



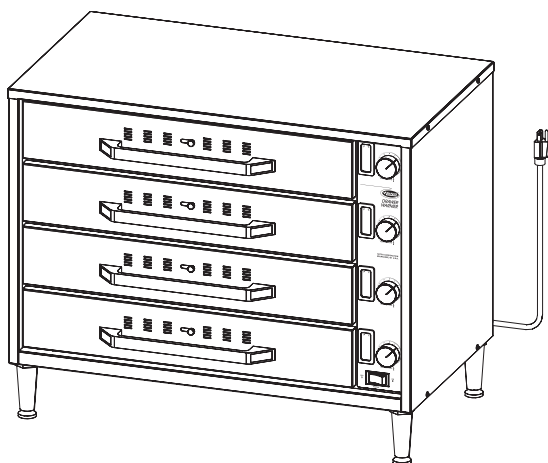
Register Online!
(see page 2)



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

Split Drawer Warmers HDW-R2 Series

Installation and Operating Manual For € and Non € Models



DE Mehrfach-Wärmeschubladen Serie HDW-R2 Installations- und Bedienungshandbuch P 13 Registrieren Sie sich online!	ES Cajones térmicos divididos Serie HDW-R2 Manual de Instalación y Operación P 24 ¡Regístrese en línea!
FR Tiroirs Chauffants Séparés Série HDW-R2 Manuel d'installation et d'utilisation P 35 S'inscrire en ligne!	IT Scaldavivande a cassettei Hatco Serie HDW-R2 Manuale per l'installazione e l'uso P 46 Registratevi online!
NL Split Ladewarmers Serie HDW-R2 Handleiding voor Installatie en Bediening P 57 Registreer online!	

CONTENTS



Important Owner Information.....	2	Operation.....	7
Introduction.....	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Food Holding Guide	7
Model Description	4	Maintenance.....	8
Model Designation	4	General.....	8
Specifications.....	4	Daily Cleaning	8
Plug Configurations	4	Troubleshooting Guide.....	9
Electrical Rating Chart.....	5	Options and Accessories	10
Dimensions.....	6	International Limited Warranty	12
Installation.....	6	Authorized Parts Distributors	Back Page
General.....	6		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (specification label located on the back of the unit), 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 Central Standard Time (C.S.T.)
(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM C.S.T.
Monday through Thursday
7:00 AM to 4:00 PM C.S.T. 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 Split 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. Split Drawer Warmers expand holding capacities with two drawers of food in the same height as a single standard drawer. They are ideal for casseroles, pot pies, rolls, nacho chips, potatoes, vegetables, poultry, meat, and desserts.

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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



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

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

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

**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.

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

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

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at +1-414-671-6350.

**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.

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.

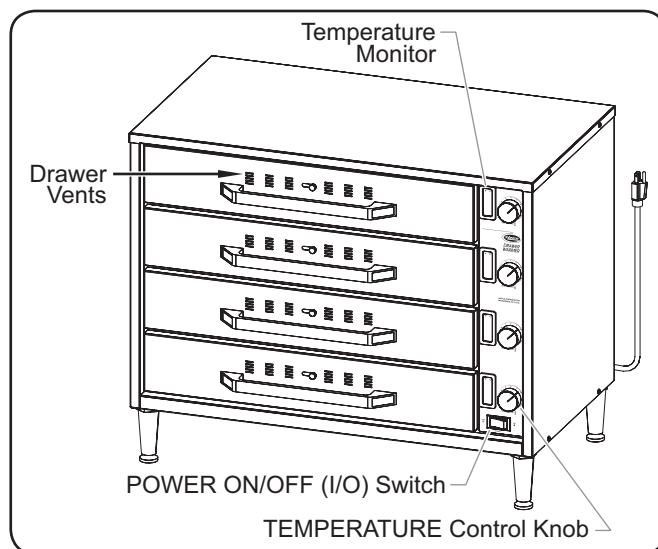
MODEL DESCRIPTION

GB

All Models

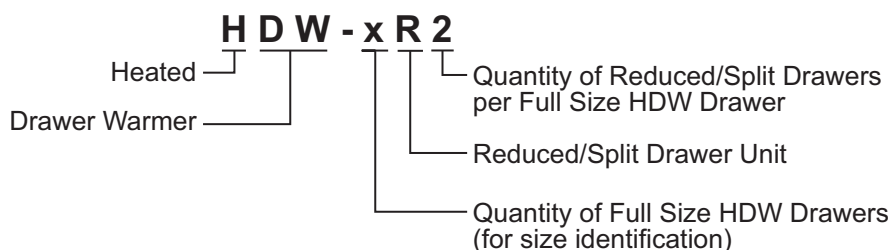
Hatco Split Drawer Warmers are built of rugged stainless steel with heavy-duty full extension drawer slides and heavy-duty hardware. These models are free-standing units equipped with two, three, or four drawers, 64 mm (2-1/2") deep food pans for each drawer, 102 mm (4") legs, and an attached 1829 mm (6') power cord with plug.

Each drawer features an adjustable temperature control and temperature monitor. Drawers can be configured with or without drawer vents. A single Power I/O (on/off) switch controls the power to the unit. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the blanket heating elements are warranted for one year. All drawer slides are warranted against breakage for two years.



Model HDW-2R2

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

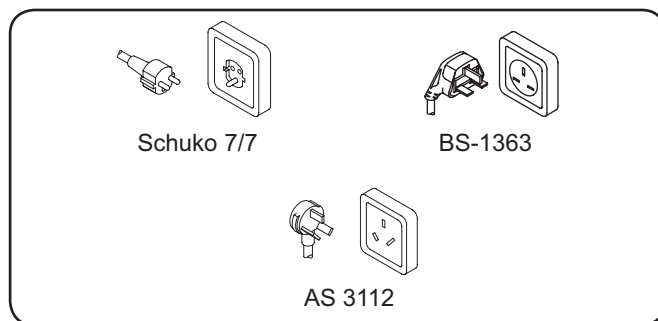
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed.



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. See the label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — Standard Mechanical Controller

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Electrical Rating Chart — Touchscreen Controller (See page 10 for more information)

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

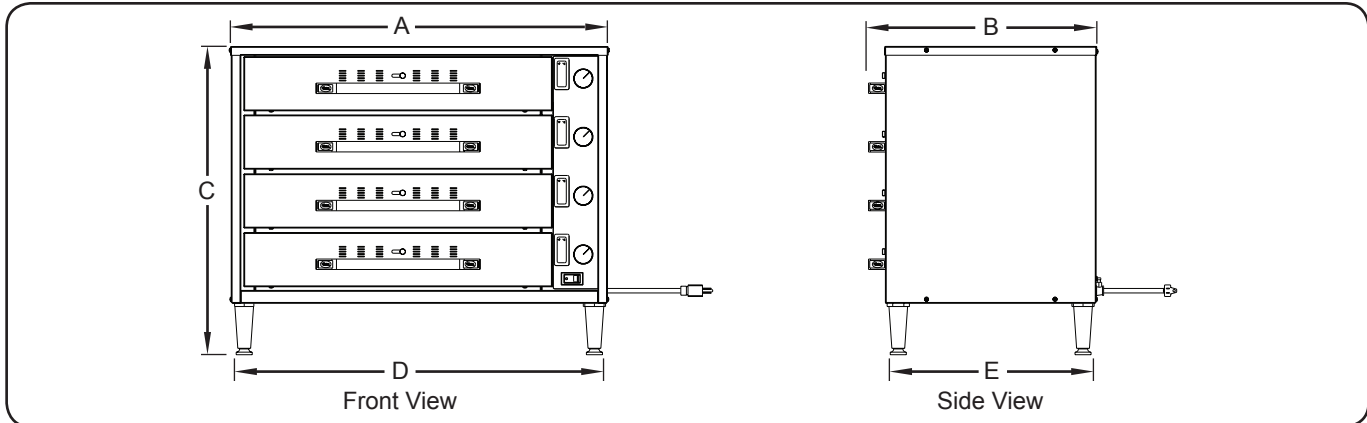
SPECIFICATIONS

GB

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

NOTE: Height (C) includes 102 mm (4") legs.



INSTALLATION

General

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



WARNING

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

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

NOTICE

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

1. Remove the unit from the carton.

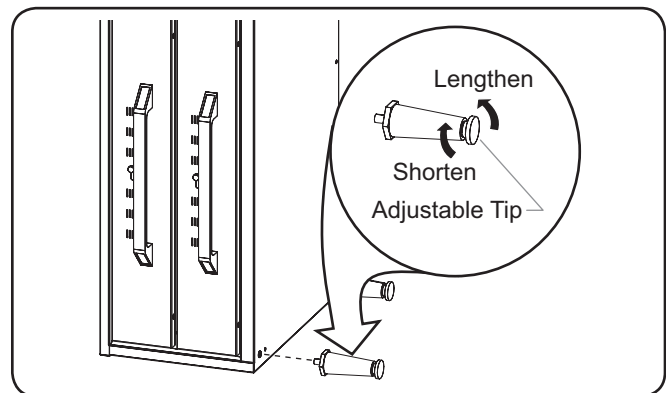
NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Install the 102 mm (4") legs.
 - a. Remove the plastic bag containing the four legs from the top drawer of the unit.
 - b. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
 - c. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.

- d. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.

- e. Repeat steps c and d for the remaining three legs.

- f. 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 to level the unit.



Leg Installation

4. Place the unit in the desired location.

- 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, air conditioning ducts, and exterior doors).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.

General

Use the following procedure to operate a Hatco Split Drawer Warmer. Each drawer can be controlled and monitored individually using the TEMPERATURE control knob and temperature monitor as well as the optional adjustable drawer vents for humidity control.



WARNING

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

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the POWER ON/OFF (I/O) switch to the ON (I) position.
 - The unit and illuminated switch will turn on.
3. Turn the Temperature control knob(s) to the desired setting(s). See the Food Holding Guide in this section.

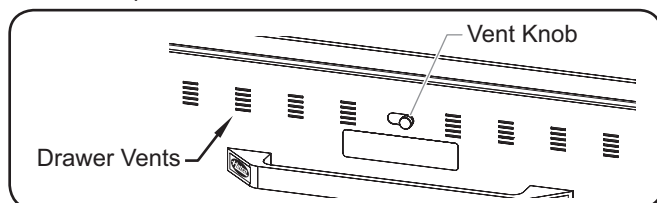


CAUTION

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

BURN HAZARD:

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

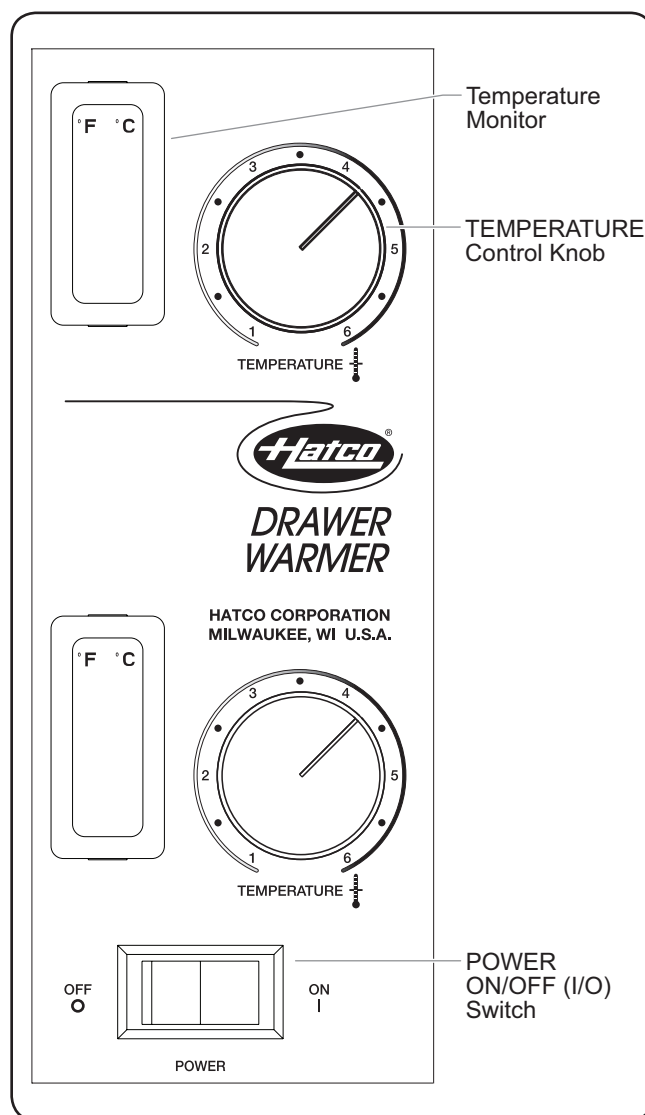


Drawer Vents

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 ON/OFF (I/O) switch to the OFF (O) position. The unit and the illuminated switch will shut off.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



Control Panel (HDW-1R2 model shown)

Food Holding Guide

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

General

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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at +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, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.

NOTICE

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.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Temperature control knob set too high.	Change the temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify unit is plugged into proper plug supply. Refer to the SPECIFICATION section for details.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Temperature control knob set too low.	Change the temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Internal thermostat defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Product too dry.	Drawer vent in open position.	Move drawer vent to closed position.
	Temperature control knob set too high.	Change the temperature to a lower setting.
Product too moist.	Drawer vent in closed position.	Move drawer vent to open position.
	Temperature control knob set too low.	Change the temperature to a higher setting.
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 ON position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	POWER ON/OFF (I/O) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Alert Message Guide

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

Alert Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
Error   Bad Probe Connection SNOOZE DISABLE	Defective temperature probe.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Error   PCB Temp Too High SNOOZE DISABLE	Make sure inlet and outlet openings for the cooling fan are not blocked and air flow is not restricted. Restart cabinet.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting 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

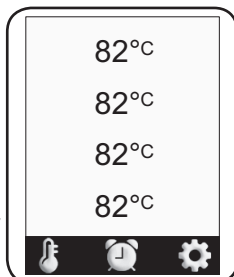
Touchscreen Controller

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

Startup

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the "I" (on) position.

- The heating elements and blowers will energize.
- The touchscreen controller will energize and show the Home Screen. The Home Screen shows the current temperatures that correspond with each drawer position inside the drawer warmer.



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

2. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading the drawer warmer with pre-heated food product.

NOTE: The controller is pre-set at the factory to an air temperature of 82°C (180°F).

3. Refer to the "Changing the Temperature Settings" procedure in this section to change the air temperature, if necessary.

Shutdown

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

Using the Timers

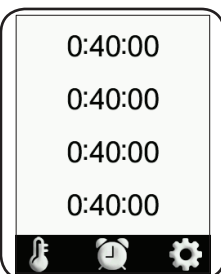
Use the following procedure to use timers for the product in the drawer warmer.

1. Touch the key to display the Timers Screen.

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

2. Start the desired timer(s).

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

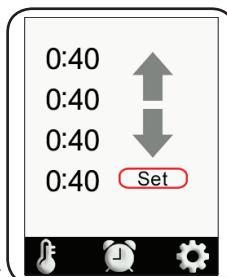


3. Press and hold the red highlighted timer for three seconds to reset the time.

Changing the Timer Settings

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the key.
 - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
 - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the Timers key on the Service screen to access the Timers Screen.
4. Touch the SET key to highlight the first timer setting.
5. Touch the red or key on the display to change the timer setting.
6. Touch the next desired timer setting to make it active for change, and repeat the previous step to change the setting.
7. Touch the DONE key when timer setting changes are complete.
8. Touch the key to save the settings and return to the Home Screen.



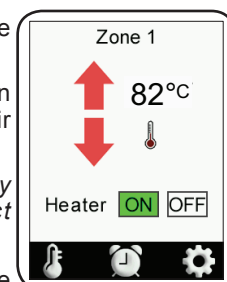
Changing the Temperature Settings

Use the following procedure to set or change the air temperature of the unit. The touchscreen controller is pre-set at the factory to an air temperature of 180°F (82°C).

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the desired temperature setting to adjust.
3. Touch the red or key on the display to set the desired air temperature.

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

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



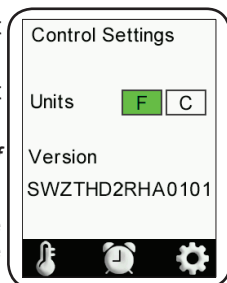
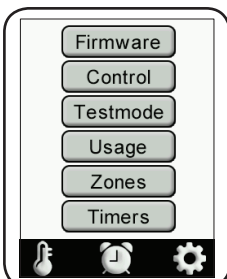
Changing Between Celsius and Fahrenheit

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the  key.
 - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
 - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the CONTROL key on the Service screen to access the Control Settings screen.
4. Choose the desired unit of measure on the "Units" line:
 - Touch the "F" box to select Fahrenheit.
 - Touch the "C" box to select Celsius.

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

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



Updating the Firmware

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

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The unit will turn on and the touchscreen controller will energize and show the Home Screen.
2. Touch the  key.
 - Enter the password [2 4 8] using the number keys that appear.
 - The Service screen will appear on the display.
3. Touch the firmware key on the Service screen to access the Firmware Update screen.
4. Insert the USB drive into the USB port next to the controller, and touch the update key on the Firmware Update screen.
 - The update will begin. When complete, the touchscreen controller will restart and show the Home Screen.



1. PRODUCT WARRANTY

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

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

a) Two (2) Year Parts and Labor Warranty (UK only):

Induction Ranges

b) Two (2) Year Parts Warranty:

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

c) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

d) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

e) Ninety (90) Day Parts Warranty:

Replacement Parts

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

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SERVICE INFORMATION

The warranty on 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 A Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

Wichtige Informationen für den Benutzer	13
Einleitung	13
Wichtige Sicherheitshinweise	14
Modellbeschreibung	15
Modellbezeichnung	15
Technische Daten	15
Steckerkonfigurationen	15
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	16
Abmessungen.....	16
Aufstellen des Geräts	17
Allgemeines	17

Betrieb	18
Allgemeines	18
Leitfaden zum Warmhalten von Speisen.....	18
Wartung	19
Allgemeines	19
Tägliche Reinigung	19
Richtlinien zur Störungsbeseitigung	20
Optionen und Zubehör	21
Internationale Beschränkte Garantie	23
Hinweise zur Garantieleistung	23

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich auf der Rückseite des Geräts), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte diese 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) Pull-down-Menü und klicken Sie auf "Warranty" (Garantie).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Central Standard Time (CST)
(im Sommer: Juni bis September –
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr (CST)
Montag bis Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr (CST) 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-Mehrfach-Wärmeschubladen sind so konstruiert, dass sie Lebensmittel ohne Qualitätsverlust auf optimaler Serviertemperatur halten. Gebaut für den anspruchsvollen Einsatz in Küchen - eine robuste Edelstahlkonstruktion, strapazierfähige Gerätetechnik, Edelstahlschienen und Selbsteinzugsschubladen. Mehrfach-Wärmeschubladen erweitern die Warmhaltekapazitäten mit zwei Lebensmittelschubladen auf der Höhe einer Standard-Einzelschublade. Sie sind ideal für Schmorpfannen, Pasteten, Rollen, Nacho-Chips, Kartoffeln, Gemüse, Geflügel, Fleisch und Desserts.

Mehrfach-Wärmeschubladen von Hatco sind das Resultat ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um optimale Dauerhaftigkeit, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zur Aufstellung, Sicherheit und Bedienung der Mehrfach-Wärmeschubladen. Hatco empfiehlt, alle in diesem Handbuch enthaltenen Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme 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.



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.
- Den Netzschalter **AUSSCHALTEN**, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen 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.
- 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.

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.

WARNUNG

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm (1") Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien 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 Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

Hatco Corporation übernimmt keine Verantwortung für die tatsächliche Serviertemperatur der Speisen. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass die Speise auf einer sicheren Temperatur gehalten und serviert wird.

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.

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 (Telefon) .

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 unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

HINWEIS

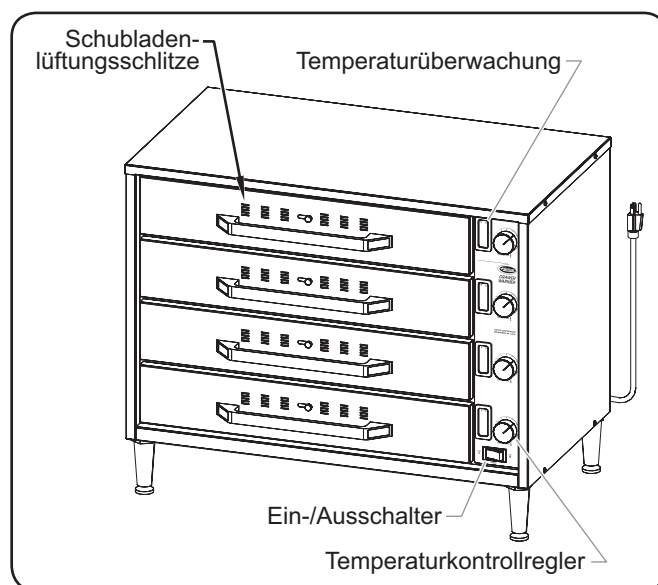
Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

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.

Alle Modelle

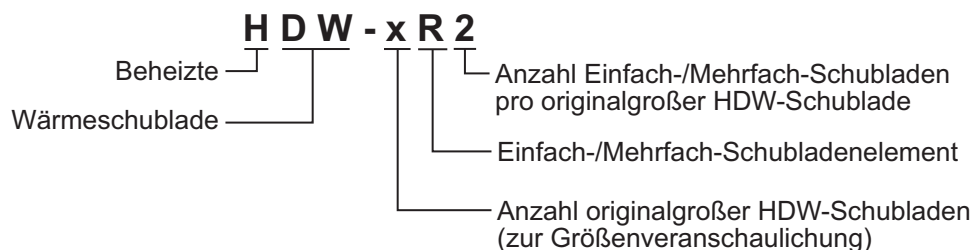
Hatco-Mehrfach-Wärmeschubladen sind aus robusten Edelstahl und verfügen über robuste, vollausziehbare Schubladenzüge und strapazierfähige Gerätetechnik. Diese Modelle sind freistehende Geräte mit zwei, drei oder vier Schubladen, zwei 64 mm tiefen Lebensmittelschalen pro Schublade, 102 mm hohen Füßen und einem etwa 1,8 m langen Netzkabel mit Stecker.

Jede Schublade verfügt über eine einstellbare Temperatursteuerung und -überwachung. Schubladen sind mit oder ohne Schubladenlüftungsschlitze konfigurierbar. Die Stromversorgung wird über einen einzelnen Ein-/Ausschalter gesteuert. Arbeitsplatte sowie Seitenteile sind isoliert und sorgen für eine maximale Energieeffizienz. Für die verdeckten Heizelemente gilt ein Jahr Gewährleistung. Für die Schubladenzüge gilt eine zweijährige Bruchschadengarantie.



Modell HDW-2R2

MODELLBEZEICHNUNG



TECHNISCHE DATEN

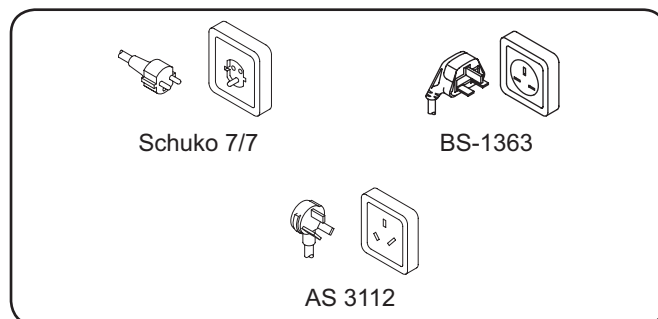
Steckerkonfigurationen

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



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: The specification label is located on the back of the unit. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.



Steckerkonfigurationen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle der elektrischen Anschlüsse – Mechanische Standardsteuerung

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

**Tabelle der elektrischen Anschlüsse – Touchscreen-Steuerung
(Siehe Seite 10 für weitere Informationen)**

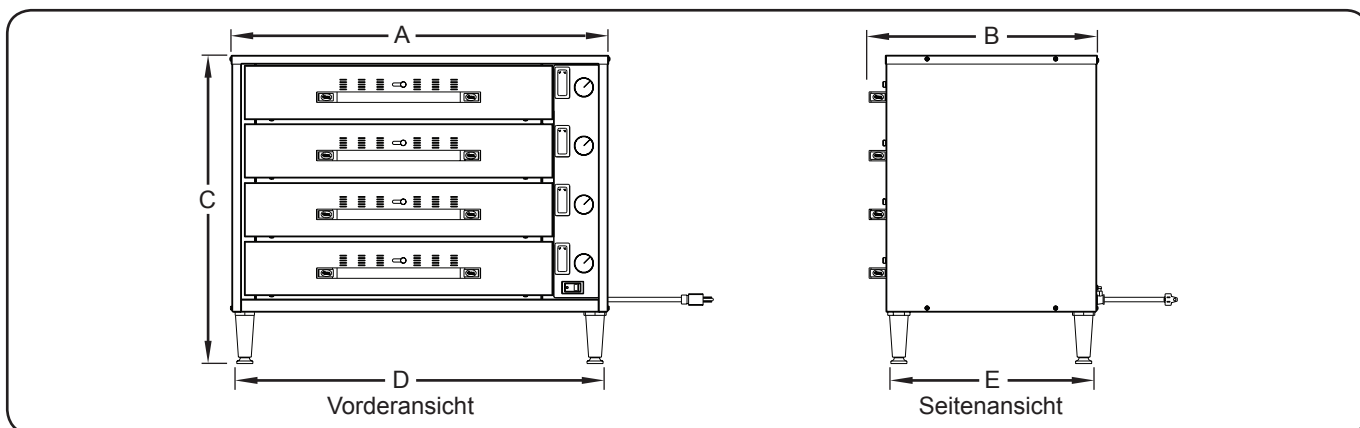
Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

ANMERKUNG : Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

ANMERKUNG: Die Höhe (C) umfasst 102-mm-Füße.



AUFSTELLEN DES GERÄTS

Allgemeines

Bei der Auslieferung der Hatco-Mehrfach-Wärmeschubladen sind die meisten Komponenten vormontiert. Entpacken Sie den Inhalt des Versandkartons vorsichtig, um eine Beschädigung des Geräts und der enthaltenen Komponenten zu vermeiden.



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 entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

HINWEIS

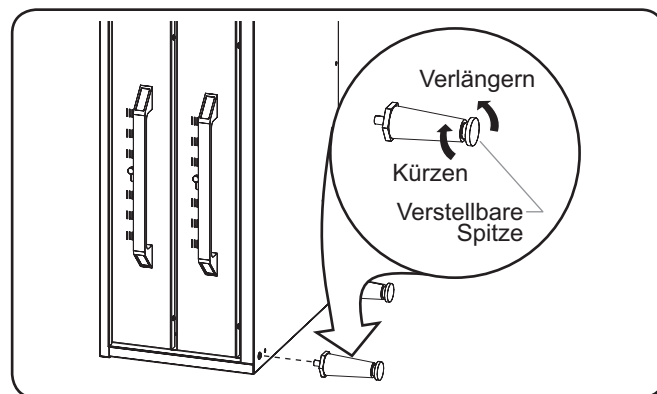
Das Gerät nicht auf die Vorder- oder Rückseite legen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.

ANMERKUNG: Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE BESITZERINFORMATIONEN.

2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
3. Montage der 102-mm-Füße.
 - a. Nehmen Sie den Kunststoffbeutel mit den vier Füßen aus der obersten Schublade des Geräts.
 - b. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite (Zwei Personen erforderlich).
 - c. Führen Sie einen Fuß in eine Öffnung in einer Ecke des Geräts.

- d. Ziehen Sie den Fuß handfest an. Vermeiden Sie ein zu festes Anziehen.
- e. Wiederholen Sie die Schritte c und d für die verbleibenden drei Füße.
- f. Stellen Sie das Gerät wieder aufrecht auf (Zwei Personen erforderlich). Wenn das Gerät nicht gerade steht oder wackelt, drehen Sie zum Nivellieren des Geräts an der verstellbaren Spitze des jeweiligen Standbeins.



Montage der Füße

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.

Allgemeines

Gehen Sie zur Inbetriebnahme einer Hatco-Mehrfach-Wärmeschublade wie folgt vor. Jede Schublade kann mit dem Temperaturregler und der Temperaturüberwachung einzeln gesteuert und überwacht werden. Dies gilt auch für die optional erhältlichen Schubladenlüftungsschlitze zur Steuerung der Feuchtigkeit.



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

Inbetriebnahme

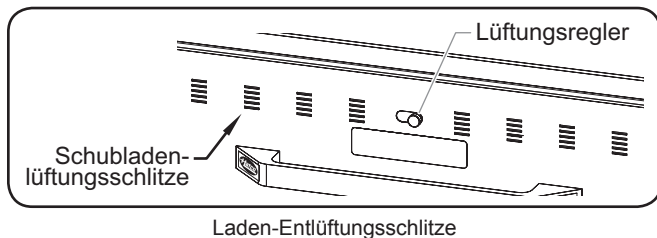
1. Das Gerät an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung anschließen. Einzelheiten sind dem Abschnitt TECHNISCHE DATEN zu entnehmen.
2. Den EIN/AUS-Netzschalter (I/O) auf EIN (I) stellen.
 - Das Gerät und der beleuchtete Schalter leuchten auf.
3. Den/die TEMPERATUR-Regelknöpfe auf die gewünschten Werte einstellen. Sie weitere Informationen finden Sie im „Leitfaden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln“ in diesem Abschnitt.



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:

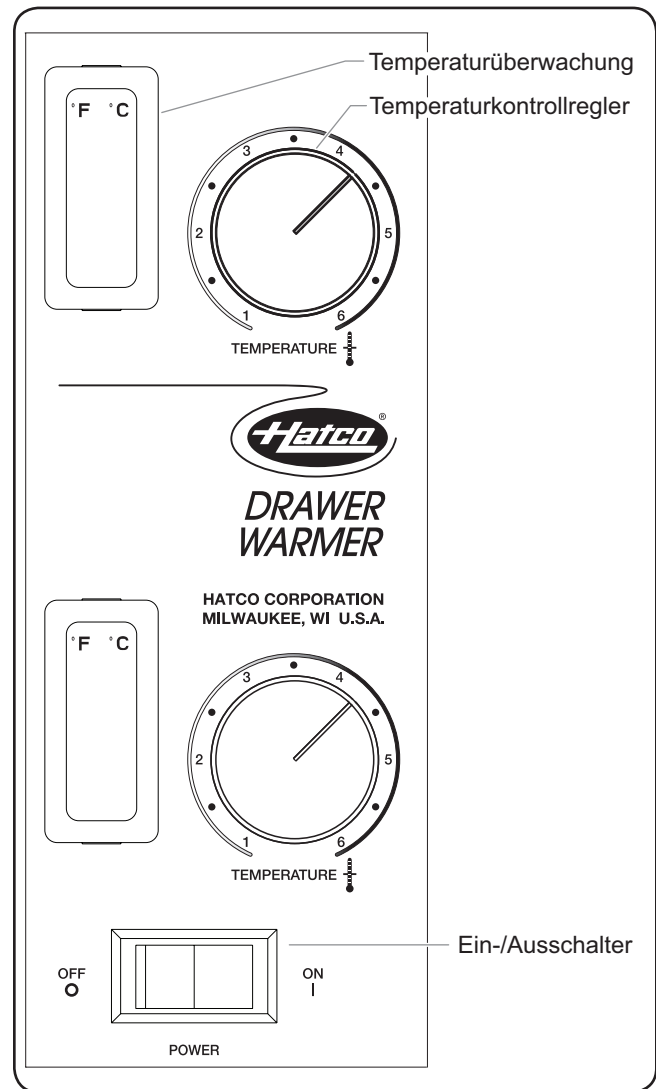
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
 - Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.
4. 15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
 5. Die Entlüftungsschlitze der Lade mit dem Entlüftungsknopf an der Ladenvorderseite auf die gewünschte Feuchtigkeit einstellen. Wenn die Entlüftungsschlitze ganz geöffnet werden, kann möglichst viel Feuchtigkeit entweichen.



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 EIN/AUS-Netzschalter (I/O) auf AUS (O) stellen.
2. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.



Bedienfeld (Gezeigtes Modell: HDW-1R2)

Leitfaden zum Warmhalten von Speisen

Produkt	Empfohlene Aufbewahrungstemp.	Art der Hitze	Entlüftungsschlitze
Brötchen, art	71°–85°C	Trocken	Geschlossen
Brötchen, weich	66°–79°C	Feucht	Halboffen
Gemüse	79°–85°C	Feucht	Halboffen
Fleisch, Geflügel	74°–85°C	Trocken	Geschlossen
Fisch	74°–85°C	Feucht	Offen
Kasserolen	66°–79°C	Trocken	Geschlossen
Nachspeisen	71°–85°C	Trocken	Geschlossen
Tacos, Tortillas	66°–71°C	Feucht	Halboffen

Allgemeines

Die Hatco-Mehrfach-Wärmeschubladen sind für maximale Haltbarkeit und Leistungsfähigkeit bei minimalem Wartungsaufwand konzipiert.



GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Den Netzschalter **AUSSCHALTEN**, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen 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.

⚠️ WARNUNG

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

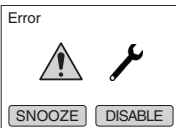
⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Den Netzschalter **AUSSCHALTEN**, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Problem	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.	Ladenentlüftungsschlitze ist geschlossen.	Ladenentlüftung öffnen.
	Temperatursteuerungsregler ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur niedriger ein.
Produkt zu feucht.	Ladenentlüftungsschlitze ist offen.	Ladenentlüftungsschlitze schließen.
	Temperatursteuerungsregler ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur höher ein.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht angeschlossen.	Gerät an die korrekte Stromversorgung anschließen.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Netzschalter ON/OFF in die Position ON (Ein) stellen.
	Trennschalter ausgelöst.	Trennschalter zurücksetzen.
	Netzschalter ON/OFF ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.

Leitfaden zu Warnmeldungen

Drücken Sie „SNOOZE“, um eine Warnmeldung fünf Minuten zu verschieben und zum Betrieb zurückzukehren. Drücken Sie „DISABLE“, um eine Warnmeldung zu löschen. Untersuchen und beheben Sie stets die Ursachen einer Warnmeldung.

Warnmeldung	Problembehebung	Korrekturmaßnahme (falls die Problembehebung erfolglos bleibt)
 Mangelhafter Anschluss des Fühlers	Defekter Temperaturfühler.	Wenden Sie sich zwecks Unterstützung an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
 Platinentemperatur hoch	Stellen Sie sicher, dass Ansaugöffnung und Abluftausgang des Kühlgebläses nicht blockiert sind und der Luftstrom nicht behindert wird. Schalten Sie die Vitrine neu an.	Wenden Sie sich zwecks Unterstützung an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

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 Service Agent“ (Einen Serviceanbieter finden) oder kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

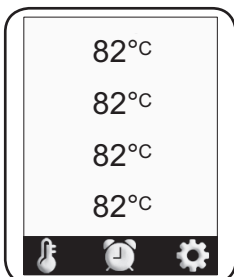
Touchscreen-Steuerung

Die Touchscreen-Steuerung ist werkseitig installiert und ersetzt das Standard-Wärmeschubladenbedienfeld. Verwenden Sie folgendes Verfahren, um die Touchscreen-Steuerung zu bedienen.

Inbetriebnahme

1. Bringen Sie den Netzschalter (ein/aus) in die Stellung „I“ (ein).

- Die Heizelemente und Gebläse werden mit Strom versorgt.
- Die Touchscreen-Steuerung wird eingeschaltet und zeigt den Startbildschirm an. Der Startbildschirm zeigt die aktuellen Temperaturen, die den einzelnen Schubladenpositionen in der Wärmeschublade entsprechen.



VERBRENNUNGSGEFAHR: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

2. Es dauert 15 bis 20 Minuten, bis das Gerät seine Betriebstemperatur erreicht hat und Sie zuvor aufgewärmte Speisen in die Wärmeschublade einlegen können.

ANMERKUNG: Die Steuerung ist werksseitig auf eine Lufttemperatur von 82 °C voreingestellt.

3. Weiter Informationen zum Ändern der Lufttemperatur finden Sie bei Bedarf im Verfahren „Ändern der Lufttemperatur“ in diesem Abschnitt.

Abschalten

1. Bringen Sie den Netzschalter (EIN/AUS) in die Stellung „O“ (AUS) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Befolgen Sie das Verfahren „Tägliche Reinigung“ im WARTUNG dieses Handbuchs.

Verwenden der Zeitschaltuhren

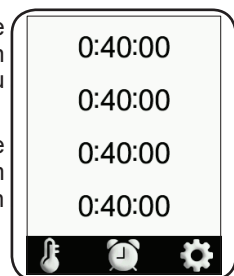
Gehen Sie folgendermaßen vor, um für die Produkte in der Wärmeschublade Zeitschaltuhren einzusetzen.

1. Tippen Sie auf das Taste, um den Zeitschaltuhrbildschirm anzuzeigen.

ANMERKUNG: Die Position der Zeitschaltuhren auf dem Bildschirm entspricht den Positionen der Schublade in der Wärmeschublade aus Bediener Sicht.

2. Starten Sie die gewünschte(n) Zeitschaltuhr(en).

- Drücken Sie auf eine Zeitschaltuhr, um den Countdown der voreingestellten Zeit zu starten.
- Drücken und halten Sie eine Zeitschaltuhr für 3 Sekunden, um die Zeitschaltuhr abzuschalten und zurückzusetzen.



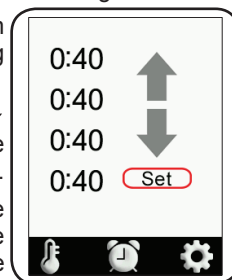
- Verbleibt bei einer Zeitanzeige noch eine Minute, wird sie rot unterlegt und blinkt. Erreicht eine Zeitschaltuhr Null, piept das Gerät dreimal und die rote Hervorhebung auf der Zeitschaltuhr bleibt aktiviert, bis das Gerät vom Bediener zurückgesetzt wird.

3. Drücken und halten Sie zum Zurücksetzen der Zeit die rot hervorgehobene Zeitschaltuhr drei Sekunden lang.

Ändern der Einstellungen der Zeitschaltuhr

Gehen Sie gemäß der folgenden Anleitung vor, um die Zeiteinstellungen für jede Produktzeitschaltuhr zu ändern.

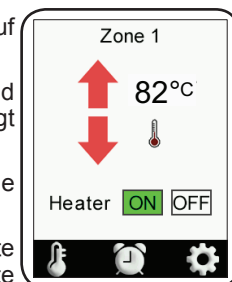
1. Stellen Sie I/O-Schalter (ein/aus) auf „I“ (ein).
 - Das Gerät wird eingeschaltet, und die Touchscreen-Steuerung zeigt den Startbildschirm an.
2. Tippen Sie auf das .
 - Geben Sie mit den erscheinenden Zahlentasten das Passwort [2 4 8] ein.
 - In der Anzeige wird die Serviceseite angezeigt.
3. Drücken Sie auf der Serviceseite die Taste „Timers“, um auf die Anzeige für die Zeitschaltuhren zuzugreifen.
4. Drücken Sie auf die Taste „SET“, um die erste Zeitschaltuhreinstellung hervorzuheben.
5. Drücken Sie die rote oder Taste auf dem Display, um die Zeitschaltuhreinstellung zu ändern.
6. Drücken Sie auf die nächste gewünschte Zeitschaltuhreinstellung, um sie für die Änderung zu aktivieren, und wiederholen Sie die vorherigen Schritte, um die Einstellung zu ändern.
7. Drücken Sie auf die Taste „DONE“, wenn Sie die Änderung der Einstellungen für die Zeitschaltuhren abschließen möchten.
8. Tippen Sie auf das Taste, um die Einstellungen zu speichern und zum Startbildschirm zurückzukehren.



Ändern der Temperatureinstellungen

Gehen Sie zum Ändern der Lufttemperatur des Geräts wie folgt vor. Die Touchscreen-Steuerung ist werkseitig auf eine Temperatur von 82 °C voreingestellt.

1. Stellen Sie I/O-Schalter (ein/aus) auf „I“ (ein).
 - Das Gerät wird eingeschaltet, und die Touchscreen-Steuerung zeigt den Startbildschirm an.
2. Drücken Sie auf die zu ändernde Temperatureinstellung.
3. Drücken Sie die rote oder Taste auf dem Display um die gewünschte Lufttemperatur einzustellen.

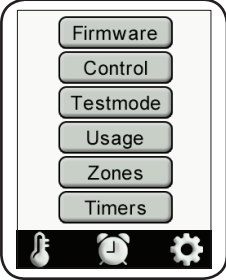


ANMERKUNG: Die Lufttemperatureinstellungen können je nach Produktbeschaffenheit und -konsistenz variieren.

4. Tippen Sie auf das Taste, um die Einstellungen zu speichern und zum Startbildschirm zurückzukehren.

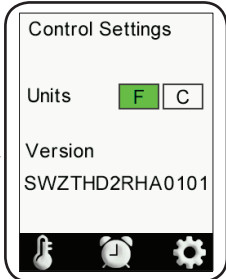
Umschalten zwischen Celsius und Fahrenheit

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Maßeinheit der Lufttemperatur zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten.

1. Stellen Sie I/O-Schalter (ein/aus) auf „I“ (ein).
 - Das Gerät wird eingeschaltet, und die Touchscreen-Steuerung zeigt den Startbildschirm an.
2. Tippen Sie auf das .
 - Geben Sie mit den erscheinenden Zahlentasten das Passwort [2 4 8] ein.
 - In der Anzeige wird die Serviceseite angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „CONTROL“ auf der Serviceseite, um auf den Bildschirm mit den Steuerungseinstellungen zuzugreifen.
 
4. Wählen Sie in der Zeile „Units“ die gewünschte Maßeinheit:
 - Drücken Sie das Kästchen „F“, um Fahrenheit auszuwählen.
 - Drücken Sie das Kästchen „C“, um Celsius auszuwählen.

ANMERKUNG: Das Kästchen mit der aktiven Maßeinheit ist grün unterlegt.

5. Tippen Sie auf das  Taste, um die Einstellungen zu speichern und zum Startbildschirm zurückzukehren.



Aktualisieren der Firmware

Gehen Sie gemäß der folgenden Anleitung vor, um die Touchscreen-Steuerung zu aktualisieren.

1. Stellen Sie I/O-Schalter (ein/aus) auf „I“ (ein).
 - Das Gerät wird eingeschaltet, und die Touchscreen-Steuerung zeigt den Startbildschirm an.
2. Tippen Sie auf das .
 - Geben Sie mit den erscheinenden Zahlentasten das Passwort [2 4 8] ein.
 - In der Anzeige wird die Serviceseite angezeigt.
3. Drücken Sie auf der Serviceseite auf die Firmwaretaste, um auf die Anzeige für die Firmwareaktualisierung zuzugreifen.
4. Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss neben der Steuerung und drücken Sie in der Anzeige für die Firmwareaktualisierung auf die Aktualisierungstaste.
 - Die Aktualisierung wird gestartet. Nach Abschluss der Aktualisierung wird die Touchscreen-Steuerung erneut gestartet und der Startbildschirm wird angezeigt.



1. PRODUKTGARANTIE

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts bestätigen, indem das Produkt bei Hatco registriert wird, oder durch andere Maßnahmen, die ausschließlich nach eigenem Ermessen von Hatco als zufrieden stellend angesehen werden.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Zwei (2) Jahre Garantie auf Ersatzteile und Arbeitsstunden (Nur Großbritannien):

Induktionslinien

b) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

Durchlaufoaster-Elemente (Metallmantel)
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Speisewärmer-Elemente
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Aufbewahrungskästen
Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente —
HW- und HWB-Serien

c) Fünf (5) Jahre Garantie auf Teile:

3CS- und FR-Tanks

d) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

e) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Xenon-Lampen, LED-Röhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefristen eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

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

Falls ein Problem mit dem Gerät auftritt, tun Sie bitte Folgendes:

Kontaktaufnahme mit Ihrem lokalen Hatco-Händler

Bei der Kontaktaufnahme mit dem Hatco-Händler für Service-Unterstützung geben Sie dem Händler bitte folgende Informationen an, um die prompte Abwicklung zu gewährleisten:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (befindet sich auf dem Gerät)
- Beschreibung des am Toaster 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**

Información Importante para el Propietario	24
Introducción.....	24
Información Importante de Seguridad	25
Descripción del Modelo	26
Denominación del Modelo.....	26
Especificaciones	26
Configuraciones del Enchufe	26
Tabla de calificación eléctrica.....	27
Dimensiones	28
Instalación.....	28
Generalidades	28

Operación.....	29
Generalidades	29
Guía de Conservación de los Alimentos	29
Mantenimiento	30
Generalidades	30
Limpieza Diaria.....	30
Guía de Resolución de Problemas.....	31
Opciones y Accesorios.....	32
Garantía Internacional Limitada.....	34
Información del Servicio de Garantía.....	34

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Anote el número de modelo, número de serie (etiqueta de especificaciones ubicada en la parte trasera de la unidad), 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 AM a 5:00 PM

Horario de la zona central

(Horario de verano: junio a septiembre)

7:00 AM a 5:00 PM horario de la zona central, lunes a jueves

7:00 AM a 4:00 PM horario de la zona central, 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.

INTRODUCTION

Los cajones térmicos divididos Hatco están diseñados para mantener los alimentos a temperaturas de servicio óptimas sin afectar la calidad. Están contruidos para un servicio de cocina exigente con construcción robusta de acero inoxidable, materiales de alta resistencia, correderas de acero inoxidable y cajones de cierre positivo. Los cajones térmicos Hatco extienden las capacidades de retención de calor con dos cajones de alimentos en la misma altura que un cajón estándar. Son ideales para guisos, estofados, bollos, nachos, papas, hortalizas, aves de corral, carne y postres.

Los cajones térmicos divididos Hatco son productos que cuentan con amplias pruebas de campo e investigación. Los materiales empleados han sido seleccionados por su gran resistencia, aspecto atractivo y rendimiento óptimo. Todas las unidades son sometidas a cuidadosas inspecciones y pruebas antes de proceder a su envío.

Este manual brinda las instrucciones para la instalación, seguridad y funcionamiento de los cajones térmicos divididos. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones referentes a la instalación, el funcionamiento y la seguridad contenidas en este manual con anterioridad a la instalación o al manejo de la unidad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

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

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO:

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

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

Hatco Corporation no es responsable por la temperatura real de degustación del producto alimenticio. Es responsabilidad del usuario asegurar que el producto alimenticio se almacene y sirva a una temperatura inocua.

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.

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

AVISO

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

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

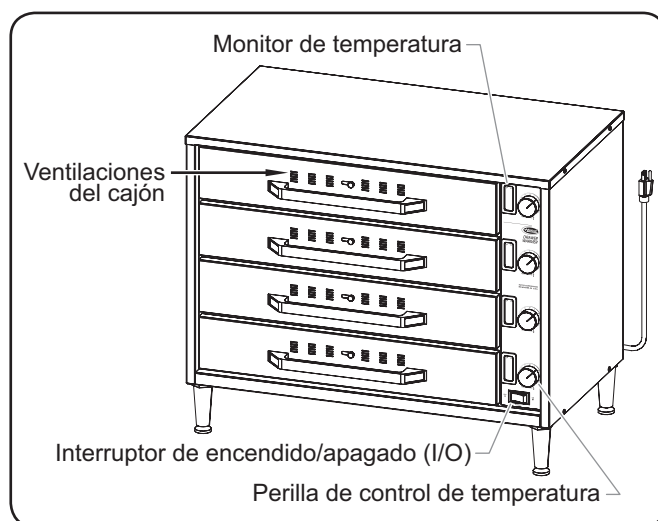
DESCRIPCIÓN DEL MODELO

ES

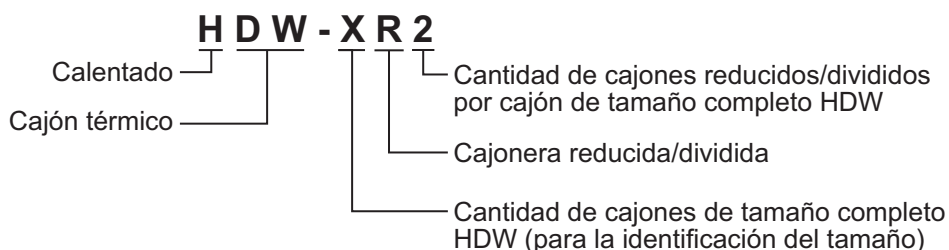
Todos los Modelos

Los cajones térmicos divididos Hatco están contruidos de acero inoxidable resistente con correderas de extensión completa y materiales de alta resistencia. Estos modelos son unidades independientes equipadas con dos, tres o cuatro cajones, bandejas para alimentos de 64 mm (2-1/2") de profundidad para cada cajón, patas de 102 mm (4") y un cable de alimentación adjunto 1829 mm (6') con enchufe.

Cada cajón dispone de un control de temperatura ajustable y un monitor de temperatura. Los cajones se pueden configurar con o sin ventilaciones. Un único interruptor de encendido/apagado (I/O) controla la alimentación de la unidad. Las partes superior y laterales aisladas proporcionan una máxima eficiencia energética y los elementos calentadores tipo manta están garantizados por un año. Todas las correderas están garantizadas contra roturas por dos años.



DENOMINACIÓN DEL MODELO



ESPECIFICACIONES

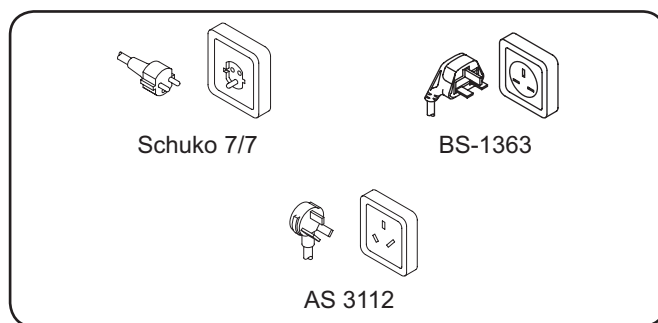
Configuraciones del Enchufe

Las unidades se suministran desde la fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se proporcionan de acuerdo con la aplicación.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.

NOTA: La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte trasera de la unidad. Lea la etiqueta para ver el número de serie y la verificación de la información eléctrica de la unidad.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Los receptáculos no son proporcionados por Hatco;

Tabla de calificación eléctrica: controlador mecánico estándar

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de embarque
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

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

Tabla de calificación eléctrica: controlador con pantalla táctil (consulte la página 10 para obtener más información)

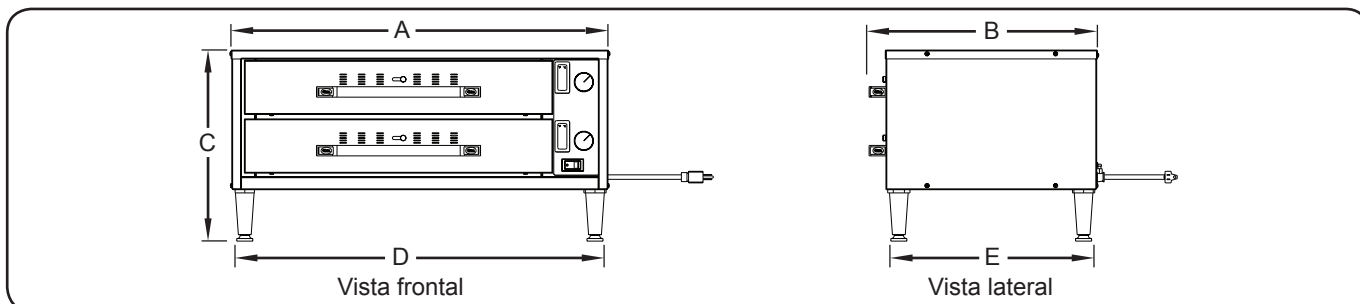
Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de embarque
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

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

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

NOTA: La altura (C) incluye las patas de 102 mm (4").



INSTALACIÓN

Generalidades

Los Cajones térmicos divididos Hatco se envían con la mayoría de los componentes preensamblados. Se debe proceder con cuidado cuando se desempaque la caja de envío para evitar dañar la unidad y los componentes que vienen 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: Ubique la unidad a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales combustibles. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.

AVISO

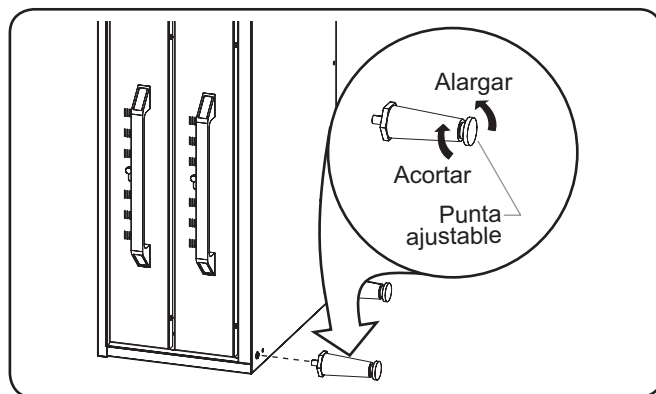
No apoye la unidad sobre uno de los paneles laterales o sobre el panel posterior. Podría dañar la unidad.

1. Retire la unidad de la caja.

NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía en línea. Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO para obtener detalles.

2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
3. Instale las patas de 102 mm (4").
 - a. Quite la bolsa plástica con las cuatro patas del cajón superior de la unidad.
 - b. Apoye cuidadosamente la unidad de costado (requiere dos personas).
 - c. Enrosque una pata en el orificio situado en una esquina de la unidad.

- d. Ajuste a mano la pata hasta lograr un buen ajuste. No apriete demasiado.
- e. Repita los pasos c y d para las tres patas restantes.
- f. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (requiere dos personas). Si la unidad no está nivelada o se bambolea, gire la punta ajustable de la pata correspondiente para nivelar la unidad.



Colocación de las patas

4. Sitúe la unidad en la ubicación deseada.
 - Coloque la unidad en una zona en la cual la temperatura ambiente sea constante; entre 21°C (70°F) y 29°C (85°F). Evite áreas que puedan ser propensas a circulación de aire o corrientes de aire activas (es decir: cerca de extractores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores).
 - 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.

Generalidades

Utilice el siguiente procedimiento para hacer funcionar el Cajón térmico dividido Hatco. Cada cajón controlarse y monitorearse individualmente usando la perilla de control de temperatura y el monitor de temperatura así como las rejillas de ventilación opcionales ajustables del cajón para el control de la humedad.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE** antes de operar el equipo.

Puesta en funcionamiento

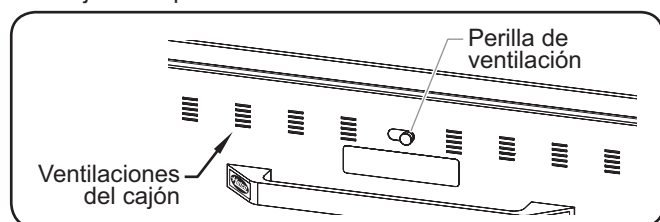
1. Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente puesta a tierra y que tenga una configuración adecuada de voltaje, tamaño y clavija. Consulte la sección Especificaciones de este manual para obtener más información.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado (I/O) en la posición de encendido (I).
 - Se encenderán la unidad y el interruptor iluminado.
3. Gire las perillas de control de temperatura hasta el ajuste deseado. Consulte la Guía para mantener la temperatura de los alimentos en esta sección.

⚠ ATENCIÓN

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

PELIGRO DE QUEMADURAS:

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

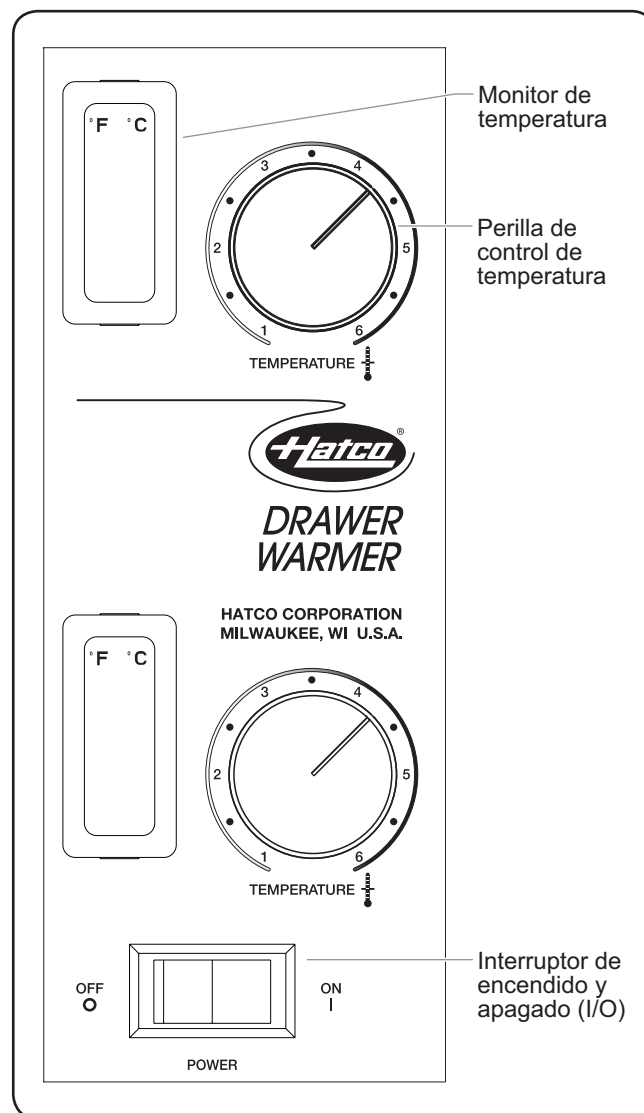


Conductos de Ventilación del Cajón

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

Apagado

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



Cuadro de Mandos (Se muestra el modelo HDW-1R2)

Guía de Conservación de los Alimentos

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

Generalidades

Los Cajones térmicos divididos Hatco están diseñados para ofrecer durabilidad y desempeño máximos con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- **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 la unidad cuando esté energizada o caliente.
- 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.

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

Para conservar el acabado de la unidad, realice el siguiente procedimiento de limpieza diariamente.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición O (apagado), desenchufe el cable de alimentación y espere que la unidad se enfríe.
2. Quite y limpie todas las cacerolas para alimento.

AVISO

Utilice solo productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

3. Limpie las superficies utilizando un paño húmedo no abrasivo. Puede utilizar un limpiador cremoso no abrasivo para las manchas difíciles.
 - Asegúrese de revisar y limpiar el interior de la unidad. Pueden caer restos de alimento de las bandejas de alimentos en la cavidad del cajón. **¡ATENCIÓN! Peligro de quemaduras: no limpie la cavidad del cajón cuando la unidad está encendida.**
4. Limpie en seco toda la unidad usando un paño no abrasivo seco.

⚠ 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: APAGUE el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación y espere a que la unidad se enfríe antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento o de intentar eliminar una obstrucción.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad está 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.
La unidad no está lo suficientemente caliente.	No ha dejado transcurrir el tiempo necesario para precalentar la unidad.	Deje transcurrir de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.
	Nivel de temperatura seleccionado demasiado alto.	Seleccione una posición de temperatura más alta.
	El cajón no está completamente cerrado.	Compruebe que todos los cajones están completamente cerrados.
	El termostato interno está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
Los alimentos están demasiado secos.	Los conductos de ventilación del cajón están cerrados.	Abra los conductos de ventilación.
	La perilla de control de temperatura se ajustó demasiado alta.	Cambie la temperatura a un ajuste menor.
Los alimentos están demasiado jugosos.	Los conductos de ventilación del cajón están abiertos.	Cierre los conductos de ventilación.
	La perilla de control de temperatura se ajustó demasiado baja.	Cambie la temperatura a un ajuste mayor.
La unidad no funciona.	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de encendido/apagado (I/O) a la posición I..
	El interruptor automático del cuadro de distribución se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor automático.
	Interruptor de encendido/apagado (I/O) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.

Guía de mensajes de alerta

Toque SNOOZE (repetir) para posponer un mensaje de alerta por cinco minutos y regresar al funcionamiento. Toque DISABLE (desactivar) para restablecer un mensaje de alerta. Siempre investigue las causas de un mensaje de alerta y corrijalas

Mensaje de alerta	Solución del problema	Medidas correctivas (si la solución del problema no puede arreglarlo)
  SNOOZE DISABLE	Conexión de sonda mala	Sonda de temperatura defectuosa.
  SNOOZE DISABLE	Temperatura de la placa de circuito impreso demasiado alta	Asegúrese de que las aberturas de entrada y salida de los ventiladores de refrigeración no estén bloqueadas y que el flujo de aire no esté restringido. Vuelva a encender el gabinete.
		Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.

¿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

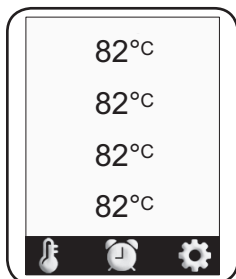
Controlador con pantalla táctil

El controlador con pantalla táctil se instala en fábrica y reemplaza al panel de control del cajón térmico estándar. Use el siguiente procedimiento para hacer funcionar el controlador con pantalla táctil.

Puesta en funcionamiento

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición "I" (encendido).

- Los elementos calentadores y los sopladores se energizarán.
- El controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio). La pantalla Home (Inicio) muestra las temperaturas actuales que corresponden con cada posición de cajón dentro del cajón térmico.



ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURA: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado cuando toque estas zonas.

2. Espere de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura operativa antes de colocar el cajón térmico con alimentos precalentados.

NOTA: El controlador se ajusta previamente en fábrica a una temperatura del aire de 82 °C (180 °F).

3. Consulte el procedimiento de "Cambio de los ajustes de temperatura" en esta sección para cambiar la temperatura del aire, si es necesario.

Apagado

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición "O" (apagado) y espere que la unidad se enfríe.
2. Realice el procedimiento "Limpieza diaria" de la sección DE MANTENIMIENTO de este manual.

Utilización de los temporizadores

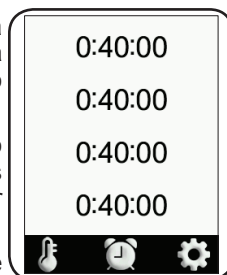
Realice el siguiente procedimiento para utilizar los temporizadores para el producto en el cajón térmico.

1. Pulse el ícono tecla para mostrar la pantalla Timers (Temporizadores).

NOTA: La posición de los temporizadores en la pantalla corresponde a la posición del cajón en el cajón térmico, cuando se observa desde el lado del operador.

2. Inicie el(los) temporizador(es) deseado(s).

- Toque un temporizador para iniciar una cuenta regresiva a partir del ajuste de tiempo predeterminado.
- Toque y mantenga apretado un temporizador durante tres segundos para finalizar y reiniciar el temporizador.
- Cuando a un temporizador le reste un minuto, se destacará en rojo intermitente. Cuando un temporizador llegue a cero, la unidad emitirá tres pitidos y se mantendrá destacado en rojo constante hasta que el operador lo reinicie.



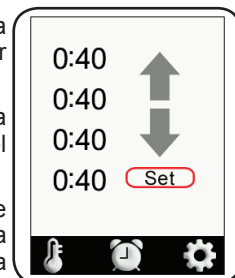
3. Presione y mantenga presionado el temporizador resaltado en rojo durante tres segundos para restablecer el tiempo.

Cambio de la configuración del temporizador

Use el siguiente procedimiento para cambiar la configuración de tiempo en cada uno de los temporizadores del producto.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).
2. Pulse el ícono tecla.
 - Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.
 - Aparecerá la pantalla Service (Servicio).
3. Toque la tecla Timers (Temporizadores) en la pantalla Service (Servicio) para obtener acceso a la pantalla Timers (Temporizadores).

4. Toque la tecla SET (Ajuste) para resaltar la configuración del primer temporizador.
5. Toque el rojo o la tecla en la pantalla para cambiar el ajuste del temporizador.
6. Toque el ajuste del siguiente temporizador deseado para activarlo para el cambio y repita el paso anterior para cambiar el ajuste.



7. Toque la tecla DONE (Listo) cuando haya completado los cambios en los ajustes de los temporizadores.
8. Pulse el ícono tecla para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).

Cambio de los ajustes del temporizador

Utilice el siguiente procedimiento para ajustar o cambiar la temperatura del aire de la unidad. El controlador con pantalla táctil se ajusta previamente en fábrica a una temperatura de 180 °F (82 °C).

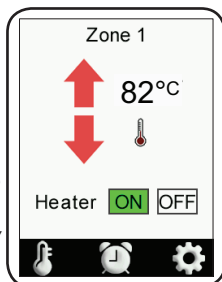
1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

2. Toque el ajuste de temperatura deseado para ajustar.

3. Toque el rojo ↑ o la ↓ tecla en la pantalla para ajustar la temperatura del aire deseada.

NOTA: La temperatura del aire puede variar de acuerdo con la composición de los productos y su consistencia.

4. Pulse el ícono  tecla para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).



Cambio entre Celsius y Fahrenheit

Realice el siguiente procedimiento para cambiar la unidad de medida de la temperatura del aire entre Celsius y Fahrenheit.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).
 - La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

2. Pulse el ícono  tecla.

- Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.
- Aparecerá la pantalla Service (Servicio).

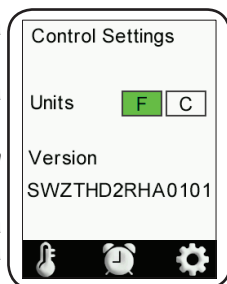
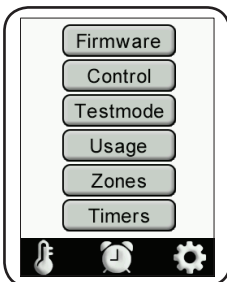
3. Toque la tecla CONTROL de la pantalla Service (Servicio) para acceder a la pantalla Control Settings (Ajustes de control).

4. Elija la unidad de medida deseada en la fila "Units" (Unidades):

- Toque la casilla con la "F" para seleccionar Fahrenheit.
- Toque la casilla con la "C" para seleccionar Celsius.

NOTA: La casilla de la unidad de medida activa está destacada en verde.

5. Pulse el ícono  tecla para guardar los ajustes y volver a la pantalla Home (Inicio).



Actualización del firmware

Use el siguiente procedimiento para realizar una actualización del firmware en el controlador de la pantalla táctil.

1. Coloque el interruptor de encendido y apagado (I/O) en la posición I (encendido).

- La unidad se encenderá y el controlador con pantalla táctil se activará y mostrará la pantalla Home (Inicio).

2. Pulse el ícono  tecla.

- Ingrese la contraseña [2 4 8] en el teclado numérico que aparece.

- Aparecerá la pantalla Service (Servicio).

3. Toque la tecla Firmware en la pantalla Service (Servicio) para obtener acceso a la pantalla Firmware Update (Actualización de firmware).

4. Inserte la unidad USB en el puerto USB junto al controlador y toque la tecla Update (Actualizar) en la pantalla Firmware Update (Actualización de firmware).

- Comenzará la actualización. Cuando esté completa, el controlador con pantalla táctil se reiniciará y mostrará la pantalla Home (Inicio).



1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

a) Dos (2) años de garantía de piezas y de mano de obra (Solo Reino Unido):

Hornallas de inducción

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

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)

Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)

Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes

Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)

Resistencias de vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)

Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)

Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

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

Depósitos 3DS y FR

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

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo

Calentadores de agua a gas de refuerzo

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

Piezas de Repuesto

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

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DA—OS

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

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	35
Introduction.....	35
Consignes de Sécurité Importantes.....	36
Description du Modèle.....	37
Désignation du Modèle.....	37
Caractéristiques Techniques.....	37
Configuration des Fiches.....	37
Tableau des Caractéristiques électriques.....	38
Dimensions.....	38
Installation.....	39
Généralités.....	39

Mode d'emploi.....	40
Généralités.....	40
Guide de maintien au chaud des aliments.....	40
Maintenance.....	41
Généralités.....	41
Nettoyage Quotidien.....	41
Guide de Dépannage.....	42
Options et Accessoires.....	43
Garantie Limitée Internationale.....	45
Informations de Service.....	45

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel : 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 séparés de Hatco sont conçus pour conserver la nourriture chaude à une température de service optimale sans nuire à sa qualité. Fabriquées en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, elles ont été spécialement conçues pour les tâches ardues en cuisine et sont équipées de glissières également en acier inoxydable ainsi que de tiroirs assurant une fermeture positive. Les deux tiroirs chauffants séparés atteignant la même hauteur qu'un seul tiroir classique, ils offrent non seulement un plus grand espace pour la nourriture, mais constituent également la solution idéale pour garder chaud les ragoûts, les tourtes, les brioches, les frites nacho, les pommes de terre, les légumes, la volaille, la viande ou encore les desserts.

Les tiroirs chauffants séparés sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour un maximum de durabilité, une belle apparence et une performance optimale. Chaque appareil est minutieusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des appareils les tiroirs chauffants séparés. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation et d'utilisation et toutes les consignes de sécurité dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- 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 (70°F) minimum.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Ne pas renverser de liquide dans 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.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

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

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

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

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.

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 ou +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.

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

AVIS

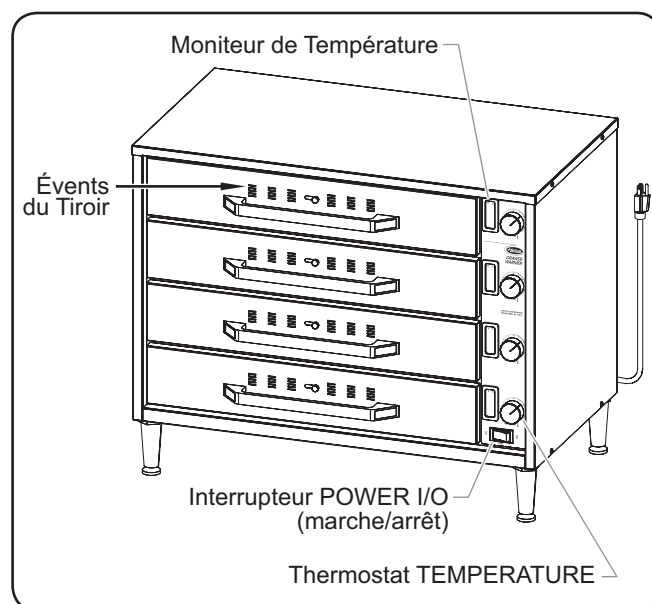
Ne posez pas l'appareil sur l'avant ou sur l'arrière sous peine de l'endommager.

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

Tous les Modèles

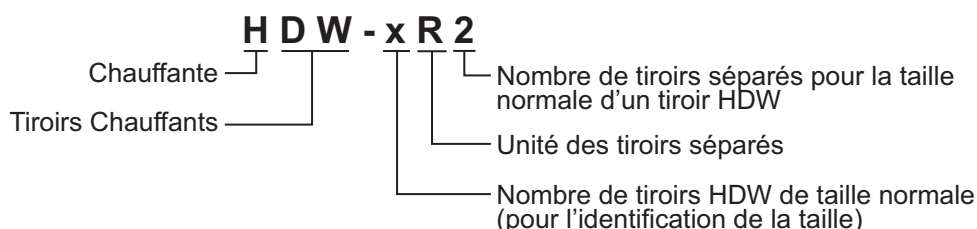
Fabriqués en acier inoxydable robuste et dans un matériau hautement résistant, les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont dotés de glissières à sortie totale également très résistantes. Ces modèles constituent des appareils autoportants équipés de deux, de trois, ou de quatre tiroirs, de bacs alimentaires de 64 mm (2-1/2") de profondeur pour chaque tiroir, de pieds de 102 mm (4") et d'un cordon d'alimentation avec prise de 1 829 mm (6").

Chaque tiroir dispose d'un régulateur et d'un moniteur de température. Les tiroirs peuvent être configurés avec ou sans évent du tiroir. Un seul l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) contrôle l'alimentation de l'appareil. Le couvercle et les côtés à isolation thermique offrent une efficacité énergétique maximale. De plus, les éléments chauffants sont garantis un an et toutes les glissières sont garanties deux ans contre la casse.



Modèle HDW-2R2

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

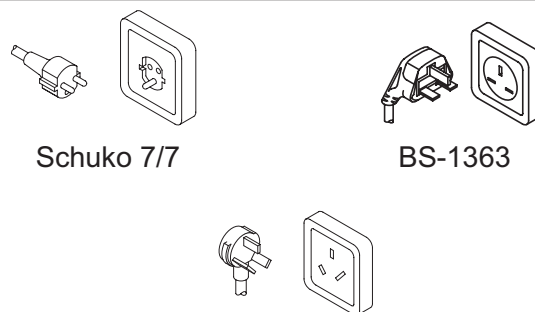
Configuration des fiches

Les appareils sortent de l'usine avec un cordon électrique et une fiche installée.

⚠ 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 est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des Caractéristiques électriques - Contrôleur mécanique standard

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

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

Tableau des Caractéristiques électriques - Panneau de commande à écran tactile (Voir page 10 pour plus d'informations)

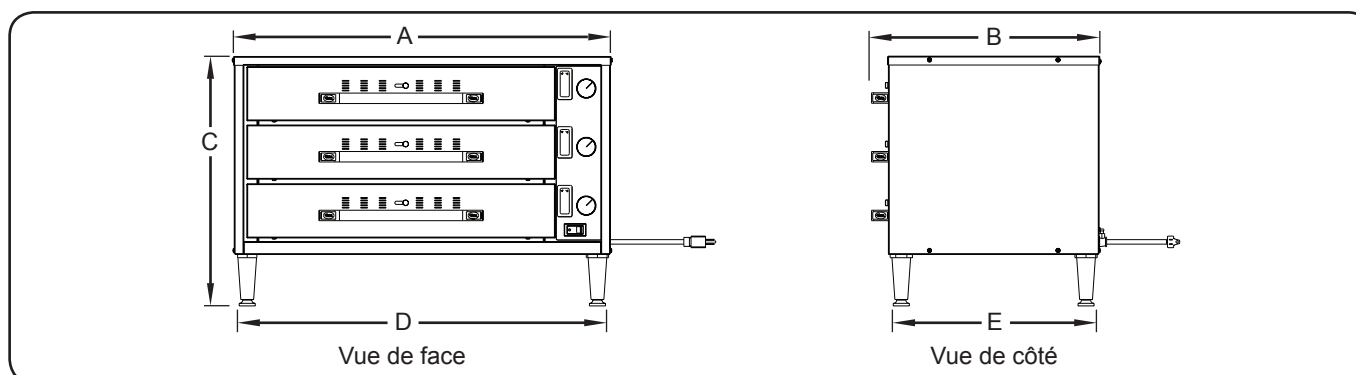
Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

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

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encastré Largeur (D)	Encastré Hauteur (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

NOTA: La hauteur (C) comprend la hauteur des pieds 102 mm (4").



Généralités

Les tiroirs chauffants séparés de Hatco sont pré-assemblés avant leur expédition. Faites attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

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.

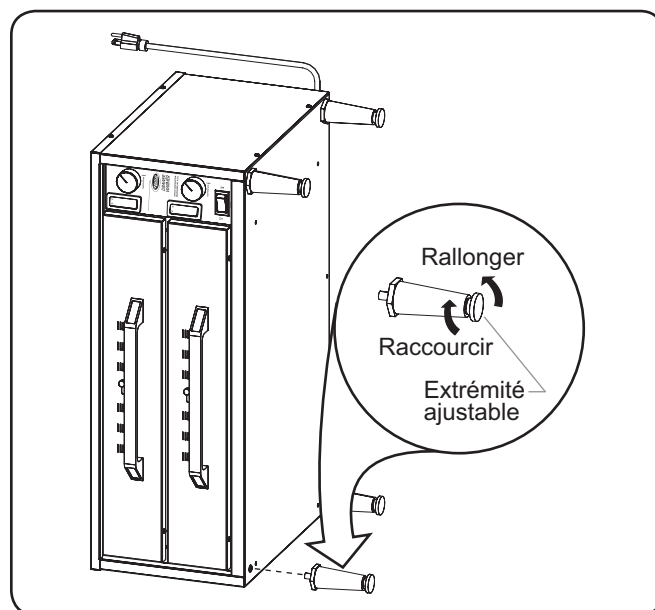
AVIS

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. Montez les pieds de 102 mm (4").
 - a. Retirez le sac en plastique contenant les quatre pieds à partir du premier tiroir de l'appareil.
 - b. Placez l'unité sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
 - c. Vissez le pied dans l'orifice situé à l'une des extrémités de l'appareil.
 - d. Serrez le pied à la main jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop.
 - e. Reprenez les étapes c et d pour les trois autres pieds.
 - f. Remplacez l'unité en position verticale (nécessite deux personnes). Si l'appareil n'est pas plan ou s'il balance, tournez l'embout réglable du pied approprié pour aplanir l'appareil.



Installation des pieds

4. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - 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.

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection. Chaque tiroir peut être paramétré et commandé individuellement grâce au moniteur et au thermostat de TEMPÉRATURE. En outre, les événements réglables du tiroir – en option – permettent de contrôler l'humidité.

AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

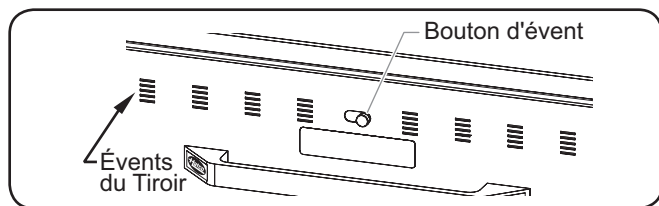
1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre de la configuration, de la taille et de la tension corrects. Pour des détails, voir la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE.
2. Placez l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur position « I » (marche).
 - L'appareil et l'interrupteur éclairé s'allumeront.
3. Tournez le thermostat Temperature au réglage souhaité. Reportez-vous au tableau des réglages recommandés sur le Guide de maintien au chaud des aliments dans cette section.

ATTENTION

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

DANGER DE BRÛLURE :

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

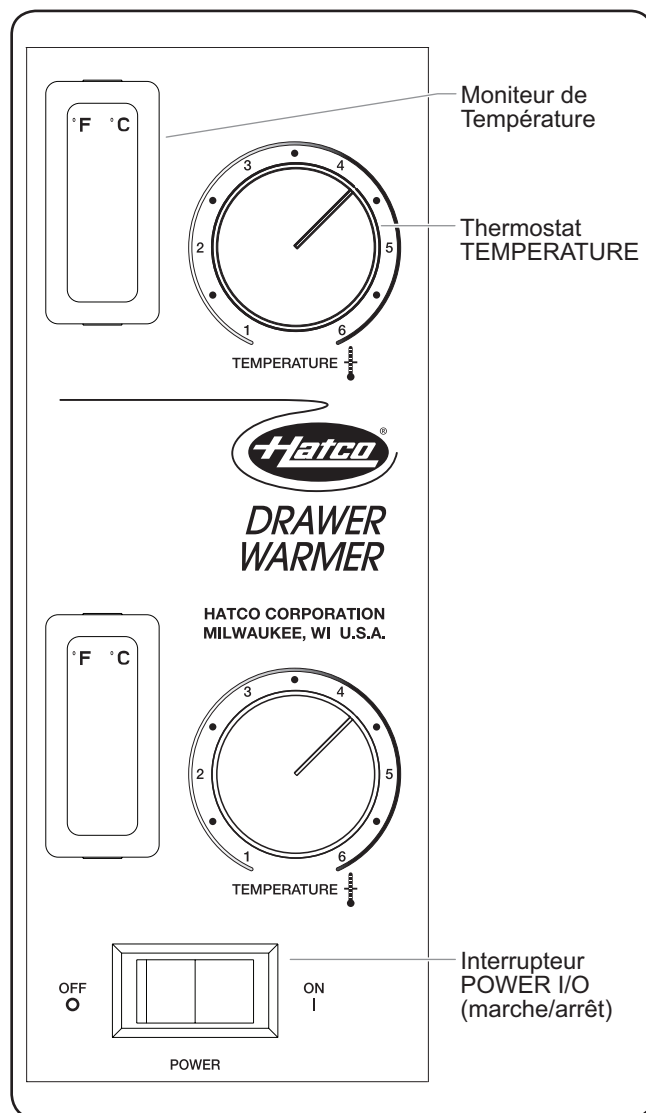


Événements du tiroir

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

Arrêt

1. Placez l'interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) sur position « O » (arrêt). L'appareil et l'interrupteur éclairé s'éteindront.
2. Laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.



Panneau de commande (modèle HDW-1R2)

Guide de maintien au chaud des aliments

Produit	Température de Stockage Recommandée	Type de Chaleur	Réglage d'évent
Petits pains, durs	71°–85°C (160°–185°F)	Sec	Fermé
Petits pains, mous	66°–79°C (150°–175°F)	Humide	Ouvert de moitié
Légumes	79°–85°C (175°–185°F)	Humide	Ouvert de moitié
Viande, volaille	74°–85°C (165°–185°F)	Sec	Fermé
Poisson	74°–85°C (165°–185°F)	Humide	Ouvert
Gratins	66°–79°C (150°–175°F)	Sec	Fermé
Tartes, Desserts	71°–85°C (160°–185°F)	Sec	Fermé
Tacos, Tortillas	66°–71°C (150°–160°F)	Humide	Ouvert de moitié

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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 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

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

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'entretenez 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Vérifiez que l'appareil est branché à une prise électrique adaptée. Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
	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.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop élevé.	Baisser le réglage de la température.
Produit trop humide.	Évent du tiroir en position ouverte.	Enlevez le bac d'eau du tiroir.
	Le bouton de réglage de la température est réglé à un niveau trop bas.	Régler la température à un niveau plus élevé.
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 POWER I/O (marche/arrêt) sur position « I » (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur POWER I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.

Guide des messages d'alerte

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

Message d'alerte	Dépannage	Action corrective (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
 Mauvaise connexion sonde	Sonde de température défectueuse.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
 Température PCB trop élevée	S'assurer que les ouvertures d'entrée et de sortie du ventilateur de refroidissement ne sont pas obstruées et que l'air circule librement. Redémarrer l'appareil.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

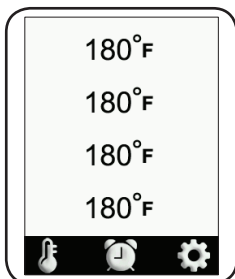
Panneau de commande à écran tactile

Le panneau de contrôle à écran tactile est installé en usine et remplace le panneau de contrôle d'ensemble de tiroirs chauffants standard. Suivez la procédure suivante pour utiliser le panneau de commande à écran tactile.

Mise en service

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).

- Les éléments chauffants et les soufflantes se mettent en marche.
- Le panneau de commande à écran tactile s'allume et affiche l'écran d'accueil. L'écran d'accueil indique les températures actuelles correspondant à la position de chaque tiroir à l'intérieur de l'ensemble de tiroirs chauffants.



⚠ ATTENTION

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

2. Laissez 15 à 20 minutes à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement avant de remplir l'ensemble de tiroirs chauffants avec des produits alimentaires préchauffés.

NOTA: Le panneau de commande est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de 82 °C (180 °F).

3. Référez-vous à la procédure « Modifier les réglages de température » dans cette section pour changer la température, le cas échéant.

Arrêt

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

Utilisation des minuteurs

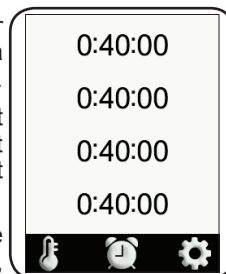
Respectez la procédure suivante pour utiliser les minuteurs pour les produits placés dans l'ensemble de tiroirs chauffants.

1. Touchez le bouton pour afficher l'écran Timers.

NOTA: La position des minuteurs sur l'écran correspond à celle du tiroir dans l'ensemble de tiroirs chauffants, vue depuis le côté opérateur.

2. Démarrez le(s) minuteur(s) souhaité(s).

- Touchez un minuteur pour démarrer un compte à rebours à partir de la durée présélectionnée.
- Touchez un minuteur et maintenez-le appuyé durant trois secondes pour l'éteindre et le réinitialiser.
- Lorsqu'il ne reste qu'une minute avant le terme d'un minuteur, il clignote en rouge. Lorsqu'un minuteur atteint zéro, l'appareil émet trois bips sonores et la surbrillance rouge reste allumée jusqu'à ce que l'opérateur réinitialise le minuteur.



3. Touchez et maintenez appuyé le minuteur en surbrillance en rouge pendant trois secondes pour réinitialiser le minuteur.

Modifier les réglages du

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

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Touchez le bouton.

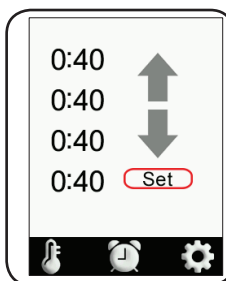
- Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
- Le menu Service apparaît sur l'écran.

3. Touchez le bouton Timers sur l'écran Service pour accéder à l'écran.

4. Touchez le bouton SET pour mettre en surbrillance le premier réglage de l'heure.

5. Touchez le bouton rouge ou celui sur l'écran pour changer l'heure du minuteur.

6. Touchez le réglage souhaité suivant du minuteur pour l'activer, et répéter l'étape précédente pour modifier le réglage.



7. Touchez le bouton DONE quand tous les changements sont terminés.

8. Touchez le bouton rouge pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.

Modifier les réglages de température

Utilisez la procédure suivante pour régler ou modifier la température de l'appareil. Le panneau de commande à écran tactile est préréglé à la sortie de l'usine à une température de l'air de 82 °C (180 °F).

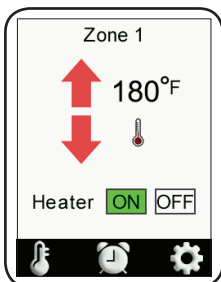
1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Touchez le réglage de température souhaité pour régler.

3. Touchez le bouton rouge ↑ ou ↓ celui situé sur l'écran pour régler la température de l'air souhaitée.

NOTA: La température de l'air variera selon la consistance et la composition des produits.

4. Touchez le  bouton rouge pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.



Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

Suivez la procédure suivante pour changer l'unité de mesure de la température en Celsius ou en Fahrenheit.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
 - L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Touchez le  bouton.

- Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
- Le menu Service apparaît sur l'écran.

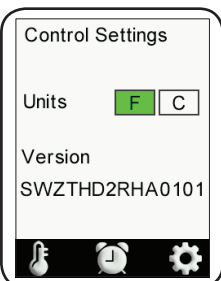
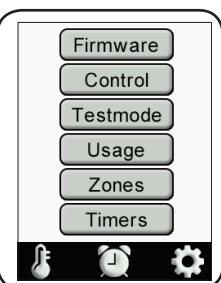
3. Touchez le bouton CONTROL sur l'écran Service pour accéder à l'écran Commande des paramètres.

4. Sélectionnez l'unité de mesure souhaitée sur la ligne « Unité » :

- Touchez le champ « F » pour sélectionner Fahrenheit.
- Touchez le champ « C » pour sélectionner Celsius.

NOTA: Le champ de l'unité activée est en surbrillance en vert.

5. Touchez le  bouton rouge pour enregistrer ces réglages et retourner à l'écran d'accueil.



Mettre à jour le micrologiciel

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

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).

- L'appareil et le panneau de commande à écran tactile s'allument, l'écran d'accueil s'affiche.

2. Touchez le  bouton.

- Saisissez le mot de passe [2 4 8] au moyen du clavier numérique qui apparaît.
- Le menu Service apparaît sur l'écran.

3. Touchez le bouton Firmware sur l'écran Service pour accéder à l'écran de mise à jour du micrologiciel.

4. Insérez le périphérique USB dans le port USB à côté du contrôleur, et touchez le bouton de mise à jour sur l'écran de mise à jour du micrologiciel.

- La mise à jour va démarrer. Une fois terminée, le panneau de commande à écran tactile va redémarrer et afficher l'écran d'accueil.



1. GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

Gammes à induction

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

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

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

Réservoirs 3CS et FR

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

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

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

Pièces détachées de rechange

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

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

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

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie 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:

Contacteur 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**

Informazioni Importanti per il Proprietario	46
Introduzione	46
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	47
Descrizione dei Modelli	48
Indicazione dei Modelli	48
Dati Tecnici	48
Configurazioni delle Spine	48
Tabella delle specifiche elettriche	49
Dimensioni	49
Installazione	50
Informazioni Generali	50

Funzionamento	51
Informazioni Generali	51
Guida al mantenimento dei cibi	51
Manutenzione	52
Informazioni Generali	52
Pulizia	52
Guida alla Soluzione dei Problemi	53
Opzioni e Accessori	54
Garanzia Limitata Internazionale	56
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	56

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (etichetta delle specifiche situata sul retro dell'unità), 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 alle 17
Fuso orario centrale degli USA
(Orario estivo: da giugno a settembre—
dalle 7 alle 17 fuso orario centrale
degli USA da lunedì a giovedì
dalle 7 alle 16 fuso orario centrale
degli USA 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

Gli scaldavivande a cassette suddivisi Hatco sono progettati per conservare i cibi in maniera alla temperatura di servizio ottimale, senza comprometterne la qualità. Sono costruiti per l'impiego gravoso in cucina, con una robusta struttura in acciaio inox, viteria per impieghi gravosi, guide in acciaio inox e cassette a chiusura diretta. È possibile aumentare la capacità degli scaldavivande a cassette alloggiando due cassette per cibo nella stessa altezza di un cassetto standard. Sono ideali per le sformati, torte salate, panini, nacho chips, patate, verdure, pollame, carne e dessert.

Gli scaldavivande a cassette suddivisi Hatco sono il prodotto di ricerche e prove intensive sul campo. I materiali utilizzati sono stati scelti in funzione della massima durevolezza, dell'aspetto estetico e delle prestazioni eccellenti. Ogni unità è ispezionata e collaudata scrupolosamente prima della spedizione.

Nel manuale sono riportate le istruzioni prelati a installazione, sicurezza e funzionamento dei scaldavivande a cassette suddivisi. Si consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, operative e di sicurezza contenute nel presente manuale prima di installare o utilizzare l'unità.

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.



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.
- Spegnerne, 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.
- 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.

**AVVERTENZA****FIRE HAZARD:**

- 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.

Hatco Corporation non è responsabile della temperatura effettiva di servizio dei prodotti alimentari. Spetta al ristoratore assicurare che il prodotto alimentare sia conservato e servito a una temperatura sicura.

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.

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

AVVISO

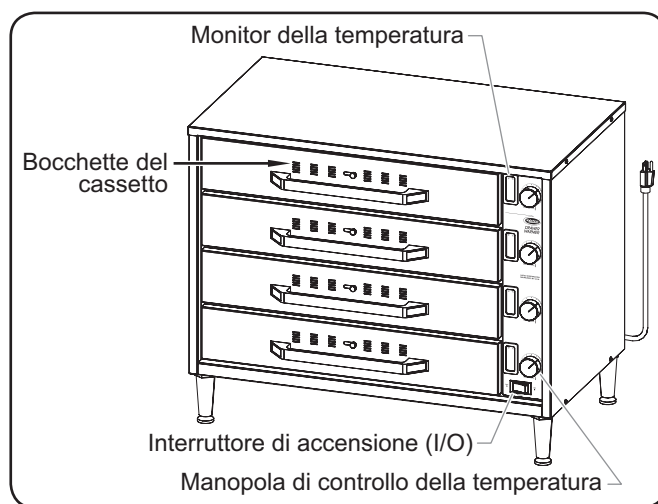
Non adagiare l'unità sul davanti o sul retro onde evitare di arrecarvi danni.

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.

Tutti i Modelli

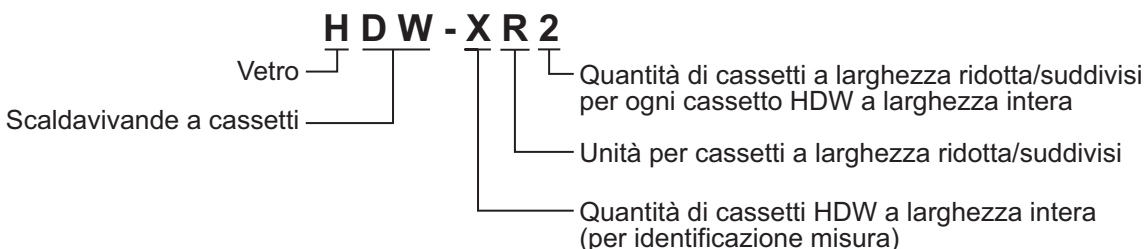
Gli scaldavivande a cassette suddivisi Hatco sono costruiti in robusto acciaio inossidabile con guide dei cassette robuste sull'intera lunghezza e viteria idonea a impieghi gravosi. Questi modelli sono unità indipendenti dotate di due, tre o quattro cassette, teglie per cibo profonde 64 mm (2-1/2") per ogni cassetto, gambe da 102 mm (4") e un cavo di alimentazione integrato da 1829 mm (6') con spina.

Ogni cassetto è dotato di controllo della temperatura regolabile e monitor della temperatura. I cassette possono essere configurati con o senza bocchette di ventilazione. L'accensione dell'unità avviene per mezzo di un unico comando di alimentazione I/O (accensione/spegnimento). Il piano superiore e i lati garantiscono la massima efficienza energetica e gli elementi riscaldanti sono garantiti globalmente per un anno. Tutte le guide dei cassette sono garantite per 2 anni contro la rottura.



Model HDW-2R2

INDICAZIONE DEI MODELLI



DATI TECNICI

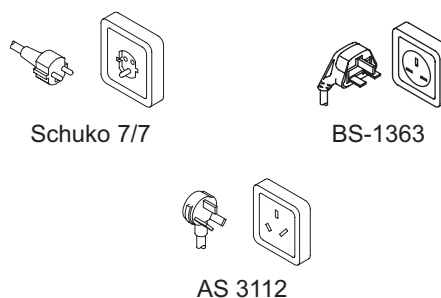
Configurazioni delle spine

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

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: 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 situata sul retro dell'unità. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

Tabella delle specifiche elettriche - Meccanica standard del controller

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

**Tabella delle specifiche elettriche - Controller touchscreen
(vedere a pagina 10 per ulteriori informazioni)**

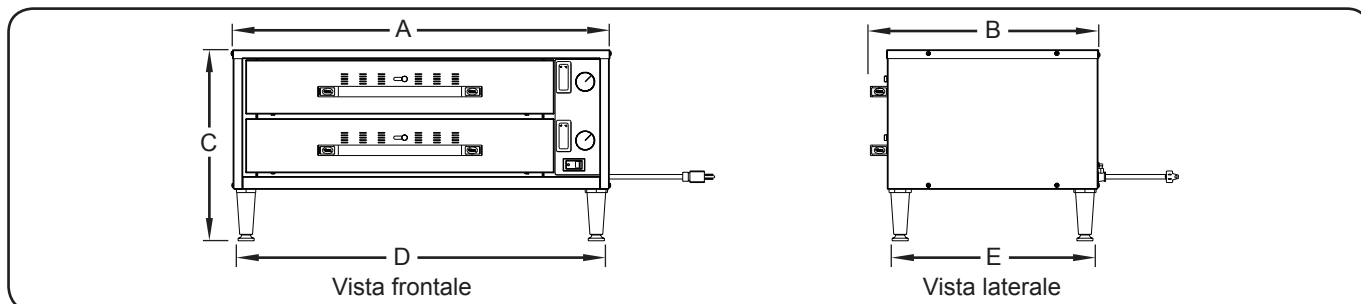
Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza Incassato (D)	Profondità Incassato (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

NOTA: L'altezza (C) comprende le gambe di 102 mm (4").



INSTALLAZIONE

Informazioni Generali

Gli scaldavivande a cassette suddivisi Hatco vengono consegnati con la maggior parte dei componenti preassemblati. Durante il disimballaggio della scatola di spedizione, non danneggiare l'unità e i componenti in essa contenuti.

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.

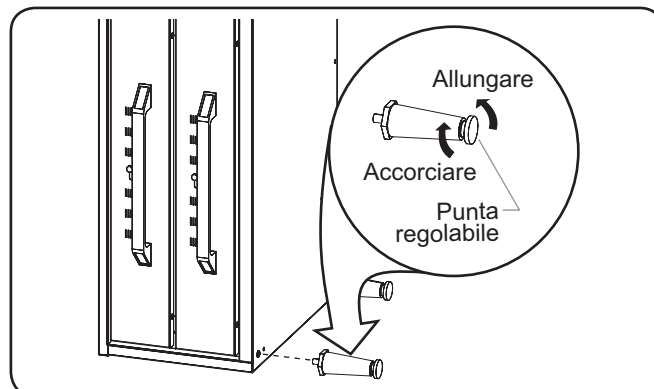
NOTA: Completare la registrazione della garanzia online per evitare ritardi nell'inizio della copertura. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'ACQUIRENTE per ulteriori dettagli.

2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.
3. Montare le gambe di 102 mm (4").
 - a. Rimuovere il sacco di plastica contenente le quattro gambe dal cassetto superiore dell'unità.
 - b. Appoggiare con cautela l'unità su un lato (richiede due persone).
 - c. Avvitare una gamba nel foro situato in un angolo dell'unità.

- d. Serrare le gambe con le mani per quanto possibile. Non serrare eccessivamente.

- e. Ripetere i passaggi c e d per le tre gambe restanti.

- f. Riportare l'unità in posizione verticale (richiede due persone). Se l'unità non è allineata in piano oppure oscilla, ruotare la punta della gamba in questione per livellare l'unità.



Montaggio delle gambe

4. 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. 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.

Informazioni Generali

Attenersi alla seguente procedura per far funzionare lo scaldavivande a cassette suddivisi Hatco. Ogni cassetto può essere controllato e monitorato singolarmente usando la manopola di controllo della temperatura e il monitor della temperatura, oltre alle bocchette opzionali regolabili per il controllo dell'umidità nei cassette.

AVVERTENZA

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

Avvio

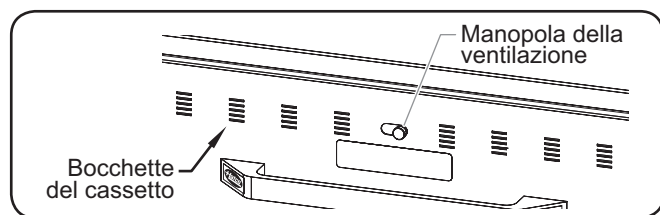
1. Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente munita di messa a terra e di tensione, misura e configurazione di spina corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per ulteriori dettagli.
2. Portare ogni interruttore ON/OFF (I/O) in posizione ON (I).
 - L'unità e l'interruttore luminoso si accendono.
3. Ruotare ogni manopola di controllo della temperatura all'impostazione desiderata. Vedere la guida alla conservazione dei cibi in questa sezione.

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:

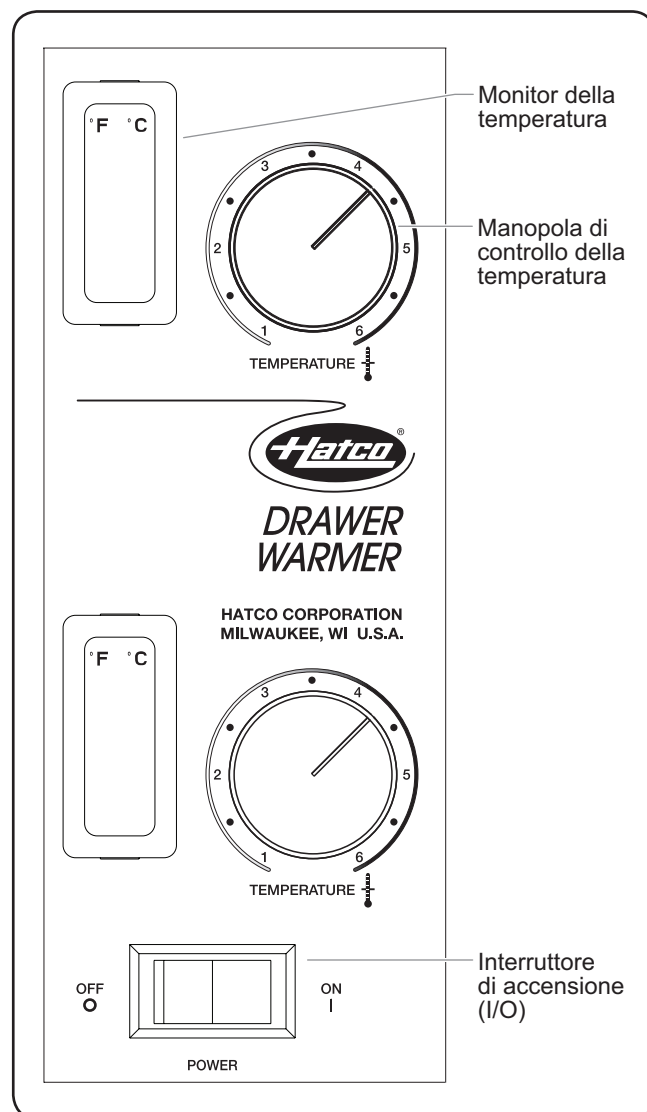
- Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.
 - Prestare attenzione quando si apre un cassetto, poiché all'apertura emana aria molto calda.
4. Attendere 15–20 minuti che l'unità raggiunga la temperatura di esercizio.
 5. Regolare le aperture di ventilazione dei cassette all'umidità desiderata agendo sulla manopola sul fronte del cassetto. L'apertura completa consente la fuga della massima quantità di umidità.



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 ON/OFF (I/O) in posizione OFF (O).
2. Lasciar raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.



Pannello di controllo (Viene visualizzato il modello HDW-1R2)

Guida al mantenimento dei cibi

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

Informazioni Generali

Gli scaldavivande a cassette suddivisi Hatco sono progettati per garantire la massima durata e le migliori prestazioni con una manutenzione minima.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Scollegare il cavo di alimentazione o spegnere l'interruttore generale a livello dell'interruttore/sezionatore 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. Spegnerne 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. Le aree più difficili da raggiungere devono essere pulite con uno spazzolino e un detergente delicato.
 - 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. Asciugare l'intera unità usando un panno asciutto non abrasivo.

⚠ 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 cassettei 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.
	Manopola di controllo della temperatura impostata su un valore troppo alto.	Cambiare la temperatura su un'impostazione più bassa.
Prodotto troppo umido.	Apertura di ventilazione aperta.	Chiudere le aperture di ventilazione del cassetto.
	Manopola di controllo della temperatura impostata su un valore troppo basso.	Cambiare la temperatura su un'impostazione più alta.
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 ON/OFF sulla posizione ON.
	Gli interruttori di circuito sono saltati.	Reimpostare gli interruttori di circuito.
	L'interruttore ON/OFF è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.

Guida ai messaggi di avviso

Premere SNOOZE (Posponi) per posporre un messaggio di avviso per cinque minuti e tornare in stato operativo. Premere DISABLE (Disabilita) per reimpostare un messaggio di avviso. Indagare sempre sulle cause che fanno scattare un messaggio di avviso e correggerle.

Messaggio di avviso	Risoluzione dei problemi	Azione correttiva (se la Risoluzione dei problemi non riesce a risolvere il problema)
 Error Collegamento sonda errato SNOOZE DISABLE	Sonda per la temperatura difettosa.	Contattare il centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
 Error Temp PCB troppo alta SNOOZE DISABLE	Assicurarsi che le aperture di ingresso e di uscita per la ventola di raffreddamento non siano bloccate e che il flusso dell'aria non sia limitato. Riavviare l'armadietto.	Contattare il centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

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 (Service [Assistenza])** e fare clic su "Find A Service Agent" ("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

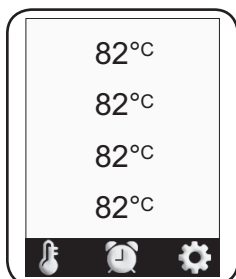
Pannello touchscreen

Il controller touchscreen viene installato in fabbrica e sostituisce il pannello di controllo standard dello scaldavivande a cassette. Procedere come segue per azionare il controller touchscreen.

Avvio

1. Portare l'interruttore di accensione I/O nella posizione I (acceso).

- Gli elementi riscaldanti e le ventole saranno sotto tensione.
- Il controller touchscreen si accende e mostra la schermata Home (schermata iniziale). La schermata Home mostra le temperature attuali che corrispondono alla posizione di ogni cassetto nello scaldavivande a cassette.



CAUTION

PERICOLO DI USTIONI: Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero essere molto calde. Operare con prudenza nel toccare queste aree.

2. Attendere 15-20 minuti in modo che l'unità raggiunga la temperatura di funzionamento prima di inserire cibi preriscaldati nello scaldavivande a cassette.

NOTA: Il controller è pre-impostato in fabbrica a una temperatura dell'aria di 82°C (180°F).

3. Fare riferimento alla procedura "Modifica delle impostazioni di temperatura" di questa sezione per cambiare la temperatura dell'aria, se necessario.

Spegnimento

1. Spostare l'interruttore di alimentazione inserita/disinserita (I/O) su disinserita (O) e far raffreddare l'unità.
2. Eseguire la procedura "Pulizia quotidiana" descritta nella sezione MANUTENZIONE di questo manuale.

Utilizzo dei timer

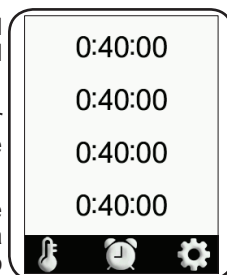
Attenersi alla seguente procedura per l'utilizzo dei timer per il prodotto presente nello scaldavivande a cassette.

1. Toccare il tasto per visualizzare la schermata dei Timer.

NOTA: La posizione dei timer sullo schermo corrisponde alla posizione del cassetto nello scaldavivande a cassette, quando la visualizzazione avviene dal lato dell'operatore.

2. Avviare il timer, o i timer desiderati.

- Toccare un timer per iniziare il conto alla rovescia a partire dal tempo preimpostato.
- Tenere il dito su un timer per tre secondi per disattivarlo e reimpostarlo.
- Quando in un timer rimane un minuto di tempo, inizierà a lampeggiare in rosso. Quando un timer raggiunge lo zero, l'unità emette tre segnali acustici la luce rossa su di esso rimane stabile fino a quando l'operatore non reimposta il timer.



3. Toccare e tenere il dito per tre secondi sul timer evidenziato in rosso per azzerare il tempo.

Modifica delle impostazioni del timer

Utilizzare la seguente procedura per modificare l'impostazione dell'ora su ciascun timer del prodotto.

1. Portare l'interruttore di accensione (I/O) nella posizione I (acceso).

- L'unità si accende e il controller touchscreen si attiva, visualizzando la schermata Home (schermata iniziale).

2. Toccare il .

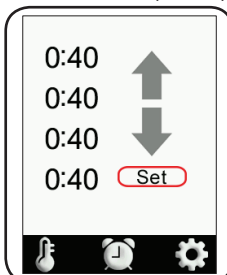
- Inserire la password [2 4 8] utilizzando i tasti numerici che appaiono.
- Sul display viene visualizzata la schermata Service (Assistenza).

3. Toccare il tasto Timers (Timer) sulla schermata Service (Assistenza) per accedere alla schermata Timers (Timer).

4. Toccare il tasto Set (Imposta) per evidenziare l'impostazione del primo timer.

5. Toccare il tasto rosso o il tasto sul display per modificare l'impostazione del timer.

6. Toccare la successiva impostazione desiderata del timer per rendere attiva la modifica e ripetere il passaggio precedente per modificare l'impostazione.



7. Premere il tasto Done (Fine) quando le modifiche dell'impostazione del timer sono state completate.

8. Toccare il per salvare le impostazioni e tornare alla schermata Home (schermata iniziale).

Modifica delle impostazioni della temperatura

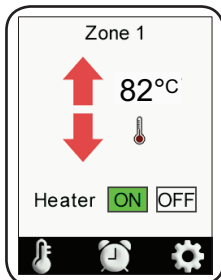
Utilizzare la seguente procedura per impostare o modificare la temperatura dell'aria nell'unità. Il controller touchscreen è pre-impostato in fabbrica a una temperatura dell'aria di 180 °F (82 °C).

1. Portare l'interruttore di accensione (I/O) nella posizione I (acceso).
 - L'unità si accende e il controller touchscreen si attiva, visualizzando la schermata Home (schermata iniziale).

2. Toccare l'impostazione di temperatura desiderata per eseguire la regolazione.

3. Toccare il tasto rosso ↑ o il tasto ↓ sul display per impostare la temperatura dell'aria desiderata.

NOTA: Le impostazioni della temperatura possono variare a seconda della composizione e della consistenza del prodotto.



4. Toccare il 🔥 per salvare le impostazioni e tornare alla schermata Home (schermata iniziale).

Commutazione fra gradi Celsius a Fahrenheit

Utilizzare la seguente procedura per modificare l'unità di misura della temperatura dell'aria da Celsius a Fahrenheit e viceversa.

1. Portare l'interruttore di accensione (I/O) nella posizione I (acceso).

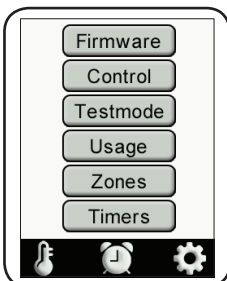
- L'unità si accende e il controller touchscreen si attiva, visualizzando la schermata Home (schermata iniziale).

2. Toccare il ⚙️.

- Inserire la password [2 4 8] utilizzando i tasti numerici che appaiono.

- Sul display viene visualizzata la schermata Service (Assistenza).

3. Toccare il tasto Control (controllo) sulla schermata Service (Assistenza) per accedere alla schermata Control Settings (Impostazioni di controllo).

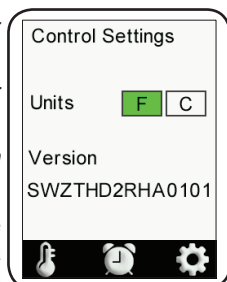


4. Scegliere l'unità di misura desiderata sulla riga "Units" (Unità):

- Toccare la casella "F" per selezionare Fahrenheit.
- Toccare la casella "C" per selezionare Celsius.

NOTA: La casella dell'unità di misura attiva è evidenziata in verde.

5. Toccare il 🔥 per salvare le impostazioni e tornare alla schermata Home (schermata iniziale).



Aggiornamento del firmware

Utilizzare la seguente procedura per effettuare l'aggiornamento del firmware sul controller touchscreen.

1. Portare l'interruttore di accensione (I/O) nella posizione I (acceso).

- L'unità si accende e il controller touchscreen si attiva, visualizzando la schermata Home (schermata iniziale).

2. Toccare il ⚙️.

- Inserire la password [2 4 8] utilizzando i tasti numerici che appaiono.

- Sul display viene visualizzata la schermata Service (Assistenza).

3. Toccare il tasto del firmware sulla schermata Service (Assistenza) per accedere alla schermata Firmware Update (Aggiornamento firmware).

4. Inserire l'unità USB nella porta USB accanto al controller e premere il tasto di aggiornamento sulla schermata Firmware Update (Aggiornamento firmware).

- L'aggiornamento ha inizio. Al termine, il controller touchscreen si riavvia e visualizza la schermata Home (schermata iniziale).



1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve confermare la data di acquisto del prodotto registrando il prodotto con Hatco o per mezzo di altri sistemi accettati da Hatco a sua totale discrezione.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

- a) **Garanzia di due (2) anni su parti di ricambio e mano d'opera (Solo Regno Unito):**
piani cottura a induzione
- b) **Due (2) anni di garanzia per le parti:**
Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore , rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Elementi termostrisce (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HW e HWB (con protezione di metallo)
- c) **Cinque (5) anni di garanzia per le parti:**
Serbatoi 3CS e FR
- d) **Dieci (10) anni di garanzia per le parti:**
Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas
- e) **Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:**
Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, lampadine xenon, tubi LED, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

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 riscontrati con l'unità durante il periodo di garanzia procedere come segue:

Contattare il rivenditore Hatco di zona

Quando si contatta il rivenditore Hatco per ricevere assistenza, fornirgli le seguenti informazioni per assicurare un'elaborazione immediata:

- Modello dell'unità
- Numero seriale (presente sull'unità)
- Problema specifico riscontrato a livello dell'unità
- Data di acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e numero di telefono della persona da contattare

Il rivenditore Hatco farà quanto segue:

- Fornire le parti di ricambio secondo necessità
- Inviare la richiesta di garanzia a Hatco per fare in modo che essa venga presa in carico

Problemi non coperti da garanzia

Se si riscontra un problema non coperto da garanzia che richiede assistenza, contattare il centro di assistenza autorizzato Hatco più vicino.

Per localizzare il centro di assistenza più vicino:

- accedere al nostro sito Web e www.hatcocorp.com e selezionare il *Support menu a tendina* (*Support [Assistenza]*) e fare clic su "Find A Service Agent" (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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	57
Inleiding	57
Belangrijke Veiligheidsinformatie	58
Modelbeschrijving	59
Modelaanduiding	59
Specificaties	59
Stekkerconfiguraties	59
Tabel met elektrische gegevens	60
Afmetingen	60
Installatie	61
Algemeen	61

Werking	62
Algemeen	62
Voedselbewaargids	62
Onderhoud	63
Algemeen	63
Dagelijkse reinigen	63
Gids voor het oplossen van problemen	64
Opties en Accessoires	65
Internationale Beperkte Garantie	67
Informatie over Garantieservice	67

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (het label met de specificaties bevindt zich op de achterzijde van het apparaat), de spanning en de aankoopdatum van uw apparaat 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 vertragingen 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
Central Standard Time (CET – 7 uur)
(Zomeruren: juni tot september –
7:00 uur tot 17:00 uur CST
maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur CST 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 Split Ladewarmers zijn ontworpen om voedsel op de optimale serveertemperatuur te houden zonder de kwaliteit te beïnvloeden. Ze zijn gebouwd voor het stevige keukenwerk dankzij de robuuste roestvrijstalen constructie, de stevige materialen, de roestvrijstalen geleiders en positief-sluitende laden. Split Ladewarmers breiden de bewaarcapaciteit uit met twee voedselladen in dezelfde hoogte als een enkele standaard lade. Ze zijn ideaal voor ovenschotels, pastetjes, rolletjes, nacho chips, aardappelen, fruit, gevogelte, vlees en desserts.

De Split Ladewarmers van Hatco zijn het resultaat van uitgebreide research en praktijktesten. De gebruikte materialen worden gekozen voor een maximale duurzaamheid, hun aantrekkelijke uitzicht en optimale prestaties. Voor het de fabriek verlaat, wordt elk toestel grondig geïnspecteerd en getest.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, veiligheid en bediening van Split Ladewarmers. Hatco raadt aan om alle installatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding te lezen voordat het apparaat wordt geïnstalleerd of bediend.

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.



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 de correcte spanning en grootte te installeren.
- 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 (70°F) 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.
- 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.

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



WAARSCHUWING

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.
- Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigingsoplossingen om dit apparaat te kuisen.

Hatco Corporation is niet verantwoordelijk voor de eigenlijke temperatuur waarop voedingsmiddelen worden opgediend. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om erop toe te zien dat het voedsel op een veilige temperatuur wordt bewaard en opgediend.

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.

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 hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

ATTENTIE

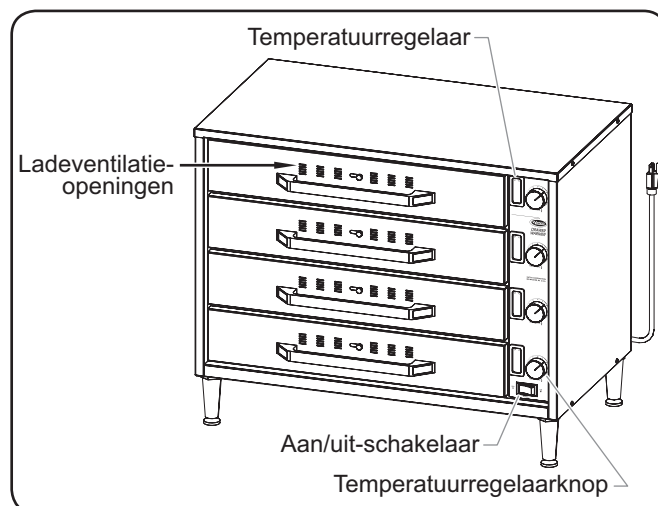
Leg het toestel niet op de voor- of achterkant. Anders kan het toestel beschadigd geraken.

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

Alle Modellen

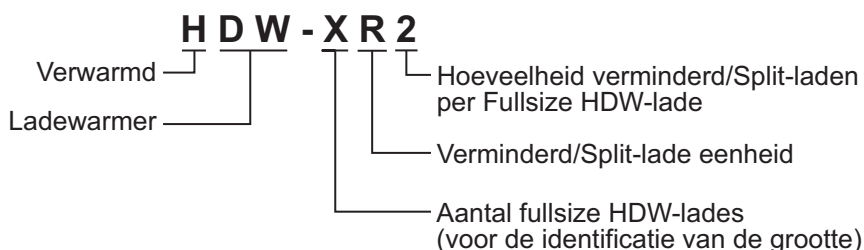
Hatco Split Ladewarmers zijn gebouwd van robuust roestvrij staal met zwaar belastbare volledig uittrekbare ladegeleiders en stevige materialen. Deze modellen zijn vrijstaande apparaten uitgerust met twee, drie of vier laden, 64 mm (2-1/2") diepe voedselpannen voor elke lade, 102 mm (4") poten en een 1829 mm-lange stroomkabel aangesloten (6') met stekker.

Elke lade heeft een instelbare temperatuurcontrole en temperatuur monitor. Laden kunnen worden geconfigureerd met of zonder lade-ventilatieopeningen. Een enkele aan/uit-schakelaar bepaalt het vermogen van het apparaat. De geïsoleerde bovenkant en zijanten bieden maximale energie-efficiëntie en de verwarmingselementen hebben een garantie van één jaar. Op alle ladegeleiders zit garantie op breuk gedurende twee jaar.



Model HDW-2R2

MODEL AANDUIDING



SPECIFICATIES

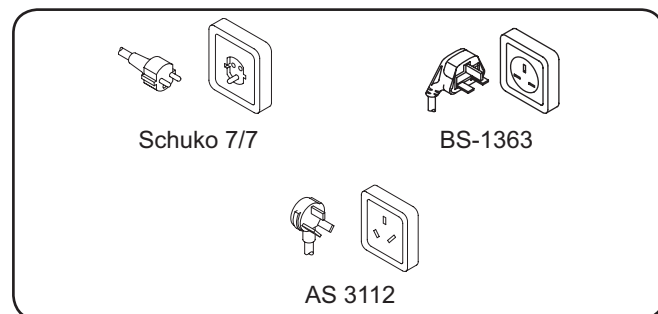
Stekkerconfiguraties

De 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 bevindt zich aan de onderkant van het toestel. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

Tabel met elektrische gegevens - mechanische standaardcontroller

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
HDW-1R2	220	580	2.6	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	634	2.8		
	240	690	2.9		
HDW-1.5R2	220	832	3.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	909	4.0		
	240	990	4.1		
HDW-2R2	220	1084	4.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1185	5.2		
	240	1290	5.4		

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Tabel met elektrische gegevens - Touchscreenregelaar
(Zie bladzijde 10 voor meer informatie)

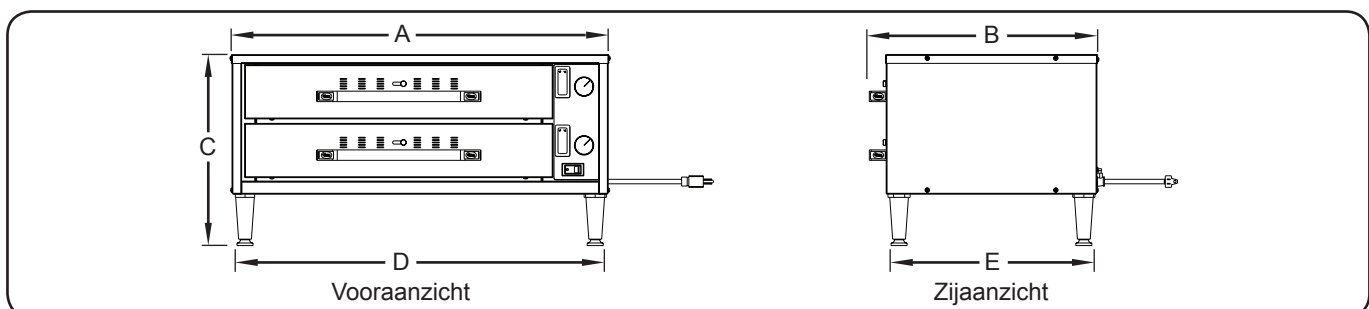
Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
HDW-1R2	220	605	2.8	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	41 kg (90 lbs.)
	230	659	2.9		
	240	715	3.0		
HDW-1.5R2	220	862	3.9	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	51 kg (112 lbs.)
	230	939	4.1		
	240	1020	4.3		
HDW-2R2	220	1114	5.0	BS-1363, Schuko 7/7, AS 3112	61 kg (135 lbs.)
	230	1215	5.3		
	240	1320	5.5		

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte Tussen Buitenkant Pootjes (D)	Diepte Tussen Buitenkant Pootjes (E)
HDW-1R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	378 mm (14-7/8")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")
HDW-1.5R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	494 mm (19-1/2")	711 mm (28")	397 mm (15-5/8")
HDW-2R2	733 mm (28-7/8")	450 mm (17-3/4")	610 mm (24")	724 mm (28-1/2")	397 mm (15-5/8")

OPMERKING: Hoogte (C) is inclusief de poten van 102 mm (4").



Algemeen

Hatco Split Ladewarmers worden verstuurd met de meeste onderdelen vooraf geassembleerd. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan het apparaat of ingepakte onderdelen te voorkomen.

⚠ 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.

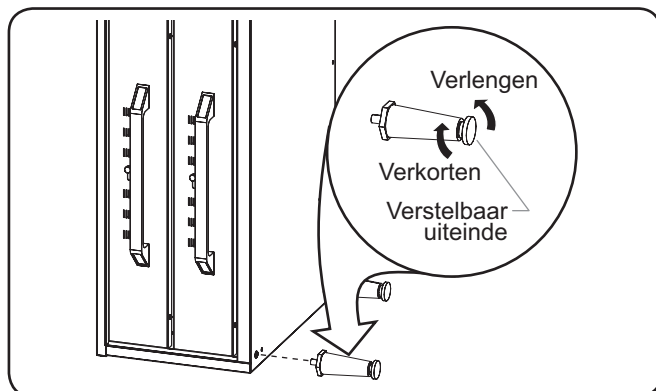
ATTENTIE

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 beschermplaat van alle oppervlakken van het apparaat.
3. Installeer de poten van 102 mm (4").
 - a. Verwijder de plastic zak met de vier poten van de bovenste lade van het apparaat.
 - b. Leg het apparaat voorzichtig op zijn kant (met twee personen).
 - c. Draai een poot in het gat op een hoek van het apparaat.
 - d. Draai handmatig de poten stevig vast. Span niet te strak aan.
 - e. Herhaal stap c en d voor de overige drie poten.
 - f. Zet het apparaat weer rechtop (met twee personen). Als het apparaat niet waterpas is of wiebelt, kan dit worden bijgesteld door aan het verstelbare uiteinde van de betreffende poot te draaien.



Installatie poten

4. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.

- Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevingstemperatuur constant is en minstens 21°C bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (bv.: naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
- Zorg ervoor dat het toestel geplaatst wordt op een vaste rechte vloer, of in een resistent kast.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.

Algemeen

Maak gebruik van de volgende procedures voor de bediening van een Hatco Split Ladewarmer. Elke lade kan worden gecontroleerd en individueel worden bewaakt met de bedieningsknop van de temperatuur en temperatuur monitor evenals de optionele lade voor regelbare ventilatieopeningen voor controle van de vochtigheid.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder Belangrijke veiligheidsinformatie voor u dit apparaat bedient.

Opstarten

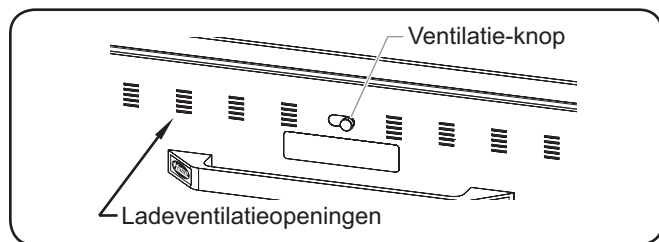
1. Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor details.
2. Zet de aan/uit (I/O)-schakelaar in de stand ON (I) (aan).
 - Het apparaat en de verlichte schakelaar zullen oplichten.
3. Draai de TEMPERATUUR-bedieningsknop(pen) in de gewenste stand(en). Zie de handleiding van de Holding van het voedsel in deze sectie.

⚠ VOORZICHTIG

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.

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.
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.

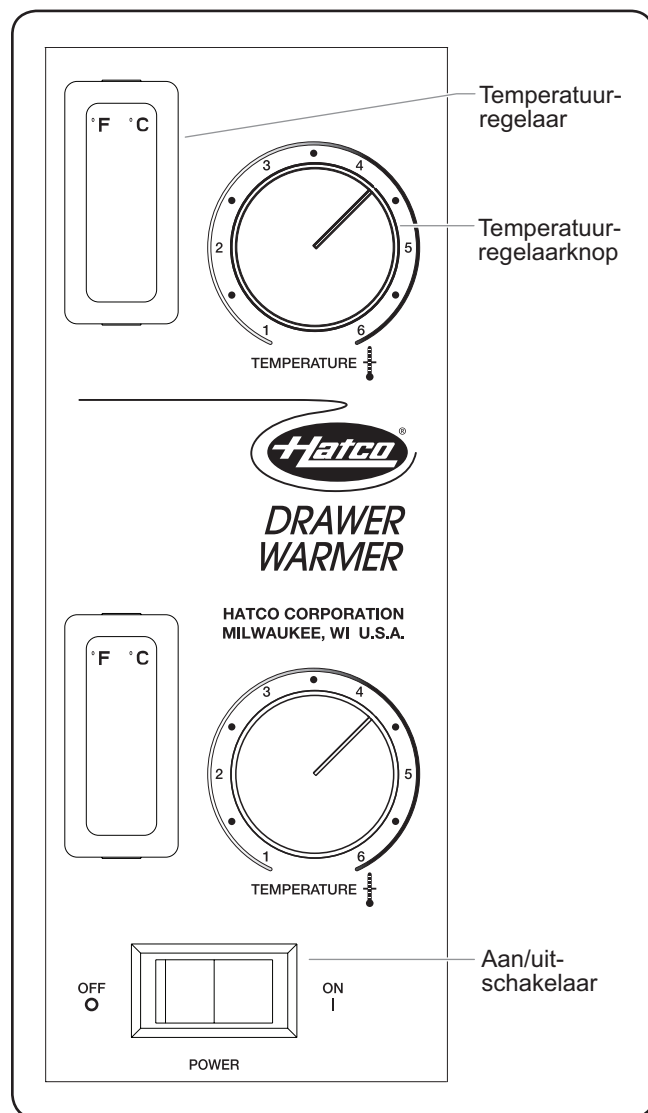


Schuifopeningen

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

Uitschakelen

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



Bedieningspaneel (HDW-1R2 model weergegeven)

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

Hatco Split Ladewarmers zijn ontworpen voor een maximale duurzaamheid en prestatie met een minimum aan 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 stopcontact 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. **VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar — Reinig het toestel niet wanneer het snoer verbonden is met een stopcontact!**
4. Veeg het geheel droog met een schone, droge doek.

⚠ 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.
	Knop van de temperatuurregelaar staat te hoog.	Stel een lagere temperatuur in.
Product te vochtig.	Schuifopening in open stand.	Plaats schuifopening in gesloten stand.
	Knop temperatuurregelaar staat te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
Apparaat werkt helemaal niet.	Stekker van apparaat zit niet in stopcontact.	Sluit het apparaat op de juiste voedingsbron aan.
	Apparaat niet ingeschakeld.	Zet de aan/uit (I/O)-schakelaar in de stand ON (aan).
	Zekering gesprongen.	Zet de zekering terug aan.
	Aan/uit (I/O)-schakelaar defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.

Gids waarschuwingsberichten

Druk op SNOOZE (sluimeren) om een waarschuwingsbericht vijf minuten uit te stellen en terug te keren naar het bedieningspaneel. Druk op DISABLE (uitschakelen) om een waarschuwingsbericht terug te stellen. Controleer en corrigeer de oorzaken van een waarschuwingsbericht altijd.

Waarschuwingsbericht	Probleemoplossing	Corrigerende maatregel (als het probleem niet opgelost kan worden)
 Slechte verbinding sonde	Defecte temperatuursonde.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.
 Temp PCP te hoog	Zorg ervoor dat de in- en uitgangsoeningen voor de koelventilator niet geblokkeerd worden en dat de luchtstroom niet wordt gehinderd. Start de kast opnieuw op.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.

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

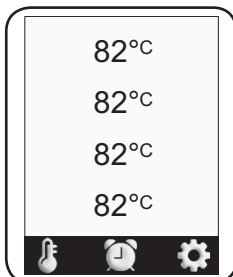
Touchscreenregelaar

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

Ingebruikname

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand (aan).

- De verwarmingselementen en blowers worden ingeschakeld.
- De touchscreenregelaar wordt geactiveerd en toont het Startscherm. Het Startscherm toont de huidige temperaturen die met elke ladepositie binnen de ladewarmer overeenkomen.



⚠ VOORZICHTIG

BRANDGEVAAR: Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Wees voorzichtig wanneer u deze plaatsen aanraakt.

2. Geef het apparaat 15–20 minuten de tijd om de gebruikstemperatuur te bereiken voordat u er een voorverwarmd voedingsmiddel in plaatst.

OPMERKING: De controller is vooraf in de fabriek aan een luchttemperatuur van 82° C (180° F) ingesteld.

3. Raadpleeg de procedure 'De temperatuurinstellingen wijzigen' in deze sectie om temperatuur van de lucht indien nodig te wijzigen.

Uitschakelen

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'O'-stand (uit) en laat het apparaat afkoelen.
2. Volg de procedure 'Dagelijkse reiniging' in de ONDERHOUDS sectie van deze handleiding.

De Timers gebruiken

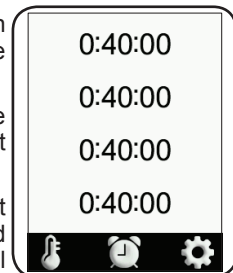
Volg de volgende procedure om de timers voor het product in de ladewarmer te gebruiken.

1. Druk op de toets om het Timers-scherm weer te geven.

OPMERKING: De positie van de timers op het scherm komt overeen met de positie van de lade in de ladewarmer, vanuit het oogpunt van de bediener.

2. Start de gewenste timer(s).

- Druk op een timer om het aftellen van de geprogrammeerde tijd te starten.
- Druk op een timer en houd deze drie seconden ingedrukt om de timer uit te zetten en terug te stellen.
- Als een timer nog een minuut te gaan heeft, gaat deze rood knipperen. Als de timer op nul komt, gaat het apparaat drie keer piepen en blijft het lampje van de timer rood branden totdat het door de bediener wordt teruggesteld.

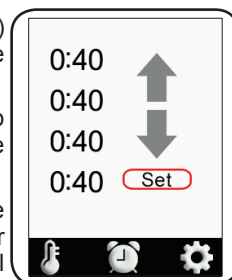


3. Houdt de rood gemarkeerde timer gedurende drie seconden ingedrukt om de tijd te resetten.

De timer-instellingen wijzigen

Gebruik de volgende procedure om de tijdsinstelling op elke producttimer te wijzigen.

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand (aan).
 - Het apparaat wordt ingeschakeld en de touchscreenregelaar wordt geactiveerd en toont het startscherm.
2. Druk op de toets.
 - Geef het wachtwoord [2 4 8] in via de cijfertoetsen die verschijnen.
 - De onderhoudspagina verschijnt op het scherm.
3. Druk op de toets 'Timers' in het onderhoudsscherm voor toegang tot het Timers-scherm.
4. Druk op de toets 'SET' (instellen) om de eerste timer-instelling te markeren.
5. Druk op de rode - toets op het display om de timer-instelling te wijzigen.
6. Druk op de volgende gewenste timer-instelling om deze voor wijziging actief te maken en herhaal de vorige stap om de instelling te wijzigen.
7. Druk op de toets 'DONE' (gereed) zodra de wijzigingen van de timer-instellingen voltooid zijn.
8. Druk op de de toets om de instellingen op te slaan en terug te keren naar het startscherm.



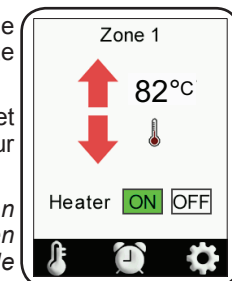
De temperatuurinstellingen wijzigen

Wijzig de ingestelde temperatuur van het apparaat aan de hand van de volgende procedure. De touchscreenregelaar is in de fabriek vooraf ingesteld op een luchttemperatuur van 180 °F (82 °C).

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand (aan).
 - Het apparaat wordt ingeschakeld en de touchscreenregelaar wordt geactiveerd en toont het startscherm.
2. Toets de gewenste temperatuurinstelling in om te wijzigen.
3. Druk op de rode - toets op het display om de gewenste temperatuur in te stellen.

OPMERKING: De temperatuur van de lucht kan variëren afhankelijk van de samenstelling en consistentie van het product.

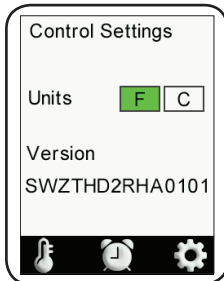
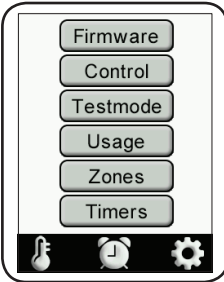
4. Druk op de de toets om de instellingen op te slaan en terug te keren naar het startscherm.



Schakelen tussen Celsius en Fahrenheit

Volg de volgende procedure om de maateenheid voor luchttemperatuur tussen Celsius en Fahrenheit te veranderen.

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand (aan).
 - Het apparaat wordt ingeschakeld en de touchscreenregelaar wordt geactiveerd en toont het startscherm.
2. Druk op de  toets.
 - Geef het wachtwoord [2 4 8] in via de cijfertoetsen die verschijnen.
 - De onderhoudspagina verschijnt op het scherm.
3. Druk op de CONTROL-toets op de onderhoudspagina voor toegang tot het scherm met de bedieningsinstellingen.
4. Kies de gewenste maateenheid op de regel 'Eenheden':
 - Vink het 'F'-vak aan om Fahrenheit te selecteren.
 - Vink het 'C'-vak aan om Celsius te selecteren.



OPMERKING: Het vak voor de actieve maateenheid licht groen op.

5. Druk op de  de toets om de instellingen op te slaan en terug te keren naar het startscherm.

De firmware bijwerken

Gebruik de volgende procedure om een firmware-update op de touchscreenregelaar uit te voeren.

1. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand (aan).
 - Het apparaat wordt ingeschakeld en de touchscreenregelaar wordt geactiveerd en toont het startscherm.
2. Druk op de  toets.
 - Geef het wachtwoord [2 4 8] in via de cijfertoetsen die verschijnen.
 - De onderhoudspagina verschijnt op het scherm.
3. Druk op de firmwaretoets in het onderhoudsscherm voor toegang tot het scherm 'Firmware bijwerken'.
4. Steek de USB-stick in de USB-poort naast de regelaar en druk op de updatetoets in het scherm 'Firmware bijwerken'.
 - De update start. Zodra de update voltooid is, start de touchscreenregelaar opnieuw op en wordt het startscherm weergegeven.



1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De koper van het product moet de aankoopdatum valideren door het product te registreren bij Hatco of door andere bevestigende middelen naar Hatco's eigen goeddunken.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen en arbeid

(Alleen VK):

Inductiekookplaat

b) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)

Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)

Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen

Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)

Uitstalverwarmingselementen

(luchtverwarming met metalen bekleding)

Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)

Ingebouwde elementen van warmhoudketel —

HW- en HWB-serie (met metalen bekleding)

c) Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

d) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Extra elektrische boilers

Extra gasboilers

e) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPliceERD, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPliceERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, xenongloeilampen, LED-buizen, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmingsvoorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevrozing, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuzen van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantieperiode waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent "opgewerkt" een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERIVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPoreERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

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:

- Vervangend(e) onderdeel(e)l(en) voorzien waar nodig
- Aanspraak op garantie bij Hatco indienen voor verwerking

Andere problemen zonder garantie

Hebt u hulp nodig bij een probleem dat niet met de garantie te maken heeft, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde erkende Hatco-onderhoudsfiliaal.

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

(GB) Symbol Identification

(ES) Identificación de los símbolos

(FR) Identification de Symbole



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



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



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



Achtung – Heiße Oberfläche
Attenzione: superficie calda
Let op: heet oppervlak



Einschalten
Acceso
Ingeschakeld



Ausschalten
Spento
Uitgeschakeld



Standby
Standby
Standby



Schutzerde
Messa a terra protettiva
Beschermdende 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 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com