

04/2013

Mod: DDW-2

Production code: HDW2

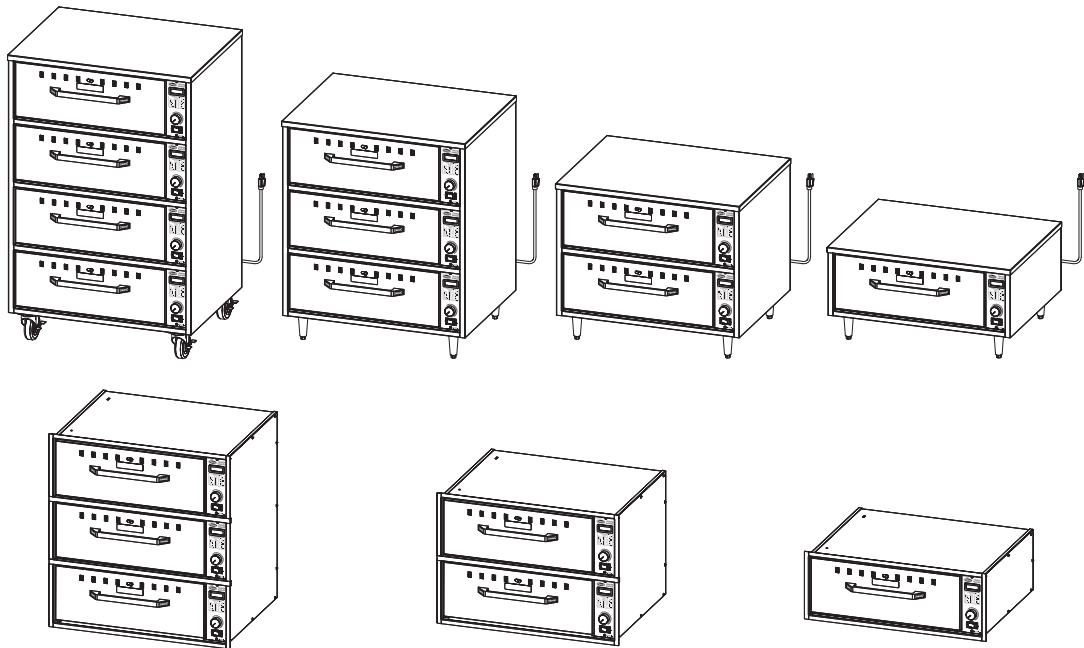


Diamond
catering equipment

Drawer Warmers

Installation and Operating Manual For € and Non- € Models

P/N 07.04.233.00



Heizladen

D

Installations- und Bedienungshandbuch
P 17

Registrieren Sie sich online!

Cajones Térmicos

E

Manual de Instalación y Operación
P 32

¡Regístrese en línea!

Tiroirs Chauffants

F

Manuel d'installation et d'utilisation
P 47

S'inscrire en ligne!

Riscaldatori a Cassetto

I

Manuale per l'installazione e l'uso
P 62

Registratevi online!

Schuifverwarmers

NL

Handleiding voor Installatie en Bediening
P 77

Registreer online!

Informations Importantes pour le Propriétaire	47	Installation	54
Introduction	47	Généralités	54
Consignes de Sécurité Importantes	48	Installation des modèles HDW-X et HDW-XN	54
Description du Modèle	49	Installation des modèles HDW-XB et HDW-XBN	55
Désignation du Modèle	49	Mode d'emploi	56
Caractéristiques Techniques	50	Généralités	56
Configuration des Fiches	50	Guide de maintien au chaud des aliments	56
Tableau des Caractéristiques électriques — HDW-X	50	Maintenance	57
Tableau des Caractéristiques électriques —		Généralités	57
HDW-XN et HDW-XB	51	Nettoyage	57
Tableau des Caractéristiques électriques — HDW-XBN	52	Retrait du Tartre et des Dépôts Minéraux	57
Capacité de maintien au chaud des aliments	52	Guide de Dépannage	58
Dimensions — HDW-X et HDW-XN	53	Options et Accessoires	59
Dimensions — HDW-XB et HDW-XBN	53	Garantie Limitée Internationale	61
		Informations de Service	61

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 _____

INTRODUCTION

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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



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



AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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



AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

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

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

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

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

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

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



ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

AVIS

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

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

Tous les Modèles

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

Modèle HDW-X

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

Modèle HDW-XN

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

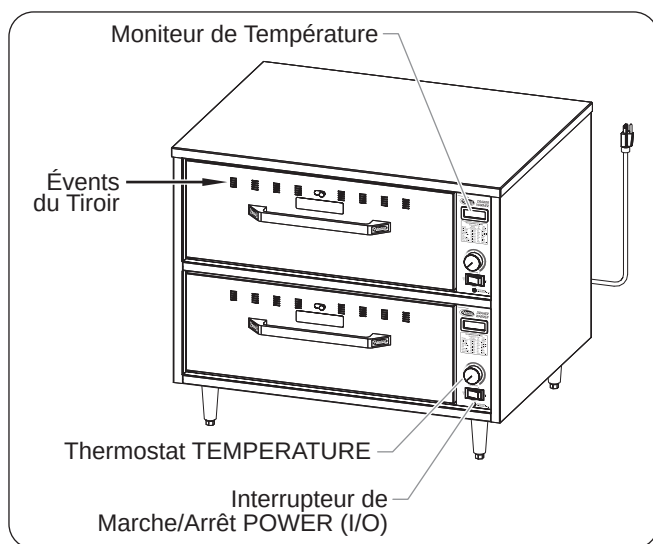


Figure 1. Modèle HDW-2

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

Modèle HDW-XB

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

Modèle HDW-XBN

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

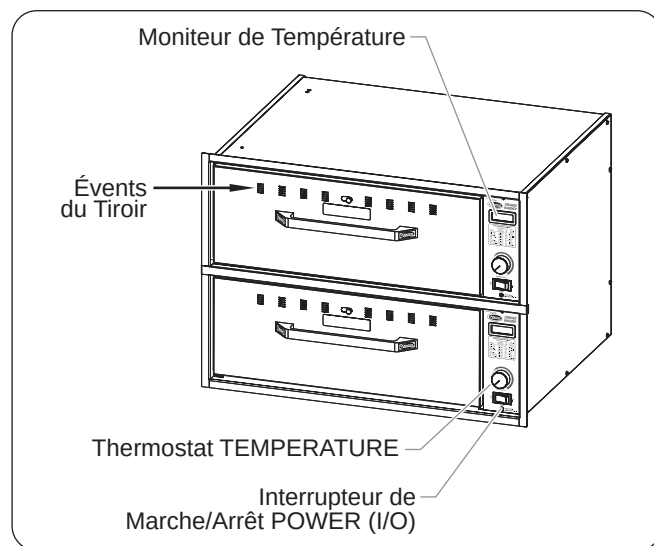


Figure 2. Modèle HDW-2B

DÉSIGNATION DU MODÈLE

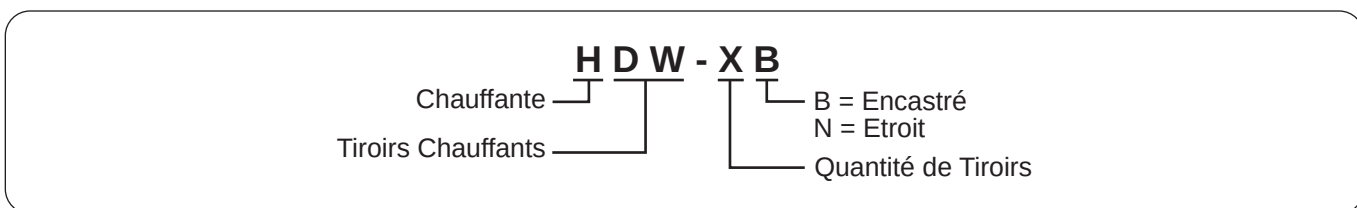


Figure 3. Désignation du Modèle

Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

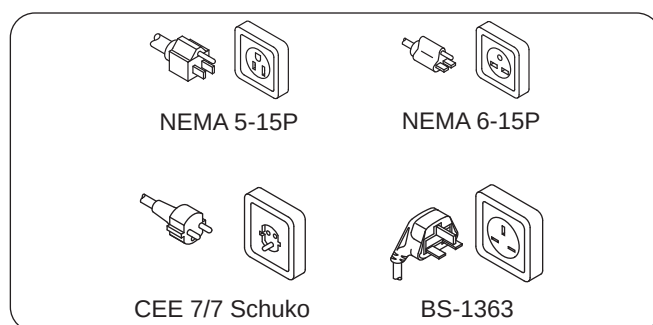


Figure 4. Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-X

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

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

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

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-XN

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

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-XB

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

Tableau des Caractéristiques électriques — Modèles HDW-XBN

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

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

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

Capacité de maintien au chaud des aliments

Un tiroir standard a la capacité suivante :

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

Dimensions — Modèles HDW-X et HDW-XN

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

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

Dimensions — Modèles HDW-XB et HDW-XBN

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
HDW-1B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	271 mm (10-11/16")	720 mm (28-3/8")	248 mm (9-13/16")
HDW-2B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	529 mm (20-13/16")	720 mm (28-3/8")	506 mm (19-7/8")
HDW-3B	743 mm (29-1/4")	570 mm (22-7/16")	791 mm (31-1/8")	720 mm (28-3/8")	763 mm (30-1/16")
HDW-1BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	271 mm (10-11/16")	500 mm (19-11/16")	248 mm (9-3/4")
HDW-2BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	529 mm (20-13/16")	500 mm (19-11/16")	506 mm (19-7/8")
HDW-3BN	523 mm (20-9/16")	680 mm (26-3/4")	791 mm (31-1/8")	500 mm (19-11/16")	763 mm (30")

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

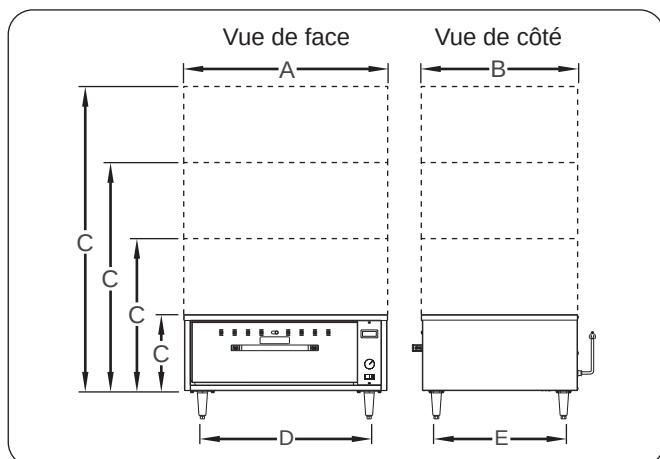


Figure 5. HDW-X et HDW-XN Dimensions

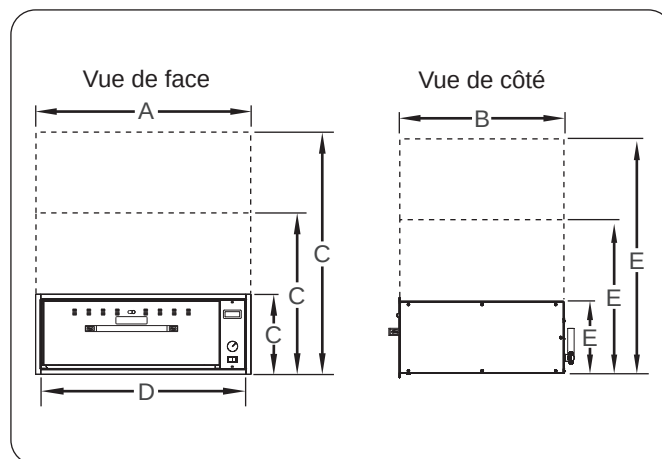


Figure 6. HDW-XB et HDW-XBN Dimensions

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

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

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

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

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

Installation des Modèles HDW-X et HDW-XN

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

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

Installation des Pieds

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

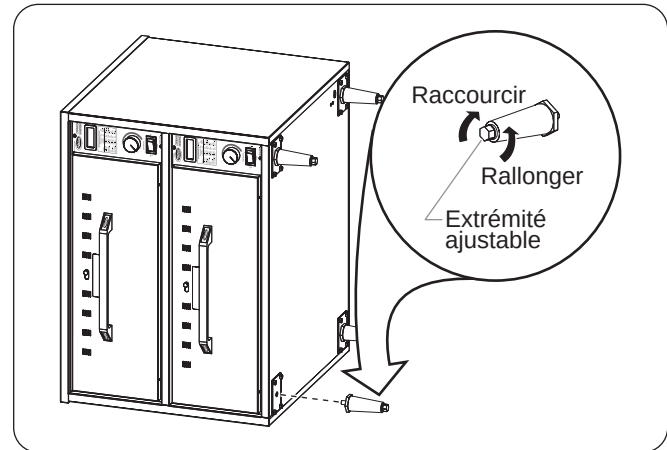


Figure 7. Installation des pieds

Installation des Roulettes

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

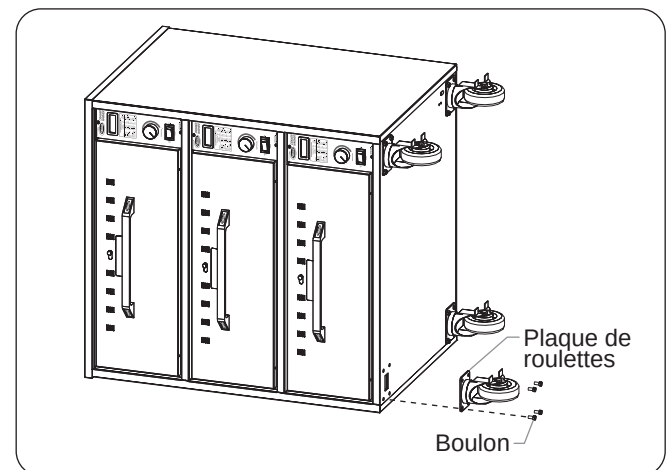


Figure 8. Installation des Roulettes sur le Modèle HDW-3

Installation des Modèles HDW-XB et HDW-XBN

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
HDW-1B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	256 mm (10-1/16")
HDW-2B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	513 mm (20-3/16")
HDW-3B	727 mm (28-5/8")	616 mm (24-1/4")	770 mm (30-5/16")
HDW-1BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	256 mm (10-1/16")
HDW-2BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	513 mm (20-3/16")
HDW-3BN	506 mm (19-15/16")	730 mm (28-3/4")	770 mm (30-5/16")

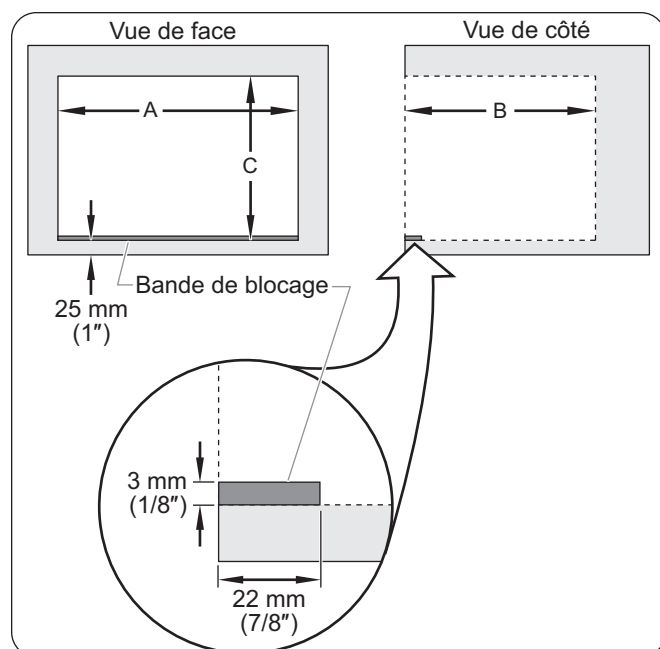


Figure 9. Dimensions de découpe et bande de blocage

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

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

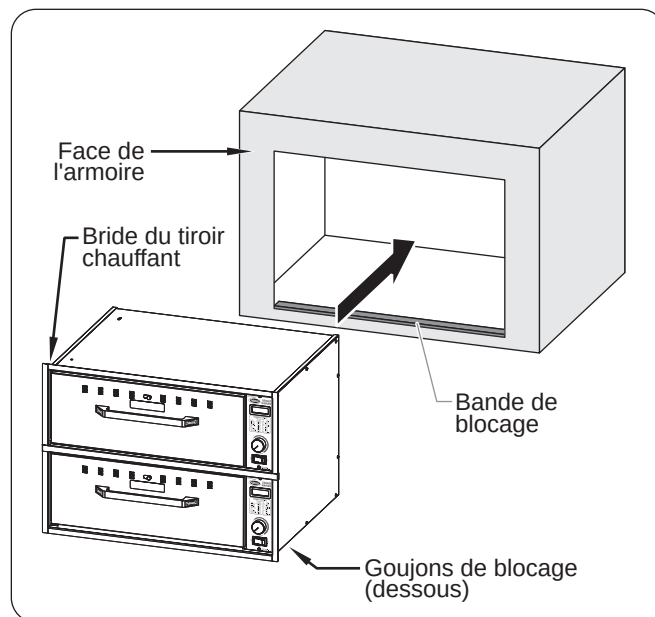


Figure 10. Installation encastrée

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Mise en marche

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

⚠ ATTENTION

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

DANGER DE BRÛLURE :

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

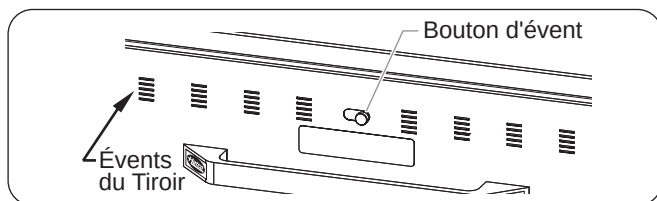


Figure 11. Événets du tiroir

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

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

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

Arrêt

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

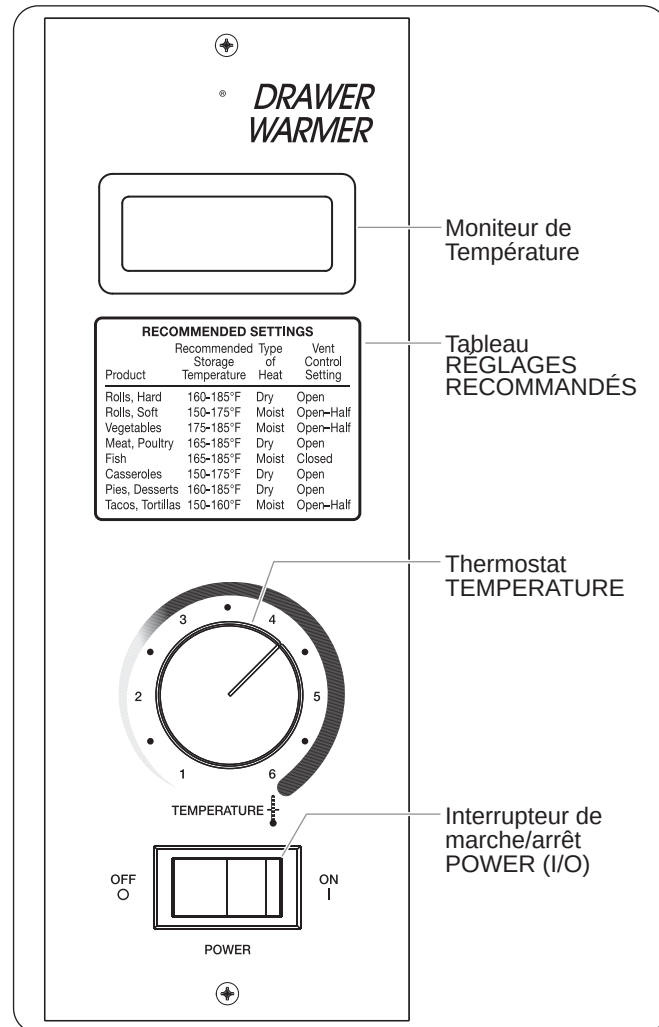


Figure 12. Panneau de commande

Guide de maintien au chaud des aliments

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

Généralités

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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

Nettoyage

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

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

AVIS

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

3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces.
 - Assurez-vous de contrôler et d'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.

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

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Commande Numérique de Temperature

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

Démarrage

1. Déplacez le(s) interrupteur(s) d'alimentation ON/OFF (marche/arrêt) (E/S) en position ON (marche).
 - Le régulateur de TEMPERATURE numérique correspondant sera sous tension et la température courante du tiroir ou "LO" apparaît sur l'affichage. "LO" indique que la température du tiroir est inférieure à 21°C (70°F).
2. Appuyez deux fois sur la touche **SET** du régulateur de TEMPERATURE numérique pour contrôler le point de réglage de température. Reportez-vous au tableau des REGLAGES RECOMMANDÉS sur le panneau de commande ou au GUIDE DE MAINTIEN AU CHAUD dans ce manuel.
 - Le point de réglage de température s'affiche pendant 10 secondes. Après 10 secondes, l'affichage repasse à la température courante de l'appareil. Pour modifier le point de réglage de température, référez-vous à "Modification du point de réglage de température" dans cette section.

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

⚠ 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.
3. Prévoyez 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

Arrêt

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

Modification du point de réglage de température

Procédez comme suit pour modifier le point de réglage de température de l'étagère chauffante.

1. Appuyez brièvement sur la touche **SET**. Le point de réglage de température courant apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** dans les 15 secondes pour modifier le point de réglage de température. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** pour accélérer le défilement des points de réglage. Si aucune touche n'est activée dans les 15 secondes, l'affichage repasse à la température en cours du tiroir.
3. Appuyez sur la touche **SET** ou attendez 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de réglage de température. L'affichage s'efface pendant deux secondes pour indiquer que le nouveau réglage a été accepté.

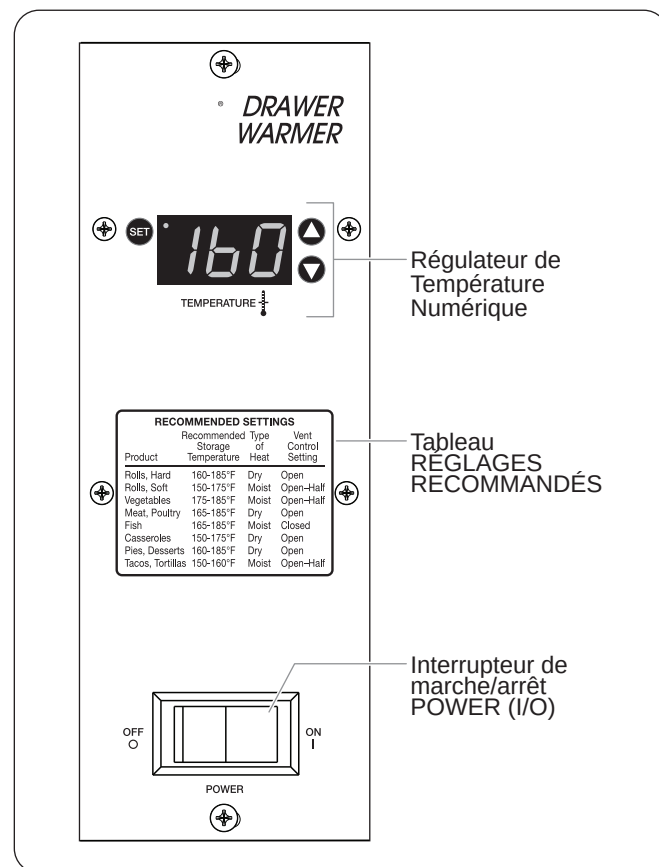


Figure 13. Panneau de Commande de Température Numérique

Roulettes de 76 mm (3")

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

AVIS

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

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

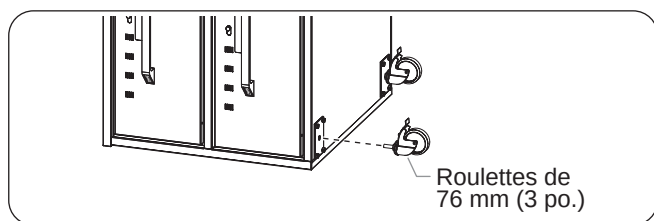


Figure 14. Installation des Roulettes

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

Roulettes pivotantes de 51 mm (2 po.)

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

Roulettes bloquantes de 102 mm (4 po.)

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

Roulettes bloquantes de 127 mm (5 po.)

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

Pieds réglables de 152 mm (6 po.)

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

Plaques d'aliments

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

ST PAN 2.....Grande plaque en acier inoxydable de 64 mm (2-1/2 po.) de profondeur — 324 L x 527 P x 64 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4.....Grande plaque en acier inoxydable de 102 mm (4 po.) de profondeur — 324 L x 527 P x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

HDW 6" PAN.....Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6 po.) de profondeur — 324 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")

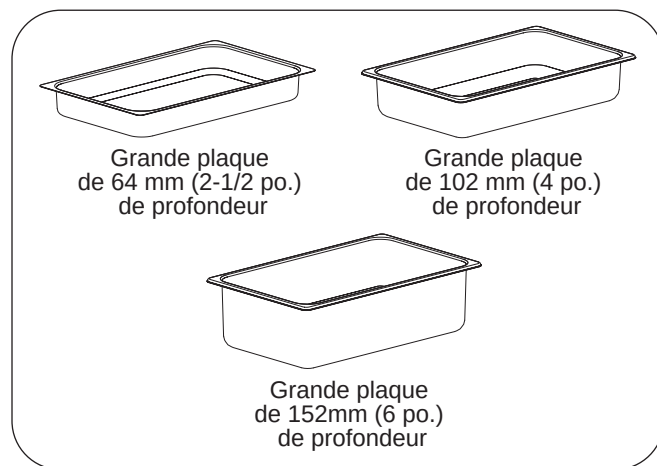


Figure 15. Plaques d'aliments en Acier Inoxydable

Bac d'eau/de Déversement

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

Cloison Contre les Éclaboussures

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

Protection Contre les Chips

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

Grille

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