Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de originele instructies

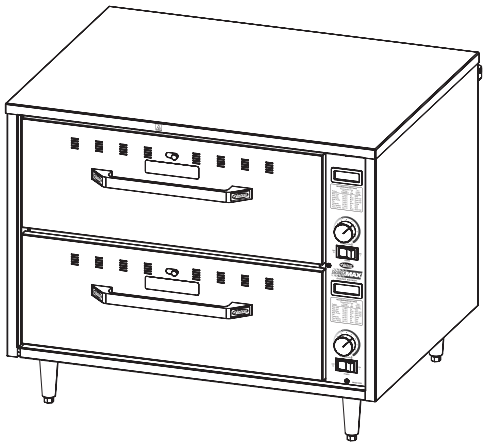
DRAWERMAX®

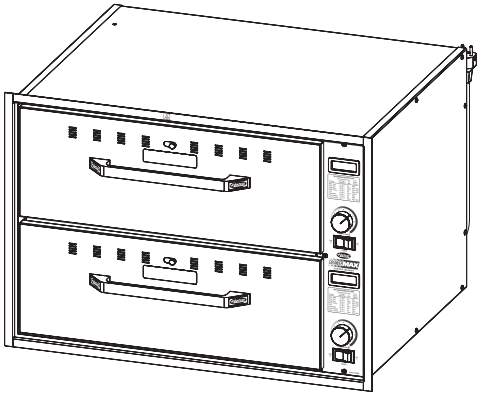
Drawer Warmers

HDM-x, HDM-xN, HDM-xB, and HDM-xBN Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non CE Models





Cajones Térmicos
Serie HDM y HDM-B
Manual de Instalación y Operación
P 14
¡Regístrese en línea!

Tiroirs Chauffants
Série HDM et HDM-B
Manuel d'installation et d'utilisation
P 27
S'inscrire en ligne!

Heizladen
Serie HDM und HDM-B
Installations- und Bedienungshandbuch
P 40
Registrieren Sie sich online!

Riscaldatori a Cassetto
Serie HDM e HDM-B
Manuale per l'installazione e l'uso
P 53
Registratevi online!

Schuifverwarmers
Serie HDM en HDM-B
Handleiding voor Installatie en Bediening
P 66
Registreer online!

P/N 07.04.490.00

© 2024 Hatco Corporation

CONTENTS

GB

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Food Holding Capacity 5
Dimensions 6
Installation **7**
General 7
Installing HDM-x and HDM-xN Models 7
Installing HDM-xB and HDM-xBN Models 8
Operation **9**
General 9
Food Holding Guide 9
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Options and Accessories **10**
Troubleshooting Guide **12**
Service Information **12**
International Limited Warranty **13**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



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**MAX**® 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**MAX** Drawer Warmers keep everything from meat to vegetables to rolls hot and flavor-fresh until served.

Hatco DRAWER**MAX** 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**MAX** 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.

NOTE: Refer to the Symbol Identification tables on the back cover of this manual for definitions of symbols that may appear in this manual.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

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

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 +1-414-671-6350.

⚠ 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.

MODEL DESCRIPTION

GB

All Models

All Hatco® DRAWER**MAX**® Drawer warmers are built of rugged construction with durable nylon rollers, 12 gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. Each drawer features adjustable drawer vents for humidity control, a Power I/O (on/off) switch, a 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. All HDM Series models include an attached 1829 mm (6′) power cord with plug.

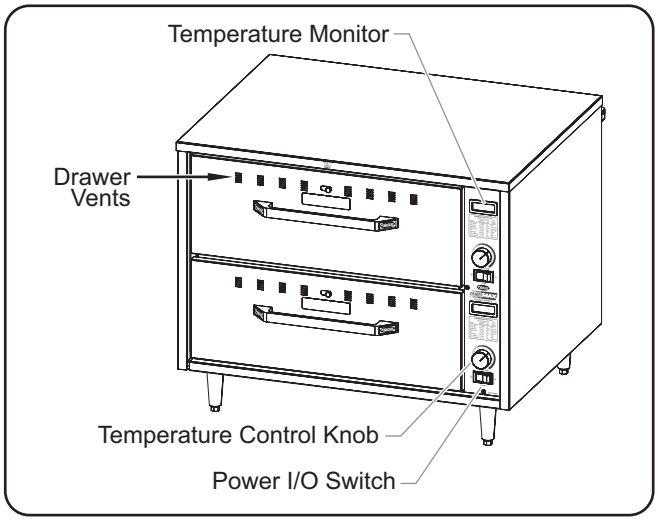
NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section of this manual for all of the available options and accessories.*

HDM-x Models

HDM-x Models are freestanding units available in one, two, and three-drawer versions. The one, two, and three-drawer units are equipped with 102 mm (4″) legs.

HDM-xN Models

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



Model HDM-2

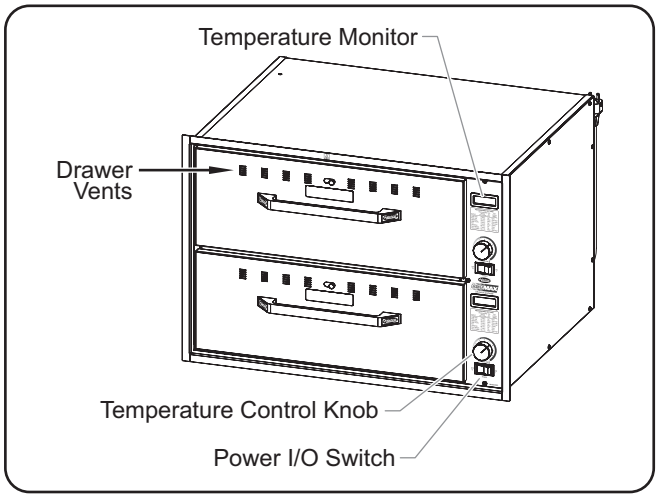
NOTE: Additional caster and leg sizes are available for the freestanding units. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for details.*

HDM-xB Models

HDM-xB Models are built-in units available in one, two, and three-drawer versions.

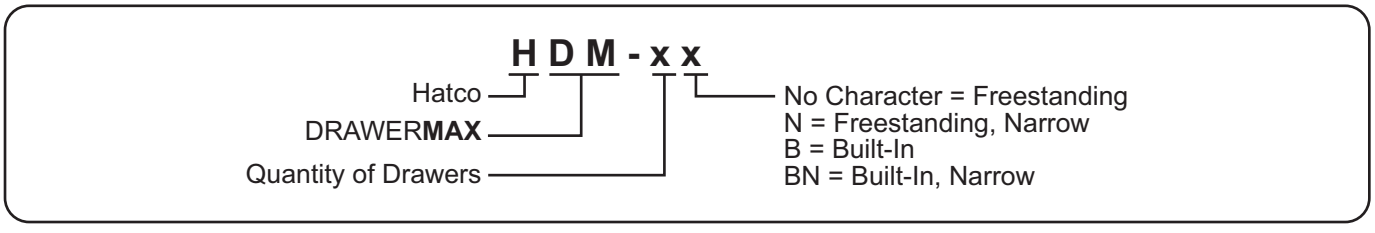
HDM-xBN Models

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



Model HDM-2B

MODEL DESIGNATION



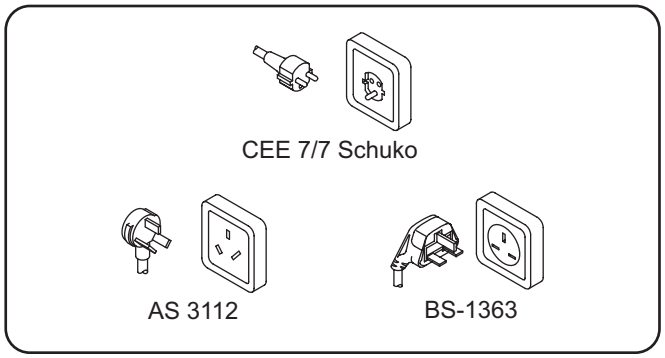
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

Electrical Rating Chart — HDM-x and HDM-xN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDM-1 and HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 and HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 and HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Electrical Rating Chart — HDM-xB and HDM-xBN Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDM-1B and HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B and HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B and HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

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 — HDM-x and HDM-xN Models

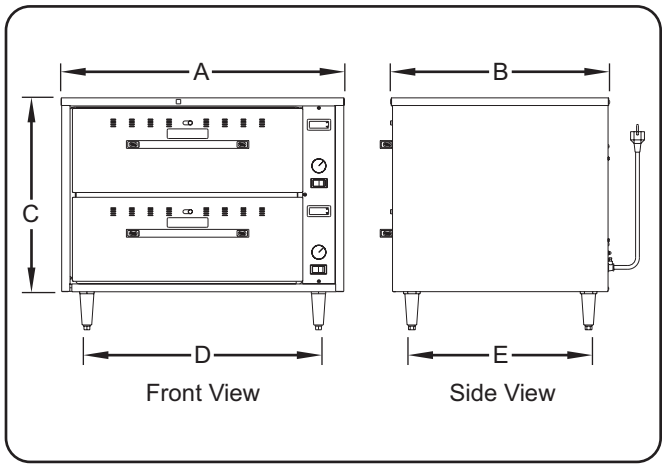
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)

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

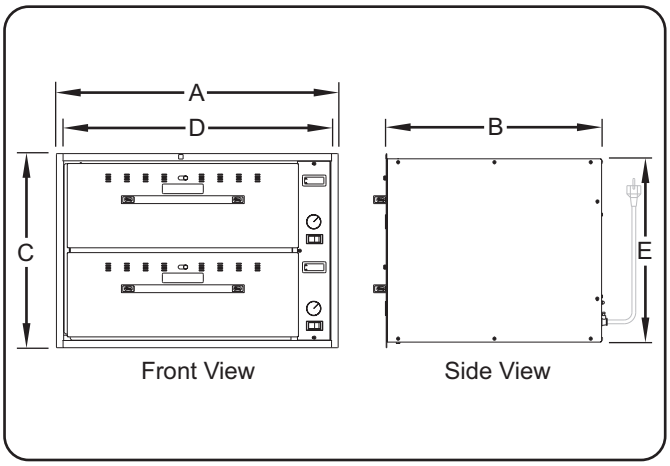
Dimensions — HDM-xB and HDM-xBN Models

Model	Width (A)	Depth (B)*	Height (C)	Built-In Width (D)	Built-In Height (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

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



HDM-x and HDM-xN Dimensions (HDM-2 Shown)



HDM-xB and HDM-xBN Dimensions (HDM-2B Shown)

General

DRAWER**MAX**® 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 the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).

FIRE HAZARD: Locate the 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 front or back side. Damage to unit could occur.

1. Remove the unit from the carton.

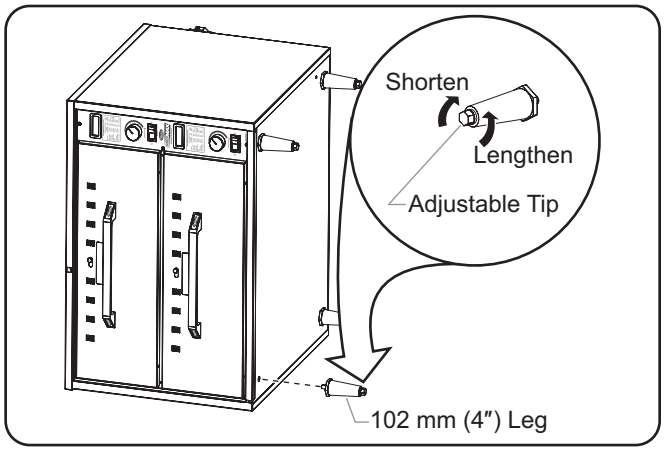
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. 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.
4. Install the unit. Refer to the appropriate installation procedure in this section.

Installing HDM-x and HDM-xN Models

HDM-x and HDM-xN models are freestanding units that require the installation of 102 mm (4″) legs before operation.

1. Remove the plastic bag containing the four legs from the drawer of the unit.
2. Remove any pans from the drawers and carefully lay the unit on its side (requires two people).
3. Install each leg. Hand-tighten the legs until snug. Do not over-tighten.
4. Return the unit to its upright position (requires two people). If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip of the appropriate leg(s) to level the unit.

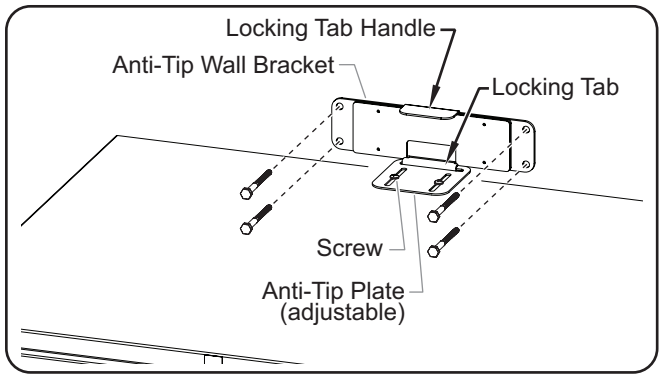


Leg Assembly

Installing the Anti-Tip Wall Bracket

Freestanding units may require anti-tip protection by installing the Anti-Tip Wall Bracket supplied with the unit (available at time of order from Hatco).

1. Move the unit to the desired location against the wall where the wall bracket will be installed. Make sure the unit has been properly leveled.
2. Loosen, but do not remove, the two screws that secure the anti-tip plate to the top of the unit.
3. Determine the location of the wall bracket on the wall.
   a. Position the wall bracket flush against the wall above the unit.
   b. With the locking tab handle pushed down on the bracket, position the bracket so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.
      - Move the anti-tip plate back-and-forth as necessary to properly seat the locking tab inside the plate. Secure the plate to the unit once the proper location is determined.
   c. Mark the locations for the wall bracket fasteners through the holes on the wall bracket.
4. Pre-drill the holes in the wall at the marked locations for the appropriate wall bracket fastening system.
5. Install the wall bracket using the appropriate fasteners.
6. Lift the locking tab handle on the wall bracket, and move the unit in position underneath the wall bracket.
7. Release the locking tab handle so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.



Installing the Anti-Tip Wall Bracket

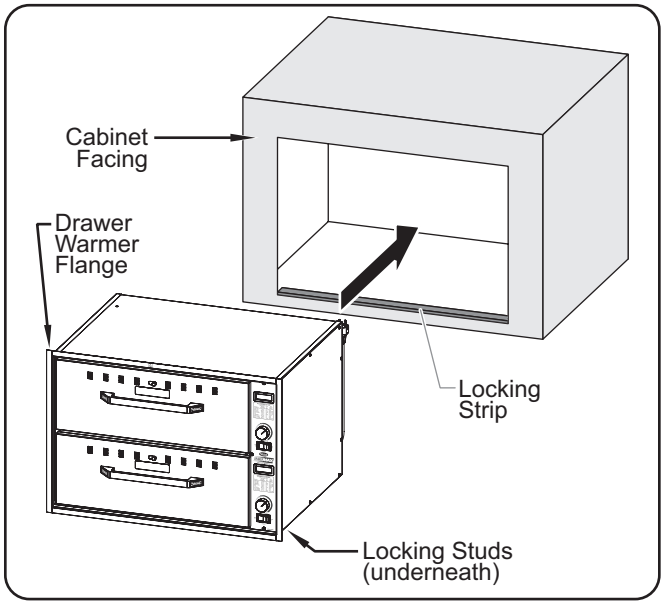
Installing HDM-xB and HDM-xBN Models

HDM-xB and HDM-xBN models are built-in units that require installation into a cabinet before operation.

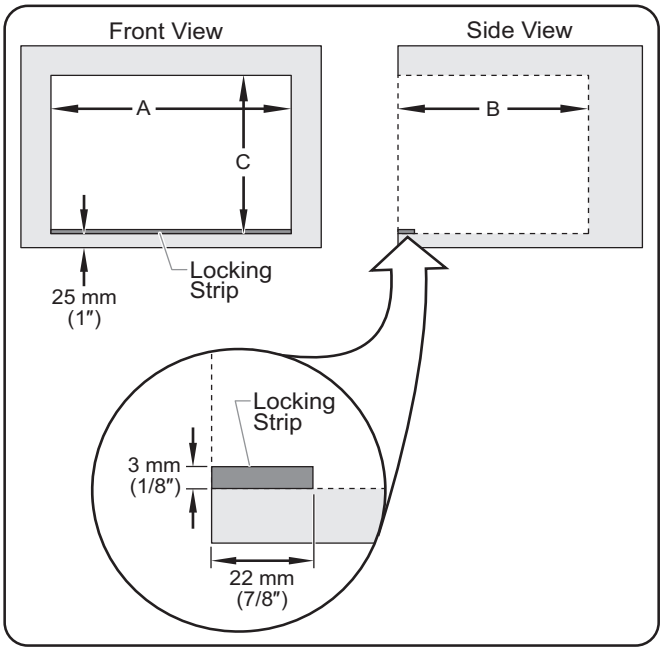
1. Cut the appropriate opening in the cabinet. Refer to the "Built-In Cutout Dimensions" chart and illustration for dimensions.

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.
3. Make sure a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is installed inside the cabinet cutout. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Plug the power cord on the unit into the electrical receptacle.
5. Partially insert the unit into the opening, making sure the power cord is fed into the opening first.
6. Before installing the unit into the opening completely, apply a bead of National Sanitation Foundation-approved sealant between the drawer warmer 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 bottom drawer completely and gently pull to ensure the unit is locked in place.



Built-In Installation



Cutout and Locking Strip Dimensions

Built-In Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

General

Use the following procedure to operate DRAWER**MAX**® Drawer Warmers. Each drawer can be controlled and monitored individually using the adjustable drawer vents for humidity control as well as the Power I/O (on/off) switch, TEMPERATURE control knob, and 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 I/O (on/off) switch(es) to the **I** (on) 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.

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section for information to operate units with an optional Digital Temperature Controller.*

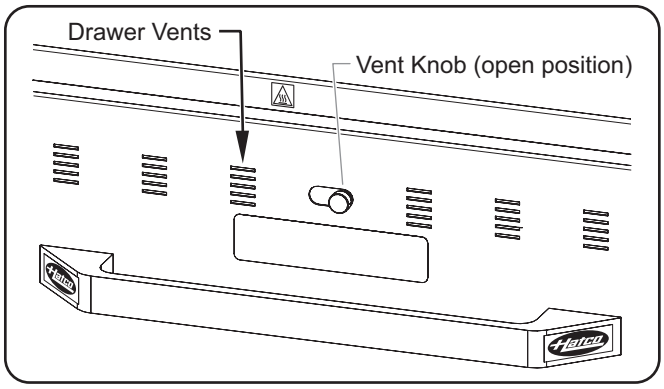
⚠ CAUTION

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.**

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.

4. Allow unit 25–30 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.

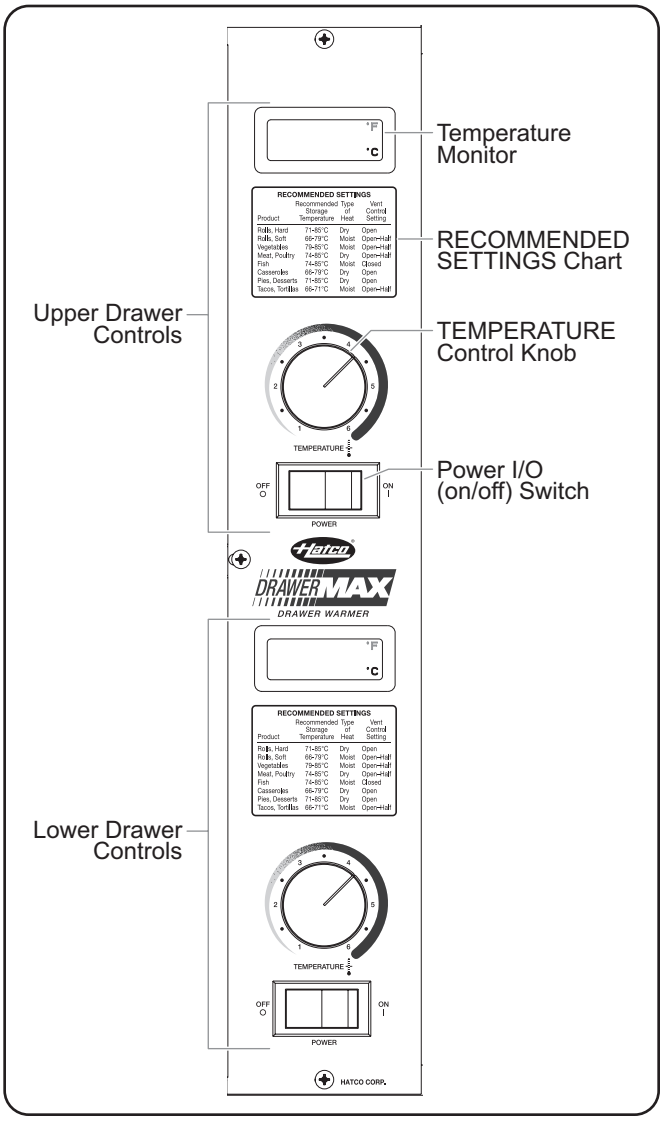


Drawer Vents

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

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the **O** (off) position.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



HDM-2 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

MAINTENANCE

GB

General

DRAWER**MAX**® 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 Hatco at +1-414-671-6350.

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 and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of 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 or plugged in!**
4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

OPTIONS AND ACCESSORIES

Casters

76 mm (3″) casters are available for the freestanding unit in place of the legs. Use the following procedure to install casters onto the bottom of the unit.

NOTICE

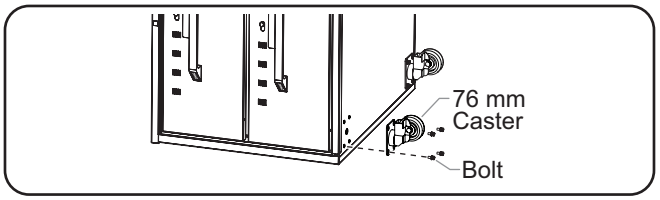
Do not lay unit on the front or back side or damage to the unit could occur.

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 casters.

   To install a 76 mm (3″) caster:

   a. Align the holes on the caster mounting plate with the holes on the base of the unit.

   b. Secure the caster using the supplied bolts. Tighten securely.



Installing Casters

5. Return the unit to the upright position (requires two people).

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.

Trivet

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

6″ Food Pans

Accessory Full size stainless steel pan at 6″ (152 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 6″H (324 x 527 x 152 mm) are available for all models.

Black Drawer Fronts

Drawer fronts are available in black as a factory installed option.

Digital Temperature Controller

The digital temperature controller is factory installed and takes the place of the standard drawer warmer control panel. Use the following procedure to operate the digital temperature controller.

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
   - The corresponding digital temperature controller will energize and the current temperature of the drawer or “LO” will appear on the Temperature display. “LO” indicates the drawer temperature is below *21°C (70°F).*
2. Press the ↵ key three times to verify the setpoint temperature. (“SP” will be displayed after the second press.) 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 TEMPERATURE 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).

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

3. Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.

Shutdown

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

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature.

1. Press the ↵ 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 ↵ key to lock in the new setpoint temperature.

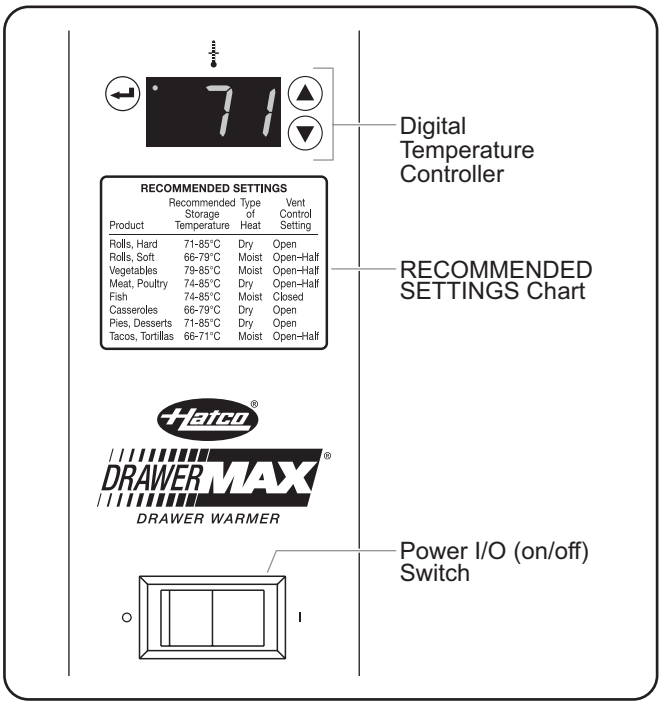
NOTE: After 10 seconds of inactivity during the programming process, the controller will exit programming mode automatically without saving any changes.

Changing Fahrenheit and Celsius Setting

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

1. Press the ↵ 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 between “F” (Fahrenheit) and “C” (Celsius).
3. Press the ↵ 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 Controler

TROUBLESHOOTING GUIDE

GB

⚠ 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 and unplug power cord/turn off power at circuit breaker before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	TEMPERATURE control knob set too high.	Move TEMPERATURE control knob to a lower setting.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Internal thermostat defective.	Contact Authorized 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 knob 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 Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the **I** (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	Power I/O (on/off) switch defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal thermostat defective.	
	Heating element burned out.	

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

The warranty on this Hatco unit 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 this unit 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 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 *Support* pull-down menu, and click on “Find Service Agent”
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at: **support@hatcocorp.com**

INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **+1-414-671-6350**.

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

CONTENIDO

ES

Información Importante para el Propietario 14
Introducción 14
Información Importante de Seguridad 15
Descripción del Modelo 16
Denominación del Modelo 17
Especificaciones 17
Configuraciones del Enchufe 17
Cuadro de Clasificación Eléctrica 18
Capacidad Máxima de Conservación 18
Dimensiones 19
Instalación 20
Generalidades 20
Instalación de los Modelos HDM-x y HDM-xN 20
Instalación de los Modelos HDM-xB y HDM-xBN 21
Operación 22
Generalidades 22
Guía de Conservación de los Alimentos 22
Mantenimiento 23
Generalidades 23
Limpieza Diaria 23
Opciones y Accesorios 23
Guía de Resolución de Problemas 25
Información de Servicio 25
Garantía Internacional Limitada 26

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units), 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**, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en “Warranty”(Garantía).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes Hora Central (CT)
(Horario de verano—junio a septiembre: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves 7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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 DRAWER**MAX**® 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 DRAWER**MAX** pueden conservar todo tipo de alimentos como carnes, verduras o panecillos, manteniendo su temperatura y sabor hasta el momento de servirlos.

Los Cajones Térmicos DRAWER**MAX** de Hatco son el fruto de importantes trabajos de investigación y ensayos de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un rendimiento óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual contiene las instrucciones relativas a la instalación, las medidas de seguridad y el manejo de los Cajones Térmicos DRAWER**MAX** de Hatco. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar o usar una 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.

NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

⚠ 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.**

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizase 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.

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.

⚠ ADVERTENCIA

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 +1-414-671-6350.

⚠ 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 en un área que sea práctica para su uso. La ubicación debe estar nivelada y ser suficientemente firme como 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.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

Todos los Modelos

Todos los Cajones Térmicos DRAWER**MAX**® 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 I/O (encendido/apagado), un mando de control de temperatura y un monitor de temperatura. Cada cajón incluye bandejas estándar de 152 mm (6″) de profundidad. 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 HDM llevan instalado un cable de alimentación de 1829 mm (6′) con clavija.

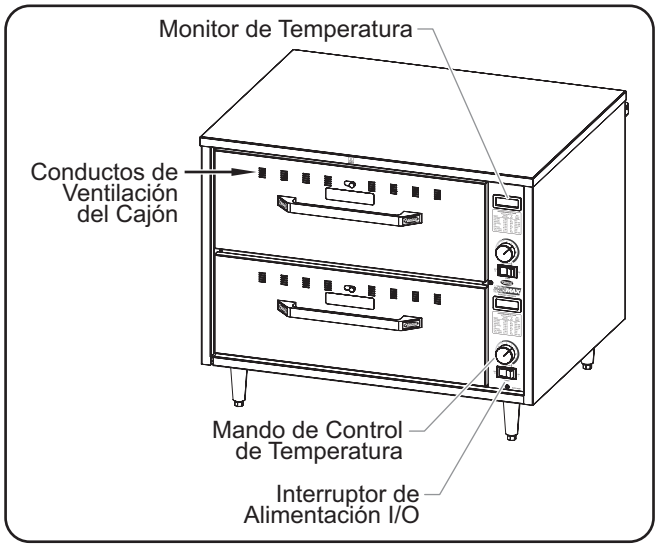
NOTA: Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS *de este manual para ver todas las opciones y los accesorios disponibles.*

Modelos HDM-x

Los modelos HDM-x son unidades independientes disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones. Las unidades de uno, dos y tres cajones están equipadas con patas de 102 mm (4″).

Modelos HDM-xN

Los modelos HDM-xN tienen todas las características de los modelos independientes HDM-x, pero tienen un perfil más estrecho para requisitos de espacios más pequeños. Estas unidades están disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones.



Modelo HDM-2

NOTA: Hay disponibles otros tamaños de ruedas y patas para las unidades independientes. Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS *para obtener información detallada.*

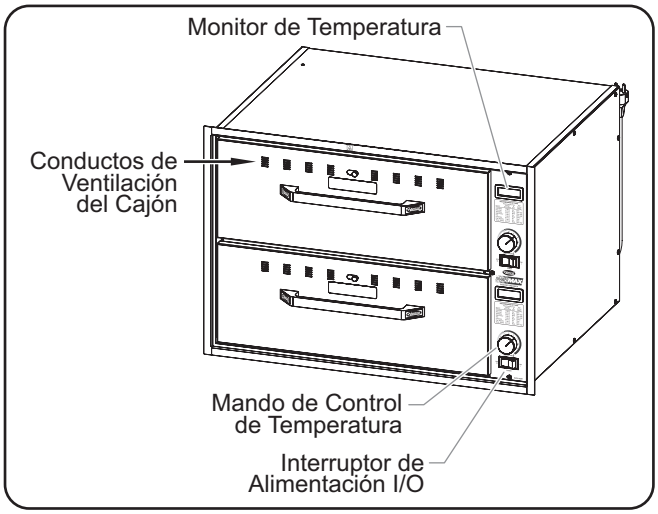
DESCRIPCIÓN DEL MODELO

Modelos HDM-xB

Los modelos HDM-xB son unidades incorporadas disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones.

Modelos HDM-xBN

Los modelos HDM-xBN tienen todas las características de los modelos HDM-xB, pero tienen un perfil más estrecho para requisitos de espacios más pequeños. Estas unidades están disponibles en versiones de uno, dos y tres cajones.



Modelo HDM-2B

DENOMINACIÓN DEL MODELO

H D M - x x

- Hatco
- DRAWER**MAX**
- Cantidad de Cajones
- Sin carácter = Independientes
- N = Independientes, Estrecho
- B = Integrable
- BN = Integrable, Estrecho

ESPECIFICACIONES

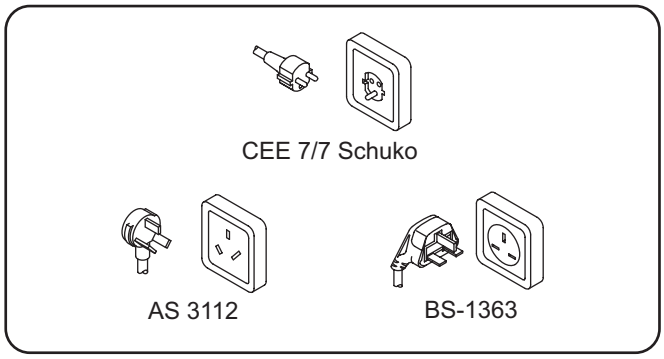
Configuraciones del Enchufe

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 HDM-x y HDM-xN

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HDM-1 y HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 y HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 y HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

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

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDM-xB y HDM-xBN

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HDM-1B y HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B y HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B y HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

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 HDM-x y HDM-xN

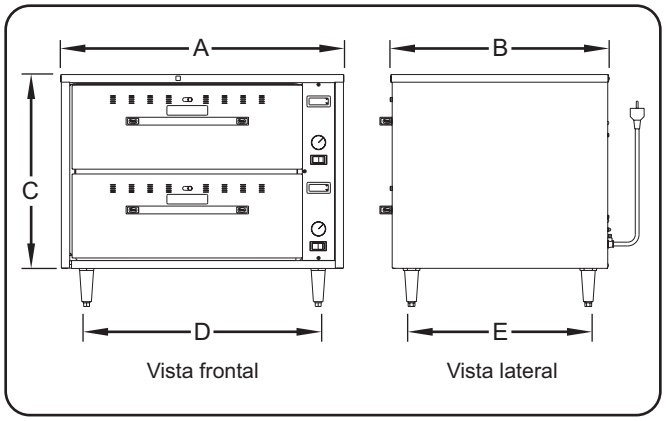
Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las Patas (D)	Profundidad de las Patas (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 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"). Para obtener información adicional sobre las patas o las ruedas, consulte la sección Opciones y Accesorios de este manual.

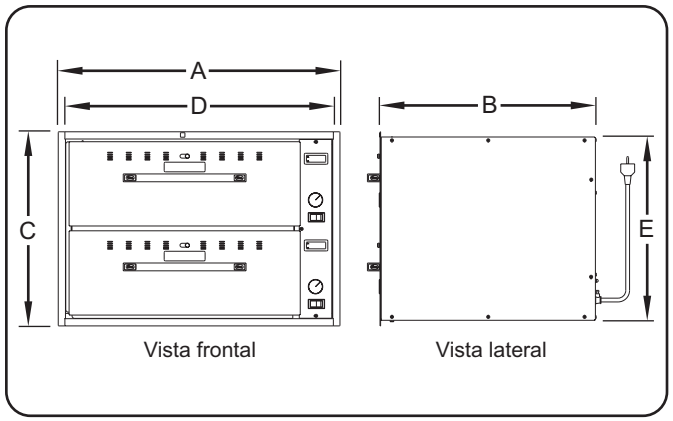
Dimensiones — Modelos HDM-xB y HDM-xBN

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B) *	Altura (C)	Ancho de las integrables (D)	Profundidad de las integrables (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

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



HDM-x y HDM-xN Dimensiones



HDM-xB y HDM-xBN Dimensiones

General

Los Cajones Térmicos DRAWER**MAX**® 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.

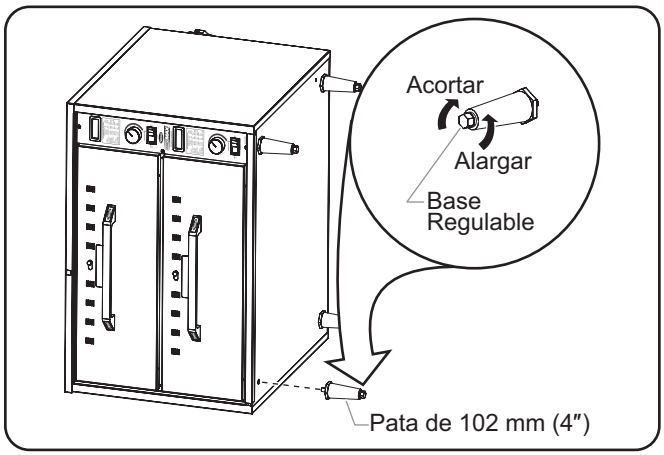
NOTA: Para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía, registre la garantía en nuestro sitio web. Para obtener más información, consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO.

2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
3. 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.
4. Instale la unidad. Consulte el correspondiente procedimiento de instalación en esta sección.

Instalación de los Modelos HDM-x y HDM-xN

Los modelos HDM-x y HDM-xN son unidades independientes que requieren la instalación de patas de 102 mm (4″).

1. Saque la bolsa de plástico que contiene las cuatro patas y que encontrará dentro de uno de los cajones de la unidad.
2. Apoye la unidad sobre uno de sus paneles laterales (para esta operación se necesitan dos personas).
3. Instale cada una de las patas. Apriete las patas a mano hasta que queden ajustadas. No las apriete con excesiva fuerza.
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.

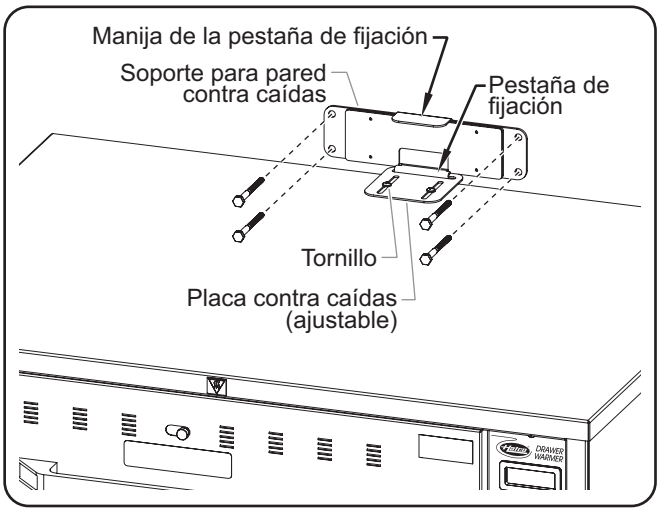


Instalación de las Patas

Instalación del soporte para pared contra caídas

Las unidades independientes pueden requerir una protección antiderrame. Para lograr esto, se debe instalar el soporte de pared antiderrame suministrado con la unidad (disponible en el momento del pedido a Hatco).

1. Mueva la unidad a la ubicación deseada contra la pared donde se instalará el soporte para pared. Asegúrese de que la unidad esté correctamente nivelada.
2. Afloje (pero no extraiga) los dos tornillos que aseguran la placa contra caídas a la parte superior de la unidad.
3. Determine la ubicación del soporte para pared en la pared.
   a. Posicione el soporte para pared al ras contra la pared por encima de la unidad.
   b. Con la manija de la pestaña de fijación presionada sobre el soporte, posicione el soporte de manera que la pestaña de fijación se asiente completamente dentro del troquel en la placa contra caídas.
      - Mueva la placa contra caídas hacia atrás y adelante según sea necesario para asentar correctamente la pestaña de fijación dentro de la placa. Asegure la placa a la unidad una vez determinada la ubicación correcta.
   c. Marque las ubicaciones de los sujetadores del soporte para pared a través de los orificios del soporte para pared.
4. Perfore previamente los orificios en la pared en las ubicaciones marcadas para el sistema de sujeción del soporte para pared adecuado.
5. Instale el soporte para pared utilizando los sujetadores adecuados.
6. Levante la manija de la pestaña de fijación del soporte para pared y mueva la unidad a su posición, debajo del soporte para pared.
7. Suelte la manija de la pestaña de fijación de manera que la pestaña de fijación se asiente completamente dentro del troquel en la placa contra caídas.



Instalación del soporte para pared contra caídas

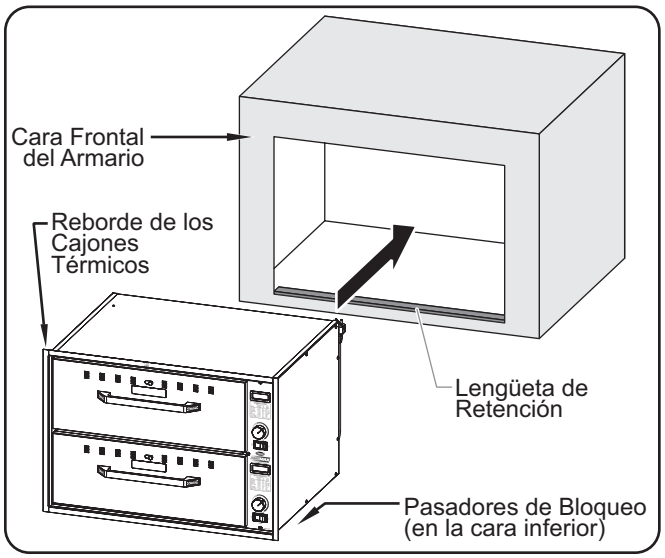
Instalación de los Modelos HDM-xB y HDM-xBN

Los modelos HDM-xB y HDM-xBN son unidades integrables que deben ser instaladas en el armario correspondiente antes de comenzar a ser utilizadas.

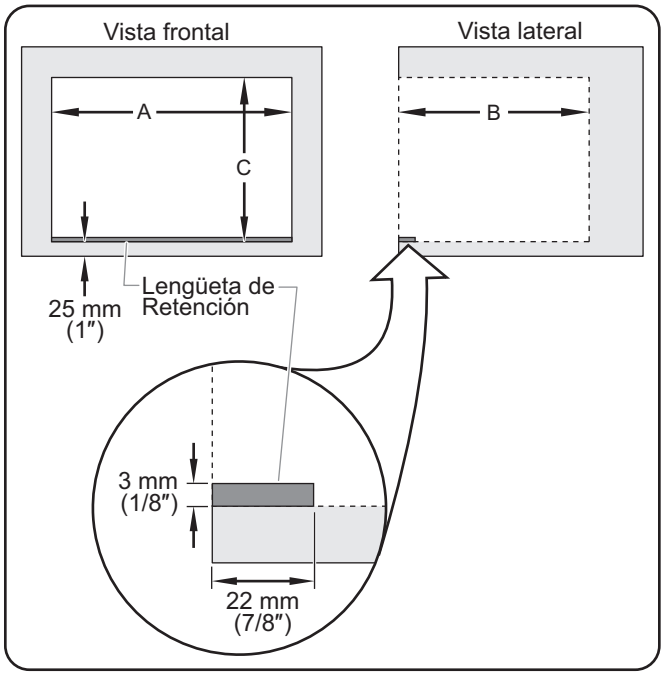
1. Realice al abertura correspondiente en el armario. Consulte el gráfico y la ilustración de “Dimensiones de los cortes incorporados” para conocer las dimensiones.

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. Enchufe el cable de alimentación de la unidad en la toma de corriente.
5. Introduzca la parte trasera de la unidad en la cavidad del armario, asegurándose de que el cable de alimentación entra en primer lugar.
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 de la abertura y de la lengüeta de retención

Dimensiones de los cortes incorporados

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

Generalidades

Para utilizar los Cajones Térmicos DRAWER**MAX**®, 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 I/O (encendido/apagado), el mando de control de temperatura y el monitor 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 I/O (encendido/apagado) en la posición de **I** (encendido).
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.

NOTA: Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS *para obtener información sobre cómo poner en funcionamiento unidades que vienen con un controlador digital de temperatura opcional.*

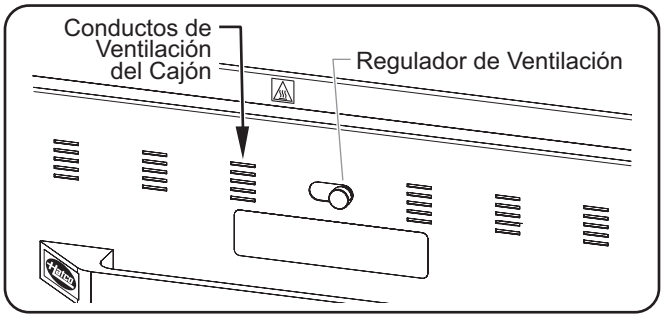
⚠ ATENCIÓN

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.

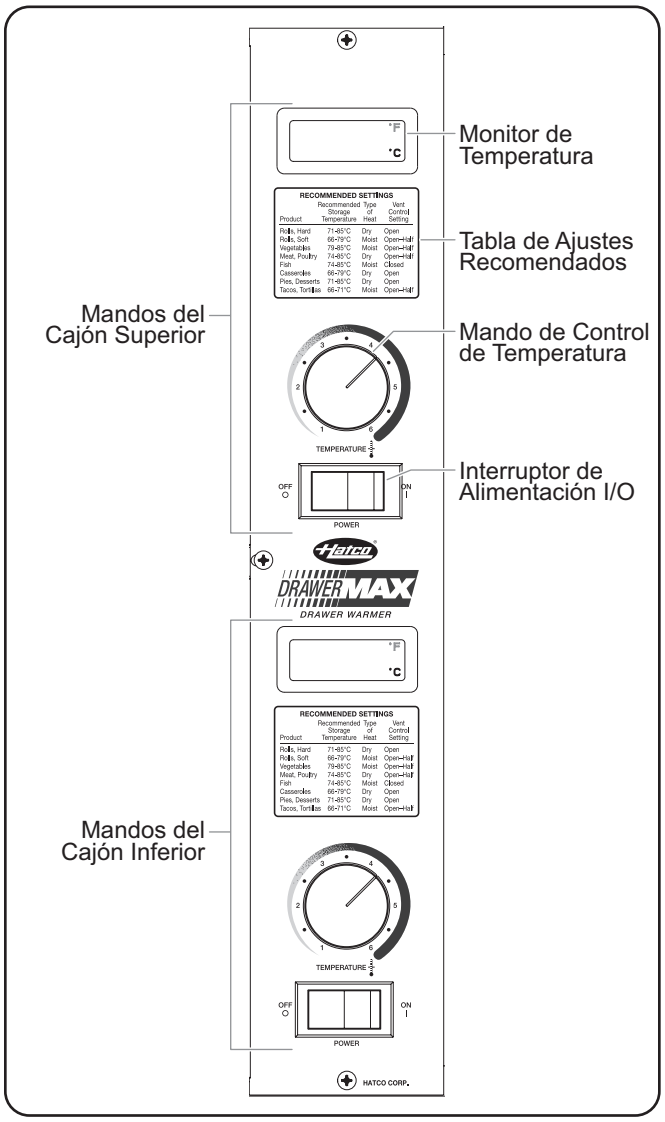


Conductos de Ventilación del Cajón

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.

Apagado

1. Coloque el interruptor de alimentación I/O (encendido/apagado) en la posición de **O** (apagado).
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	Abierto
Bollos	66°–79°C	Húmedo	Semiabierto
Verduras	79°–85°C	Húmedo	Semiabierto
Carne, Pollo	74°–85°C	Seco	Abierto
Pescado	74°–85°C	Húmedo	Cerrado
Guisos	66°–79°C	Seco	Abierto
Pasteles, Postres	71°–85°C	Seco	Abierto
Tacos, Tortillas	66°–71°C	Húmedo	Semiabierto

Generalidades

El diseño de los Cajones Térmicos DRAWER**MAX** 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 +1-414-671-6350.

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.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Ruedas

Las unidades independientes disponen de ruedas de 76 mm (3″) opcionales. Siga el procedimiento que se describe a continuación para instalar las ruedas en el panel inferior de la unidad.

AVISO

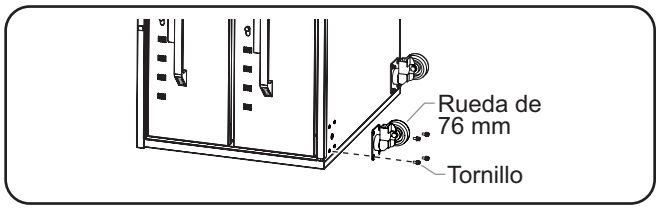
No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

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 las ruedas.

   Para instalar una rueda de 76 mm (3″):

   a. Alinee los orificios de la placa de montaje de la rueda con los orificios de la base de la unidad.

   b. Asegure la rueda con los tornillos suministrados. Ajuste en forma segura.



Instalación de las Ruedas

5. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (para esta operación se necesitan dos personas).

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.

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.

Rejilla separadora

Una rejilla separadora levanta el producto alimenticio a 1/2″ (13 mm) de la parte inferior de una bandeja de alimentos de tamaño completo.

Bandejas de alimentos de 6″

La bandeja de acero inoxidable de tamaño completo accesoria a 6″ (152 mm) de profundidad — 12-3/4″ de ancho x 20-3/4″ de profundidad x 6″ de alto (324 x 527 x 152 mm) está disponible para todos los modelos.

Frentes de cajones en color negro

Los frentes de cajones están disponibles en negro como una opción de fábrica.

Controlador digital de temperatura

El controlador digital de temperatura se instala en fábrica y reemplaza al panel de control del cajón térmico estándar. Realice el siguiente procedimiento para usar el controlador digital de temperatura.

Puesta en funcionamiento

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).
   - El controlador digital de temperatura correspondiente se energizará y aparecerá la temperatura actual del cajón o la leyenda “LO” en la pantalla de Temperatura. “LO” indica que la temperatura del cajón está por debajo de los 21°C (70°F).
2. Presione la tecla ↵ tres veces para verificar la temperatura del punto de ajuste (aparecerá “SP” después pulsar por segunda vez). Consulte la tabla de AJUSTES RECOMENDADOS en el panel de control o la GUÍA PARA CONTENER ALIMENTOS en este manual.
   - El punto de ajuste de temperatura se mostrará durante 10 segundos. Después de 10 segundos, la pantalla de TEMPERATURA volverá a mostrar la temperatura actual de la unidad. Para cambiar el punto de ajuste de temperatura, consulte la sección “Cambio del punto de ajuste de temperatura” en esta sección.

NOTA: El controlador digital de temperatura viene preestablecido de fábrica con una temperatura de punto de ajuste de 85°C (185°F). Una vez que se cambia el punto de ajuste de temperatura, el nuevo punto de ajuste de temperatura permanecerá en la memoria hasta que vuelva a cambiarse. El intervalo del punto de ajuste de temperatura es 21°C (70°F), como mínimo, y 93°C (20°F), como máximo.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURA:

- **Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado al tocar estas áreas.**
- **Tenga precaución al abrir un cajón. Sale aire caliente cuando se abre un cajón.**

3. Deje pasar entre 15y20 minutos para que se alcance la temperatura de funcionamiento.

Apagado

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición **O** (apagado). El controlador digital de temperatura y el cajón calentado se apagarán.

Cambio del punto de ajuste de temperatura

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

1. Presione la tecla ↵ tres veces. La temperatura del punto de ajuste actual se mostrará en la pantalla de Temperatura (aparecerá “SP” después de presionar por segunda vez).
2. Presione la ▲ tecla ▼ dentro de los 10 segundos para cambiar el punto de ajuste de temperatura.
3. Presione la tecla ↵ para fijar el nuevo punto de ajuste de temperatura.

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.

1. Presione la tecla ↵ una vez. Aparecerá una “F” para Fahrenheit o una “C” para Celsius.
2. Presione la ▲ tecla ▼ dentro de los 10 segundos para cambiar entre “F” (Fahrenheit) y “C” (Celsius).
3. Presione la ↵ tecla tres veces para fijar la nueva configuración. La pantalla de 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 de control con controlador digital de temperatura

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ 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: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE la unidad, desenchufe el cable de alimentación y espere a que la unidad se enfríe.

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.
Los alimentos están demasiado jugosos.	Los conductos de ventilación del cajón están abiertos.	Cierre los conductos de ventilación.
La unidad no funciona.	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de alimentación I/O a la posición **I** (encendido).
	El interruptor automático del cuadro de distribución se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor automático.
	Interruptor de alimentación I/O defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	El termostato interno está defectuoso.	
	Resistencia fundida.	

¿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 la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco **www.hatcocorp.com**, seleccione el *Menú* de «Support» (Soporte) desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» (Encuentre un agente de servicio) o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350 **Correo electrónico: support@hatcocorp.com**

INFORMACIÓN DE SERVICIO

La garantía de esta unidad tiene una duración de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío desde Hatco, lo que ocurra primero.

Si tiene algún problema con la unidad durante el período que cubre la garantía, haga lo siguiente:

Póngase en contacto con el distribuidor local de Hatco

Cuando contacte al distribuidor de Hatco para obtener ayuda de mantenimiento, proporcione la siguiente información al distribuidor a fin de asegurar la rapidez del procedimiento:

- Modelo de la unidad
- Número de serie (ubicado en la unidad)
- Problema específico con la unidad
- Fecha de compra
- Nombre del comercio
- Dirección de envío
- Nombre y número de teléfono de contacto

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará la(s) pieza(s) de repuesto según sea necesario
- Presentará el reclamo de garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas sin garantía

Si experimenta un problema que no tiene garantía y requiere asistencia, póngase en contacto con la agencia de servicio autorizado de Hatco más cercana.

Para localizar la agencia de servicio más cercana:

- Ingrese a nuestro sitio web: **www.hatcocorp.com**, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en “Find A Service Agent” (Buscar un agente de servicio)
- Llame al Servicio técnico de Hatco: +1-414-671-6350
- Escriba al Servicio técnico de Hatco: **support@hatcocorp.com**

GARANTÍA INTERNACIONAL LIMITADA

ES

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

Hatco® Corporation (el Vendedor) garantiza que los productos que fabrica (los Productos) estarán libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio y cuando se almacenen, reciban mantenimiento e instalen estrictamente de acuerdo con las recomendaciones de fábrica. La única obligación del Vendedor hacia la persona o entidad que compra los Productos directamente desde el Vendedor (el Cliente) en virtud de esta garantía es la reparación o el reemplazo por parte del Vendedor o una agencia de servicio autorizada por el Vendedor, a elección del Vendedor, de cualquier Producto o parte del mismo que se considere defectuoso tras un examen del Vendedor, durante un período de: (i) la Duración de la garantía desde la fecha de envío por parte del Vendedor o (ii) la Duración de la garantía desde la fecha de registro del Producto de acuerdo con las instrucciones escritas del Vendedor, lo que ocurra más tarde. La "Duración de la garantía" significa un período de dieciocho (18) meses, o los períodos establecidos a continuación para componentes específicos del Producto. El crédito por Productos o piezas devueltos con el permiso previo por escrito del Vendedor estará sujeto a los términos que se indican en el formulario de autorización de devolución de materiales del Vendedor. LOS PRODUCTOS O LAS PIEZAS DEVUELTOS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR ESCRITO DEL VENDEDOR NO SERÁN ACEPTADOS PARA CRÉDITO. El Vendedor no reembolsará los gastos incurridos por el Cliente para devolver, reemplazar o retirar los Productos. Si el defecto se encuentra bajo los términos de la garantía limitada, los Productos serán reparados o reemplazados y devueltos al Cliente, y el Vendedor pagará el costo del flete para devolverlos. El resarcimiento por la reparación o el reemplazo dispuesto en este documento constituye el resarcimiento exclusivo del Cliente. Cualquier uso indebido, alteración, reparación, manipulación, aplicación incorrecta, instalación incorrecta, aplicación de voltaje inadecuado o cualquier otra acción o inacción por parte del Cliente u otros (incluido el uso de cualquier agencia de servicio no autorizada) que, a juicio exclusivo del Vendedor, afecte negativamente al Producto, anulará esta garantía. La garantía expresamente provista en este documento solo puede ser afirmada por el Cliente y no puede ser afirmada por los clientes del Cliente u otros usuarios de los Productos; siempre que, sin embargo, si el Cliente es un distribuidor de equipos autorizado por el Vendedor, el Cliente puede ceder la garantía en este documento a los clientes del Cliente, sujeto a todas las limitaciones de estos Términos, y en tal caso, la garantía será controlada exclusivamente por el Vendedor de acuerdo con estos Términos. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN, COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, QUE QUEDAN RECHAZADAS EXPLÍCITAMENTE.

Garantía de dos (2) años para repuestos:

Elementos de tostadoras con banda de avance (recubiertos con metal)
Elementos de cajones térmicos (recubiertos con metal)
Rodillos y correderas de cajones térmicos
Elementos de calentadores de alimentos (recubiertos con metal)
Elementos de calentadores expositores (recubiertos con metal, aire caliente)
Elementos de vitrinas de mantenimiento (recubiertos con metal, aire caliente)
Elementos de Baños María: series HWB y HWBI (recubiertos con metal)
Hornallas de inducción
Calentadores de inducción

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

Tanques de calentadores de refuerzo eléctricos
Tanques de calentadores de refuerzo a gas

Garantía de noventa (90) días solo para las piezas:

Repuestos

Sin perjuicio de cualquier disposición en contrario en el presente documento, la garantía limitada del presente documento no cubrirá los componentes a discreción exclusiva del Vendedor, tales como, entre otros, los siguientes: bombillas de luz incandescente revestidas, luces fluorescentes, bombillas de lámparas de calor, bombillas de luz halógena revestidas, bombillas de lámparas de calor halógenas, bombillas de luz de xenón, tubos de luz LED, componentes de vidrio y fusibles; fallo del Producto en el tanque de refuerzo, intercambiador de calor de tubo con aletas u otro equipo de calentamiento de agua causado por encalado, acumulación de sedimentos, ataque químico o congelamiento.

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

El registro del Producto debe enviarse dentro de los 90 días a partir de la fecha de envío desde nuestra fábrica para calificar para una cobertura adicional. El registro se puede enviar a través del formulario en el sitio web del Vendedor, a través del formulario accesible a través del código QR en el Producto (donde esté disponible), o llamando al Servicio al cliente con la información necesaria a: **+1-414-671-6350**.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, PUNITIVO, EJEMPLAR O ESPECIAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, EL COSTO DE PRODUCTOS SUSTITUTOS O EL COSTO DE MANO DE OBRA, DERIVADOS DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, DEL AGREGADO A OTRO PRODUCTO O LA CONVERSIÓN EN UN COMPONENTE DE OTRO PRODUCTO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA, YA SEA BASADO EN UNA GARANTÍA (EXPLÍCITA O IMPLÍCITA) O BASADO EN UN CONTRATO, PERJUICIO O CUALQUIER OTRO PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD, E INDEPENDIENTEMENTE DE CUALQUIER RECOMENDACIÓN O AFIRMACIÓN QUE HAYA OFRECIDO EL VENDEDOR CON RESPECTO DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, INCLUSO SI EL VENDEDOR ES CONSCIENTE DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR QUE SURJA DE ESTE ACUERDO O ESTÉ RELACIONADA CON ÉL EXCEDERÁ LOS MONTOS TOTALES PAGADOS AL VENDEDOR POR EL CLIENTE A CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DENTRO DEL PERÍODO DE LOS TRES (3) MESES INMEDIATAMENTE ANTERIORES AL EVENTO QUE DÉ ORIGEN AL RECLAMO DEL CLIENTE. LAS LIMITACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE DOCUMENTO CON RESPECTO A LA RESPONSABILIDAD DEL VENDEDOR SERÁN VÁLIDAS Y APLICABLES A PESAR DE UNA AUSENCIA DEL PROPÓSITO ESENCIAL DEL RESARCIMIENTO LIMITADO QUE SE ESPECIFICA EN ESTOS TÉRMINOS.

El Vendedor se reserva el derecho a actualizar estos Términos en cualquier momento, a su entera discreción, que se volverán vinculantes en su fecha de publicación. Para obtener la versión más actualizada de nuestros Términos de venta completos, visite nuestro sitio web en: **https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale**

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire....27
Introduction....27
Consignes de Sécurité Importantes....28
Description du Modèle....29
Désignation du Modèle....30
Caractéristiques Techniques....30
Configuration des fiches....30
Tableau des valeurs nominales électriques....31
Capacité de maintien au chaud des aliments....31
Dimensions....32
Installation....33
Généralités....33
Installation des modèles HDM-x et HDM-xN....33
Installation des modèles HDM-xB et HDM-xBN....34
Mode d'emploi....35
Généralités....35
Guide de maintien au chaud des aliments....35
Maintenance....36
Généralités....36
Nettoyage quotidien....36
Options et Accessoires....36
Guide de Dépannage....38
Informations de Service....38
Garantie Limitée Internationale....39

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units), 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 *Support* (Assistance), puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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 DRAWER**MAX**® 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 DRAWER**MAX** 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.

Les tiroirs chauffants DRAWER**MAX** de Hatco sont le fruit de recherches poussées et d'essais sur site complets. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

NOTA: Reportez-vous aux tableaux d'identification des symboles au dos de ce manuel pour les définitions des symboles pouvant apparaître dans ce manuel.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel n on qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Elle peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure et endommager l'appareil et/ou les zones environnantes.**
- **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 personnes de qualifications comparables.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.**
- **Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : 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.

DANGER D'INCENDIE :

- **Placer l'appareil à un minimum de 25 mm 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 nettoyants contenat de l'eau de Javel), des nettoyants 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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.**

Placez l'appareil à un emplacement pratique d'utilis t suffisamment solide pour supporter le 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.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Tous les tiroirs chauffants Hatco DRAWER**MAX**® 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 I/O (marche/arrêt), un thermostat et une moniteur de température. Des plaques de taille standard de 152 mm 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 HDM comprennent un cordon d'alimentation attaché de 1 829 mm avec fiche.

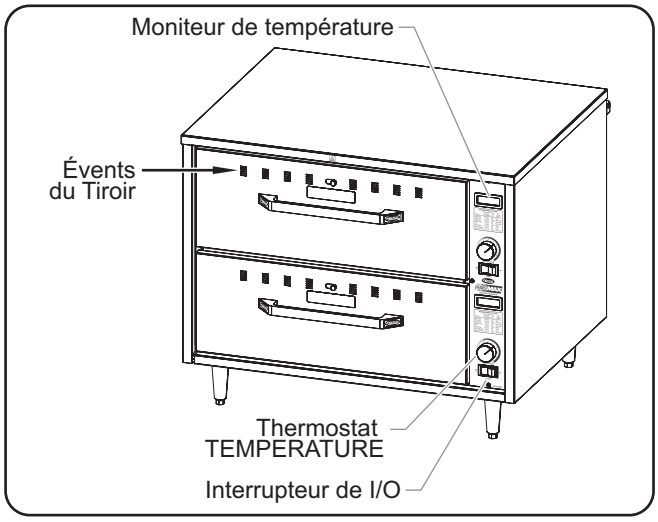
NOTA: Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour connaître tous les options et accessoires disponibles.*

Modèles HDM-x

Les modèles HDM-x sont des appareils autoportants disponibles avec un, deux ou trois tiroirs. Les appareils avec un, deux ou trois tiroirs sont équipés de pieds de 102 mm (4″).

Modèles HDM-xN

Les modèles HDM-xN présentent toutes les caractéristiques des modèles HDM-x autoportants, mais ils sont plus étroits pour une installation dans des espaces plus restreints. Ces appareils sont disponibles avec un, deux ou trois tiroirs.



Modèle HDM-2

NOTA: Des tailles supplémentaires de roulettes et de pieds sont disponibles pour l es appareils autoportants. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour plus de détails.*

DESCRIPTION DU MODÈLE

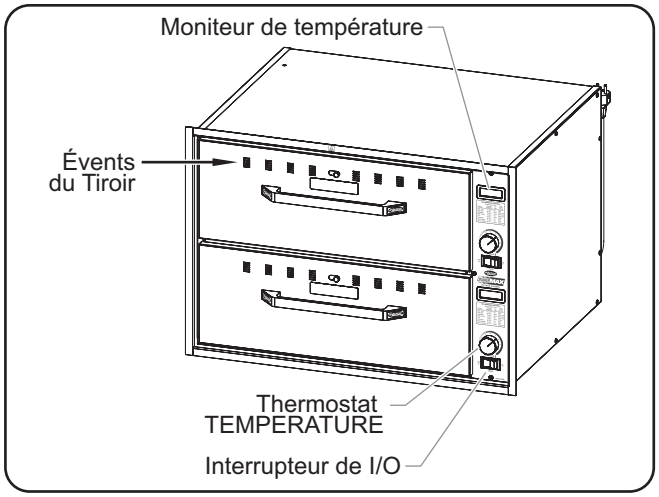
FR

Modèles HDM-xB

Les modèles HDM-xB sont des appareils intégrés disponibles avec un, deux ou trois tiroirs.

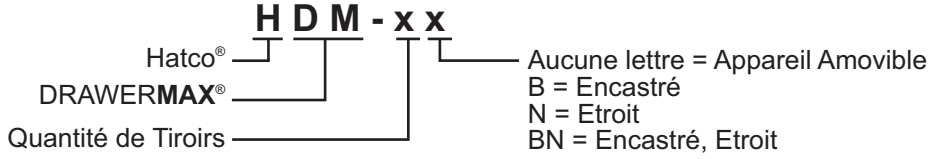
Modèles HDM-xBN

Les modèles HDM-xBN présentent toutes les caractéristiques des modèles HDM-xB, mais ils sont plus étroits pour une installation dans des espaces plus restreints. Ces appareils sont disponibles avec un, deux ou trois tiroirs.



Modèle HDM-2B

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

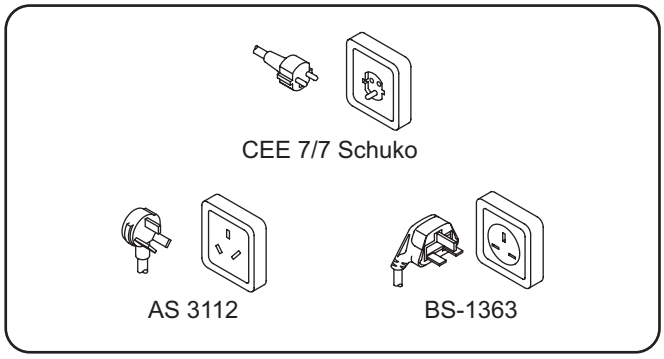
Configuration des fiches

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

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDM-x et HDM-xN

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDM-1 et HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 et HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 et HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

Tableau des Caractéristiques électriques — Modéles HDM-xB et HDM-xBN

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDM-1B et HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B et HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B et HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

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 — Modéles HDM-x et HDM-xN

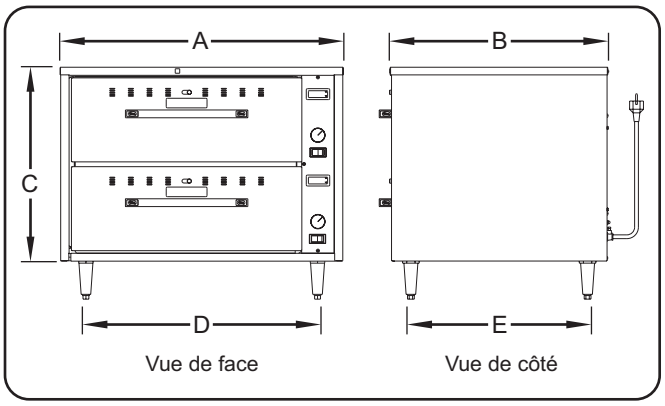
Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 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"). Pour des informations supplémentaires sur les pieds ou les roulettes, référez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES dans ce manuel.

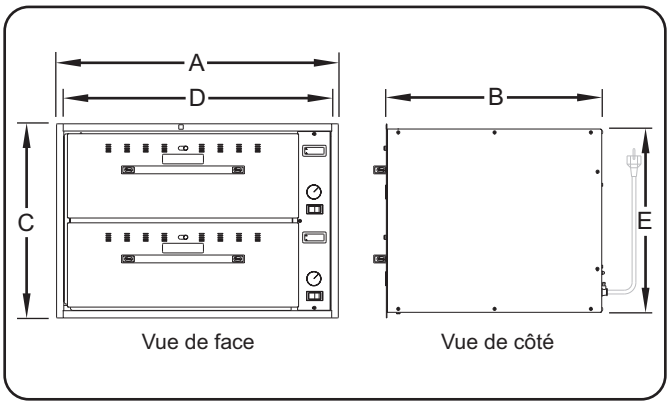
Dimensions — Modéles HDM-xB et HDM-xBN

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)*	Hauteur (C)	Encastrés Largeur (D)	Encastrés Profondeur (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

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



HDM-x et HDM-xN Dimensions



HDM-xB et HDM-xBN Dimensions

Généralités

Les tiroirs chauffants DRAWER**MAX**® 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 te mpérature 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.

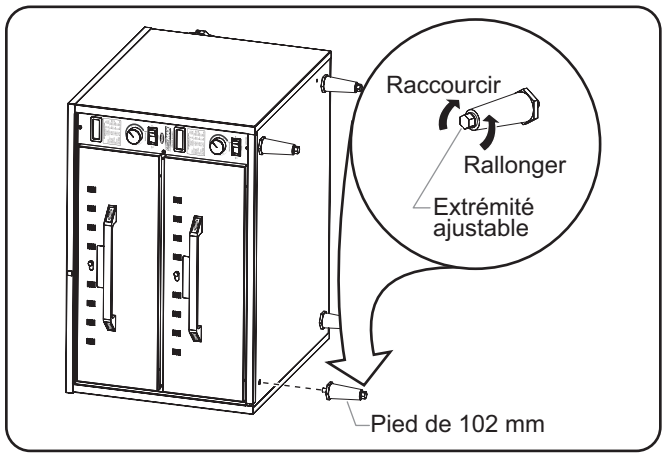
NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. 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.
4. Installez l'appareil. Consultez la procédures d'installation appropriée dans cette section.

Installation des modèles HDM-x et HDM-xN

Les modèles HDM-x et HDM-xN sont des modèles indépendants exigeant l'installation de pieds de 102 mm avant utilisation.

1. Enlevez le sac en plastique qui contient les quatre pieds du tiroir de l'appareil.
2. Posez avec précaution l'appareil sur le côté (il faut s'y prendre à deux).
3. Installez chaque pied. Serrez les pieds à la main. Ne serrez pas trop.
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.

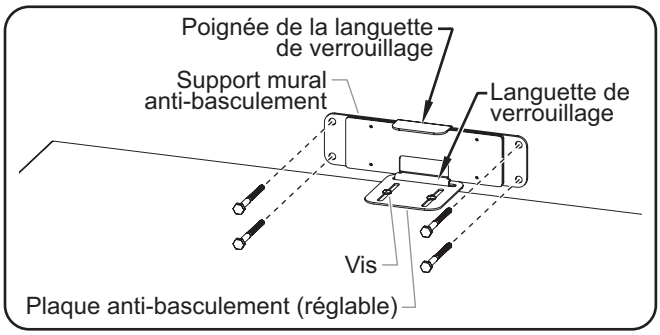


Installation des pieds

Installation du support mural anti-basculement

Les unités autoportantes peuvent nécessiter une protection anti-basculement en installant le support mural anti-basculement fourni avec l'unité (disponible au moment de la commande auprès de Hatco).

1. Déplacez l'appareil à l'emplacement souhaité contre le mur où le support mural sera installé. Assurez-vous que l'appareil est bien stable.
2. Desserrez, sans retirer, les deux vis qui fixent la plaque anti-basculement au haut de l'appareil.
3. Déterminez l'emplacement du support mural sur le mur.
   a. Placez le support mural pour qu'il affleure le mur au dessus de l'appareil.
   b. Avec la poignée de la languette de verrouillage enfoncée sur le support, placez le support de sorte que la languette de verrouillage repose entièrement dans l'ouverture de la plaque anti-basculement.
      - Déplacez la plaque anti-basculement d'avant en arrière le cas échéant pour bien faire reposer la languette de verrouillage dans la plaque. Une fois l'emplacement approprié déterminé, fixez la plaque à l'appareil.
   c. Marquez les emplacements des attaches du support mural à travers les ouvertures du support mural.
4. Prépercez les trous dans le mur aux emplacements marqués du système de fixation approprié du support mural.
5. Installez le support mural à l'aide des fixations appropriées.
6. Soulevez la poignée de la languette de verrouillage sur le support mural et déplacez l'appareil sous le support mural.
7. Relâchez la poignée de la languette de verrouillage de sorte que la languette de verrouillage repose entièrement dans l'ouverture de la plaque anti-basculement.



Installation du support mural anti-basculement

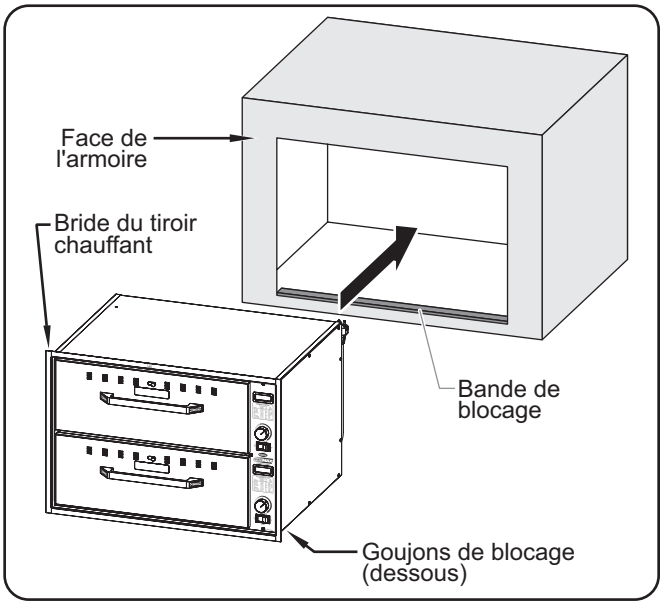
Installation des modèles HDM-xB et HDM-xBN

Les modèles HDM-xB et HDM-xBN sont des modèles encastrés exigeant une installation dans une armoire avant utilisation.

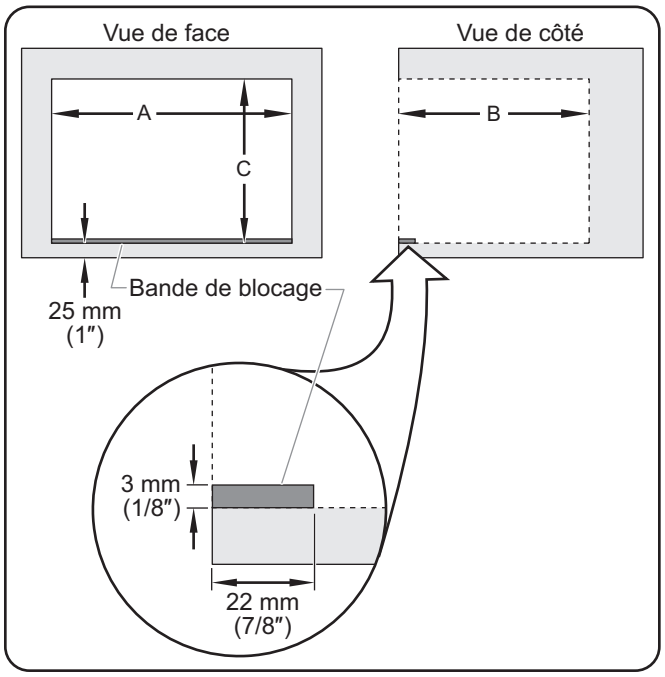
1. Découpez l'ouverture appropriée dans l'armoire. Consultez le tableau et l'illustration « Dimensions de découpe des éléments intégrés » pour connaître les dimensions.

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. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique de l'appareil.
5. Insérez partiellement l'appareil dans l'ouverture, en veillant à faire également passer le cordon d'alimentation dans l'ouverture.
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 goujons 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 et bande de blocage

Dimensions de découpe des éléments intégrés

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

Généralités

Procédez comme suit pour utiliser les tiroirs chauffants DRAWER**MAX**®. Chaque tiroir peut être individuellement commandé et surveillé à l'aide d'évents de tiroir réglables pour réguler l'humidité, d'un interrupteur de I/O (marche/arrêt), d'un thermostat TEMPERATURE, et d'une 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 de I/O (marche/arrêt) sur position **I** (marche).
3. Tournez le thermostat TEMPERATURE au réglage souhaité. Reportez-vous au TABLEAU DES R**É**GLAGES RECOMMAND**É**S sur le panneau de commande ou le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

NOTA: Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *pour découvrir comment faire fonctionner l'appareil avec un régulateur de température numérique facultatif.*

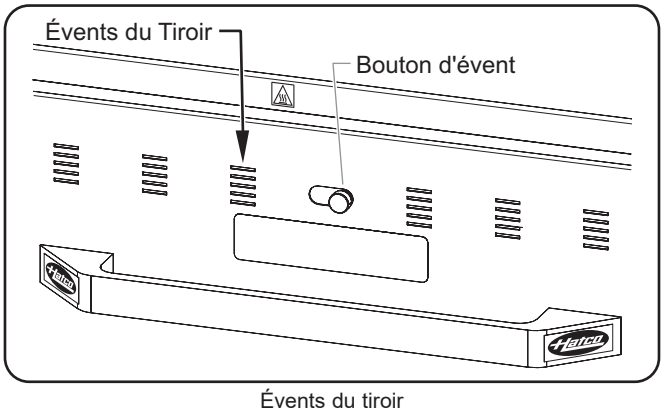
⚠ ATTENTION

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 évents de tiroir pour obtenir l'humidité souhaitée en glissant le bouton d'évent sur l'avant du tiroir. L'ouverture complète des évents permet l'évacuation du maximum d'humidité.

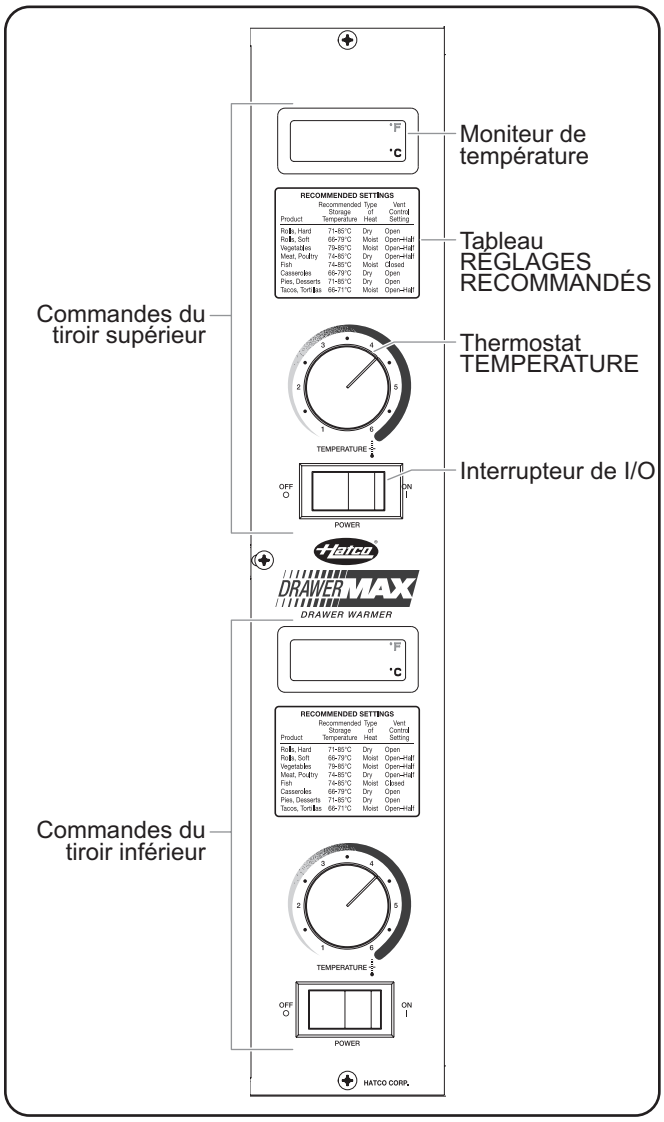


Évents du tiroir

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

Arrêt

1. Placez 'interrupteur de I/O (marche/arrêt) sur position **O** (arrêt).
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



HDM-2 Panneau de commande

Guide de maintien au chaud des aliments

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

MAINTENANCE

Généralités

Les tiroirs chauffants DRAWER**MAX**® 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.

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 enettoyer 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.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Roulettes

Des roulettes de 76 mm (3″) sont disponibles pour le modèle indépendant à la place des pieds. Procédez comme suit pour installer les roulettes sous l'appareil.

AVIS

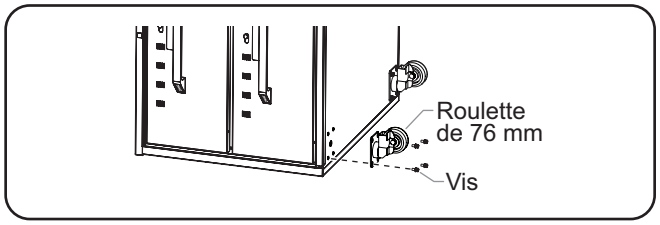
Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

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 les roulettes.

   Pour installer une roulette de 76 mm (3″) :

   a. Alignez les orifices du support de la roue pivotante avec les orifices à la base de l'unité.

   b. Fixez la roulette avec les vis fournies. Serrez-la fermement.



Installation des roulettes

5. Remettez l'appareil à la verticale (il faut s'y prendre à deux).

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.

Dessous-de-plat

Un dessous-de-plat surélève les produits alimentairesde 13 mm (1/2″) du bas d'un récipient alimentaire grand format.

Récipients alimentaires de 152 mm (6″)

Des récipients en acier inoxydable grand format de 152 mm (6″) de profondeur — 324 x 527 x 152 mm (12-3/4″ x 20-3/4″ x 6″) (L x P x H) sont disponibles pour tous les modèles.

Façades de tiroirs noires

Les façades de tiroirs sont disponibles en noir en option.

Régulateur de température numérique

Le régulateur de température numérique est installé en usine et remplace le panneau de commande du tiroir chauffant standard. Observez la procédure suivante pour utiliser le régulateur de température numérique.

Mise en service

1. Mettez le/les interrupteur(s) d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « **I** » (marche).
   - Le régulateur de température numérique correspondant se met en marche et la température actuelle du tiroir ou « LO » apparaît sur l'affichage de température. « LO » indique que la température du tiroir est inférieure à 21°C (70°F).
2. Appuyez ↵ trois fois sur la touche pour vérifier la température nominale. (« SP » s'affiche après la deuxième pression). Consultez le graphique des PARAMÈTRES RECOMMANDÉS sur le panneau de commande ou le GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS de ce manuel.
   - La température nominale sera affichée pendant 10 secondes. Au bout de 10 secondes, l'affichage de TEMPÉRATURE affichera de nouveau la température actuelle de l'appareil. Pour modifier la température nominale, veuillez vous référer à la procédure « Modification de la température nominale » dans cette section.

NOTA: Le régulateur de température numérique est préréglé à l'usine à une température nominale de 85°C (185°F). Une fois que vous avez modifié la température nominale, celle-ci sera mémorisée jusqu'au prochain changement. La plage de température nominale va de 21°C (70°F) à 93°C (200°F).

⚠ CAUTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
- **Soyez prudent lors de l'ouverture du tiroir. L'air chaud s'échappe lorsque le tiroir est ouvert.**

3. Laissez 15à20 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement.

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche / arrêt) en position « **O** » (arrêt). Le régulateur de température numérique et le tiroir chauffant vont s'éteindre.

Modification de la température nominale

Suivez la procédure suivante pour programmer la température nominale.

1. Appuyez ↵ touche trois fois. La température nominale actuelle est affichée sur l'écran de température (le signe « SP » s'affichera après la deuxième pression).
2. Appuyez ▲ touche ▼ dans les dix secondes pour changer la température nominale.
3. Appuyez ↵ touche pour verrouiller la nouvelle température nominale.

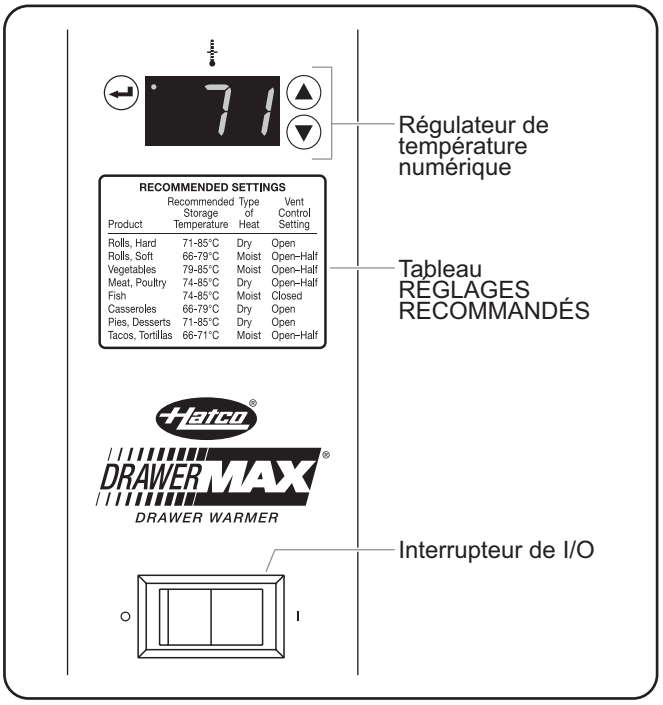
NOTA: Après 10 secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.

Alternance entre l'affichage en Fahrenheit et en Celsius

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

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

NOTA: Après 10 secondes d'inactivité au cours de la programmation, le régulateur quittera automatiquement le mode programmation sans enregistrer les modifications.



Panneau de commande avec régulateur de température numérique

GUIDE DE DÉPANNAGE

FR

⚠ 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: ÉTEINDRE L'APPAREIL, débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil avant un nettoyage, une installation ou une maintenance.

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.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du 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 I/O (marche/arrêt) sur **I** (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur de I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Thermostat interne défectueux.	
	L'élément chauffant a grillé.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350 Courriel: support@hatcocorp.com

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie sur l'unité est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de Hatco, selon la première échéance.

En cas de problème avec l'unité durant la période de garantie, procéder comme suit:

Contacter un Revendeur Hatco

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

- Modèle
- Numéro de Série (situé sur 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 *Support* (*Assistance*), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien)
- appelez le SAV Hatco au +1-414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à : **support@hatcocorp.com**

GARANTIE LIMITÉE INTERNATIONALE

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie de deux (2) ans pour les pièces :

Éléments des grille-pains à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des chauffe-plats (enveloppe métallique)
Éléments de vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de conservation (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)
Cuisinières à induction
Réchauds à induction

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

Cuves des réchauffeurs électriques
Cuves des réchauffeurs à gaz

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

INHALT

DE

Wichtige Informationen für den Benutzer **40**
Einleitung **40**
Wichtige Sicherheitshinweise **41**
Modellbeschreibung **42**
Modellbezeichnung **43**
Technische Daten **43**
Steckerkonfigurationen 43
Tabelle der elektrischen Anschlüsse 44
Fassungsvermögen 44
Abmessungen 45
Aufstellen des Geräts **46**
Allgemeines 46
Einbau der Modelle HDM-x und HDM-xN 46
Einbau der Modelle HDM-xB und HDM-xBN 47
Betrieb **48**
Allgemeines 48
Leitfaden zum Warmhalten von Speisen 48
Wartung **49**
Allgemeines 49
Tägliche Reinigung 49
Optionen und Zubehör **49**
Richtlinien zur Störungsbeseitigung **51**
Reparaturangaben **51**
Internationale Beschränkte Garantie **52**

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte dies Information zur Hand, wenn Sie Hatco® wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Besuchen Sie die Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com** an, wählen Sie das *Support* (Support) Pulldown-Menü und klicken Sie auf “Warranty”(Garantie).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis Freitag Central Time (CT)
(im Sommer—Juni bis September:
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr Freitag)

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.hatcocorp.com**.



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts
Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten nicht zusammen mit anderem Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Um Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch eine unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, sollten Sie es einer fachgerechten Entsorgung zuführen, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten entsorgen möchten, informieren Sie sich bitte beim Händler, bei dem Sie es erworben haben, welche Möglichkeiten zu einer umweltfreundlichen Entsorgung bestehen.

EINLEITUNG

Hatco DRAWER**MAX**® Heizladen sind zum Warmhalten von Speisen bei optimaler Serviertemperatur ohne Qualitätseinbußen vorgesehen. Sie sind für anspruchsvollen Kücheneinsatz als robuste Edelstahlkonstruktion, mit robusten Befestigungselementen, Gleitbahnen aus Edelstahl und als bündig schließende Laden ausgeführt. DrawerMax Heizladen halten Fleisch und Gemüse, aber auch Brötchen bis zum Servieren warm und frisch.

Hatco DRAWER**MAX** Heizladen basieren auf umfangreicher Forschung und praktischen Tests. Die verwendeten Materialien wurden nach maximaler Lebensdauer, ansprechendem Design und optimaler Leistung ausgewählt. Jedes Gerät wird vor Versand gründlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Einbau-, Sicherheits- und Betriebsanweisungen für die DRAWER**MAX** Heizladen. Hatco empfiehlt, vor Aufstellen oder Betrieb eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Betrieb und Sicherheit in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:

⚠ WARNUNG

WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT

VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.

ANMERKUNG: In den Tabellen zur Identifizierung von Symbolen auf der Rückseite dieses Handbuchs finden Sie Definitionen der Symbole, die in diesem Handbuch erscheinen können.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- **Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.**
- **Einbaugeräte dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker installiert werden. Die Installation muss allen örtlichen elektrischen Vorschriften entsprechen. Die Installation durch unqualifiziertes Personal führt zum Erlöschen der Gerätegarantie und kann zu Stromschlag oder Verbrennungen sowie zu Schäden am Gerät und/oder seiner Umgebung führen.**
- **Den Netzschalter AUSSCHALTEN, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter untebrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.**
- **Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.**
- **Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.**
- **Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.**
- **Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.**
- **Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.**
- **Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.**

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- **Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.**
- **Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.**

BRANDGEFAHR:

- **Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammbaren Wänden oder Materialen auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.**
- **Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungs-lösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.**

Sicherstellen, dass das Nahrungsmittelprodukt auf die korrekte Temperatur für sicheren Konsum erwärmt wurde, bevor es in den Wärmer gestellt wird. Wenn die Speisen nicht korrekt erwärmt werden, bestehen schwere Gesundheitsrisiken. Dieses Gerät dient nur zum Halten von vorgewärmten Speiseprodukten.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

⚠ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco® Serviceabteilung unter +1-414-671-6350.

⚠ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- **Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.**
- **Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.**

Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, der eine einfache Nutzung ermöglicht. Der Aufstellort sollte eben und stabil genug sein, um das Gewicht des Geräts samt Inhalt tragen zu können.

HINWEIS

Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

MODELLBESCHREIBUNG

Alle Modelle

Alle Hatco DRAWER**MAX**® Heizladen haben eine robuste Konstruktion mit langlebigen Nylonrollen, Gleitschienen der Stärke “Gauge 12” und robuste Befestigungselemente. Jede Lade ist mit verstellbaren Entlüftungsschlitzen zur Feuchtigkeitsregelung, einem I/O-Netzschalter (ein/aus), einem TEMPERATUR-Regelknopf und einer Temperaturanzeige ausgestattet. Mit jeder Lade werden Wannen in Standardgröße, 152 mm (6″) tief, mitgeliefert. Die isolierte Oberseite und Seitenwände bieten maximale Energieeffizienz und die Heizelemente sind durch eine Zweijahresgarantie gedeckt. Alle Modelle der HDM-Serie sind mit einem befestigten, 1829 mm (6′) langen Netzkabel mit Stecker ausgestattet.

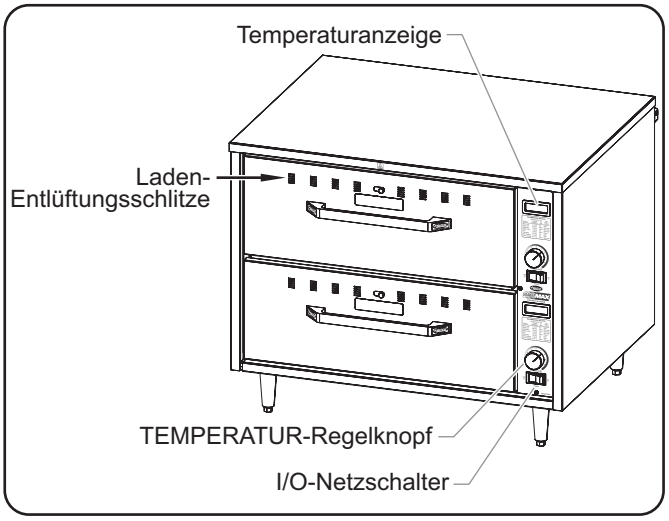
ANMERKUNG: Beachten Sie den Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR *in diesem Handbuch, um Informationen zu allen verfügbaren Optionen und Zubehör zu erhalten.*

Modelle HDM-x

HDM-x-Modelle sind freistehende Geräte, die in Versionen mit einer, zwei und drei Schubladen erhältlich sind. Die Ein-, Zwei- und Dreischubladenschränke sind mit Beinen der Länge 102 mm (4″) ausgestattet.

Modelle HDM-xN

HDM-xN-Modelle verfügen über die gleichen Merkmale wie die freistehenden HDM-x-Modelle, haben jedoch ein schmaleres Profil und finden so auch in eingeschränkten Raumverhältnissen Platz. Die Geräte sind in Ausführungen mit einer, zwei oder drei Schubladen erhältlich.



Modell HDM-2

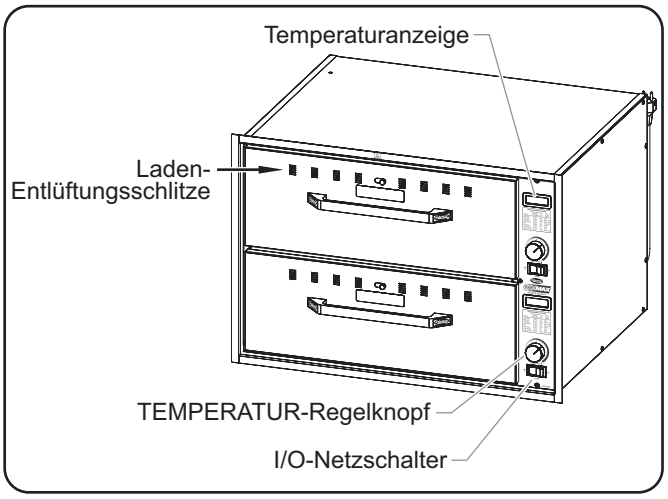
ANMERKUNG: Für die freistehenden Geräte sind zusätzliche Rollen- und Beingrößen erhältlich. Weitere Details finden Sie im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR *, um weitere Informationen zu erhalten.*

Modelle HDM-xB

Die HDM-xB-Modelle sind Einbaugeräte, die in Versionen mit einer, zwei und drei Schubladen erhältlich sind.

Modelle HDM-xBN

die HDM-xBN-Modelle verfügen über die gleichen Merkmale wie die HDM-xB-Modelle, haben jedoch ein schmaleres Profil und finden so auch in eingeschränkten Raumverhältnissen Platz. Die Geräte sind in Ausführungen mit einer, zwei oder drei Schubladen erhältlich.



Modell HDM-2B

MODELLBEZEICHNUNG

H D M - x x

- Hatco
- DRAWER**MAX**
- Anzahl der Laden
- Kein Zeichen = Freistehende
- N = Freistehende, Schmal
- B = Einbaumodell
- BN = Einbaumodell, Schmal

TECHNISCHE DATEN

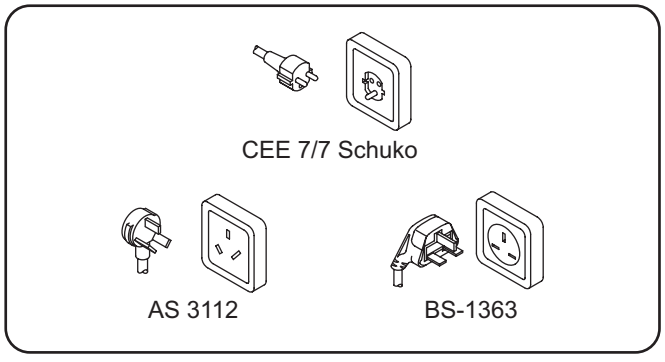
Steckerkonfigurationen

Freistehende Geräte werden ab Werk mit einem Netzkabel und Netzstecker geliefert. Die Stecker sind je nach Anwendung ausgeführt.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.

ANMERKUNG: Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite von freistehenden Geräten und bei Einbaumodellen an der Innenseite der linken Seitenwand. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.



Steckerkonfigurationen

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDM-x und HDM-xN

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDM-1 und HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 und HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 und HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse — Modelle HDM-xB und HDM-xBN

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDM-1B und HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B und HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B und HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist e"inschließlich Verpackung angegeben.

Fassungsvermögen

Eine Standardlade hat folgendes Fassungsvermögen:

Kleine Brötchen: 6–8 Dutzend
Rippchen: 25–30 lbs. (11–14 kg)
Kartoffel: 3–3-1/2 Dutzend

Abmessungen — Modelle HDM-x und HDM-xN

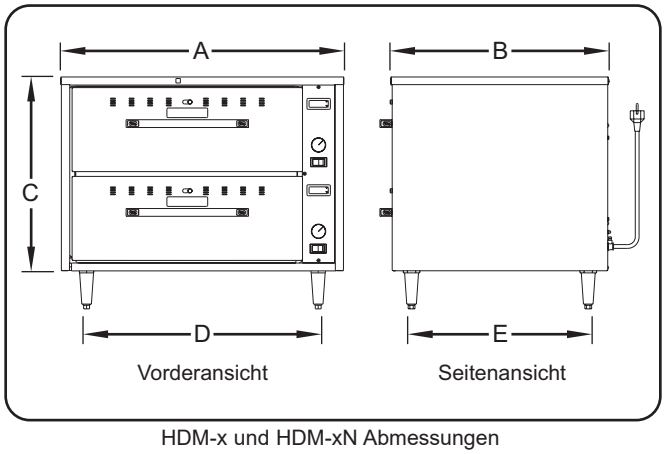
Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)

ANMERKUNG : Bei Ausführungen mit 102 mm (4") Kunststoffbeinen 102 mm (4") zur Höhe (C) addieren. Informationen über zusätzliche Standbeine oder Laufrollen sind im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR *dieses Handbuchs zu finden.*

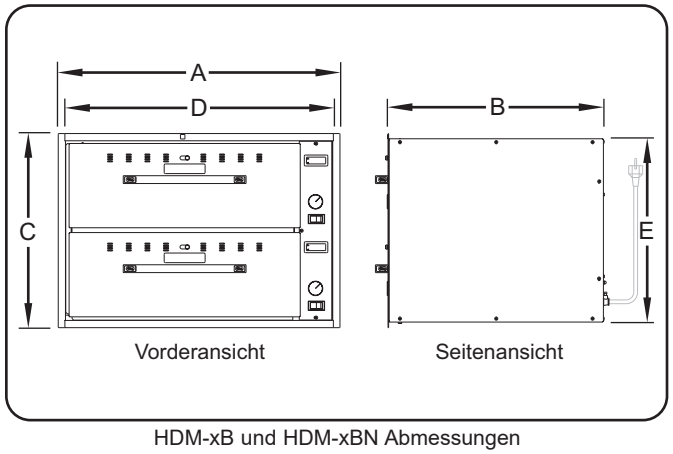
Abmessungen — Modelle HDM-xB und HDM-xBN

Modell	Breite (A)	Tiefe (B) *	Höhe (C)	Encastrés Largeur (D)	Encastrés Profondeur (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

***** Zur Tiefenabmessung (B) 35 mm (1-3/8″) einschließlich Kabelkanal-Steckverbinder hinzuaddieren.



HDM-x und HDM-xN Abmessungen



HDM-xB und HDM-xBN Abmessungen

Allgemeines

DRAWER**MAX**® Heizladen werden mit den meisten Komponenten zusammengebaut ausgeliefert. Beim Auspacken des Versandkartons darauf achten, um Schäden am Gerät und den beiliegenden Komponenten zu verhüten.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.

BRANDGEFAHR: Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm (1″) Abstand zu entflammbaren Wänden oder Materialen auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

HINWEIS

Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.

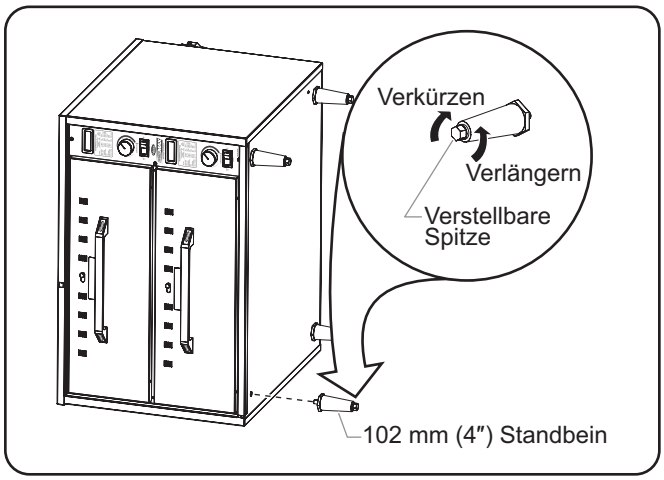
ANMERKUNG: Um Verzögerungen beim Garantiebeginn zu vermeiden, führen Sie die Online-Garantieregistrierung bitte sofort durch. Einzelheiten dazu finden Sie unter WICHTIGE INFORMATIONEN.

2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
3. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.
   - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
   - Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einem stabilen, waagrechten Boden oder in ausreichend starken Schränken aufgestellt wird.
   - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
4. Das Gerät einbauen. Dazu auf das entsprechende Einbauverfahren in diesem Abschnitt Bezug nehmen.

Einbau der Modelle HDM-x und HDM-xN

HDM-x und HDM-xN Modelle sind freistehende Geräte, bei denen vor der Inbetriebnahme die 102 mm (4″) Standbeine angebracht werden müssen.

1. Den Kunststoffbeutel mit den vier Standbeinen aus der Lade nehmen.
2. Das Gerät behutsam auf die Seite kippen (dazu sind zwei Personen erforderlich)
3. Die einzelnen Standbeine einbauen. Die Standbeine von Hand festziehen. Nicht zu stark festziehen.
4. Das Gerät wieder aufrecht stellen (dazu sind zwei Personen erforderlich). Wenn das Gerät nicht nivelliert ist oder wackelt, die verstellbare Spitze des entsprechenden Standbeins verdrehen, bis das Gerät nivelliert ist.

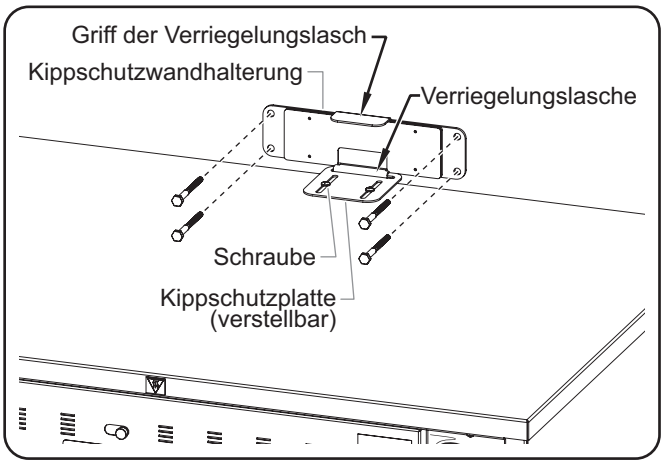


Einbau der Standbeine

Montieren der Kippschutzwandhalterung

Bei freistehenden Geräten kann ein Kippschutz erforderlich sein, der mit der mitgelieferten Wandhalterung angebracht wird (bei der Bestellung bei Hatco erhältlich).

1. Schieben Sie das Gerät am gewünschten Standort gegen die Wand, an der die Halterung installiert wird. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagerecht steht.
2. Lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kippschutzplatte an der oberen Seite des Geräts gesichert ist, aber entfernen Sie sie nicht.
3. Bestimmen Sie den Standort der Wandhalterung an der Wand.
   a. Positionieren Sie die Wandhalterung flach an der Wand über dem Gerät.
   b. Positionieren Sie die Halterung mit heruntergedrücktem Griff der Verriegelungslasche so auf der Halterung, dass die Verriegelungslasche vollständig in der Aussparung der Kippschutzplatte sitzt.
      - Schieben Sie die Kippschutzplatte entsprechend hin und her, um die Verriegelungslasche in den Ausschnitt der Platte einzupassen. Sichern Sie die Platte am Gerät, wenn der passende Standort bestimmt worden ist.
   c. Markieren Sie die Stellen für die Befestigungselemente der Wandhalterung durch die Löcher an der Wandhalterung.
4. Bohren Sie die Löcher in der Wand an den markierten Stellen für das Befestigungssystem der Wandhalterung vor.
5. Montieren Sie die Wandhalterung mithilfe der angemessenen Befestigungselemente.
6. Heben Sie an der Wandhalterung den Griff der Verriegelungslasche an und schieben Sie das Gerät unter der Wandhalterung in Position.
7. Lassen Sie den Griff der Verriegelungslasche los, sodass sich die Verriegelungslasche anschließend komplett im Ausschnitt der Kippschutzplatte befindet.



Montieren der Kippschutzwandhalterung

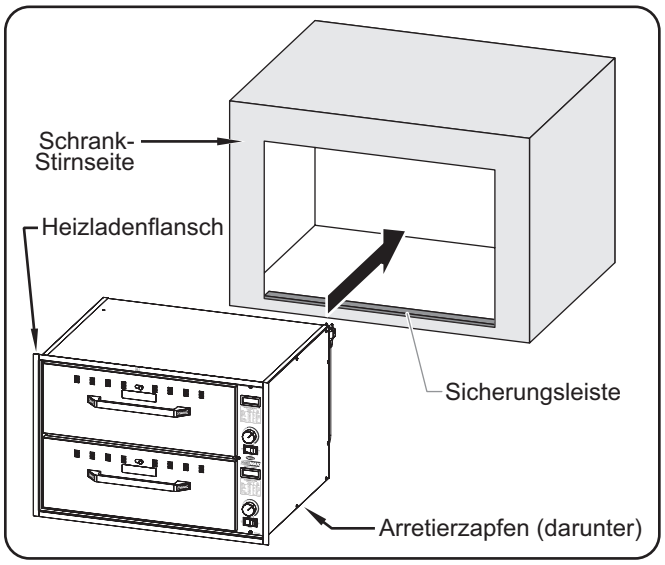
Einbau der Modelle HDM-xB und HDM-xBN

HDM-xB und HDM-xBN Modelle sind Einbaugeräte, die vor der Inbetriebnahme in einen Schrank eingebaut werden müssen.

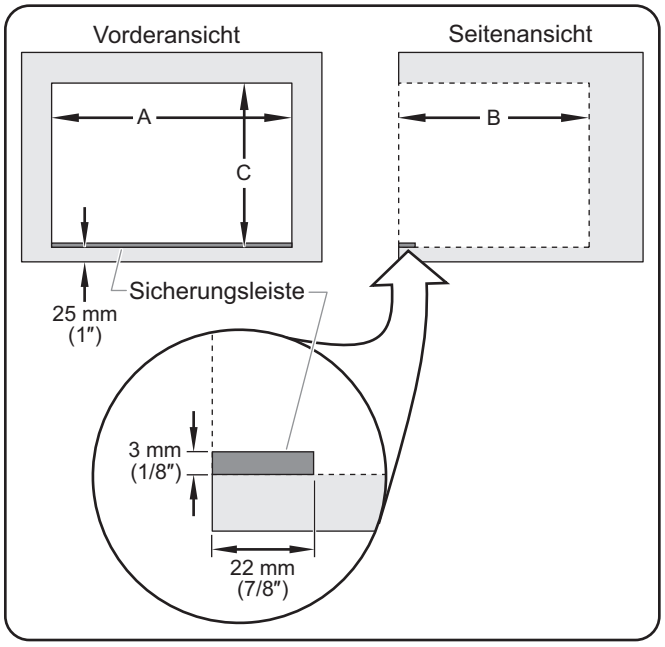
1. Eine dementsprechende Öffnung in den Schrank schneiden. Die Abmessungen entnehmen Sie bitte der Tabelle „Maße des Einbauausschnitts“ und der Abbildung.

ANMERKUNG : Einen Mindestfreiraum von 25 mm (1”) zwischen der Ausschnittsöffnung und dem Boden beibehalten.

2. Eine Sicherungsleiste (nicht mitgeliefert) an der Innenseite der unteren Vorderkante in der Schranköffnung befestigen.
3. Sicherstellen, dass in der Schranköffnung eine Schukosteckdose mit korrekter Spannung, Größe und Bauart vorgesehen wird. Einzelheiten sind dem Abschnitt TECHNISCHE DATEN zu entnehmen.
4. Das Netzteil des Geräts an die Steckdose anschließen.
5. Das Gerät teilweise in die Öffnung schieben; dabei darauf achten, dass das Netzkabel als erstes in die Öffnung eingeführt wird.
6. Vor dem vollständigen Einbau des Geräts in die Öffnung einen Wulst Dichtmittel (mit Zulassung nach National Sanitation Foundation) zwischen den Heizladenflansch und die Schrankstirnseite auftragen.
7. Das Gerät in die Öffnung schieben, bis die vorderen Arretierzapfen hinter der Sicherungsleiste nach unten fallen. Zur Überprüfung des Einbaus die untere Lade komplett herausziehen und sacht weiter ziehen, um sicherzustellen, dass sie arretiert ist.



Anbringen des Einbaumodells



Bezugsmaße von Ausschnitt und Sicherungsleiste

Maße des Einbauausschnitts

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

Allgemeines

Die DRAWER**MAX**® Heizladen dem folgenden Verfahren gemäß betreiben. Jede Lade kann mit den verstellbaren Schlitzen zur Feuchtigkeitsregelung sowie dem I/O-Netzschalter (ein/aus), dem TEMPERATUR-Regelknopf und der Temperaturanzeige einzeln gesteuert und überwacht werden.

⚠ WARNUNG

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, bevor Sie das Gerät verwenden.

Inbetriebnahme

1. Das freistehende Gerät an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung anschließen. Einzelheiten sind dem Abschnitt TECHNISCHE DATEN zu entnehmen.
2. Den I/O-Netzschalter (ein/aus) auf **I** (ein) stellen.
3. Den/die TEMPERATUR-Regelknöpfe auf die gewünschten Werte einstellen. Siehe dazu die TABELLE DER EMPFOHLENEN EINSTELLUNGEN oder den Leitfaden zum Warmhalten von Speisen in diesem Abschnitt.

ANMERKUNG: Beachten Sie den Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR *, um Informationen zum Betrieb von Geräten mit optionalem digitalen Temperaturregler zu erhalten.*

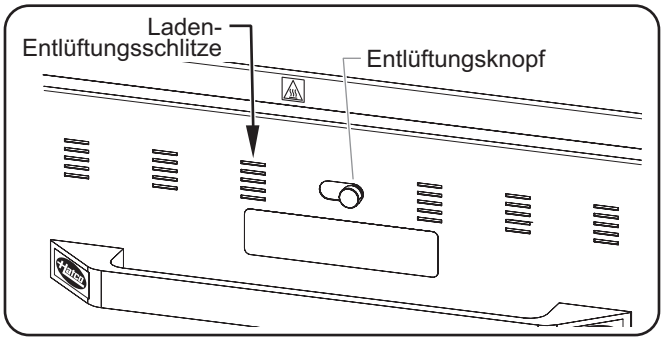
⚠ VORSICHT

Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- **Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.**
- **Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.**

4. 15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
5. Die Entlüftungsschlitze der Laden mit dem Entlüftungsknopf an der Ladenvorderseite auf die gewünschte Feuchtigkeit einstellen. Wenn die Entlüftungsschlitze ganz geöffnet werden, kann möglichst viel Feuchtigkeit entweichen.

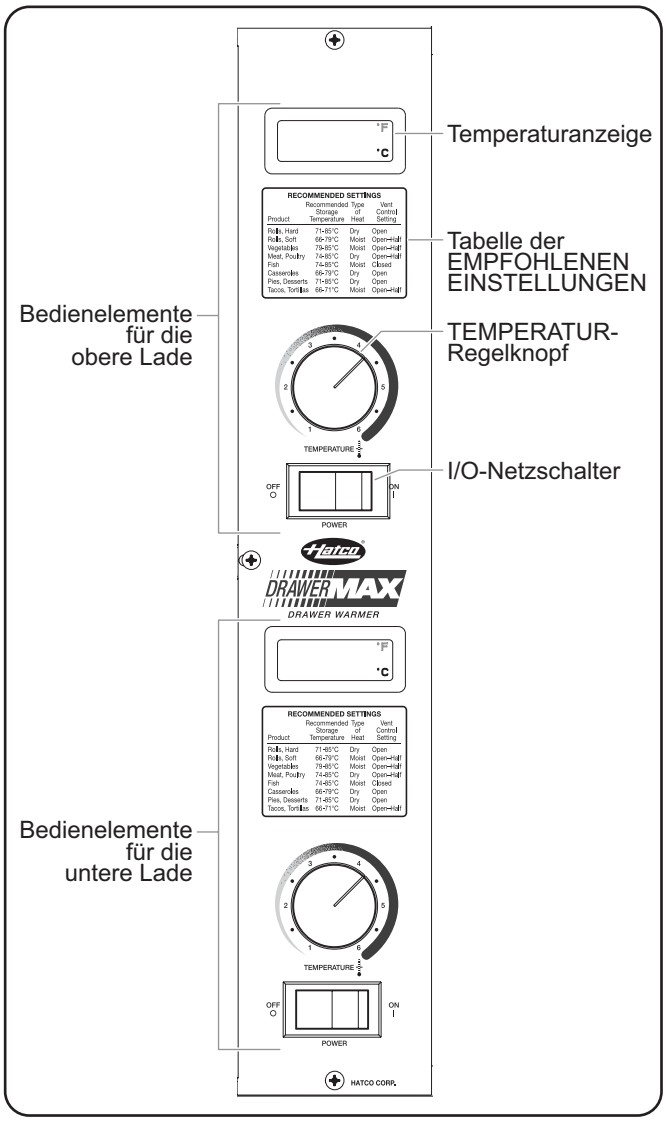


Laden-Entlüftungsschlitze

ANMERKUNG : Die angemessene Einstellung der Entlüftungsschlitze hängt von der Art und Menge der Speisen sowie der Häufigkeit ab, mit der die Lade geöffnet wird.

Abschalten

1. Den I/O-Netzschalter (ein/aus) auf **O** (aus) stellen.
2. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.



HDM-2 Bedienfeld

Leitfaden zum Warmhalten von Speisen

Produkt	Empfohlene Aufbewahrungstemperatur	Art der Hitze	Entlüftungsschlitz
Brötchen, hart	71°–85°C (160°–185°F)	Trocken	Offen
Brötchen, weich	66°–79°C (150°–175°F)	Feucht	Halboffen
Gemüse	79°–85°C (175°–185°F)	Feucht	Halboffen
Fleisch, Geflügel	74°–85°C (165°–185°F)	Trocken	Offen
Fisch	74°–85°C (165°–185°F)	Feucht	Geschlossen
Kasserolen	66°–79°C (150°–175°F)	Trocken	Offen
Nachspeisen	71°–85°C (160°–185°F)	Trocken	Offen
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Feucht	Halboffen

Allgemeines

DRAWER**MAX** Schubladenwärmer sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- **Den Netzschalter AUSSCHALTEN, das Netzkabel abziehen/ die Spannungsversorgung am Trennschalter untebrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.**
- **Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.**
- **Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.**

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350.

Tägliche Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

1. Das Gerät abschalten, das Netzkabel abziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Alle Speisewannen entnehmen und waschen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

3. Die Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Für hartnäckige Flecken kann eine nicht scheuernde Reinigungspaste benutzt werden.
   - Sicherstellen, dass das Innere des Geräts geprüft wird. Speiseteilchen können aus den Speisewannen in die Ladenkammer fallen. **VORSICHT! Verbrennungsgefahr — Die Ladenkammer nicht reinigen, wenn das Gerät eingeschaltet oder angeschlossen ist!**
4. Wischen Sie die komplette Gerät das trockene Verwenden eines sauberen, trockenen Tuch.

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

Laufrollen

76 mm (3″) Laufrollen sind für das freistehende Gerät anstelle von Standbeinen erhältlich. Die Laufrollen anhand des folgenden Verfahrens unten am Gerät befestigen.

HINWEIS

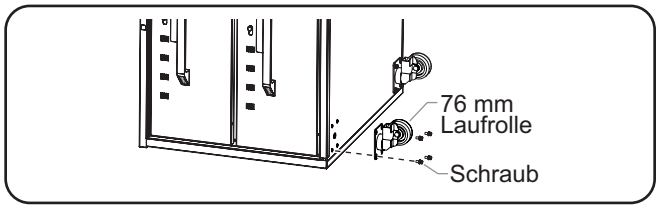
Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Alle Wannen aus den Laden nehmen.
2. Das Gerät behutsam auf die linke oder rechte Seite legen (dazu sind zwei Personen erforderlich).
3. Die Standbeine entfernen, sofern welche angebracht sind.
4. Installieren Sie die Laufrollen. .

   So bauen Sie eine Laufrolle mit 76 mm (3″) ein:

   a. Richten Sie die Bohrungen der Befestigungsplatte an den Bohrungen in der Bodenplatte des Geräts aus.

   b. Befestigen Sie die Laufrolle mit den beigefügten Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest an.



Einbau der Laufrollen

5. Das Gerät wieder aufrecht stellen (dazu sind zwei Personen erforderlich).

Wasser-/Überlaufwanne

Die Wasser-/Überlaufwanne passt in die Lade unter der Speisenwanne und kann zur Befeuchtung des Heizraums oder zur Aufnahme von Verschüttungen im Gerät dienen. Spritztablett ist empfehlenswert.

Spritztablett

Das Spritztablett wird gemeinsam mit der optionalen Wasser-/ Überlaufwanne verwendet. Das Spritztablett besteht aus Edelstahl und passt unten in die Wasser-/Überlaufwanne über das Wasserbad, um zu verhindern, dass Wasser in das Schrankinnere spritzt, wenn eine Lade geöffnet und geschlossen wird; gleichzeitig kann Feuchtigkeit entweichen.

Untersetzer

Mit einem Untersetzer werden Lebensmittelprodukte um 13 mm (1/2″) vom Boden einer Pfanne mit kompletter Größe angehoben.

Pfannen mit 152 mm (6″)

Zubehör: 152 mm (6″) tiefe Edelstahlpfanne mit den Abmessungen (B x T x H): 324 x 527 x 152 mm (12-3/4″ x 20-3/4″ x 6″) ist verfügbar für alle Modelle.

Schwarze Schubladenfronten

Schubladenfronten in Schwarz sind als Option ab Werk verfügbar.

Digitaler Temperaturregler

Der digitale Temperaturregler ist werkseitig installiert und ersetzt das Standard-Wärmeschubladenbedienfeld. Verwenden Sie das folgende Verfahren, um die digitale Temperatursteuerung zu bedienen.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie den/die Ein-/Ausschalter in die Position „I“ (Ein).
   - Der dazugehörige digitale Temperaturregler schaltet sich ein und auf der Temperaturanzeige wird die aktuelle Temperatur der Schublade oder „LO“ angezeigt. „LO“ (niedrig) bedeutet, dass die Temperatur der Schublade unter 21°C (70°F) liegt.
2. Drücken Sie die Taste ↵ dreimal, um die Solltemperatur zu verifizieren. (Nach dem zweiten Drücken wird „SP” (Second Press) angezeigt.) Informationen finden Sie in der Tabelle mit EMPFOHLENEN EINSTELLUNGEN auf dem Bedienfeld oder im LEITFADEN ZUM WARMHALTEN VON SPEISEN in diesem Handbuch.
   - Die Solltemperatur wird 10 Sekunden lang angezeigt. Nach 10 Sekunden wird auf der Anzeige TEMPERATUR wieder die aktuelle Temperatur des Geräts angezeigt. Wie Sie die Solltemperatur ändern, wird unter „Ändern der Solltemperatur” in diesem Abschnitt erklärt.

ANMERKUNG: Die digitale Temperatursteuerung ist werkseitig auf eine Solltemperatur von 85°C (185°F) voreingestellt. Sobald die Solltemperatur geändert wird, bleibt die neue Solltemperatur bis zu einer erneuten Änderung gespeichert. Der Temperaturbereich liegt zwischen 21 °C (70°F) und 93 °C (200°F).

⚠ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- **Einige Außenflächen am Gerät werden heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Bereiche berühren.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Schublade öffnen. Aus der geöffneten Schublade entweicht heiße Luft.**

3. Warten Sie 15–20 Minuten, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.

Ausschalten

1. Stellen Sie den I/O-Schalter (ein/aus) auf „O“ (aus). Der digitale Temperaturregler und die beheizte Schublade werden ausgeschaltet.

Ändern der Solltemperatur

Gehen Sie zur Änderung der Solltemperatur wie folgt vor.

1. Drücken Sie die Taste ↵ dreimal. Auf der Temperaturanzeige wird die aktuelle Solltemperatur angezeigt (nach dem zweiten Drücken wird „SP“ (Second Press) angezeigt).
2. Drücken Sie die Taste ▲ oder die Taste ▼ innerhalb von 10 Sekunden, um die Solltemperatur zu ändern.
3. Drücke.n Sie die Taste ↵ , um die neue Solltemperatur zu speichern.

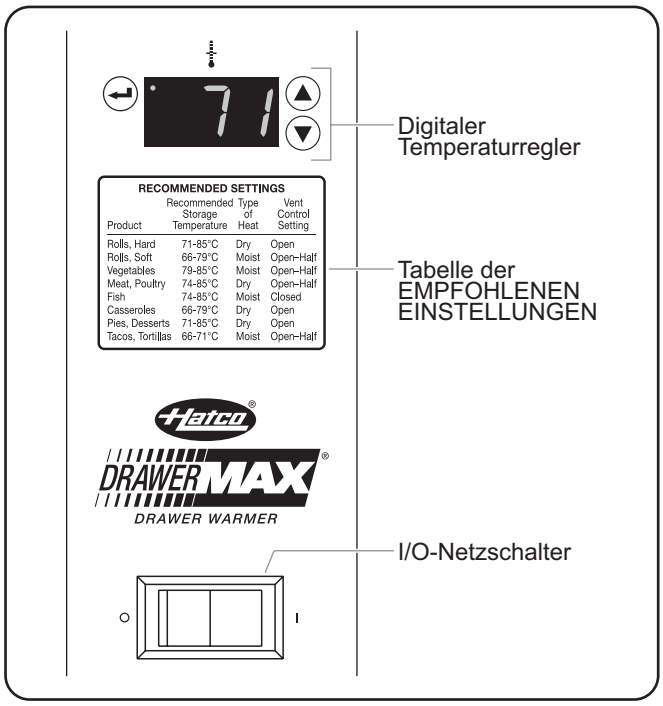
ANMERKUNG: Nach 10 Sekunden Inaktivität beim Programmieren beendet das Steuergerät den Programmiermodus automatisch, ohne Änderungen zu speichern.

Ändern der Fahrenheit- und Celsiuseinstellung

Gehen Sie zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius auf der Anzeige wie folgt vor.

1. Drücken Sie die Taste ↵ einmal. Ein „F“ für Fahrenheit oder ein „C“ für Celsius wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste ▲ oder die Taste ▼ Taste innerhalb von 10 Sekunden, um zwischen „F“ (Fahrenheit) und „C“ (Celsius) zu wechseln.
3. Drücken Sie die Taste ↵ dreimal, um die neue Einstellung zu übernehmen. Die Anzeige TEMPERATUR bleibt für zwei Sekunden leer und zeigt dann an, dass die neue Einstellung übernommen wurde.

ANMERKUNG: Nach 10 Sekunden Inaktivität beim Programmieren beendet das Steuergerät den Programmiermodus automatisch, ohne Änderungen zu speichern.



Bedienfeld mit digitalem Temperaturregler

RICHTLINIEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

⚠ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.

⚠ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Das Netzkabel abziehen oder die Stromversorgung am Trennschalter/ Unterbrecher AUSSCHALTEN und warten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist zu heiß.	Temperatur-Regelknopf auf zu hohe Temperatur eingestellt.	Temperatur-Regelknopf auf einen niedrigeren Wert einstellen.
	Gerät ist an eine inkorrekte Stromversorgung angeschlossen.	Mit qualifiziertem Personal überprüfen, dass die Stromversorgung den technischen Daten des Geräts entspricht.
	Interner Thermostat ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco® Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Gerät wurde nicht ausreichend lang vorgewärmt.	15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
	Temperatur-Regelknopf auf zu niedrige Temperatur eingestellt.	Temperatur-Regelknopf auf einen höheren Wert einstellen.
	Lade(n) nicht komplett geschlossen.	Sicherstellen, dass alle Laden komplett geschlossen sind.
	Interner Thermostat ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Produkt zu trocken.	Ladenentlüftungsschlitz ist geschlossen.	Ladenentlüftung öffnen.
Produkt zu feucht.	Ladenentlüftungsschlitz ist offen.	Ladenentlüftungsschlitz schließen.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht angeschlossen.	Gerät an die korrekte Stromversorgung anschließen.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Netzschalter I/O in die Position **I** (Ein) stellen.
	Trennschalter ausgelöst.	Trennschalter zurücksetzen.
	Netzschalter I/O (ein/aus) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Interner Thermostat ist defekt.	
	Heizelement ist ausgebrannt.	

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

Wenn Sie weiterhin Probleme beim Beheben einer Störung haben, dann setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Hatco-Servicebetrieb in Ihrer Nähe oder mit Hatco in Verbindung. Um den nächstgelegenen Serviceanbieter zu finden, melden Sie sich bitte auf der Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com** an, wählen Sie das *Support* Pulldown-Menü und klicken Sie auf “Find a Serice Agent” (Einen Serviceanbieter finden) oder kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: +1-414-671-6350 e-mail: support@hatcocorp.com

REPARATURANGABEN

Die Gewährleistung für das Gerät beträgt ein Jahr ab Kaufdatum oder achtzehn Monate ab Versanddatum von Hatco, je nachdem, was früher eintritt.

Falls während der Gewährleistungsfrist ein Problem auftritt, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Setzen Sie sich mit Ihrem Hatco-Händler vor Ort in Verbindung

Bei der Kontaktaufnahme mit einem Hatco-Händler zur Anforderung von Kundendienstleistungen halten Sie bitte folgende Informationen bereit, um eine umgehende Bearbeitung zu gewährleisten:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (befindet sich auf dem Gerät)
- Beschreibung des am Geräts auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Der Hatco-Händler Dealer wird:

- Nach Bedarf Ersatzteil(e) bereitstellen
- Den Garantieanspruch zur Bearbeitung an Hatco weiterleiten

Nicht-Garantie Probleme

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

- Rufen Sie unsere Website unter **www.hatcocorp.com** auf, wählen Sie das *Support* (Support) Pulldown-Menü und klicken Sie auf “Find A Service Agent” (Einen Servicepartner finden)
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1-414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: **support@hatcocorp.com**

INTERNATIONALE BESCHRÄNKTE GARANTIE

DE

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

Die Hatco® Corporation (Verkäufer) garantiert, dass die von ihr hergestellten Produkte (Produkte) bei normalem Gebrauch und Service und bei Lagerung, Wartung und Installation in strikter Übereinstimmung mit den Werksempfehlungen frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die einzige Verpflichtung des Verkäufers gegenüber der natürlichen oder juristischen Person, die die Produkte direkt vom Verkäufer kauft (Kunde), im Rahmen dieser Garantie ist die Reparatur oder der Ersatz eines Produkts oder eines Teils davon durch den Verkäufer oder eine vom Verkäufer autorisierte Servicestelle, nach Wahl des Verkäufers, die nach Prüfung durch den Verkäufer als fehlerhaft angesehen wird, für einen Zeitraum von: (i) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Lieferung durch den Verkäufer oder (ii) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Produktregistrierung gemäß den schriftlichen Anweisungen des Verkäufers, je nachdem, welcher Zeitpunkt später liegt. Die “Garantiedauer” umfasst einen Zeitraum von achtzehn (18) Monaten oder die unten angegebenen Zeiträume für bestimmte Produktkomponenten. Gutschriften für Produkte oder Teile, die mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verkäufers zurückgesandt wurden, unterliegen den Bedingungen, die auf dem Materialrücksendegenehmigungsformular des Verkäufers aufgeführt sind. PRODUKTE ODER TEILE, DIE OHNE VORHERIGE SCHRIFTLICHE GENEHMIGUNG DES VERKÄUFERS ZURÜCKGESCHICKT WERDEN, WERDEN NICHT ZUR GUTSCHRIFT ANGENOMMEN. Kosten, die dem Kunden durch die Rücksendung, den Austausch oder die Entfernung der Produkte entstehen, werden vom Verkäufer nicht erstattet. Wenn der Defekt unter die Bedingungen der eingeschränkten Garantie fällt, werden die Produkte repariert oder ersetzt und an den Kunden zurückgeschickt, wobei die Kosten für die Rücksendung vom Verkäufer getragen werden. Das hierin vorgesehene Rechtsmittel der Reparatur oder des Ersatzes ist das einzige Rechtsmittel des Kunden. Jegliche unsachgemäße Verwendung, Änderung, Reparatur, Manipulation, falsche Anwendung, unsachgemäße Installation, Anlegen einer falschen Spannung oder jede andere Handlung oder Untätigkeit des Kunden oder anderer Personen (einschließlich der Inanspruchnahme einer nicht autorisierten Servicestelle), die sich nach alleinigem Ermessen des Verkäufers nachteilig auf das Produkt auswirkt, macht diese Garantie ungültig. Die hierin ausdrücklich vorgesehene Garantie kann nur vom Kunden geltend gemacht werden und kann nicht von Kunden des Kunden oder anderen Benutzern der Produkte geltend gemacht werden; vorausgesetzt jedoch, dass, wenn der Kunde ein autorisierter Gerätehändler des Verkäufers ist, der Kunde die hierin vorgesehene Garantie an die Kunden des Kunden abtreten kann, vorbehaltlich aller Einschränkungen dieser Bedingungen, und in diesem Fall wird die Garantie ausschließlich vom Verkäufer in Übereinstimmung mit diesen Bedingungen kontrolliert. DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE IST EXKLUSIV UND ERSETZT JEDE ANDERE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIE, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN, DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, DIE AUSDRÜCKLICH OFFENGELEGT WERDEN.

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

Förderband-Toaster-Elemente (metallummantelt)
Schubladenwärmer-Elemente (metallummantelt)
Schubladenwärmer Schubladenrollen und -führungen
Speisenwärmer-Elemente (metallummantelt)
Display-Wärmeelemente (metallummantelte Luftheizung)
Halteschrankelemente (metallummantelte Luftheizung)
Beheizte Brunnenelemente - Serie HW, HWB und HWBI (metallummantelt)
Induktionslinien
Induktionswärmer

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

Ungeachtet anderslautender Bestimmungen in diesem Dokument deckt die eingeschränkte Garantie nach alleinigem Ermessen des Verkäufers keine Komponenten ab, wie z. B., aber nicht beschränkt auf Folgendes beschichtete Glühbirnen, Leuchtstofflampen, Wärmelampen, beschichtete Halogenglühbirnen, Halogenwärmelampen, Xenon-Glühbirnen, LED-Lichtröhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfall in Booster-Tank, Rippenrohr-Wärmetauscher oder anderen Wasserheizungsgeräten durch Verkalkung, Ablagerungen, chemischen Angriff oder Einfrieren.

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

Die Produktregistrierung muss innerhalb von 90 Tagen ab dem Datum der Auslieferung aus unserem Werk eingereicht werden, um sich für eine zusätzliche Abdeckung zu qualifizieren. Die Registrierung kann über das Formular auf der Website des Verkäufers, über das Formular, das über den QR-Code auf dem Produkt (sofern verfügbar) zugänglich ist, oder durch einen Anruf beim Kundendienst mit den erforderlichen Informationen erfolgen: **+1-414-671-6350**.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

DER VERKÄUFER HAFTET NICHT FÜR INDIREKTE SCHÄDEN, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN, FOLGESCHÄDEN, STRAFSCHADENSERSATZ, EXEMPLARISCHE SCHÄDEN ODER BESONDERE SCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENE GEWINNE, KOSTEN FÜR ERSATZPRODUKTE ODER ARBEITSKOSTEN, DIE SICH AUS DEM VERKAUF, DER VERWENDUNG ODER DER INSTALLATION DER PRODUKTE, AUS DEM EINBAU DER PRODUKTE IN EIN ANDERES PRODUKT ODER AUS DER VERWENDUNG ALS BESTANDTEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ERGEBEN, ODER AUS IRGENDEINER ANDEREN URSACHE, UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE AUF EINER (AUSDRÜCKLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN) GARANTIE ODER AUF EINEM VERTRAG, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG ODER EINER ANDEREN HAFTUNGSTHEORIE BERUHEN, UND UNABHÄNGIG VON ALLEN RATSCHLÄGEN ODER ZUSICHERUNGEN, DIE DER VERKÄUFER IN BEZUG AUF DEN VERKAUF, DIE VERWENDUNG ODER DIE INSTALLATION DER PRODUKTE GEGEBEN HAT, SELBST WENN DER VERKÄUFER SICH DER MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN BEWUSST IST. IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT DIE GESAMTHAFTUNG DES VERKÄUFERS AUS ODER IM ZUSAMMENHANG MIT DIESEM VERTRAG DEN GESAMTBETRAG, DEN DER KUNDE INNERHALB DER DREI (3) MONATE, DIE DEM EREIGNIS, DAS DEN ANSPRUCH DES KUNDEN BEGRÜNDET, UNMITTELBAR VORAUSGEGANGEN SIND, AN DEN VERKÄUFER FÜR DIE PRODUKTE GEZAHLT HAT. DIE HIERIN DARGELEGTEN BESCHRÄNKUNGEN DER HAFTUNG DES VERKÄUFERS SIND GÜLTIG UND DURCHSETZBAR, UNGEACHTET EINES FEHLENS DES WESENTLICHEN ZWECKS DES IN DIESEN BEDINGUNGEN ANGEGEBENEN BESCHRÄNKTEN RECHTSMITTELS.

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter: **https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale**

Informazioni Importanti per il Proprietario 53
Introduzione 53
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza 54
Descrizione dei Modelli 55
Designazione del Modello 56
Dati Tecnici 56
Configurazioni delle Spine 56
Tabella di Corrispondenza Electtrica 57
Capienza di mantenimento dei cibi 57
Dimensioni 58
Installazione 59
Informazioni Generali 59
Installazione dei modelli HDM-x e HDM-xN 59
Installazione dei modelli HDM-xB e HDM-xBN 60
Funzionamento 61
Informazioni Generali 61
Guida al mantenimento dei cibi 61
Manutenzione 62
Informazioni Generali 62
Pulizia giornaliera 62
Opzioni e Accessori 62
Guida alla Soluzione dei Problemi 64
Informazioni per l'assistenza 64
Garanzia Limitata Internazionale 65

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (posta sul retro delle unità indipendenti e all'interno del pannello sinistro delle unità a incasso, la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione_____

Data di acquisto_____

Registrare l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito web Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il *Support* menu a tendina (Assistenza) e fare clic su "Warranty"(Garanzia).

Orario d'ufficio: Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a venerdì Central Time (CT)
(Orari estivi—Da giugno a settembre:
Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a giovedì
Dalle 7:00 DI MATTINA alle 04:00 DI POMERIGGIO
il venerdì)

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo **www.hatcocorp.com**.



Corretto smaltimento di questo prodotto
Questo contrassegno indica che il prodotto e i relativi componenti elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non adeguato, riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire questo prodotto e i relativi componenti elettronici, contattare il fornitore presso cui è stato acquistato per informazioni sulle modalità di riciclaggio sicure per l'ambiente.

INTRODUZIONE

I riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX**® di Hatco sono progettati per mantenere le pietanze alle temperature ottimali di servizio senza comprometterne la qualità. Realizzati per uso intensivo in cucina con costruzione robusta in acciaio inox e materiali resistenti, questi riscaldatori prevedono cassetti montati su guide inox con chiusura dolce a fine corsa. I riscaldatori a cassetto DrawerMax sono ideali per la conservazione di carni, verdure, panini appena sfornati, garantendone la freschezza fino al momento di servire.

I riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX** di Hatco sono il frutto di un'ampia ricerca e di test sul campo. I prodotti vengono realizzati con materiali in grado di offrire massima durata, design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Il presente manuale contiene le informazioni di sicurezza e le procedure di installazione e funzionamento per i riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX**. Prima di installare o utilizzare l'unità, Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute nel presente manuale.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

⚠ AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.

NOTA: Fare riferimento alle tabelle di identificazione dei simboli sul retro di questo manuale per le definizioni dei simboli che potrebbero apparire in questo manuale.

⚠ Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- **Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.**
- **Le unità da incasso devono essere installate da un elettricista qualificato. L'installazione deve rispettare tutte le normative elettriche locali. L'installazione da parte di personale non qualificato annulla la garanzia dell'unità e può portare a folgorazioni o ustioni, nonché a danni all'unità e/o a ciò che la circonda.**
- **Spegnere, scollegare il cavo di alimentazione/disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità prima di eseguire ogni intervento di manutenzione o pulizia.**
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.**
- **L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).**
- **Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.**
- **La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.**
- **Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.**
- **Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.**
- **Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco® o una persona con simili qualifiche professionali.**
- **Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.**
- **Non lasciare che nessun liquido entri nell'unità.**

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco® sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- **Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1″) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.**
- **Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detergenti a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.**

Verificare che il prodotto alimentare sia stato riscaldato alla temperatura più adatta prima di introdurlo nell'unità. Ogni inadempienza nel riscaldamento dei prodotti alimentari può comportare gravi rischi per la salute. Questa unità è indicata unicamente per il contenimento di alimenti preriscaldati.

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Assicurarsi che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico +1-414-671-6350.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

- **Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.**
- **Prestare attenzione quando si apre un cassetto, poiché all'apertura emana aria molto calda.**

Posizionare l'unità in un'area pratica per l'utilizzo. L'unità deve essere posizionata su una superficie piana in grado di sostenere il peso dell'unità e del relativo contenuto.

AVVISO

Non adagiare l'unità sul davanti o sul retro onde evitare di arrecarvi danni.

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

DESCRIZIONE DEI MODELLI

Tutti i Modelli

Tutti i riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX**® di Hatco sono progettati con materiali robusti su durevoli rotelle di nylon e muniti di guide inox di spessore 12. Ciascun cassetto dispone di aperture di ventilazione regolabili per il controllo dell'umidità, un interruttore I/O (on/off), una manopola di controllo della temperatura e un visualizzazione della temperatura. I cassetti sono forniti con teglie di misura standard, di profondità 152 mm. La parte superiore ed i lati sono isolati per assicurare la massima efficienza energetica. Gli elementi riscaldanti hanno una garanzia di due anni. Tutti i modelli della serie HDM comprendono un cavo di alimentazione di 1829 mm con spina.

NOTA: Fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI *del presente manuale per tutte le opzioni e gli accessori disponibili.*

Modelli HDM-x

I modelli HDM-x sono unità indipendenti disponibili nelle versioni a uno, due e tre cassetti. Le unità a uno, due e tre cassetti sono dotate di gambe da 102 mm (4″).

Modelli HDM-xN

I modelli HDM-xN hanno tutte le caratteristiche dei modelli HDM-x indipendenti, ma hanno un profilo più stretto per richiedere meno spazio. Queste unità sono disponibili in versioni con uno, due e tre cassetti.

Modello HDM-2

NOTA: Per le unità indipendenti sono disponibili ruote girevoli e gambe di dimensioni aggiuntive. Fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI *per i dettagli.*

DESCRIZIONE DEI MODELLI

IT

Modelli HDM-xB

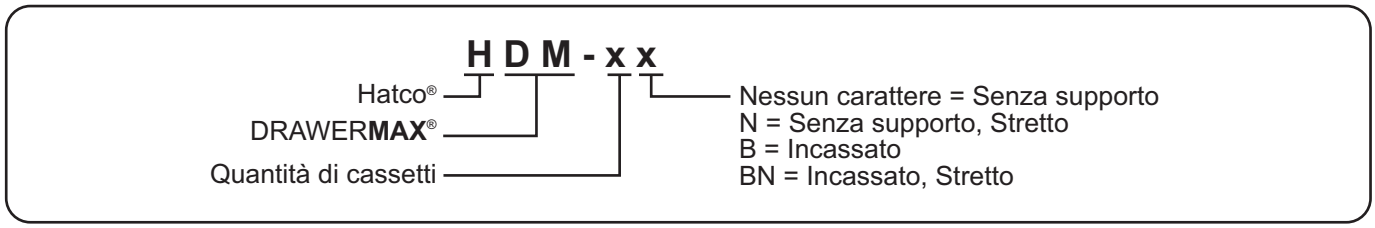
I modelli HDM-xB sono unità da incasso disponibili nelle versioni a uno, due e tre cassetti.

Modelli HDM-xBN

I modelli HDW-xBN presentano tutte le caratteristiche dei modelli HDM-xB, ma hanno una profondità ridotta, qualora sia necessario un ingombro minore. Queste unità sono disponibili in versioni con uno, due e tre cassetti.

Modello HDM-2B

DESIGNAZIONE DEL MODELLO



DATI TECNICI

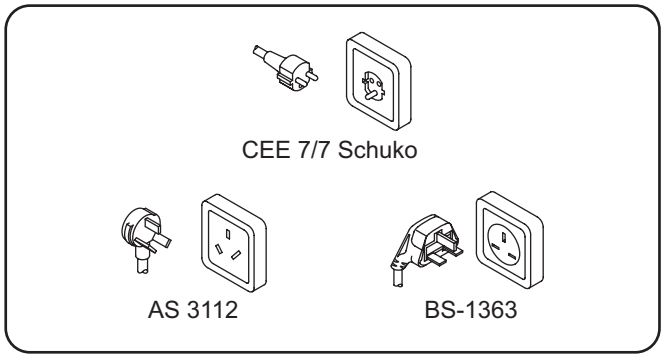
Configurazioni delle spine

Le unità senza supporto sono fornite dalla ditta con un cavo elettrico e spina installate. Le spine sono fornite in base alla richiesta.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.

NOTA: l'etichetta delle specifiche è posta sul retro delle unità indipendenti e all'interno del pannello sinistro delle unità a incasso. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

Tabella di corrispondenza electtrica — Modelli HDM-x e HDM-xN

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
HDM-1 e HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 e HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 e HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

Tabella di corrispondenza electtrica — Modelli HDM-xB e HDM-xBN

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
HDM-1B e HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B e HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B e HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Capienza di mantenimento dei cibi

Un cassetto standard ha la capienza seguente:

Panini:	6–8 dozzine
Costine:	11–14 kg (25–30 lbs.)
Patate:	3–3-1/2 dozzine

Dimensioni — Modelli HDM-x e HDM-xN

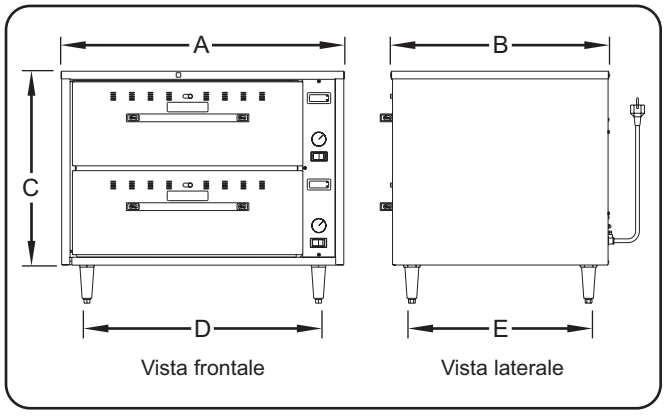
Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)

NOTA: Aggiungere 102 mm (4") di Altezza (C) per le unità con gambe standard in plastica da 102 mm (4"). Per ulteriori informazioni su gambe o rotelle girevoli riferirsi alla sezione OPTIONAL E ACCESSORI *di questo manuale.*

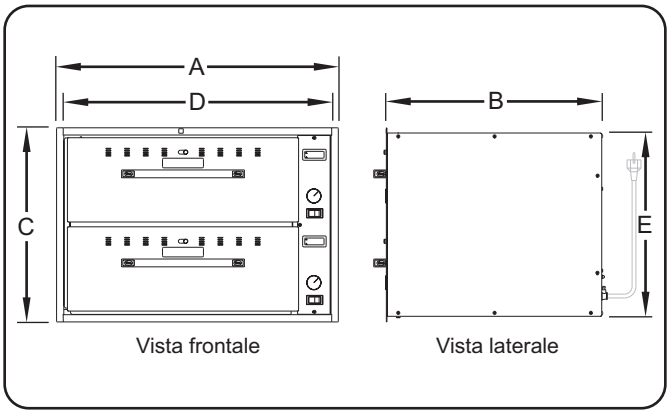
Dimensioni — Modelli HDM-xB e HDM-xBN

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B) *	Altezza (C)	Larghezza Incassato (D)	Profondità Incassato (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

***** Aggiungere 35 mm (1-3/8″) alla Profondità (B) per la dimensione della profondità che comprende il morsetto serrafili del tubo protettivo.



HDM-x e HDM-xN Dimensioni



HDM-xB e HDM-xBN Dimensioni

Informazioni Generali

I riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX**® sono forniti con la maggior parte dei componenti preassemblati. Aver cura di non danneggiare l'unità e i suoi componenti nell'estrarla dall'imballaggio.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC: L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).

PERICOLO DI INCENDIO: Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1″) da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.

AVVISO

Non adagiare l'unità sul davanti o sul retro onde evitare di arrecarvi danni.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.

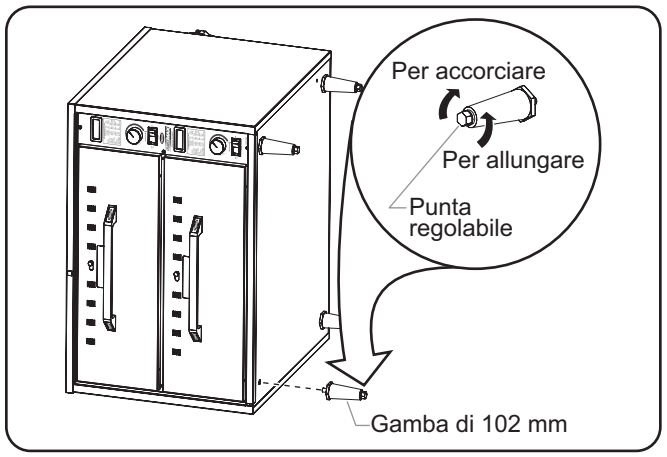
NOTA: Completare la registrazione della garanzia online per evitare ritardi nell'inizio della copertura. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'ACQUIRENTE *per ulteriori dettagli.*

2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.
3. Sistemare l'unità nella posizione desiderata.
   - Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ossia, in prossimità di condotti dell'aria condizionata o condotte aspiranti).
   - Verificare che l'unità sia collocata su una superficie stabile e a livello o in un mobiletto robusto.
   - Accertarsi che l'unità sia su di un banco di altezza adatta in un'area pratica per l'uso.
4. Installare l'unità. Consultare la procedura di installazione appropriata in questa sezione.

Installazione dei Modelli HDM-x e HDM-xN

I modelli HDM-x e HDM-xN sono unità indipendenti e richiedono l'installazione delle gambe di 102 mm prima dell'uso.

1. Rimuovere la busta di plastica delle quattro gambe dal cassetto dell'unità.
2. Adagiare attentamente l'unità su di un fianco (richiede due persone).
3. Installare le gambe. Avvitarle a mano con fermezza. Non serrare eccessivamente.
4. Riportare l'unità in verticale (richiede due persone). Se l'unità non è a livello o barcolla, ruotare la punta regolabile della gamba più corta per portarla a livello.

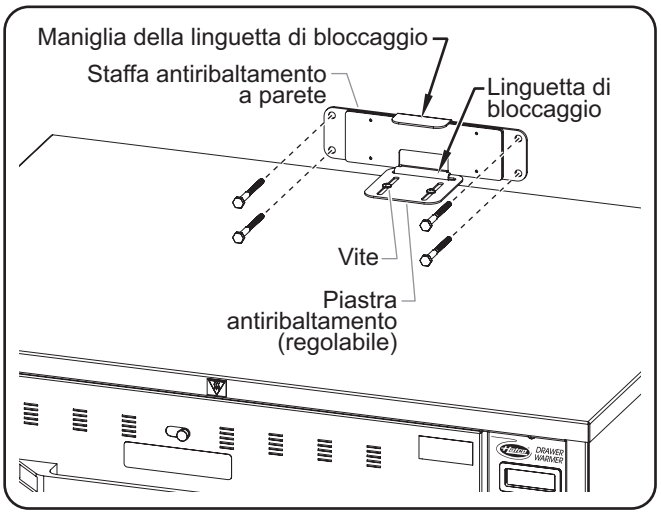


Installazione delle gambe

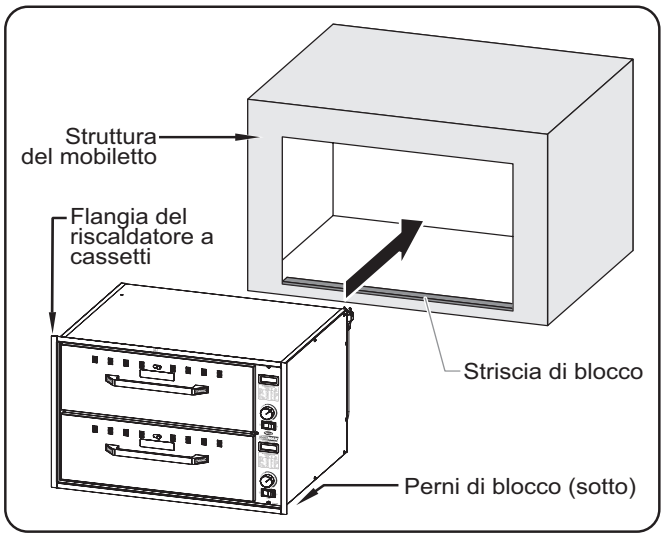
Installazione della staffa antiribaltamento a parete

Le unità indipendenti possono richiedere una protezione antiribaltamento installando la staffa da parete fornita con l'unità (disponibile al momento dell'ordine presso Hatco).

1. Portare l'unità nella posizione desiderata contro la parete, nel punto in cui sarà installata la staffa a parete. Assicurarsi che l'unità sia stata messa correttamente in piano.
2. Allentare, senza rimuoverle, le due viti che fissano la piastra antiribaltamento alla parte superiore dell'unità.
3. Determinare la posizione della staffa a parete sul muro.
   a. Posizionare a filo la staffa a parete contro il muro, sopra l'unità.
   b. Con la maniglia della linguetta di bloccaggio spinta verso il basso sulla staffa, posizionare la staffa in modo che la linguetta di bloccaggio si trovi completamente nell'intaglio della piastra antiribaltamento.
      - Spostare avanti e indietro la piastra antiribaltamento, come necessario, in modo da inserire correttamente la linguetta di bloccaggio all'interno della piastra. Una volta determinata la corretta posizione, fissare la piastra all'unità.
   c. Servendosi dei fori della staffa a parete, contrassegnare le posizioni dei dispositivi per il fissaggio della staffa a parete.
4. Praticare dei fori nel muro in corrispondenza delle posizioni contrassegnate per il sistema di fissaggio adeguato della staffa a parete.
5. Installare la staffa a parete utilizzando i dispositivi di fissaggio corretti.
6. Sollevare la maniglia della linguetta di bloccaggio della staffa a parete e spostare l'unità in posizione, sotto la staffa a parete.
7. Rilasciare la maniglia della linguetta di bloccaggio, in modo che la linguetta di bloccaggio si trovi completamente nell'intaglio della piastra antiribaltamento.



Installazione della staffa antiribaltamento a parete



Installazione a incasso

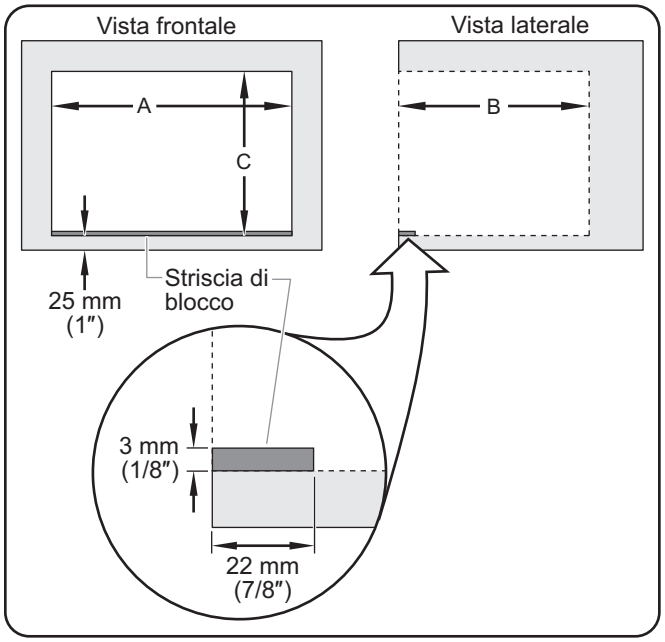
Installazione dei Modelli HDM-xB e HDM-xBN

I modelli HDM-xB e HDM-xBN sono unità a incasso da installare in un mobiletto prima dell'uso.

1. Praticare un'apertura di dimensione appropriata nel mobiletto. Fare riferimento alla tabella e all'illustrazione "Dimensioni dell'intaglio per l'incasso" per le dimensioni.

NOTA: Assicurare uno spazio minimo di 25 mm tra l'apertura e il pavimento.

2. Fissare una striscia di blocco (non fornita) all'interno del bordo inferiore sul davanti dell'apertura del mobiletto.
3. Verificare che all'interno dell'apertura del mobiletto sia disponibile una presa elettrica munita di messa a terra, di tensione, misura e configurazione corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per ulteriori dettagli.
4. Inserire il cavo di alimentazione dell'unità nella presa di corrente.
5. Inserire l'unità solo parzialmente nell'apertura e verificare che il cavo di alimentazione venga inserito per primo.
6. Prima di installare l'unità a fondo nell'apertura, applicare un cordone di sigillante approvato dalla National Sanitation Foundation tra la flangia del riscaldatore a cassetti e il mobiletto.
7. Inserire l'unità nell'apertura finché i perni di blocco anteriori non si innestino nella striscia di blocco. Per verificare l'installazione, estrarre completamente il cassetto inferiore e tirare delicatamente per assicurare che l'unità sia bloccata in posizione.



Dimensioni apertura e striscia di blocco

Dimensioni dell'intaglio per l'incasso

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

Informazioni Generali

Attenersi alla seguente procedura per utilizzare un riscaldatore a cassetti DRAWER**MAX**®. Ciascun cassetto può essere controllato e monitorato individualmente mediante le aperture di ventilazione regolabili per il controllo dell'umidità, un interruttore I/O (on/off), una manopola di controllo della temperatura e un visualizzazione della temperatura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA.

Avvio

1. Per le unità indipendenti, collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente munita di messa a terra e di tensione, misura e configurazione di spina corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per ulteriori dettagli.
2. Portare ogni interruttore I/O (on/off) in posizione **I** (on).
3. Ruotare ogni manopola di controllo della temperatura all'impostazione desiderata. Consultare la tabella delle impostazioni consigliate sul pannello di controllo o la Guida al mantenimento dei cibi in questa sezione.

NOTA: Fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI *per informazioni sull'utilizzo di unità con un Regolatore digitale della temperatura opzionale.*

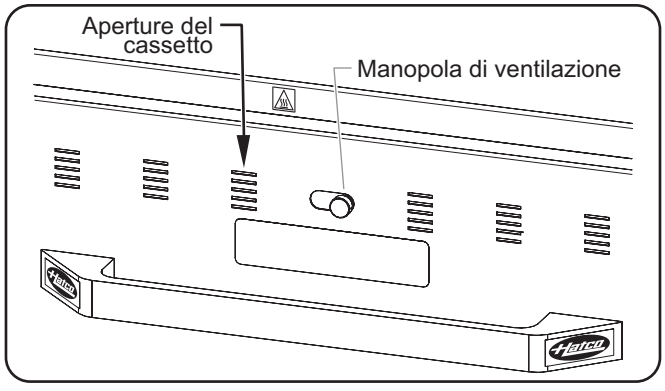
⚠ ATTENZIONE

Gli oli normali e di produzione approvati possono causare fumi fino a 30 minuti durante l'avvio iniziale. Questa è una condizione temporanea. Azionare l'unità senza prodotti alimentari fino alla dissipazione del fumo.

PERICOLO DI USTIONE:

- **Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.**
- **Prestare attenzione quando si apre un cassetto, poiché all'apertura emana aria molto calda.**

4. Attendere 15-20 minuti che l'unità raggiunga la temperatura di esercizio.
5. Regolare le aperture di ventilazione dei cassetti all'umidità desiderata agendo sulla manopola sul fronte del cassetto. L'apertura completa consente la fuga della massima quantità di umidità.

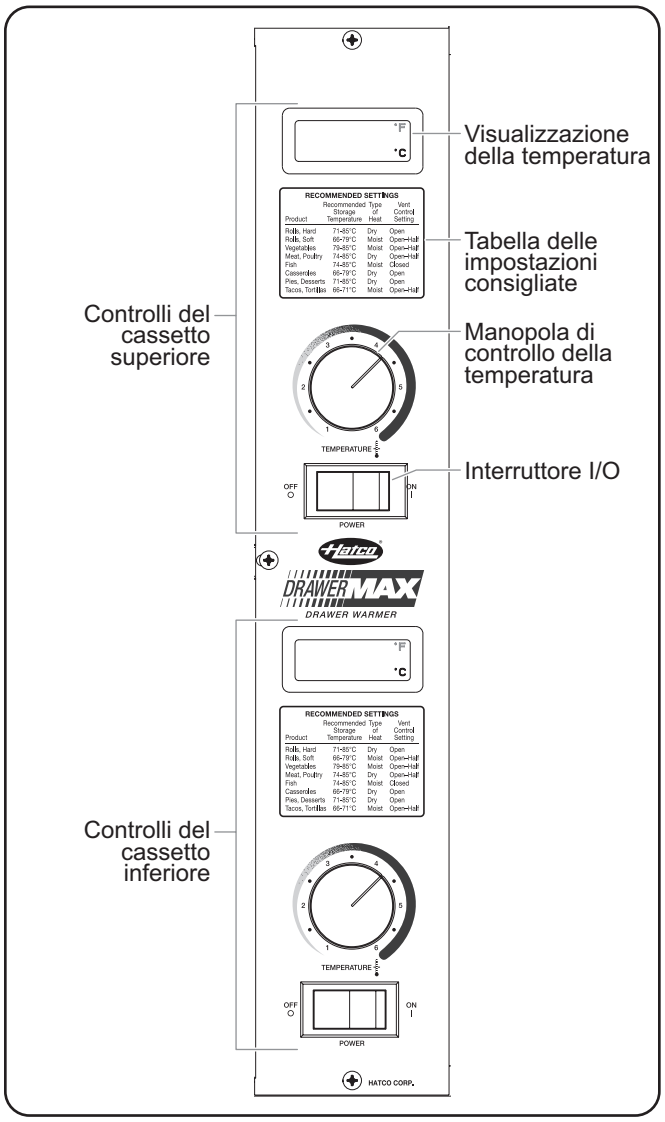


Aperture del cassetto

NOTA: La regolazione corretta della ventilazione dipende dal tipo e dalla quantità di cibo, così come dalla frequenza con cui si apre il cassetto.

Arresto

1. Portare l'interruttore I/O (on/off) in posizione **O** (off).
2. Lasciar raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.



HDM-2 Pannello di controllo

Guida al mantenimento dei cibi

Prodotto	Temperatura di Conservazione Consigliata	Tipo di Calore	Impostazione Ventilazione
Panini, croccante	71°–85° C	Asciutto	Aperto
Panini, morbida	66°–79° C	Umido	Aperto a metà
Verdure	79°–85° C	Umido	Aperto a metà
Carne, pollame	74°–85° C	Asciutto	Aperto
Pesce	74°–85° C	Umido	Chiuso
Casseruole	66°–79° C	Asciutto	Aperto
Torte, dolci	71°–85° C	Asciutto	Aperto
Tacos, Tortillas	66°–71° C	Umido	Aperto a metà

MANUTENZIONE

Informazioni Generali

I riscaldatori a cassetto DRAWER**MAX**® sono stati progettati per la massima durevolezza e prestazioni ottimali con un minimo di manutenzione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- **Spegnere, scollegare il cavo di alimentazione/ disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità prima di eseguire ogni intervento di manutenzione o pulizia.**
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.**
- **Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.**
- **La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.**
- **Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.**

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico +1-414-671-6350.

Pulizia giornaliera

Per conservare intatta la finitura e mantenere la performance dell'unità, si consiglia di pulirla quotidianamente.

1. Spegnere l'unità, scollegare il cavo di alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Estrarre e lavare tutte le teglie.

AVVISO

Usare solo agenti di pulizia non abrasivi. I detergenti abrasivi possono graffiare la finitura dell'unità, sciupandone l'aspetto e rendendo l'unità soggetta ad accumulo di sporcizia.

3. Detergere le superfici con un panno umido. Per eliminare le macchie ostinate si può usare una crema detergente non abrasiva.
   - Controllare e pulire anche l'interno dell'unità. Pezzi di cibo possono cadere dalle teglie nella cavità del cassetto. **ATTENZIONE! Pericolo di ustioni — Non pulire la cavità del cassetto se l'unità è accesa o alimentata.**
4. Pulire l'intera unità asciugare con un panno pulito e asciutto.

OPZIONI E ACCESSORI

Rotelle

Le rotelle di 76mm (3″) sono disponibili per le unità indipendenti al posto delle gambe. Attenersi alla seguente procedura per installare le rotelle sulla base dell'unità.

AVVISO

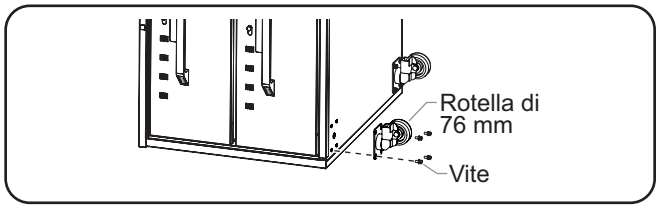
Non adagiare l'unità sul davanti o sul retro onde evitare di arrecarvi danni.

1. Rimuovere qualsiasi bacinella dai cassetti dell'unità.
2. Adagiare attentamente l'unità sul fianco destro o sinistro (richiede due persone).
3. Rimuovere le gambe, se installate.
4. Installa le rotelle.

   Per installare una rotella da 76 mm (3″):

   a. Allineare i fori della piastra di montaggio della rotella con i fori della base dell'unità.

   b. Fissare la rotella utilizzando le viti fornite. Avvitare saldamente.



Installazione delle rotelle

5. Riportare l'unità in verticale (richiede due persone).

Vasca Acqua/Fuoriuscita

La vasca dell'acqua/ fuoriuscita va inserita nel cassetto sotto la vasca del cibo e può essere utilizzata per umidificare l'area riscaldante o mantenere la fuoriuscita dall'interno del mobiletto. Si consiglia un paraschizzi.

Paraschizzi

Paraschizzi è utilizzato con la vasca dell'acqua / fuoriuscita opzionale. Fabbricato in acciaio inossidabile, il paraschizzi si inserisce sul fondo della vasca dell'acqua/fuoriuscita, sopra il bagno d'acqua, per prevenire di schizzare la parte interna del mobiletto quando si apre e si chiude un cassetto, permettendo però all'umidità di uscire.

Sottopentola

Un sottopentola mantiene sollevato un prodotto alimentare di 1/2″ (13 mm) rispetto al fondo di una teglia per cibi full-size.

Teglie per cibi da 6″

Sono disponibili teglie aggiuntive full-size in acciaio inox profonde 6″ (152 mm) — 12-3/4″ L x 20-3/4″ P x 6″ A (324 x 527 x 152 mm) per qualsiasi modello.

Frontale del cassetto nero

I frontali dei cassetti sono disponibili in nero come opzione installata di fabbrica.

Regolatore digitale della temperatura

Il regolatore digitale della temperatura viene installato in fabbrica e sostituisce il pannello di controllo standard dello scaldavivande a cassetti. Procedere come segue per azionare il termoregolatore digitale.

Avvio

1. Portare l'interruttore/gli interruttori di accensione I/O (on/off) nella posizione **I** (on).
   - Il controllo digitale della temperatura corrispondente si accende e sul display della temperatura compare la temperatura attuale del cassetto oppure "LO". "LO" indica che la temperatura del cassetto è inferiore a 21°C (70°F).
2. Premere il ↵ pulsante tre volte per verificare la soglia di temperatura (dopo la seconda pressione viene visualizzato "SP".) Vedere il grafico delle IMPOSTAZIONI RACCOMANDATE sul pannello comandi o la GUIDA SULLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI di questo manuale.
   - La temperatura impostata sarà visualizzata per 10 secondi. Dopo 10 secondi, il display della TEMPERATURA tornerà alla temperatura attuale dell'unità. Per modificare la temperatura impostata, consultare "Modifica della temperatura impostata" in questa sezione.

NOTA: Il termoregolatore è preimpostato in fabbrica a 85°C (185°F). Una volta modificata la temperatura impostata, la nuova temperatura impostata rimarrà in memoria fino alla successiva modifica. L'intervallo minimo e massimo della temperatura impostata è da 21°C (70°F) a 93°C (200°F).

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI:

- **Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero riscaldarsi. Operare con prudenza nel toccare queste aree.**
- **Prestare attenzione quando si apre il cassetto. L'aria calda fuoriesce quanso si apre il cassetto.**

3. Lasciare all'unità 15–20 minuti per raggiungere la temperatura di funzionamento.

Spegnimento

1. Portare l'interruttore di accensione I/O (on/off) nella posizione **O** (off). Il regolatore digitale della temperatura e il cassetto riscaldato si spegneranno.

Modificare la temperatura impostata

Utilizzare la seguente procedura per modificare la temperatura impostata.

1. Premere il ↵ pulsante tre volte. L'attuale temperatura impostata sarà mostrata sul display Temperatura (dopo averlo premuto la seconda volta viene visualizzato "SP").
2. Premere il ▲ pulsante o ▼ il tasto entro 10 secondi per cambiare la temperatura nominale.
3. Premere il ↵ per bloccare la nuova temperatura impostata.

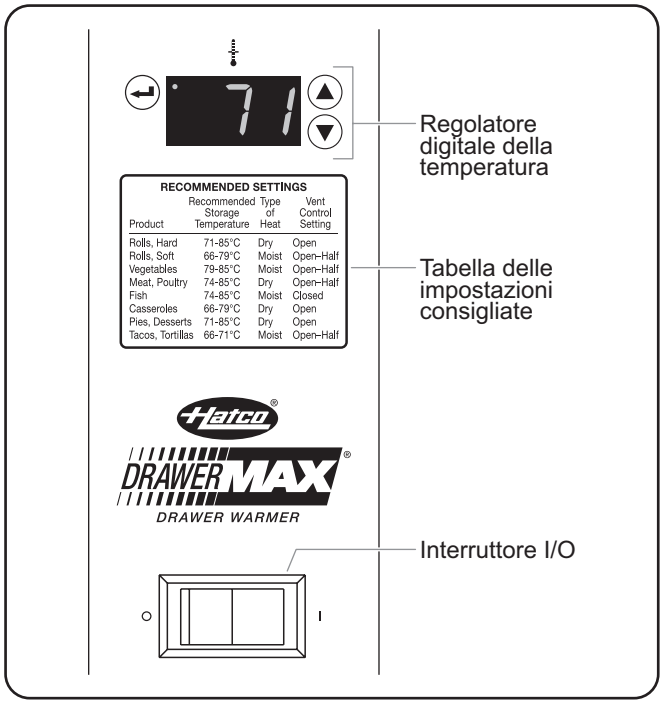
NOTA: Dopo 10 secondi di inattività durante il processo di programmazione, il controller esce automaticamente dalla modalità di programmazione senza salvare le modifiche.

Modifica dell'impostazione di Fahrenheit e Celsius

Usare la seguente procedura per alternare fra la visualizzazione di Fahrenheit e Celsius sul display.

1. Premere il ↵ tasto una sola volta. Sarà visualizzato "F" per Fahrenheit oppure "C" per Celsius.
2. Premere il ▲ pulsante o ▼ il tasto entro 10 secondi per passare da "F" (Fahrenheit) a "C" (Celsius).
3. Premere il ↵ tasto tre volte per fissare la nuova impostazione. Il display della TEMPERATURA rimane vuoto per due secondi per mostrare che la nuova impostazione è stata accettata.

NOTA: Dopo 10 secondi di inattività durante il processo di programmazione, il controller esce automaticamente dalla modalità di programmazione senza salvare le modifiche.



Pannello di controllo con regolatore della temperatura digitale

⚠ AVVERTENZA

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica: Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione e pulizia o prima di cercare di sbloccare un inceppamento.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità è surriscaldata.	Manopola di controllo della temperatura troppo alta.	Portare la manopola di controllo della temperatura su un valore più basso.
	L'unità è inserita in una presa di corrente inadatta.	Verificare con personale qualificato che l'alimentazione corrisponda a quella indicata nelle specifiche dell'unità.
	Termostato interno difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco®.
L'unità è troppo fredda.	L'unità non ha avuto tempo sufficiente per riscaldarsi.	Attendere 15-20 minuti che l'unità raggiunga la temperatura di esercizio.
	Manopola di controllo della temperatura troppo bassa.	Portare la manopola di controllo della temperatura su un valore più alto.
	Cassetto non chiuso completamente.	Assicurarsi che tutti i cassetti siano completamente chiusi.
	Termostato interno difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
Prodotto troppo asciutto.	Apertura di ventilazione non chiusa.	Aprire le aperture di ventilazione del cassetto.
Prodotto troppo umido.	Apertura di ventilazione aperta.	Chiudere le aperture di ventilazione del cassetto.
L'unità non funziona.	Il cavo di alimentazione dell'unità non è inserito nella presa elettrica.	Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente appropriata.
	L'unità non è accesa.	Portare l'interruttore generale I/O sulla posizione **I** (on).
	Gli interruttori di circuito sono saltati.	Reimpostare gli interruttori di circuito.
	L'interruttore I/O è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Termostato interno difettoso.	
	L'elemento riscaldante è fulminato.	

Domande sulla risoluzione dei problemi?

Se non si riesce a risolvere un problema, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino o Hatco per ricevere assistenza. Per trovare il centro assistenza più vicino, accedere al sito Web Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com,** selezionare il *Support* (Assistenza) e fare clic su "Find A Service Agent" (Trova un centro di assistenza); o contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail: **Telefono: +1-414-671-6350** **e-mail: support@hatcocorp.com**

INFORMAZIONI PER L'ASSISTENZA

Questa unità è coperta da una garanzia di un anno a partire dalla data di acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione dagli stabilimenti di Hatco, in base alla condizione che si verifica per prima.

In caso di problemi dell'unità durante il periodo di garanzia, attenersi alla procedura seguente:

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

Quando si contatta il rivenditore Hatco per richiedere assistenza, fornire le seguenti informazioni per assicurare la celerità del servizio:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (sull'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona. Per gli indirizzi dei centri di servizio:

- accedere al nostro sito Web e **www.hatcocorp.com** selezionare il *Support* menu a tendina (Assistenza) e fare clic su "Find A Service Agent" (Trova un centro di assistenza)
- chiamare l'assistenza Hatco al numero +1-414-671-6350
- inviare un'e-mail all'assistenza Hatco all'indirizzo: **support@hatcocorp.com**

GARANZIA LIMITATA INTERNAZIONALE

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

Hatco Corporation (Venditore) garantisce che i prodotti da essa fabbricati (Prodotti) saranno privi di difetti nei materiali e nella lavorazione, in condizioni di uso e servizio normali, e se conservati, mantenuti e installati in stretta conformità con le raccomandazioni di fabbrica. L'unico obbligo del Venditore nei confronti della persona o dell'ente che acquista i Prodotti direttamente dal Venditore (Cliente) ai sensi della presente garanzia, è la riparazione o la sostituzione, da parte del Venditore o del centro assistenza autorizzato dal Venditore, secondo discrezione di quest'ultimo, di qualsiasi Prodotto o di qualsiasi parte di esso ritenuta difettosa in base a un esame del Venditore, per un periodo di: (i) la Durata della garanzia a partire dalla data di spedizione da parte del Venditore o (ii) la Durata della garanzia a partire dalla data di registrazione del Prodotto in conformità con le istruzioni scritte del Venditore, a seconda di quale sia la più recente. La "Durata della garanzia" indica un periodo di diciotto mesi (18 mesi) o i periodi indicati di seguito per i componenti specifici del Prodotto. Il credito per i Prodotti o per le parti restituite, previa autorizzazione scritta del Venditore, sarà soggetto ai termini indicati nel modulo di autorizzazione alla restituzione dei materiali del Venditore. I PRODOTTI O LE PARTI RESTITUITI SENZA PREVIA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DEL VENDITORE NON SARANNO ACCETTATI PER IL CREDITO. Le spese sostenute dal Cliente per la restituzione, la sostituzione o la rimozione dei Prodotti non saranno rimborsate dal Venditore. Se il difetto rientra nei termini della garanzia limitata, i Prodotti verranno riparati o sostituiti e restituiti al Cliente e il costo del trasporto di reso sarà a carico del Venditore. Il rimedio di riparazione o la sostituzione previsti nel presente documento sono il rimedio esclusivo del Cliente. Qualsiasi uso improprio, alterazione, riparazione, manomissione, applicazione errata, installazione impropria, applicazione di una tensione impropria o qualsiasi altra azione e inazione da parte del Cliente o di altri (compresa quella di qualsiasi centro assistenza non autorizzato) che a esclusivo giudizio del Venditore influisca negativamente sul Prodotto, annullerà la presente garanzia. La garanzia espressamente fornita nel presente documento può essere fatta valere solo dal Cliente e non può essere fatta valere dai clienti del Cliente o da altri utenti dei Prodotti; a condizione, tuttavia, che nel caso in cui il Cliente sia un rivenditore di apparecchiature autorizzato del Venditore, il Cliente può assegnare la presente garanzia ai clienti del Cliente, fatte salve tutte le limitazioni di questi Termini, e in tal caso, la garanzia sarà controllata esclusivamente dal Venditore, in conformità con questi Termini. QUESTA GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA MA NON LIMITATA A QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI NON VIOLAZIONE, COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ PER UN PARTICOLARE SCOPO, CHE SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE.

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

Elementi del tostapane a nastro (con guaina metallica)
Elementi dello scaldavivande a cassetti (con guaina metallica)
Rulli e guide del cassetto dello scaldavivande a cassetti
Elementi dello scaldavivande (con guaina metallica)
Elementi del riscaldatore aperto (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
Elementi del cabinet per il mantenimento dei cibi caldi (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
Elementi per pozzi riscaldati - Serie HW, HWB e HWBI (con guaina metallica)
Gamme a induzione
Piani cottura a induzione

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

Serbatoi del riscaldatore elettrico ausiliario
Serbatoi del riscaldatore ausiliario a gas

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

Parti di ricambio

Nonostante qualsiasi disposizione contraria qui contenuta, la presente Garanzia limitata non coprirà i componenti unicamente discrezione del Venditore come, ma non limitato a, quanto segue: lampadine a incandescenza rivestite, luci fluorescenti, lampadine per lampade termiche, lampadine alogene rivestite, lampadine alogene per lampade termiche, lampadine allo xeno, tubi luminosi a LED, componenti in vetro e fusibili; guasto del prodotto nel serbatoio ausiliario, nello scambiatore di calore a tubi alettati o in altre apparecchiature per il riscaldamento dell'acqua causato da calcare, accumulo di sedimenti, attacchi chimici o congelamento.

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

Per essere idonea a una copertura aggiuntiva, la registrazione del prodotto deve essere presentata entro 90 giorni dalla data di spedizione dalla nostra fabbrica. La registrazione può essere effettuata tramite il modulo sul sito del Venditore, attraverso il modulo accessibile tramite il codice QR sul Prodotto (ove disponibile), oppure chiamando il Servizio Clienti con le informazioni richieste al numero: **+ 1-414-671-6350**.

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

IL VENDITORE NON SARÀ RESPONSABILE PER ALCUN DANNO INDIRETTO, ACCIDENTALE, CONSEQUENZIALE, PUNITIVO, ESEMPLARE E SPECIALE, INCLUSA SENZA LIMITAZIONE, QUALSIASI PERDITA DI PROFITTO, COSTI DI PRODOTTI SOSTITUTIVI O COSTI DI MANODOPERA DERIVANTI DALLA VENDITA, DALL'USO O DALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, DAL FATTO CHE I PRODOTTI SIANO INTEGRATI O DIVENTINO COMPONENTI DI UN ALTRO PRODOTTO, O DA QUALSIASI ALTRA CAUSA, SIA ESSA BASATA SULLA GARANZIA (ESPRESSA O IMPLICITA) O ALTRIMENTI BASATA SU CONTRATTO, TORTO O SU QUALSIASI ALTRA IDEA DI RESPONSABILITÀ E INDIPENDENTEMENTE DA QUALSIASI CONSIGLIO O DICHIARAZIONI CHE POSSANO ESSERE STATI FORNITI DAL VENDITORE RIGUARDO ALLA VENDITA, ALL'USO O ALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, ANCHE SE IL VENDITORE È CONSAPEVOLE DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI. IN NESSUN CASO LA RESPONSABILITÀ COMPLESSIVA DEL VENDITORE DERIVANTE DA QUESTO ACCORDO O RELATIVA A ESSO, SUPERERÀ GLI IMPORTI TOTALI PAGATI AL VENDITORE DAL CLIENTE PER I PRODOTTI ENTRO IL PERIODO DI TRE (3) MESI IMMEDIATAMENTE PRECEDENTI L'EVENTO CHE HA DATO ORIGINE AL RECLAMO DEL CLIENTE. LE LIMITAZIONI QUI STABILITE RIGUARDO ALLA RESPONSABILITÀ DEL VENDITORE SARANNO VALIDE E APPLICABILI NONOSTANTE IL MANCATO SCOPO ESSENZIALE DEL RIMEDIO LIMITATO, SPECIFICATO IN QUESTI TERMINI.

Il Venditore si riserva il diritto di aggiornare i presenti Termini in qualsiasi momento, a sua esclusiva discrezione, che diventeranno vincolanti a partire dalla data di pubblicazione. Per la versione più aggiornata delle condizioni di vendita complete, consultare il nostro sito web all'indirizzo: **https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale**

INHOUD

NL

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar **66**
Inleiding **66**
Belangrijke Veiligheidsinformatie **67**
Modelbeschrijving **68**
Modelaanduiding **69**
Specificaties **69**
Stekkerconfiguraties 69
Tabel met elektrische gegevens 70
Voedselbewaarcapaciteit 70
Afmetingen 71
Installatie **72**
Algemeen 72
De HDM-x en HDM-xN-modellen installere 72
De HDM-xB en HDM-XBN-modellen installeren 73
Werking **74**
Algemeen 74
Voedselbewaargids 74
Onderhoud **75**
Algemeen 75
Dagelijkse reinigen 75
Opties en accessoires **75**
Oplossen van Problemen **77**
Informatie over Garantieservice **77**
Internationale Beperkte Garantie **78**

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (Aan de achterkant van alleenstaande toestellen en binnenin aan het linker paneel bij ingebouwde toestellens), de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco® voor service belt.

Modelnr._____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertargingen bij het bekomen van uw garantievoordelen vermijden. Ga naar de Hatco-website op **www.hatcocorp.com**, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* (Ondersteuning) en klik op “Warranty”(Garantie).

Kantooruren: 7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot vrijdag Centrale Tijd (CT)

(Zomeruren—juni tot september:
7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Bijkomende informatie vindt u op onze website: **www.hatcocorp.com**.



Correcte verwijdering van dit product
Deze markering geeft aan dat dit product en de elektrische onderdelen niet mogen worden weggegooid met ander bedrijfsafval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recyclen zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Neem contact op met de leverancier bij wie het product is aangekocht, om dit product en de elektrische onderdelen ervan weg te gooien en het op een milieuvriendelijke wijze te recyclen.

INLEIDING

Hatco DRAWER**MAX**® schuifverwarmers zijn ontworpen om voedingswaren op de optimale serveertemperatuur te houden zonder de kwaliteit ervan te verminderen. Ze zijn gebouwd voor groot keukenwerk, met een constructie uit roestvrij staal, resistent gereedschap, roestvrij stalen schalen en poitief sluitende schuiven. DRAWER**MAX** Schuifverwarmers houden alles, van vlees tot groenten en wraps, warm en smaakvers totdat het geserveerd wordt.

De Hatco DRAWER**MAX** Schuifverwarmers zijn producten waar extensief onderzoek en research naar gevoerd wordt. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elk apparaat wordt grondig gekeurd en getest vóór verzending.

In deze handleiding vindt u instructies voor de installatie, het veilige gebruik en de bediening van de Hatco DRAWER**MAX** Toaster. Hatco adviseert dat u voor het installeren of gebruiken van een apparaat alle voorschriften leest die in deze handleiding zijn opgenomen over de installatie, de veiligheid en het gebruik.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

⚠ WAARSCHUWING

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

⚠ VOORZICHTIG

VOORZICHTIG wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

ATTENTIE

ATTENTIE wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.

OPMERKING: Raadpleeg de tabellen met symboolidentificatie op de achterkant van deze handleiding voor de betekenis van symbolen die in deze handleiding kunnen voorkomen.

⚠ Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- **Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met**
- **Ingebouwde apparaten moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde elektricien. De installatie moet aan alle lokale elektrische voorschriften voldoen. Installatie door ongekwalificeerd personeel maakt de garantie van het apparaat ongeldig en kan tot elektrische schokken of brandwonden leiden, evenals schade aan het apparaat en/of de omgeving ervan.**
- **Zet de stroomschakelaar UIT, trekt de stekker uit het stopcontact/zet zekering uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt of een onderhoud uitvoert.**
- **Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.**
- **Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.**
- **Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.**
- **De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.**
- **Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.**
- **Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.**
- **Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen**
- **Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.**
- **Laat geen vloeistoffen in het apparaat lopen.**

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

BRANDGEVAAR:

- **Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.**
- **Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigingsoplossingen om dit apparaat te kuisen.**

Zorg dat het voedsel tot op de veilge warmhoudtemperatuur is verwarmd alvorens het op het apparaat te plaatsen. Als het voedsel niet tot op de juiste temperstuur is verwarmd, kan dit ernstige risico's voor de gezondheid tot gevolg hebben. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het warmhouden van voorverwarmd voedsel.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Zorg voor een goede toezicht en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco® servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350.

⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- **Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.**
- **Open de schuif voorzichtig. Er komt hete lucht vrij wanneer de schuif geopend wordt.**

Plaats het apparaat op een locatie waar het gemakkelijk te gebruiken is. De locatie moet waterpas zijn en stevig genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en de inhoud te dragen.

ATTENTIE

Leg het toestel niet op de voor- of achterkant. Anders kan het toestel beschadigd geraken.

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

MODELBESCHRIJVING

Alle Modellen

Alle Hatco DRAWER**MAX**® Schuifverwarmers zijn gebouwd uit een ruige constructie met duurzame nylon wielen, 12 schalen uit roestvrij staal en resistente materialen. Elke schuif bevat luchtgaten om de vochtigheid te regelen, een I/O-stroomschakelaar (aan/uit), een TEMPERATUURregelknop en een temperatuur monitor. Standaard pannen van 152 mm diep worden meegeleverd bij elke schuif. De geïsoleerde bovenkant en zijkanten zorgen voor een maximale energiezuinigheid en voor de verwarmingselementen is er een garantie van twee jaar. Alle moodellen van de HDM-serie bevatten een stroomsnoer van 1.829 mm met stekker.

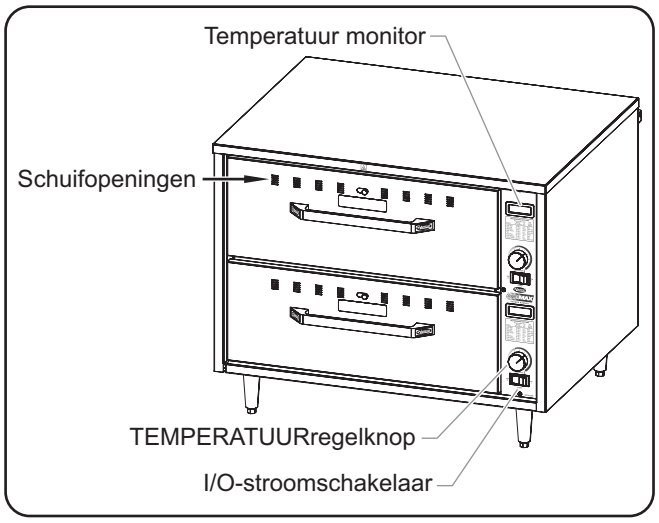
OPMERKING: Raadpleeg het gedeelte OPTIES EN TOEBEHOREN *van deze handleiding voor alle beschikbare opties en accessoires.*

Modellen HDM-x

HDM-x-modellen zijn vrijstaande apparaten die verkrijgbaar zijn in versies met één, twee en drie laden. De apparaten met één, twee en drie laden zijn uitgerust met poten van 102 mm (4″).

Modellen HDM-xN

HDM-xN-modellen hebben alle kenmerken van de vrijstaande HDM-x-modellen, maar hebben een smaller profiel zodat ze minder ruimte in beslag nemen. Deze apparaten zijn verkrijgbaar met één, twee of drie laden.



Modellen HDM-2

OPMERKING: Er zijn zwenkwielen en poten in meerdere maten beschikbaar voor de vrijstaande apparaten. Raadpleeg het hoofdstuk OPTIES EN TOEBEHOREN *voor details.*

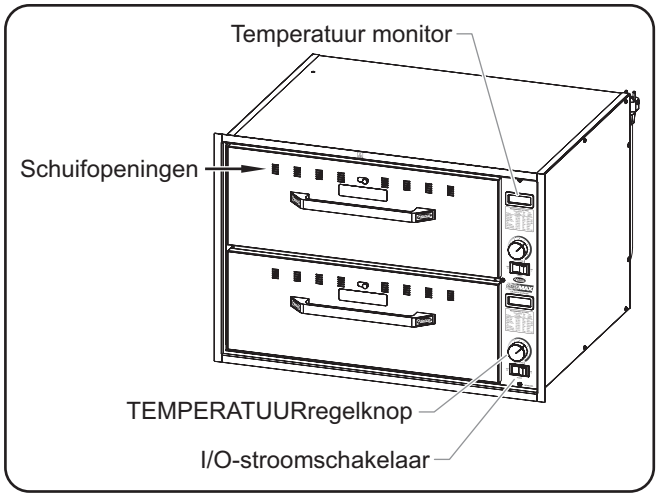
MODELBESCHRIJVING

Modellen HDM-xB

HDM-xB-modellen zijn ingebouwde apparaten die verkrijgbaar zijn in versies met één, twee en drie laden.

Modellen HDM-xBN

HDW-XR-modellen hebben alle kenmerken van de HDW-X-modellen, maar hebben een smaller profiel zodat ze minder ruimte in beslag nemen. Deze apparaten zijn verkrijgbaar met één, twee of drie laden.



Modellen HDM-2B

MODELAANDUIDING

H D M - x x

- Hatco
- DRAWER**MAX**®
- Hoeveelheid schuiven
- Geen teken = Alleenstaande toestellen
- N = Alleenstaande toestellen, Smal
- B = Ingebouwd
- BN = Ingebouwd, Smal

SPECIFICATIES

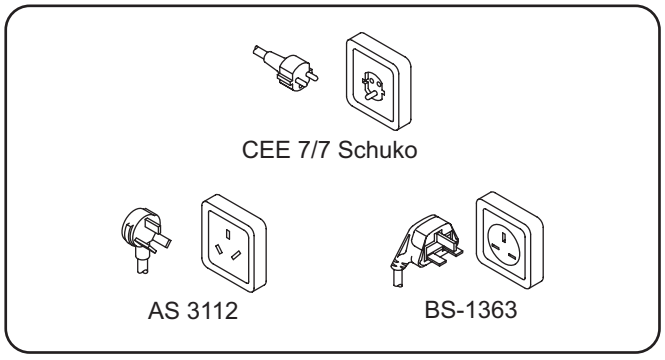
Stekkerconfiguraties

De alleenstaande kasten worden in de fabriek voorzien van een stroomsnoer met stekker. De geleverde stekker is afhankelijk van de toepassing.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.

OPMERKING: Het specificatielabel zit bij aleenstaande modellen aan de achterkant van het toestel en bij ingebouwde modellen binnenin aan het linker paneel. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

Tabel met elektrische gegevens — Modellen HDM-x en HDM-xN

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
HDM-1 en HDM-1N	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	44 kg (97 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2 en HDM-2N	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	76 kg (168 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3 en HDM-3N	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	105 kg (232 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

Tabel met elektrische gegevens — Modellen HDM-xB en HDM-xBN

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
HDM-1B en HDM-1BN	220 V	450 W	2.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	40 kg (88 lbs.)
	230 V	492 W	2.2 A		
	240 V	535 W	2.3 A		
HDM-2B en HDM-2BN	220 V	900 W	4.1 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	72 kg (159 lbs.)
	230 V	984 W	4.3 A		
	240 V	1070 W	4.5 A		
HDM-3B en HDM-3BN	220 V	1350 W	6.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	101 kg (223 lbs.)
	230 V	1476 W	6.5 A		
	240 V	1605 W	6.7 A		

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Voedselbewaarcapaciteit

Een standaard schuif bezit de volgende capaciteit:

Dinner Rolls: 6–8 dozijn
Ribben: 11–14 kg (25–30 lbs.)
Aardappelen: 3–3-1/2 dozijn

Afmetingen — Modellen HDM-x en HDM-xN

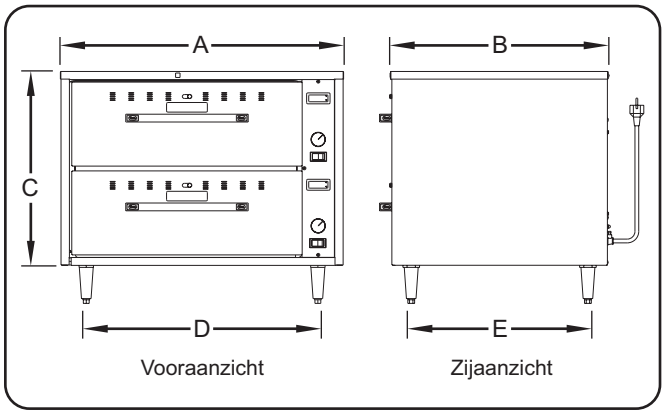
Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte Tussen Buitenkant Pootjes (D)	Diepte Tussen Buitenkant Pootjes (E)
HDM-1	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	279 mm (11″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-2	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	513 mm (20-1/8″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-3	749 mm (29-1/2″)	576 mm (22-5/8″)	748 mm (29-1/2″)	628 mm (24-3/4″)	485 mm (19-1/16″)
HDM-1N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	279 mm (11″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-2N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	513 mm (20-1/8″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)
HDM-3N	529 mm (20-7/8″)	687 mm (27″)	748 mm (29-1/2″)	408 mm (16-1/8″)	596 mm (23-7/16″)

OPMERKING: Voeg 102 mm (4") toe aan de hoogte (C) voor toestellen met plastic poten van 102 mm (4"). Raadpleeg het gedeelte over OPTIES EN ACCESSOIRES in deze handleiding voor meer informatie over de poten of wielen.

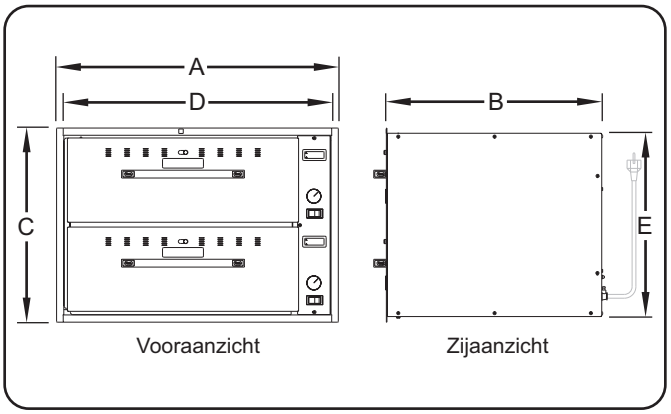
Afmetingen — Modellen HDM-xB en HDM-xBN

Model	Breedte (A)	Diepte (B) *	Hoogte (C)	Breedte Ingebouwd (D)	Diepte Ingebouwd (E)
HDM-1B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	277 mm (10-7/8″)	714 mm (28-1/8″)	248 mm (9-13/16″)
HDM-2B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	512 mm (21″)	714 mm (28-1/8″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3B	743 mm (29-1/4″)	568 mm (22-3/8″)	747 mm (31-1/8″)	714 mm (28-1/8″)	718 mm (30-1/16″)
HDM-1BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	276 mm (10-7/8″)	494 mm (19-1/2″)	248 mm (9-3/4″)
HDM-2BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	511 mm (21″)	494 mm (19-1/2″)	483 mm (19-7/8″)
HDM-3BN	523 mm (20-9/16″)	679 mm (26-3/4″)	746 mm (31-1/8″)	494 mm (19-1/2″)	718 mm (30-1/16″)

***** Voeg 35 mm (1-3/8″) toe aan de diepte (B) voor de dieptedimensie, inclusief de conduitverbinding.



HDM-x en HDM-xN Dimensions



HDM-xB en HDM-xBN Dimensions

Algemeen

DRAWER**MAX**® Schuifverwarmers worden verzonden met de meeste onderdelen al ingebouwd. Wees voorzichtig bij het uitpakken van de verzenddoos om schade aan het apparaat en de onderdelen te vermijden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°) bedraagt.

BRANDGEVAAR: Plaats het apparaat op ten minste 25 mm (1″) afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.

ATTENTIE

Leg het toestel niet op de voor- of achterkant. Anders kan het toestel beschadigd geraken.

1. Haal het apparaat uit de doos.

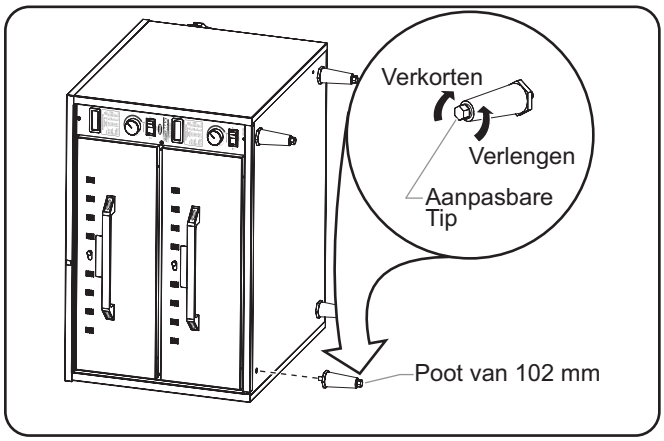
OPMERKING: Om vertraging bij een garantiedekking te vermijden, vult u het best de online garantieregistratie in. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE GEBRUIKERSINFORMATIE *voor meer informatie.*

2. Haal de tape en beschermlaag van alle oppervlakken van het apparaat.
3. Plaats het apzparaat op de gewenste plaats.
   - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevende luchttemperatuur constant is en minstens 21°C (70°F) bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (i.e. naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
   - Zorg ervoor dat het toestel geplaatst wordt op een vaste rechte vloer, of in een resitstente kast.
   - Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.
4. Het toestel installeren. Raadpleeg de geschikte installatieprocedure in dit hoofdstuk.

De HDM-x en HDM-xN-modellen installeren

De HDM-x en HDM-xN modellen zijn alleenstaande toestellen waarvoor de poten van 102 mm moeten worden geïnstalleerd voordat u het toestel gebruikt.

1. Verwijder de plastic zak met de vier poten uit de schuif.
2. Leg het toestel voorzichtig op een kant (hiervoor zijn twee personen nodig).
3. Installeer elke poot. Schroef de poten vast met de hand. Schroef ze niet te hard vast.
4. Plaats het toestel terug in zijn normale rechte positie (hiervoor zijn twee personen nodig). Als de kast niet recht staat, draait u aan de aanpasbare tip van het juiste pootje om de kast recht te krijgen.

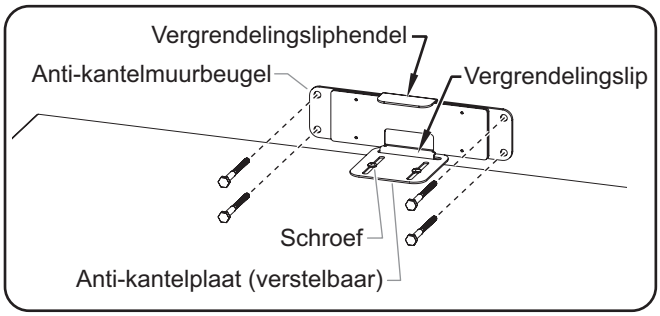


Installatie van de poten

De anti-kantelmuurbeugel installeren

Voor vrijstaande units kan beveiliging tegen kantelen nodig zijn. Dat kan door middel van de bij het toestel geleverde Anti-Tip wandbeugel te installeren (verkrijgbaar bij Hatco op het moment van bestelling).

1. Verplaats de eenheid naar de gewenste locatie tegen de muur waar de muurbeugel wordt geïnstalleerd. Zorg dat de eenheid goed waterpas is gesteld.
2. Maak de twee schroeven los waarmee de anti-kantelplaat bovenop de eenheid is bevestigd, maar verwijder deze niet.
3. Bepaal de locatie van de muurbeugel op de muur.
   a. Plaats de muurbeugel gelijkliggend tegen de muur boven de eenheid.
   b. Plaats de beugel, terwijl de vergrendelliphendel op de beugel omlaag is gedrukt, zo dat de vergrendellip volledig in de uitsparing op de anti-kantelplaat valt.
      - Beweeg indien nodig de anti-kantelplaat naar voren en terug om de vergrendellip in de plaat te laten vallen. Maak de plaat vast aan de eenheid zodra de juiste locatie is bepaald.
   c. Markeer de locaties voor de muurbeugelbevestiging door de gaten op de muurbeugel.
4. Boor de gaten voor in de muur op de gemarkeerde locaties voor het passende muurbeugelbevestigingssysteem.
5. Installeer de muurbeugel met de juiste bevestigingsmiddelen.
6. Til de vergrendelliphendel op de muurbeugel op en breng de eenheid in positie onder de muurbeugel.
7. Laat de vergrendelliphendel op de beugel los, zodat de vergrendellip volledig in de uitsparing op de anti-kantelplaat valt.



De anti-kantelmuurbeugel installeren

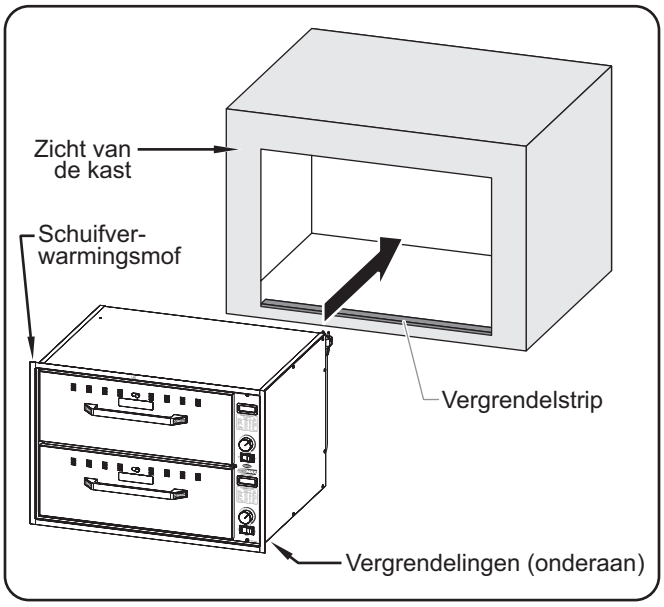
De HDM-xB en HDM-xBN-modellen installeren

De HDM-xB en HDM-xBN modellen zijn ingebouwde toestellen die moeten worden geïnstalleerd in een kast voordat u ze gebruikt.

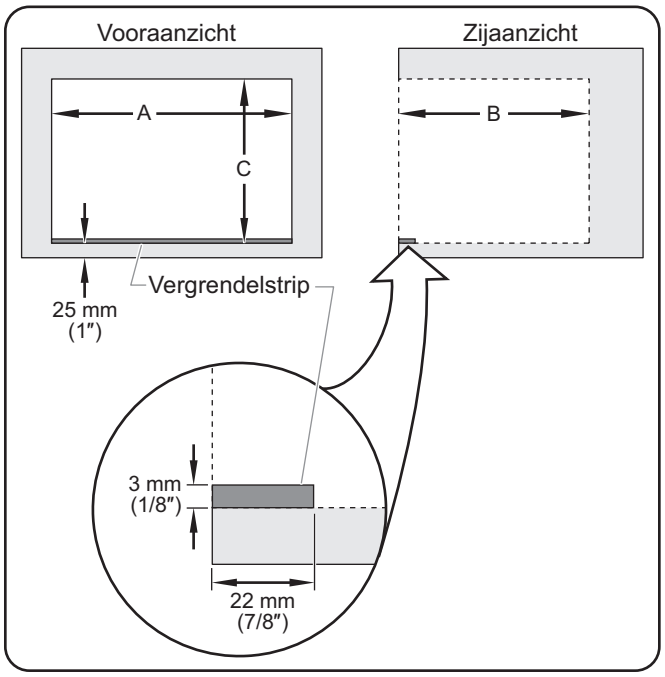
1. Snijd de geschikte opening uit in de kast. Raadpleeg de tabel “Afmetingen van de uitsparing voor inbouw” en de afbeelding voor de afmetingen.

OPMERKING: Behoud een minimale afstand van 25 mm tussen de uitgesneden opening en de vloer.

2. Bevestig een ergrendelingsstrip (niet meegeleverd) aan de onderste lip, binnenin de kastopening.
3. Zorg ervoor dat een goed geaard stopcontact met een correcte spanning (volt), grootte en stekkerconfiguratie voorzien is in de kast. Zie de rubriek SPECIFICATIES voor meer informatie.
4. Steek het stroomsnoer van het toestel in het stopcontact.
5. Plaats het toestel gedeeltelijk in de opening en zorg ervoor dat het snoer goed in de opening zit.
6. Voordat u het toestel volledig in de opening plaatst plaatst u een door de National Sanitation Foundation goedgekeurde verzegeling tussen de schuifverwarmerfmof en de kast.
7. Schuif het toestel in de opnening totdat de voorste vergrendilingen achter de vergrendelinsstrips vastklikken. Om de installatie te controleren trekt u de onderste schuif voorzichtig volledig open en kijkt u of het toestel op zijn plaats blijft.



Ingebouwde installatie



Afmetingen uitsnij- en vergrendelingsstrips

Afmetingen van de uitsparing voor inbouw

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)
HDM-1B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	253 mm (10″)
HDM-2B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3B	720 mm (28-3/8″)	610 mm (24″)	723 mm (28-1/2″)
HDM-1BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	253 mm (10″)
HDM-2BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	488 mm (19-1/4″)
HDM-3BN	502 mm (19-3/4″)	720 mm (28-3/8″)	723 mm (28-1/2″)

Algemeen

Volg de volgende procedure om de DRAWER**MAX**® Schuifverwarmers te bedienen. Elke schuif kan afhankelijk worden bediend of gecontroleerd met behulp van de aanpasbare schuiverwarmingsopeningen voor vochtigheidsregeling en met de I/O-stroomschakelaar (aan/uit) en temperatuur monitor.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE voor u dit apparaat bedient.

Opstarten

1. Voor alleenstaande toestellen steekt u de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Zie het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
2. Zet de I/O-stroomschakelaar (aan/uit) in de stand **I** (aan).
3. Draai de TEMPERATUUR-bedieningsknop(pen) in de gewenste stand(en). Zie de grafiek met aanbevolen instellingen of de Voedselbewaargids in dit hoofdstuk.

OPMERKING: Raadpleeg het gedeelte OPTIES EN TOEBEHOREN *voor informatie om apparaten te bedienen met een optionele digitale temperatuurregelaar.*

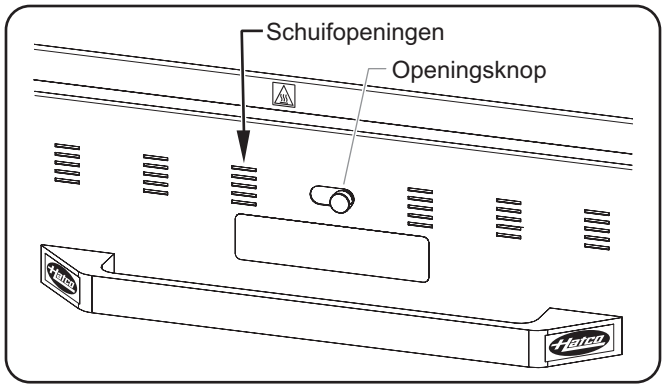
⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- **Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.**
- **Open de schuif voorzichtig. Er komt hete lucht vrij wanneer de schuif geopend wordt.**

Tijdens de eerste ingebruikneming kunnen standaard en erkende industriële oliën tot 30 minuten rookvorming veroorzaken. Dit is een toestand van voorbijgaande aard. Om een veilig gebruik te garanderen laat u het toestel zonder voedingswaren werken tot de rook is verdwenen.

4. Laat het toestel 15-20 minuten opwarmen.
5. Pas de vochtigheidsopeningen aan door aan de openingsknop aan de voorkant van de schuif te draaien. Als u de openingen helemaal openzet kan de vochtigheid volledig ontsnappen.

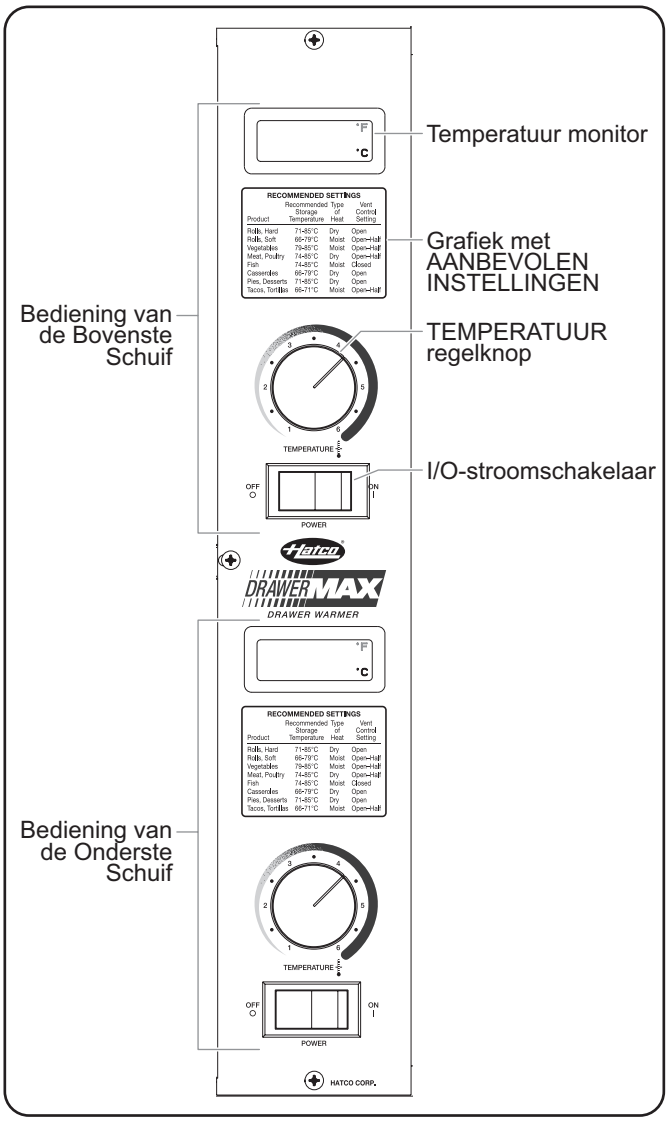


Schuifopeningen

OPMERKING : De geschikte openingsinstelling hangt af van de hoeveelheid voedsel en de frequentie waarmee de schuif wordt geopend.

Uitschakelen

1. Zet de I/O-stroomschakelaar (aan/uit) in de stand **O** (uit).
2. Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt of een onderhoud uitvoert.



HDM-2 Bedieningspaneel

Voedselbewaargids

Product	Aanbevolen Bewaartemperatuur	Type Warmte	Openings Instelling
Wraps, hard	71°–85°C (160°–185°F)	Droog	Open
Wraps, zacht	66°–79°C (150°–175°F)	Vochtig	Halfopen
Groenten	79°–85°C (175°–185°F)	Vochtig	Halfopen
Vlees, gevogelte	74°–85°C (165°–185°F)	Droog	Open
Vis	74°–85°C (165°–185°F)	Vochtig	Gesloten
Stoofpotjes	66°–79°C (150°–175°F)	Droog	Open
Taarten, desserts	71°–85°C (160°–185°F)	Droog	Open
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Vochtig	Halfopen

Algemeen

De DRAWER**MAX**® Verwarmingsschuiven zijn ontwikkeld voor een maximale duurzaamheid en maximale prestaties met een minimaal onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- **Zet de stroomschakelaar UIT, trekt de stekker uit het stopcontact/zet zekering uit en laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt of een onderhoud uitvoert.**
- **Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.**
- **Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.**
- **De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.**
- **Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.**

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350.

Dagelijkse reinigen

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te beschermen, wordt aanbevolen het apparaat dagelijks te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit, off the unit, trek de stekker uit het ctopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder alle voedselpannen en reinig ze.

ATTENTIE

Gebruik uitsluitend niet-schurende schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de finish van het apparaat veroorzaken die ontsierend zijn en tot vuilophoping leiden.

3. Reinig de oppervlaktes met een vochtige doek. Op moeilijke vlekken mag een niet-schurend crème-schoonmaakmiddel worden gebruikt.
   - Controleer en reinig ook de binnenkant van het toestel. Er kunnen voedselstukjes uit de voedselpannen in de schuifholtes vallen. **OPGELET! Verbrandingsgevaar — Reinig het toestel niet wanneer het snoer verbonden is met een stopcontact!**
4. Veeg het geheel droog met een schone, droge doek.

OPTIES EN ACCESSOIRES

Wielen

76 mm (3″) wielen in plaats van poten zijn beschikbaar voor aleenstaande modellen. Volg deze procedure om de wielen te installeren onderaan het toestel.

ATTENTIE

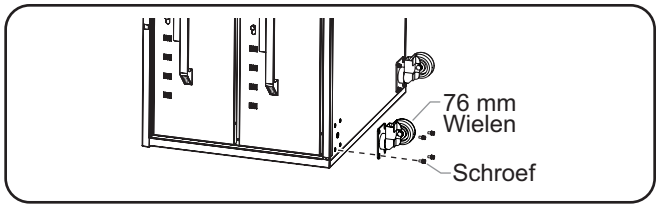
Leg het toestel niet op de voor- of achterkant. Anders kan het toestel beschadigd geraken.

1. Verwijder de pannen uit de schuiven van het toestel.
2. Leg het toestel voorzichtig op zijn rechter kant (hiervoor zijn twee personen nodig).
3. Verwijder de poten, indien die geïnstalleerd zijn.
4. Het installeren van een zwenkwieltje.

   Het installeren van een zwenkwieltje van 76 mm (3”):

   a. Breng de gaten op de plaat met zwenkwieltje op één lijn met de gaten aan de onderkant van het toestel.

   b. Bevestig het zwenkwieltje met de bijgeleverde schroeven. Draai stevig vast.



De wielen installeren

5. Plaats het toestel terug in zijn normale rechte positie (hiervoor zijn twee personen nodig).

Water/Morspan

De water/morspan past in de schuif onder de voedselpan en kan zorden gebruikt om de verwarmingsruimte te bevochtigen of om gemorst eten op te vangen. Een splashbodem is aanbevolen.

Splashbodem

De splashbodem wordt gebruikt met de optionele water/morspan. De bodem is vervaardigd uit roestvrij staal en past in de bodem van de water/mprspan, over het waterbad, om te voorkomen dat er water binnenin de kast wordt gemorst wanneer u een schuif opent of sluit, terwijl de vochtigheid toch kan ontsnappen.

Onderzetter

Een onderzetter brengt het voedselproduct 1/2″ omhoog (13 mm) vanaf de bodem van een grote kookpan.

6″ kookpannen

Aanvullende grote roestvrijstalen pannen van 6″ (152 mm) diep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 6″H (324 x 527 x 152 mm) zijn leverbaar voor alle modellen.

Zwarte voorzijden lades

Voorzijden van lades zijn verkrijgbaar in het zwart als een in de fabriek geïnstalleerde optie.

Digitale temperatuurregelaar

De digitale temperatuurregelaar is vooraf geïnstalleerd en neemt de plaats in van het standaard bedieningspaneel van de ladewarmer. Volg de volgende procedure om de digitale temperatuurregelaar te bedienen.

Opstarten

1. Zet de aan/uit-schakelaar(s) in de '**I**'-stand (aan).
   - De overeenkomende digitale temperatuurregelaar wordt ingeschakeld en u zult de huidige temperatuur van de lade of 'LO' zien op de temperatuurweergave. 'LO' geeft aan dat de temperatuur van de lade zich onder de 21°C (70°F) bevindt.
2. Druk driemaal op de toets ↵ om de ingestelde temperatuur te verifiëren. ('SP' w ordt na de tweede keer drukken weergegeven). Raadpleeg het schema RECOMMENDED SETTINGS (aanbevolen instellingen) op het bedieningspaneel of de GIDS VOOR WARMHOUDEN VAN VOEDSEL in deze handleiding.
   - De ingestelde temperatuur wordt gedurende 10 seconden getoond. Na 10 seconden geeft de display TEMPERATUUR opnieuw de huidige temperatuur van het apparaat weer. Om de ingestelde temperatuur te wijzigen, raadpleegt u 'De ingestelde temperatuur wijzigen' in dit gedeelte.

OPMERKING: De digitale temperatuurregelaar is in de fabriek vooringesteld op een temperatuur van 85°C (185°F). Nadat de ingestelde temperatuur is gewijzigd, blijft de nieuw ingestelde temperatuur in het geheugen totdat deze op zijn beurt gewijzigd wordt. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 21°C (70°F) en 93°C (200°F).

⚠ CAUTION

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- **Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.**
- **Wees voorzichtig bij het openen van de lade. Er zal hete lucht ontsnappen zodra de lade open is.**

3. Het duurt 15tot20 minuten tot het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitschakelen

1. Zet de aan/uit-knop op **O** (uit). De digitale temperatuurregelaar en verwarmde lade schakelen uit.

De ingestelde temperatuur wijzigen

Wijzig de ingestelde temperatuur met behulp van de volgende procedure.

1. Druk driemaal op de toets ↵ . De huidige ingestelde temperatuur wordt weergegeven op het display Temperatuur ('SP' wordt na de tweede keer drukken weergegeven).
2. Druk op de toets ▲ of binnen 10 seconden op de toets ▼ om de ingestelde temperatuur te wijzigen.
3. Druk op de toets ↵ om de nieuwe ingestelde temperatuur te vergrendelen.

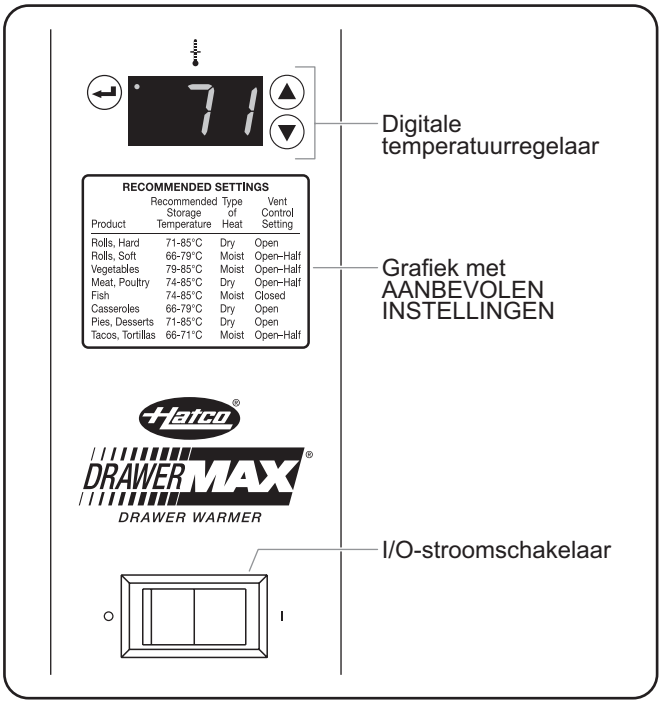
OPMERKING: Als u tijdens de programmering 10 seconden geen toets indrukt, wordt de programmeringsmodus automatisch uitgeschakeld zonder wijzigingen op te slaan.

De weergave in Fahrenheit of Celsius wijzigen

Volg de onderstaande procedure om de display te schakelen tussen Fahrenheit en Celsius.

1. Druk eenmaal op de toets ↵ . Er verschijnt nu 'F' voor Fahrenheit of 'C' voor Celsius.
2. Druk op de toets ▲ of binnen 10 seconden op de toets ▼ om te wisselen tussen 'F' (Fahrenheit) en 'C' (Celsius).
3. Druk driemaal op de toets ↵ om de nieuwe instelling te vergrendelen. De display TEMPERATUUR zal 2 seconden leeg blijven om aan te geven dat de nieuwe instelling is geaccepteerd.

OPMERKING: Als u tijdens de programmering 10 seconden geen toets indrukt, wordt de programmeringsmodus automatisch uitgeschakeld zonder wijzigingen op te slaan.



Bedieningspaneel met digitale temperatuurregelaar

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

⚠ WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroom UIT bij de van een zekering voorziene contactverbreker/ stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen alvorens tot onderhoud of schoonmaak over te gaan.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Apparaat te warm.	Temperatuurknop te hoog ingesteld.	Zet de temperatuurknop naar een lagere stand.
	Apparaat op onjuiste voedingsbron aangesloten.	Controleer met bevoegd personeel of de voedingsbron overeenstemt met de specificaties van het apparaat.
	Interne thermostaat defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco® voor assistentie.
Apparaat niet warm genoeg.	Het toestel kreeg niet voldoende tijd om op te warmen.	Laat het toestel 15-20 minuten opwarmen.
	Temperatuurknop te laag ingesteld.	Zet de temperatuurknop naar een hogere stand.
	Schuif/schuiven niet volledig gesloten.	Zorg ervoor dat alle schuiven volledig gesloten zijn.
	Interne thermostaat defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Product te droog.	Schuifopening in gesloten stand.	Plaats schuifopening in open stand.
Product te vochtig.	Schuifopening in open stand.	Plaats schuifopening in gesloten stand.
Apparaat werkt helemaal niet.	Stekker van apparaat zit niet in stopcontact.	Sluit het apparaat op de juiste voedingsbron aan.
	Apparaat niet ingeschakeld.	Zet de I/O-stroomschakelaar in de stand **I** (aan).
	Zekering gesprongen.	Zet de zekering terug aan.
	I/O-stroomschakelaar (aan/uit) defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Interne thermostaat defect.	
	Verwarmingselement is doorgebrand.	

Vragen over het oplossen van problemen?

Als het u niet lukt om een probleem op te lossen, kunt u met het dichtstbijzijnde door Hatco erkende serviceagentschap of met Hatco contact opnemen voor assistentie. Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website **www.hatcocorp.com**, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* (Ondersteuning) en klik op “Find A Service Agent” (Zoek een serviceagent); of neem contact op met **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: +1-414-671-6350 **e-mailadres**: support@hatcocorp.com

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

De garantie op dit apparaat loopt één jaar vanaf de aankoopdatum of achttien maanden vanaf de datum van verzending door Hatco, welke datum het eerste voorkomt.

Mocht u problemen hebben met het apparaat tijdens de garantieperiode, doe dan het volgende:

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

Als u met de Hatco-dealer contact opneemt voor bijstand, geef hem dan de volgende informatie voor een snelle verwerking:

- Model of apparaat
- Serienummer (staat op het apparaat)
- Specifiek probleem met het apparaat
- Aankoopdatum
- Naam bedrijf
- Verzendadres
- Naam en telefoonnummer contactpersoon

De Hatco dealer zal het volgende doen:

- Indien nodig, vervangonderdelen geven
- Een garantieclaim bij Hatco indienen.

Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichstbijzijnde door Hatco geauthoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren.

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

- ga naar onze website op **www.hatcocorp.com**, selecteer in de vervolgkeuzelijst *Support* (Ondersteuning) en klik op “Find A Service Agent” (Zoek een serviceagent)
- neem contact op met Hatco Service op +1-414-671-6350
- stuur een e-mail naar Hatco Service via: **support@hatcocorp.com**

INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

NL

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

Hatco® Corporation (Verkoper) garandeert dat de producten die zij vervaardigt (Producten) vrij van defecten in materialen en vakmanschap zullen zijn bij normaal gebruik en onderhoud en wanneer ze worden opgeslagen, onderhouden en geïnstalleerd in strikte overeenstemming met de fabrieksaanbevelingen. De enige verplichting van de Verkoper jegens de persoon of entiteit die de producten rechtstreeks van de Verkoper (Klant) koopt onder deze garantie, is de reparatie of vervanging door de Verkoper of een door de Verkoper geautoriseerd servicebureau, naar keuze van de Verkoper, van een Product of een deel daarvan dat na verificatie door de Verkoper als defect wordt beschouwd, voor een periode van: (i) de Garantieduur vanaf de datum van verzending door de Verkoper of (ii) de Garantieduur vanaf de datum van Productregistratie in overeenstemming met de schriftelijke instructies van de Verkoper, indien dit later is. De 'Garantieduur' betekent een periode van achttien (18) maanden, of de hieronder vermelde perioden voor specifieke Productcomponenten. Creditering voor Producten of onderdelen die worden geretourneerd met de voorafgaande schriftelijke toestemming van de Verkoper, is onderworpen aan de voorwaarden die worden vermeld op het autorisatieformulier voor materiaalteruggave van de verkoper. PRODUCTEN OF ONDERDELEN DIE ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIFTELIJKE TOESTEMMING VAN DE VERKOPER WORDEN GERETOURNEERD, WORDEN NIET AANVAARD VOOR CREDITERING. Door de Klant gemaakte kosten voor het retourneren, vervangen of verwijderen van de Producten worden niet vergoed door de Verkoper. Als het defect onder de voorwaarden van de beperkte garantie valt, worden de producten gerepareerd of vervangen en teruggestuurd naar de Klant en worden de kosten van de retourvracht betaald door de Verkoper. Het recht op herstel of vervanging dat hierin wordt geboden, is het exclusieve recht van de Klant. Elk oneigenlijk(e) gebruik, wijziging, reparatie, sabotage, verkeerde toepassing, onjuiste installatie, toepassing van onjuiste spanning of enige andere handeling of nalatigheid door de Klant of anderen (inclusief het gebruik van een niet-geautoriseerd servicebureau) dat naar het oordeel van de Verkoper een negatief effect heeft op het Product, maakt deze garantie ongeldig. De garantie die hierin uitdrukkelijk wordt geboden, kan alleen door de Klant worden ingeroepen en niet door de klanten van de Klant of andere gebruikers van de Producten; op voorwaarde echter dat als de Klant een geautoriseerde dealer van de Verkoper is, de Klant de garantie die hierin wordt geboden, kan overdragen aan de klanten van de Klant, met inachtneming van alle beperkingen van deze Voorwaarden, en in dat geval zal de garantie uitsluitend worden beheerd door de Verkoper in overeenstemming met deze Voorwaarden. DEZE BEPERKTE GARANTIE IS EXCLUSIEF EN VERVANGT ENIGE ANDERE GARANTIE, EXPLICIET OF IMPLICIET, MET INBEGRIP VAN MAAR NIET BEPERKT TOT ENIGE IMPLICIETE GARANTIE VAN NIET-INBREUK, VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, DIE EXPLICIET WORDEN UITGESLOTEN.

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen transportband broodrooster (met metalen omhulsel)
Elementen ladeverwarming (met metalen omhulsel)
Laderollen en -schuiven ladeverwarming
Elementen voedselverwarming (met metalen omhulsel)
Elementen display-verwarming (luchtverwarming met metalen omhulsel)
Elementen van de kast waarin de plaat wordt geïnstalleerd (luchtverwarming met metalen omhulsel)
Verwarmde putelementen - HW-, HWB- en HWBI-serie (met metalen omhulsel)
Inductiekookplaten
Inductiewarmhoudplaten

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

Niettegenstaande enige andersluidende bepaling, dekt de beperkte garantie hierin geen componenten naar goeddunken van de Verkoper, zoals, maar niet beperkt tot, het volgende: gecoate gloeilampen, fluorescentielampen, warmtelampen, gecoate halogeenlampen, halogeenwarmtelampen, xenonlampen, ledlichtbuizen, glazen onderdelen en zekeringen; Productstoring in boostertank, warmtewisselaar met lamellen of andere waterverwarmingsapparatuur veroorzaakt door kalkaanslag, opeenhoping van bezinksel, chemische aantasting of bevriezing.

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

Productregistratie moet binnen 90 dagen vanaf de verzenddatum vanuit onze fabriek worden ingediend om in aanmerking te komen voor aanvullende dekking. U kunt de registratie indienen via het formulier op de website van de Verkoper, via het formulier dat toegankelijk is via de QR-code op het Product (indien beschikbaar), of door de klantenservice te bellen met de vereiste informatie op: **+1-414-671-6350**.

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

DE VERKOPER IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE INDIRECTE, INCIDENTELE, GEVOLG-, BESTRAFFENDE, VOORBEELDIGE OF BIJZONDERE SCHADE, MET INBEGRIP VAN EN ZONDER BEPERKING VAN WINSTDERVING, KOSTEN VAN VERVANGINGSPRODUCTEN OF ARBEIDSKOSTEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE VERKOOP, HET GEBRUIK, OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, DE INTEGRATIE VAN DE PRODUCTEN IN EEN ANDER PRODUCT OF HET TOT EEN COMPONENT MAKEN VAN EEN ANDER PRODUCT, OF WELKE ANDERE OORZAAK DAN OOK, ONGEACHT OF DIT GEBASEERD IS OP GARANTIE (UITDRUKKELIJK OF IMPLICIET) OF ANDERSZINS OP BASIS VAN CONTRACT, ONRECHTMATIGE DAAD OF ENIGE ANDERE THEORIE OVER AANSPRAKELIJKHEID, EN ONGEACHT ENIG ADVIES OF VERKLARINGEN DIE DOOR DE VERKOPER KUNNEN ZIJN GEGEVEN MET BETREKKING TOT DE VERKOOP, HET GEBRUIK OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, ZELFS ALS DE VERKOPER OP DE HOOGTE IS VAN DE MOGELIJKHEID VAN DERGELIJKE SCHADE. IN GEEN GEVAL ZAL DE TOTALE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER DIE VOORTVLOEIT UIT OF VERBAND HOUDT MET DEZE OVEREENKOMST NIET HOGER ZIJN DAN DE TOTALE BEDRAGEN DIE DOOR DE KLANT AAN DE VERKOPER ZIJN BETAALD VOOR DE PRODUCTEN BINNEN DE PERIODE VAN DRIE (3) MAANDEN ONMIDDELLIJK VOORAFGAAND AAN DE GEBEURTENIS WELKE GELEID HEEFT TOT DE VORDERING VAN DE KLANT. DE HIERIN VERMELDE BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT DE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER BLIJVEN VAN KRACHT EN AFDWINGBAAR IN HET GEVAL WAARIN DE BEPERKTE VERHAALSMOGELIJKHEID DIE IN DEZE VOORWAARDEN WORDT GESPECIFICEERD, FAALT IN HAAR WEZENLIJKE DOEL.

De verkoper behoudt zich het recht voor om deze voorwaarden te allen tijde naar eigen goeddunken bij te werken en deze worden bindend op de publicatiedatum. Raadpleeg onze website voor de meest recente versie van onze volledige verkoopvoorwaarden: **https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale**

NOTES

GB Symbol Identification
ES Identificación de los símbolos
FR Identification de Symbole


Safety Alert
Alerta de seguridad
Alerte de sécurité


Read Operator's Manual
Lea el manual del operador
Lire le manuel de l'opérateur


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


Phase
Fase
Phase


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

DE Symbolerklärung
IT Identificazione del simbolo
NL Uitleg bij de symbolen


Sicherheitswarnung
Avviso di sicurezza
Veiligheidswaarschuwing


Benutzerhandbuch lesen
Leggere il manuale dell'operatore
Lees de gebruikershandleiding


Vorsicht – Heiße Oberfläche
Attenzione: superficie calda
Voorzichtig: heet oppervlak

Einschalten
Acceso
Ingeschakeld


Ausschalten
Spento
Uitgeschakeld


Standby
Standby
Standby


Schutzerde
Messa a terra protettiva
Beschermende aarding


Erde
Messa a terra
Aarding


Erdung mit Potenzialausgleich
Terra equipotenziale
Vereffeningsleiding


Wechselstrom
Corrente alternata
Wisselstroom


Phase
Fase
Fase


Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig
Riempire con acqua, acqua insufficiente
Water bijvullen, laag waterpeil


Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus
Umidità, ciclo di umidità
Vochtigheid, bevochtigingscyclus

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone +1-414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com