMA 5-15P	44 kg (97 lbs.)
	208	450	2.2	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	NEMA 6-15P	44 kg (97 lbs.)
	220	450	2.0	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	240	450	1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	CEE 7/7 Schuko	44 kg (97 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	BS-1363	44 kg (97 lbs.)
HDW-2 et HDW-2N	120	900	7.5	NEMA 5-15P	76 kg (168 lbs.)
	208	900	4.3	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	NEMA 6-15P	76 kg (168 lbs.)
	220	900	4.1	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	240	900	3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	CEE 7/7 Schuko	76 kg (168 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	BS-1363	76 kg (168 lbs.)
HDW-3 et HDW-3N	120	1350	11.3	NEMA 5-15P	105 kg (232 lbs.)
	208	1350	6.5	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	NEMA 6-15P	105 kg (232 lbs.)
	220	1350	6.1	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	240	1350	5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	CEE 7/7 Schuko	105 kg (232 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	BS-1363	105 kg (232 lbs.)
HDW-4	120	1800	15	NEMA 5-15P	134 kg (296 lbs.)
	208	1800	8.7	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	NEMA 6-15P	134 kg (296 lbs.)
	220	1800	8.2	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	240	1800	7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)
	220–230 (CE)	1800–1968	8.2–8.6	CEE 7/7 Schuko	134 kg (296 lbs.)
	230–240 (CE)	1653–1800	7.2–7.5	BS-1363	134 kg (296 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent les modèles destinés à internationaux uniquement.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-XB, HDW-XBN, et HDW-XBR

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1B, HDW-1BN, et HDW-1BR	120	450	3.8	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	208	450	2.2	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220	450	2.0	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	240	450	1.9	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	220–230 (CE)	450–492	2.0–2.1	Conduit	40 kg (88 lbs.)
	230–240 (CE)	413–450	1.8–1.9	Conduit	40 kg (88 lbs.)
HDW-2B, HDW-2BN, et HDW-2BR	120	900	7.5	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	208	900	4.3	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220	900	4.1	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	240	900	3.8	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	220–230 (CE)	900–984	4.1–4.3	Conduit	72 kg (159 lbs.)
	230–240 (CE)	826–900	3.6–3.8	Conduit	72 kg (159 lbs.)
HDW-3B, HDW-3BN, et HDW-3BR	120	1350	11.3	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	208	1350	6.5	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220	1350	6.1	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	240	1350	5.6	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	220–230 (CE)	1350–1476	6.1–6.4	Conduit	101 kg (223 lbs.)
	230–240 (CE)	1239–1350	5.4–5.6	Conduit	101 kg (223 lbs.)

Les informations électriques grisées dans le tableau désignent **les modèles destinés à internationaux uniquement**.

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Capacité de maintien au chaud des aliments

Un tiroir standard a la capacité suivante :

- Petits pains: 6–8 douzaines
- Côtes: 25–30 lbs. (11–14 kg)
- Pommes de terre: 3–3-1/2 douzaines

Dimensions — Modèles HDW-X et HDW-XN

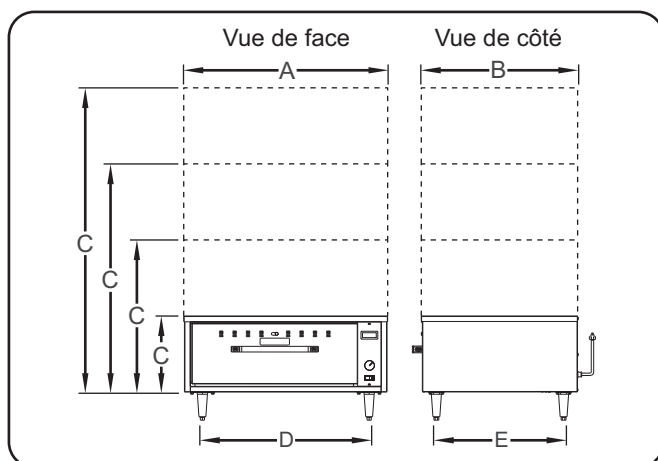
Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-2	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	537 mm (21-1/8")	629 mm (24-3/4")	484 mm (19-1/16")
HDW-3	749 mm (29-1/2")	575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

NOTA: Ajouter 102 mm (4") à la hauteur (C) pour des appareils avec des pieds en plastique standards de 102 mm (4") ajoutez 152 mm [6"] pour les appareils avec des pieds de 152 mm [6"]. Pour des informations supplémentaires sur les pieds ou les roulettes, référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES dans ce manuel.

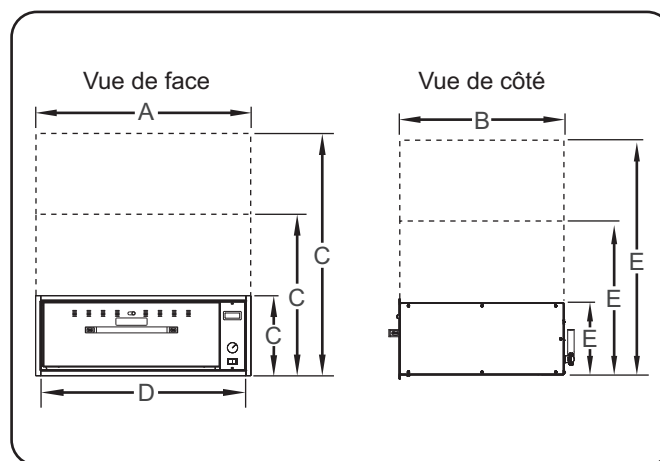
Dimensions — Modèles HDW-XB et HDW-XBN

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

NOTA: Ajouter 35 mm (1-3/8") à la profondeur (B) pour la taille de la profondeur comprenant le raccord de conduit.



HDW-X et HDW-XN Dimensions

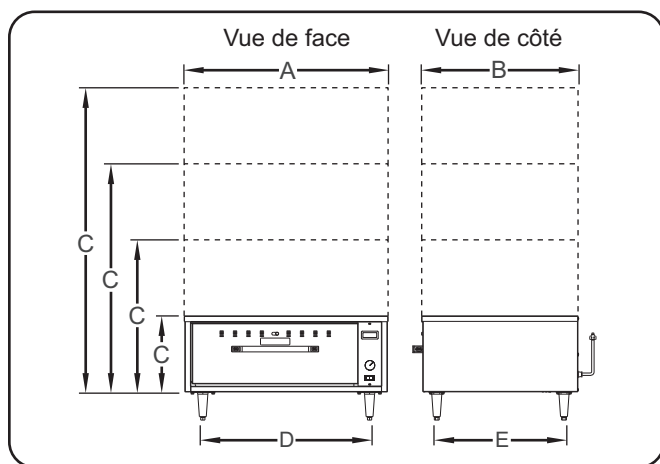


HDW-XB et HDW-XBN Dimensions

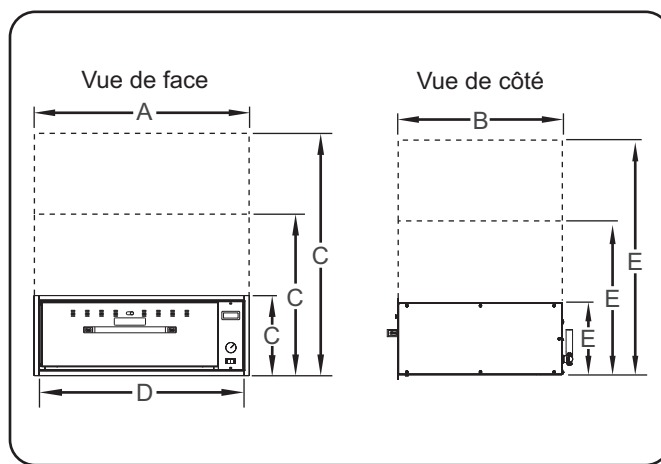
Dimensions — Modèles HDW-XBR

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encastrés Largeur (D)	Encastrés Profondeur (E)
HDW-1BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	273 mm (10-3/4")	715 mm (28-3/16")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	546 mm (21-1/2")	715 mm (28-3/16")	521 mm (20-1/2")
HDW-3BR	740 mm (29-1/8")	418 mm (16-1/2")	819 mm (32-1/4")	715 mm (28-3/16")	794 mm (31-1/4")

NOTA: Ajouter 35 mm (1-3/8") à la profondeur (B) pour la taille de la profondeur comprenant le raccord de conduit.



HDW-X et HDW-XN Dimensions



HDW-XB et HDW-XBN Dimensions

Généralités

Les tiroirs chauffants sont expédiés avec la plupart des composants préassemblés. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm (1") des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

AVIS

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

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirez le paquet d'information du tiroir.

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

3. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé sur un sol horizontal solide ou dans une armoire solide.
 - Assurez-vous que l'appareil est à la bonne hauteur du plan de travail dans un espace pratique pour son utilisation.
5. Installez l'appareil. Consultez la procédures d'installation appropriée dans cette section.

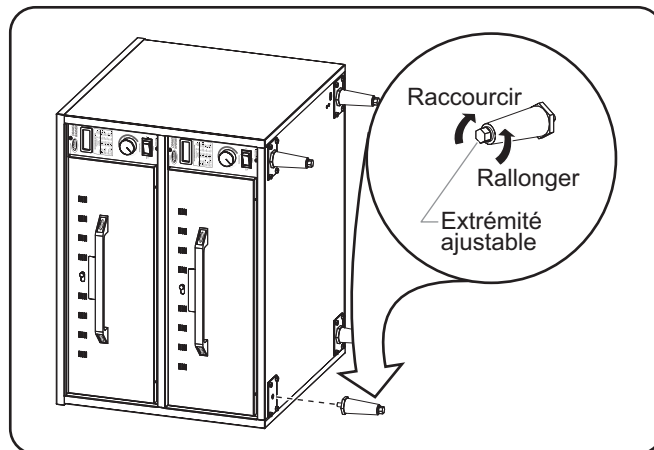
Installation des Modèles HDW-X et HDW-XN

Les modèles HDW-X et HDW-XN sont des appareils amovibles qui nécessitent l'installation de pieds ou de roulettes avant leur opération.

1. Sortez du tiroir de l'appareil le sac en plastique contenant les quatre pieds ou roulettes.
2. Couchez avec précautions l'appareil sur le côté (nécessite deux personnes).
3. Installez chaque pied ou roulette. Consultez la procédure appropriée dans cette section.
4. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux). Si l'appareil n'est pas calé ou branle, tourner l'extrémité réglable du pied approprié pour caler l'appareil.

Installation des Pieds

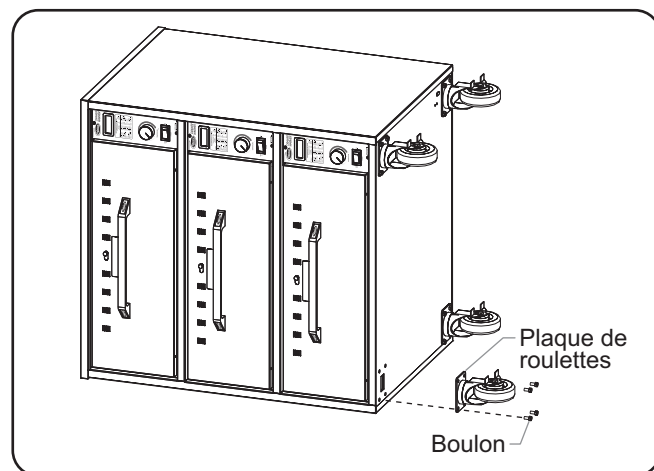
1. Taraudez un pied dans l'orifice situé au niveau d'un coin de l'appareil.
2. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
3. Reprenez les étapes 1 et 2 pour les trois autres pieds.



Installation des pieds

Installation des Roulettes

1. Alignez les quatre orifices de la plaque de roulettes sur les quatre orifices à la base de l'appareil au niveau d'un coin de l'appareil.
2. Installez un boulon à travers chacun des orifices dans la plaque de roulettes et dans la base de l'appareil. Serrez fermement.
3. Reprenez les étapes 1 et 2 pour les trois roulettes restantes.



Installation des Roulettes sur le Modèle HDW-3

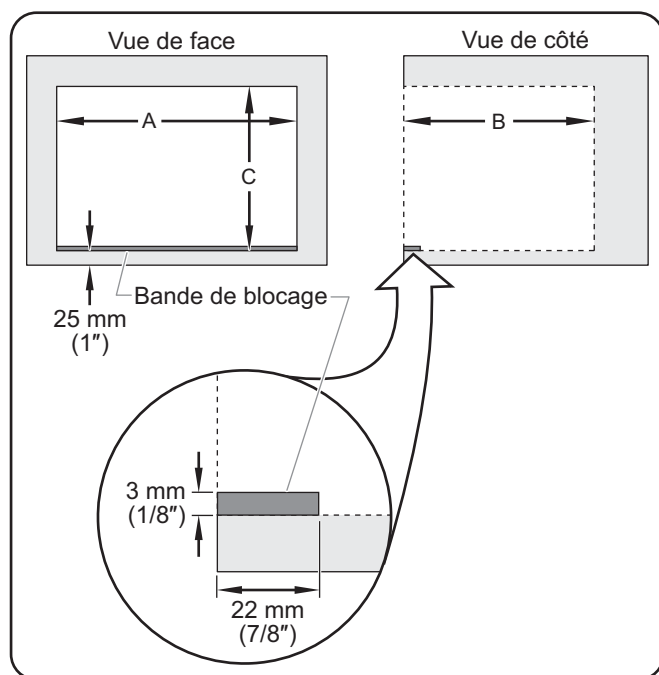
Installation des Modèles HDW-XB, HDW-XBN, et HDW-XBR

Les modèles HDW-XB, HDW-XBN, et HDW-XBR sont des modèles encastrés exigeant une installation dans une armoire avant utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Les appareils intégrés doivent être installés par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à tous les codes électriques locaux. Une installation effectuée par du personnel non qualifié annulera la garantie de l'unité et peut entraîner des chocs électriques ou des brûlures, ainsi que des dommages sur l'appareil et/ou son voisinage.

1. Découpez l'ouverture appropriée dans l'armoire. Pour les dimensions, consultez le tableau et l'illustration ci-dessous.

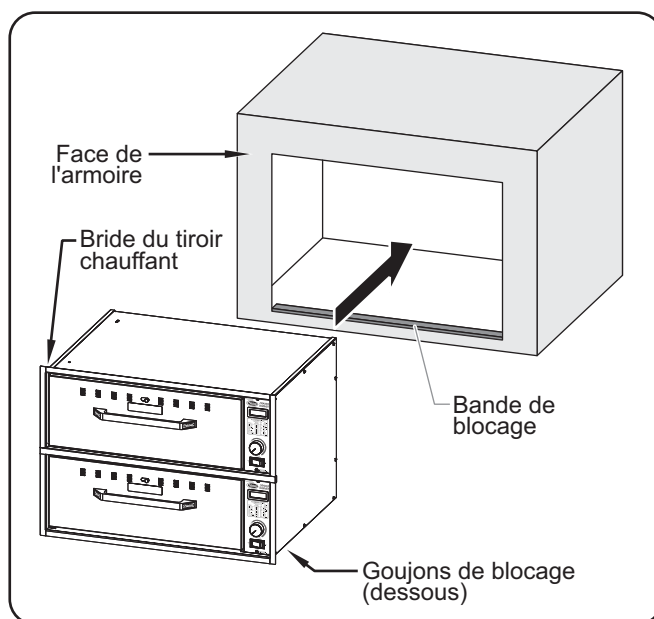


Dimensions de découpe et bande de blocage

NOTA: Maintenez un dégagement minimum de 25 mm entre la découpe et le sol.

2. Fixez une bande de blocage (non fournie) au rebord intérieur avant, en bas de l'ouverture de l'armoire.
3. Assurez-vous qu'une prise électrique correctement mise à la terre de tension, taille et configuration corrects est installée dans la découpe de l'armoire. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
4. Insérez partiellement l'appareil dans l'ouverture en veillant à ce que le conduit pénètre en premier dans l'ouverture.
5. Demandez à un électricien qualifié de raccorder les câbles de l'appareil entre le conduit et l'alimentation électrique à l'intérieur de l'armoire.
6. Avant d'installer l'appareil à fond dans l'ouverture, appliquez un cordon de colle approuvé par la National Sanitation Foundation entre la bride du tiroir chauffant et la face de l'armoire.

7. Glissez l'armoire dans l'ouverture jusqu'à ce que les goudjons de blocage avant descendent derrière la bande de blocage. Pour vérifier l'installation, tirez avec précaution le tiroir du bas à fond pour être sûr qu'il est bloqué en position.



Installation encastrée

Dimensions de découpe

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
HDW-1B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	257 mm (10-1/8")
HDW-2B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	514 mm (20-1/4")
HDW-3B	720 mm (28-3/8")	610 mm (24")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	514 mm (20-1/4")
HDW-3BN	502 mm (19-3/4")	720 mm (28-3/8")	771 mm (30-3/8")
HDW-1BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	257 mm (10-1/8")
HDW-2BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	529 mm (20-13/16")
HDW-3BR	722 mm (28-7/16")	460 mm (18-1/8")	802 mm (31-9/16")

Généralités

Procédez comme suit pour utiliser les tiroirs chauffants. Chaque tiroir peut être individuellement commandé et surveillé à l'aide d'événets de tiroir réglables pour réguler l'humidité, d'un interrupteur de marche/arrêt (I/O), un moniteur de température.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

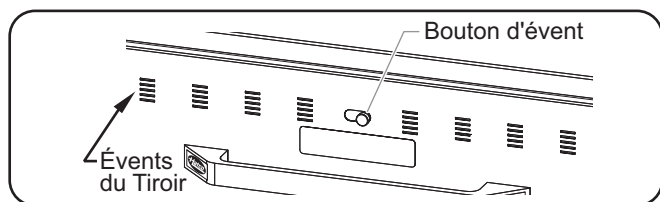
1. Pour les appareils indépendants, branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Marche (I).
3. Tournez le thermostat TEMPERATURE au réglage souhaité. Reportez-vous au tableau des réglages recommandés sur le panneau de commande ou le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

⚠ ATTENTION

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utilisez l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
 - Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.
4. Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
 5. Ajustez les événements de tiroir pour obtenir l'humidité souhaitée en glissant le bouton d'évén sur l'avant du tiroir. L'ouverture complète des événements permet l'évacuation du maximum d'humidité.



Événets du tiroir

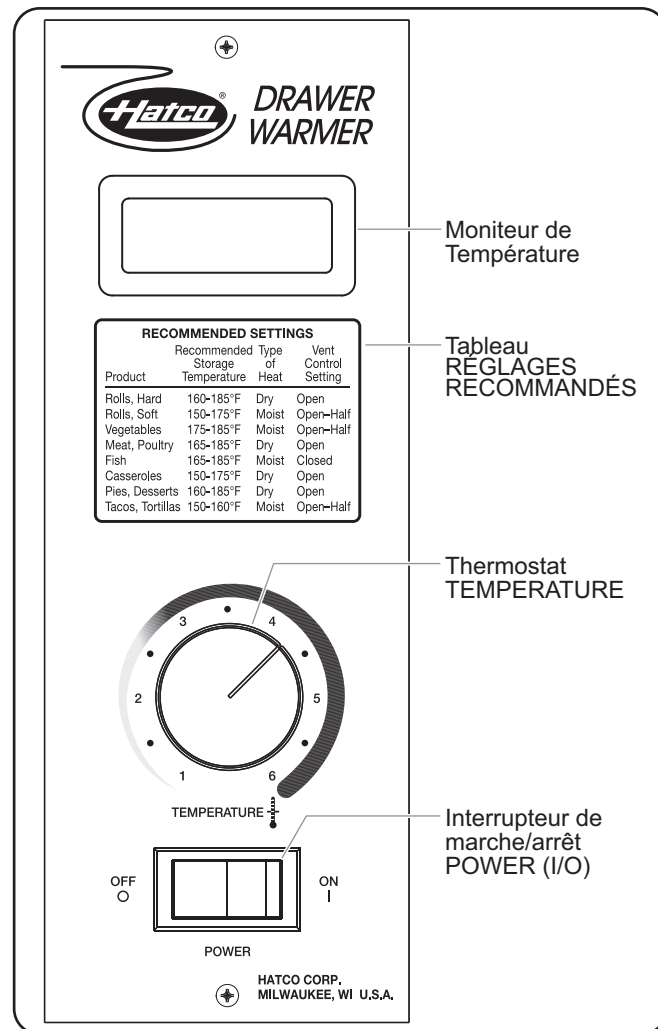
NOTA: Le réglage correct des événements dépend du type et du volume d'aliments maintenus au chaud, ainsi que de la fréquence d'ouverture du tiroir.

NOTA: Pour plus d'humidité, il est possible d'ajouter de l'eau (environ 6 mm [1/4"] d'eau) dans le bac d'eau/de déversement en option avant d'insérer la plaque d'aliment dans le tiroir. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau selon les besoins. Il est conseillé d'utiliser une cloison contre les éclaboussures pour empêcher l'eau d'éclabousser l'intérieur de l'armoire lors de l'ouverture et de la fermeture d'un tiroir. Si vous utilisez de l'eau dure, le bac devra être régulièrement nettoyé et détartré. Consultez la section ENTRETIEN pour le guide de détartrage.

NOTA: Les dommages dus à l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation POWER (I/O) sur position Arrêt (O).
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



Panneau de commande

Guide de maintien au chaud des aliments

Produit	Température de Stockage Recommandée	Type de Chaleur	Réglage d'évén
Petits pains, durs	71°–85° C	Sec	Fermé
Petits pains, mous	66°–79° C	Humide	Ouvert de moitié
Légumes	79°–85° C	Humide	Ouvert de moitié
Viande, volaille	74°–85° C	Sec	Fermé
Poisson	74°–85° C	Humide	Ouvert
Gratins	66°–79° C	Sec	Fermé
Tartes, Desserts	71°–85° C	Sec	Fermé
Tacos, Tortillas	66°–71° C	Humide	Ouvert de moitié

Généralités

Les tiroirs chauffants sont conçus pour une durabilité et une performance maximum et un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

Nettoyage quotidien

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

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevz et lavez tous les plaques à aliments.

AVIS

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

3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces.
 - Assurez-vous de contrôler et d'entretenir l'intérieur de l'appareil. Des particules d'aliments pourront tomber des plaques dans le tiroir. **ATTENTION ! Risque de brûlure — Ne nettoyez pas l'intérieur du tiroir quand l'appareil est en marche ou branché !**
4. Essuyez l'appareil entier sèche l'utilisation d'un tissu propre, sec.

Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux (Modèles Avec un Bac d'eau en Option)

Procédez comme suit pour un nettoyage et un détartrage périodiques du bac d'eau.

NOTA: La teneur en tartre et en minéraux de l'eau utilisée pour un fonctionnement quotidien déterminera la fréquence de la procédure de détartrage.

NOTA: Effectuez cette procédure lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant un certain temps, comme en fin de journée.

1. Eteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation (modèles amovibles) et laissez l'appareil refroidir.
2. Une fois que l'appareil est refroidi, retirez le bac d'eau et videz-le.
3. Remplissez le bac d'eau avec un mélange de 75% d'eau et 25% de vinaigre blanc jusqu'à un niveau où le mélange recouvre le tartre et les dépôts de minéraux.
4. Installez le bac d'eau avec la solution de détartrage dans l'appareil.
5. Branchez l'appareil et allumez-le. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 minutes.
6. Eteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation (modèles amovibles).
7. Laissez le bac d'eau avec la solution de détartrage pendant au moins deux heures (la durée requise varie en fonction de la quantité de dépôts dans le bac d'eau).
8. Retirez le bac d'eau et videz-en la solution de détartrage.
9. Continuez à remplir le bac d'eau propre et de le rincer jusqu'à ce qu'il soit propre.
10. Installez le bac d'eau propre dans l'appareil. Branchez l'appareil et remplissez le bac d'eau comme d'habitude pour un fonctionnement quotidien (il est conseillé de mettre 6 mm [1/4"] d'eau).

NOTA: Si le tartre et les dépôts de minéraux sont encore présents dans le bac d'eau, répétez cette procédure et augmentez la durée de l'application de la solution de détartrage dans le bac d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Assurez-vous auprès d'un personnel qualifié que l'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Thermostat interne défectueux..	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Produit trop sec.	Évent du tiroir en position fermée.	Ouvrez l'évent à fond.
	Bac à eau en option vide ou non installé.	Installez et/ou remplissez le bac d'eau propre. Réglez le taux d'humidité intérieure à l'aide des événements de tiroir.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du tiroir.
	Bac à eau en option installé, mais inutile.	Éliminer l'eau pan de tiroir.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur de marche/arrêt sur Marche.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Thermostat interne défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	L'élément chauffant a grillé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de

téléphone: 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie: 414-671-3976

Commande Numérique de Temperature

La commande numérique de température est installée en usine et remplace le panneau de commande standard de réchauffement des tiroirs. Procédez comme suit pour opérer la commande numérique de température.

Démarrage

1. Déplacez le(s) interrupteur(s) d'alimentation ON/OFF (marche/arrêt) (E/S) en position ON (marche).

- Le régulateur de TEMPERATURE numérique correspondant sera sous tension et la température courante du tiroir ou "LO" apparaît sur l'affichage. "LO" indique que la température du tiroir est inférieure à 21°C (70°F).

2. Appuyez deux fois sur la touche **SET** du régulateur de TEMPERATURE numérique pour contrôler le point de réglage de température. Reportez-vous au tableau des REGLAGES RECOMMANDÉS sur le panneau de commande ou au GUIDE DE MAINTIEN AU CHAUD dans ce manuel.

- Le point de réglage de température s'affiche pendant 10 secondes. Après 10 secondes, l'affichage repasse à la température courante de l'appareil. Pour modifier le point de réglage de température, référez-vous à "Modification du point de réglage de température" dans cette section.

NOTA: Le régulateur de température numérique est prédéfini à un point de réglage de température de 85°C (185°F) en usine. Une fois le point de réglage de température modifié, le nouveau point de réglage de température reste en mémoire jusqu'à ce qu'il soit de nouveau modifié. La plage de points de réglages de température est de 21°C (70°F) à 93°C (200°F).



DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
 - Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.
3. Prévoyez 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

1. Déplacez l'interrupteur d'alimentation ON/OFF (marche/arrêt) (E/S) en position OFF (arrêt) (S). La commande numérique de température et le tiroir chauffé sont arrêtés.

Modification du point de consigne de température

Utilisez la procédure suivante pour modifier le point de consigne de température sur le thermomètre numérique.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **SET**. La température nominale actuelle s'affichera sur l'écran TEMPÉRATURE (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 10 secondes pour modifier la température nominale.

3. Appuyez sur la touche **SET** pour verrouiller la nouvelle température nominale. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

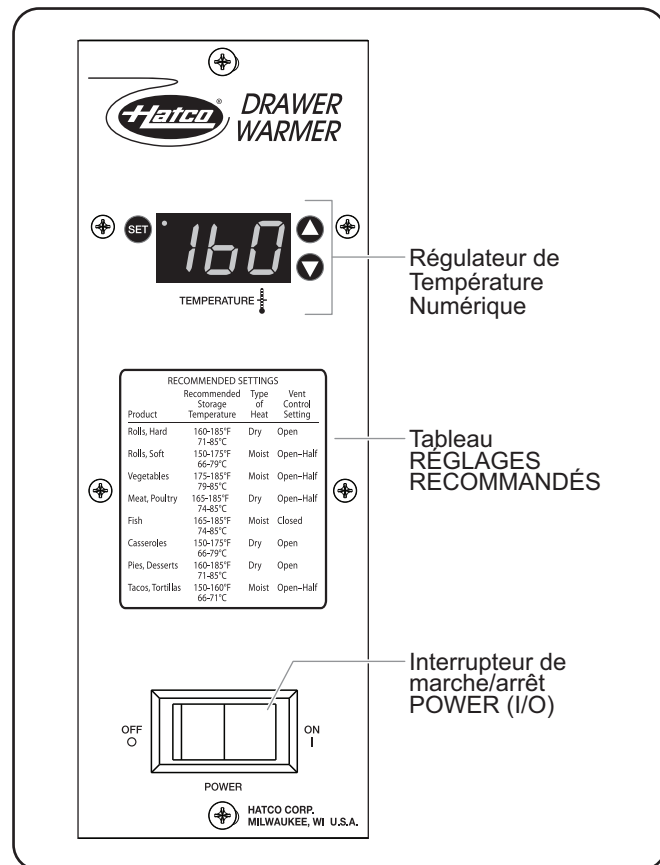
NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.

Alternance entre l'affichage Fahrenheit et Celsius

Utilisez la procédure ci-après pour alterner entre l'affichage Fahrenheit et Celsius.

1. Appuyez une fois sur la touche **SET**. Saisissez « F » pour un affichage en Fahrenheit ou « C » pour un affichage en Celsius.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 10 secondes pour alterner entre l'affichage « F » (Fahrenheit) et « C » (Celsius).
3. Appuyez trois fois sur la touche **SET** pour verrouiller le nouveau paramètre. L'affichage TEMPÉRATURE restera vierge pendant deux secondes puis indiquera que les nouveaux paramètres ont été acceptés.

NOTA: Après dix secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans mémoriser la nouvelle valeur.



Panneau de Commande de Température Numérique

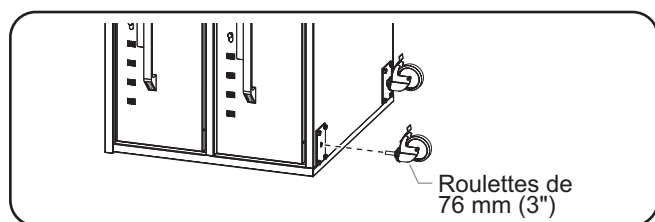
Roulettes de 76 mm (3")

Les roulettes pivotantes de 76 mm (3") sont disponibles pour les appareils amovibles à un, deux et trois tiroirs. Les roulettes bloquantes de 76 mm (3") ajoutent 108 mm (4-1/4") à la hauteur de l'appareil. Procédez comme suit pour installer les roulettes sous l'appareil.

AVIS

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

1. Enlevez les plaques des tiroirs.
2. Posez avec précaution l'appareil sur le côté droit ou gauche (il faut s'y prendre à deux).
3. Enlevez les pieds, s'il y a lieu.
4. Installez la roulette dans un trou d'où vous avez enlevé un pied. Serrez bien.



Installation des Roulettes

5. Reprenez les étapes 3 et 4 pour les trois autres roulettes.
6. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux).

Roulettes pivotantes de 51 mm (2")

Les roulettes pivotantes de 51 mm (2") sont disponibles pour les appareils amovibles à un, deux et trois tiroirs. Les roulettes bloquantes de 51 mm (2") ajoutent 64 mm (2-1/2") à la hauteur de l'appareil.

Roulettes bloquantes de 102 mm (4")

Les roulettes bloquantes de 102 mm (4") sont disponibles pour les appareils amovibles à un, deux, trois et quatre tiroirs. Les roulettes bloquantes de 102 mm (4") ajoutent 133 mm (5-1/4") à la hauteur de l'appareil.

Roulettes bloquantes de 127 mm (5")

Les roulettes bloquantes de 127 mm (5") sont disponibles pour les appareils amovibles à un, deux, trois et quatre tiroirs. Les roulettes bloquantes de 127 mm (5") ajoutent 159 mm (6-1/4") à la hauteur de l'appareil.

Pieds réglables de 152 mm (6")

Les pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm (6") sont disponibles pour les appareils amovibles à un, deux, trois et quatre tiroirs. Les pieds réglables de 152 mm (6") ajoutent 152 mm (6") à la hauteur de l'appareil.

Tiroir grande dimension

Un bac et un tiroir grande dimension sont disponibles sous forme d'option montée en usine pour les modèles HDW-X et HDW-XB. Le bac mesure 508 l x 381 P x 127 H mm (20" x 15" x 5").

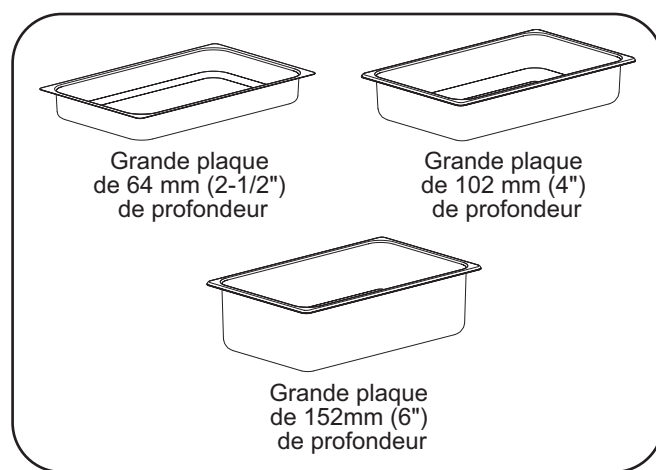
Tiroir à biscuits

Un tiroir à biscuits est disponible sous forme d'option montée en usine pour les modèles HDW-X et HDW-XB. Les tiroirs à biscuits peuvent accueillir deux demi-plates à pâtisserie de 457 l x 330 P mm (18" x 13") (les plaques ne sont pas incluses).

Plaques d'aliments

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

- ALUM PAN** Demi-plaque à pâtisserie à 457 L x 330 P mm (18" x 13")
- ST PAN 2** Grande plaque en acier inoxydable de 64 mm (2-1/2") de profondeur — 324 L x 527 P x 64 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")
- ST PAN 4** Grande plaque en acier inoxydable de 102 mm (4") de profondeur — 324 L x 527 P x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")
- ST PAN 1/2 x 6"** Demi-plaque à pâtisserie en acier inoxydable à 152 mm (6 po) de profondeur — 324 L x 264 P x 152 H mm (12-3/4" x 10-3/8" x 6")
- HDW 6" PAN** Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6") de profondeur — 324 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Plaques d'aliments en Acier Inoxydable

Bac d'eau/de Déversement

Le bac d'eau/de déversement se place sur le tiroir en dessous de la plaque d'aliments et il est possible de l'utiliser pour humidifier la zone de chauffage ou pour éviter les déversements dans l'intérieur de l'armoire. Une cloison contre les éclaboussures est recommandée.

Cloison Contre les Éclaboussures

La cloison contre les éclaboussures est utilisée avec le bac d'eau/de déversement en option. Fabriquée en acier inoxydable, la cloison se place dans la base du bac d'eau/de déversement, au-dessus de la cuve d'eau, pour empêcher l'eau d'éclabousser l'intérieur de l'armoire lors de l'ouverture et de la fermeture d'un tiroir, tout en permettant à l'humidité de s'échapper.

Protection Contre les Chips

La protection contre les chips protège complètement l'élément chauffant, empêchant les aliments, comme des chips de tortilla, d'entrer en contact avec l'élément chauffant.

Grille

Une grille élève les aliments à 13 mm (1/2") de la base d'une grande plaque.

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)
Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage
(gaine métallique, chauffage par air)
Éléments de puits chauffant intégrés —
des séries HW et HWB (gaine métallique)

b) Cinq (5) ans de garantie des pièces :

Réservoirs 3CS et FR

c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties précitées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments, les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. **HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU À LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.**

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie des tiroirs chauffants de Hatco est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de chez Hatco, selon la première des deux échéances.

En cas de problème avec un tiroir chauffant durant la période de garantie, procédez comme suit :

Contactez un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (situées en bas de l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Resources, puis cliquez sur « Find Service Agent/Distributor »
- appelez le SAV Hatco au 414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à partsandservice@hatcocorp.com

(GB) Symbol Identification

(ES) Identificación de los símbolos

(FR) Identification de Symbole



Caution — Hot Surface
Precaución: superficie caliente
Attention - Surface Chaude



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Water Fill, Low Water
Llenado de agua, bajo nivel de agua
Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau



Humidity, Humidity Cycle
Humedad, ciclo de humedad
Humidité, Cycle Humidité

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

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

Telephone 414-671-6350

International Fax 414-671-3976

partsandservice@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

¡Regístrese en línea!

Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE
PARA EL PROPIETARIO para obtener información.

S'inscrire en ligne!

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES
POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.