

04/2013

# **Mod: DDW-2**

**Production code: HDW2**

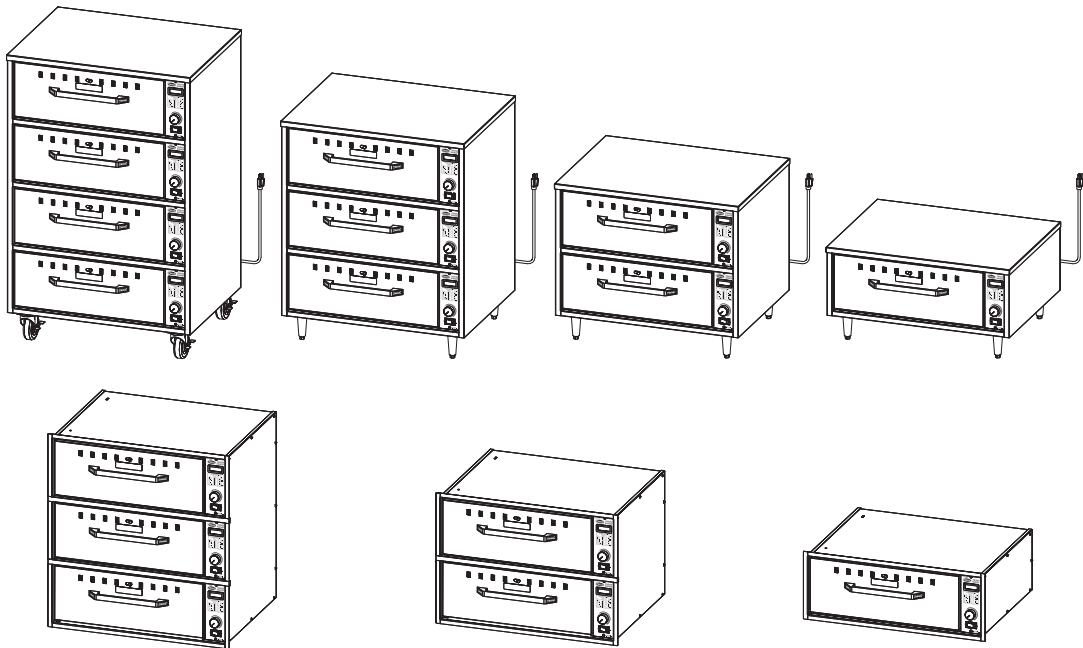


**Diamond**  
catering equipment

# 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!**

|                                                          |           |                                                        |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informazioni Importanti per il Proprietario</b> ..... | <b>62</b> | <b>Installazione</b> .....                             | <b>69</b> |
| <b>Introduzione</b> .....                                | <b>62</b> | Informazioni Generali .....                            | 69        |
| <b>Importanti Informazioni Sulla Sicurezza</b> .....     | <b>63</b> | Installazione dei modelli HDW-X e HDW-XN .....         | 69        |
| <b>Descrizione dei Modelli</b> .....                     | <b>64</b> | Installazione dei modelli HDW-XB e HDW-XBN .....       | 70        |
| <b>Indicazione dei Modelli</b> .....                     | <b>64</b> | <b>Funzionamento</b> .....                             | <b>71</b> |
| <b>Dati Tecnici</b> .....                                | <b>65</b> | Informazioni Generali .....                            | 71        |
| Configurazioni delle Spine.....                          | 65        | Guida al mantenimento dei cibi.....                    | 71        |
| Tabella di corrispondenza elettrica — HDW-X .....        | 65        | <b>Manutenzione</b> .....                              | <b>72</b> |
| Tabella dei Valori Elettrici Nominali —                  |           | Informazioni Generali .....                            | 72        |
| HDW-XN e HDW-XB .....                                    | 66        | Pulizia .....                                          | 72        |
| Tabella dei Valori Elettrici Nominali — HDW-XBN .....    | 67        | Rimozione Calcare e Depositi Minerali .....            | 72        |
| Capienza di Mantenimento dei Cibi .....                  | 67        | <b>Guida alla Soluzione dei Problemi</b> .....         | <b>73</b> |
| Dimensioni — HDW-X e HDW-XN .....                        | 68        | <b>Opzioni e Accessori</b> .....                       | <b>74</b> |
| Dimensioni — HDW-XB e HDW-XBN .....                      | 68        | <b>Garanzia Limitata Internazionale</b> .....          | <b>76</b> |
|                                                          |           | <b>Informazioni Sugli Interventi in Garanzia</b> ..... | <b>76</b> |

## INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

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

N. del modello \_\_\_\_\_

N. di serie \_\_\_\_\_

Tensione di alimentazione \_\_\_\_\_

Data di acquisto \_\_\_\_\_

.....

## INTRODUZIONE

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

Sulle unità a cassetto multiplo, ogni cassetto presenta controlli individuali per contenere una più ampia varietà di cibi caldi durante i periodi di massima affluenza.

I riscaldatori a cassetto di Hatco sono il frutto di un'ampia ricerca e di test 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.

Il presente manuale contiene le informazioni di sicurezza e le procedure di installazione e funzionamento per i riscaldatori a cassetto. 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.
- Le unità incassate devono essere installate da un elettricista qualificato. L'installazione deve essere conforme a tutti i codici elettrici locali. L'installazione da parte di personale non qualificato invaliderà la garanzia dell'unità e potrebbe portare scossa elettrica o bruciare, così come danni all'unità e/o ai suoi dintorni.
- 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

### PERICOLO DI INCENDIO:

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

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

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

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

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

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico 414-671-6350; fax 414-671-3976.



## 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

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

## Modelli HDW-X

I modelli HDW-X sono unità senza supporto disponibili in versioni con uno, due, tre e quattro cassettei. Le unità a uno, due e tre cassettei sono equipaggiate con gambe da 102 mm (4"). L'unità a quattro cassettei è equipaggiata con gambe in acciaio inossidabile da 152 mm (6"). I modelli HDW-X senza supporto comprendono un annesso cavo di alimentazione con spina di 1829 mm (6').

## Modelli HDW-XN

I modelli HDW-XN hanno tutte le caratteristiche dei modelli senza supporto HDW-X ma hanno una sagoma più stretta per le esigenze di spazi più piccoli. Queste unità sono disponibili in versioni con uno, due e tre cassettei.

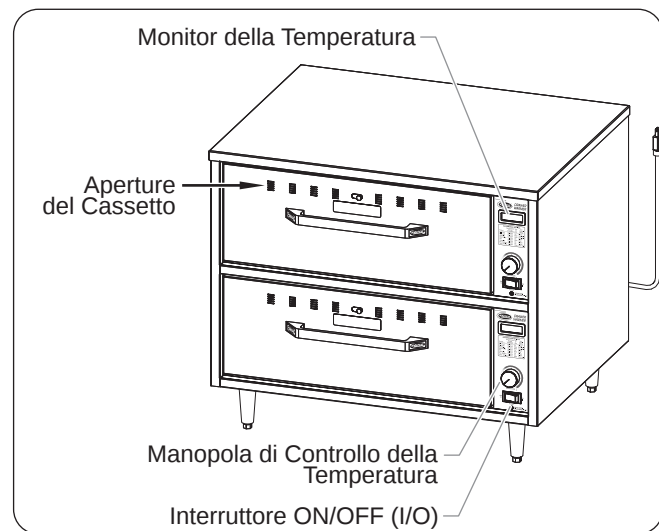


Figura 1. Modello HDW-2

**NOTA:** Per ulteriori informazioni su gambe o rotelle girevoli riferirsi alla sezione **OPTIONAL E ACCESSORI** di questo manuale.

## Modelli HDW-XB

I modelli HDW-XB sono unità disponibili in versioni con uno, due e tre cassettei.

## Modelli HDW-XBN

I modelli HDW-XBN hanno tutte le caratteristiche dei modelli senza supporto HDW-XB ma hanno una sagoma più stretta per le esigenze di spazi più piccoli. Queste unità sono disponibili in versioni con uno, due e tre cassettei.

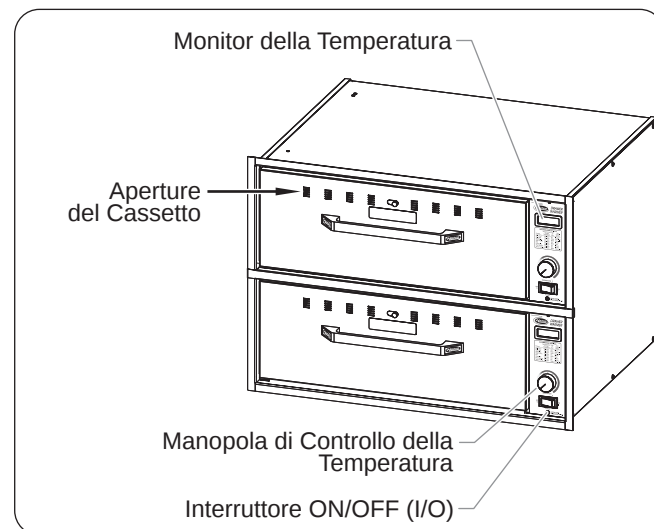


Figura 2. Modello HDW-2B

# INDICAZIONE DEI MODELLI

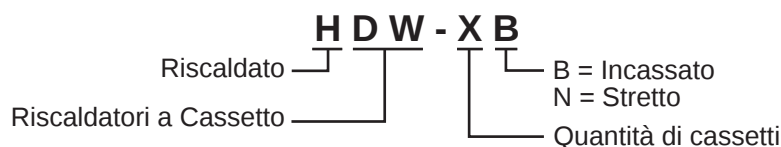


Figura 3. Descrizione dei Modelli

## Configurazioni delle spine

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

### **AVVERTENZA**

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

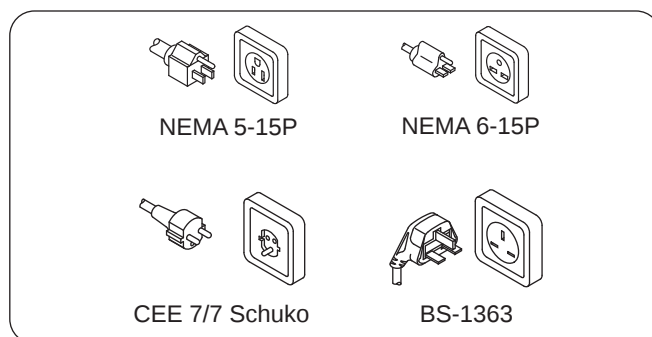


Figura 4. Configurazioni delle spine

*NOTA: Presa non fornita*

## Tabella di corrispondenza elettrica — Modelli HDW-X

| Modello | Tensione     | Watts     | Ampere  | Configurazione della Spina | Peso di Spedizione |
|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------|--------------------|
| 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.)  |

I dati elettrici nelle aree ombreggiate pertengono **esclusivamente ai modelli per l'internazionale**.

*NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.*

**Tabella di corrispondenza elettrica — Modelli HDW-XN**

| Modello | Tensione     | Watts     | Ampere  | Configurazione della Spina | Peso di Spedizione |
|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------|--------------------|
| 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.)  |

**Tabella di corrispondenza elettrica — Modelli HDW-XB**

| Modello | Tensione     | Watts     | Ampere  | Configurazione della Spina | Peso di Spedizione |
|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------|--------------------|
| HDW-1B  | 120          | 450       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 208          | 450       | 2.2     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 240          | 450       | 1.9     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 220          | 450       | 2.0     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 240          | 450       | 1.9     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 220-230 (CE) | 450-492   | 2.0-2.1 | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 230-240 (CE) | 413-450   | 1.8-1.9 | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
| HDW-2B  | 120          | 900       | 7.5     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 208          | 900       | 4.3     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 240          | 900       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 220          | 900       | 4.1     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 240          | 900       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 220-230 (CE) | 900-984   | 4.1-4.3 | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 230-240 (CE) | 826-900   | 3.6-3.8 | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
| HDW-3B  | 120          | 1350      | 11.3    | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 208          | 1350      | 6.5     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 240          | 1350      | 5.6     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 220          | 1350      | 6.1     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 240          | 1350      | 5.6     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 220-230 (CE) | 1350-1476 | 6.1-6.4 | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 230-240 (CE) | 1239-1350 | 5.4-5.6 | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |

Tabella di corrispondenza elettrica — Modelli HDW-XBN

| Modello | Tensione     | Watts     | Ampere  | Configurazione della Spina | Peso di Spedizione |
|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------|--------------------|
| HDW-1BN | 120          | 450       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 208          | 450       | 2.2     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 240          | 450       | 1.9     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 220          | 450       | 2.0     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 240          | 450       | 1.9     | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 220–230 (CE) | 450–492   | 2.0–2.1 | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
|         | 230–240 (CE) | 413–450   | 1.8–1.9 | Tubo Protettivo            | 40 kg (88 lbs.)    |
| HDW-2BN | 120          | 900       | 7.5     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 208          | 900       | 4.3     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 240          | 900       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 220          | 900       | 4.1     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 240          | 900       | 3.8     | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 220–230 (CE) | 900–984   | 4.1–4.3 | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
|         | 230–240 (CE) | 826–900   | 3.6–3.8 | Tubo Protettivo            | 72 kg (159 lbs.)   |
| HDW-3BN | 120          | 1350      | 11.3    | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 208          | 1350      | 6.5     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 240          | 1350      | 5.6     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 220          | 1350      | 6.1     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 240          | 1350      | 5.6     | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 220–230 (CE) | 1350–1476 | 6.1–6.4 | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |
|         | 230–240 (CE) | 1239–1350 | 5.4–5.6 | Tubo Protettivo            | 101 kg (223 lbs.)  |

I dati elettrici nelle aree ombreggiate pertengono **esclusivamente ai modelli per l'internazionale**.

*NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.*

### Capienza di mantenimento dei cibi

Un cassetto standard ha la capienza seguente:

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

## Dimensioni — Modelli HDW-X e HDW-XN

| Modello | Larghezza (A)       | Profondità (B)      | Altezza (C)          | Larghezza d'igombro (D) | Profondità d'igombro (E) |
|---------|---------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|
| HDW-1   | 749 mm<br>(29-1/2") | 575 mm<br>(22-5/8") | 279 mm<br>(11-1/16") | 629 mm<br>(24-3/4")     | 484 mm<br>(19-1/16")     |
| HDW-2   | 749 mm<br>(29-1/2") | 575 mm<br>(22-5/8") | 537 mm<br>(21-3/16") | 629 mm<br>(24-3/4")     | 484 mm<br>(19-1/16")     |
| HDW-3   | 749 mm<br>(29-1/2") | 575 mm<br>(22-5/8") | 794 mm<br>(31-1/4")  | 629 mm<br>(24-3/4")     | 484 mm<br>(19-1/16")     |
| HDW-4   | 749 mm<br>(29-1/2") | 575 mm<br>(22-5/8") | 1051 mm<br>(41-3/8") | 629 mm<br>(24-3/4")     | 484 mm<br>(19-1/16")     |
| HDW-1N  | 530 mm<br>(20-7/8") | 686 mm<br>(27")     | 279 mm<br>(11-1/16") | 408 mm<br>(16-1/8")     | 594 mm<br>(23-7/16")     |
| HDW-2N  | 530 mm<br>(20-7/8") | 686 mm<br>(27")     | 537 mm<br>(21-3/16") | 408 mm<br>(16-1/8")     | 594 mm<br>(23-7/16")     |
| HDW-3N  | 530 mm<br>(20-7/8") | 686 mm<br>(27")     | 794 mm<br>(31-1/4")  | 408 mm<br>(16-1/8")     | 594 mm<br>(23-7/16")     |

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

## Dimensioni — Modelli HDW-XB e HDW-XBN

| Modello | Larghezza (A)        | Profondità (B)       | Altezza (C)           | Larghezza d'igombro (D) | Profondità d'igombro (E) |
|---------|----------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| HDW-1B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 570 mm<br>(22-7/16") | 271 mm<br>(10-11/16") | 720 mm<br>(28-3/8")     | 248 mm<br>(9-13/16")     |
| HDW-2B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 570 mm<br>(22-7/16") | 529 mm<br>(20-13/16") | 720 mm<br>(28-3/8")     | 506 mm<br>(19-7/8")      |
| HDW-3B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 570 mm<br>(22-7/16") | 791 mm<br>(31-1/8")   | 720 mm<br>(28-3/8")     | 763 mm<br>(30-1/16")     |
| HDW-1BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 680 mm<br>(26-3/4")  | 271 mm<br>(10-11/16") | 500 mm<br>(19-11/16")   | 248 mm<br>(9-3/4")       |
| HDW-2BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 680 mm<br>(26-3/4")  | 529 mm<br>(20-13/16") | 500 mm<br>(19-11/16")   | 506 mm<br>(19-7/8")      |
| HDW-3BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 680 mm<br>(26-3/4")  | 791 mm<br>(31-1/8")   | 500 mm<br>(19-11/16")   | 763 mm<br>(30")          |

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

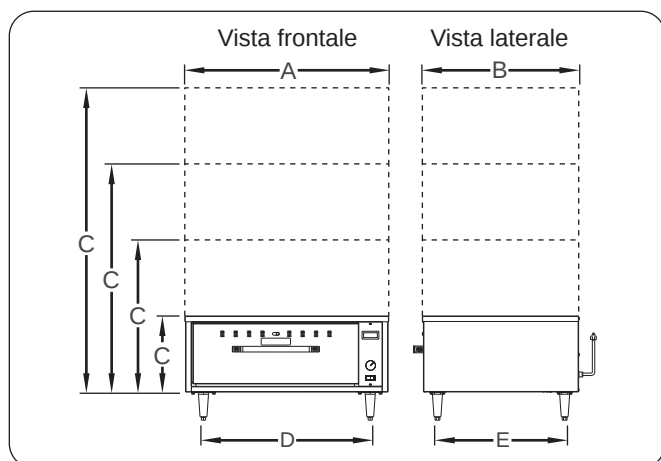


Figura 5. HDW-X e HDW-XN Dimensioni

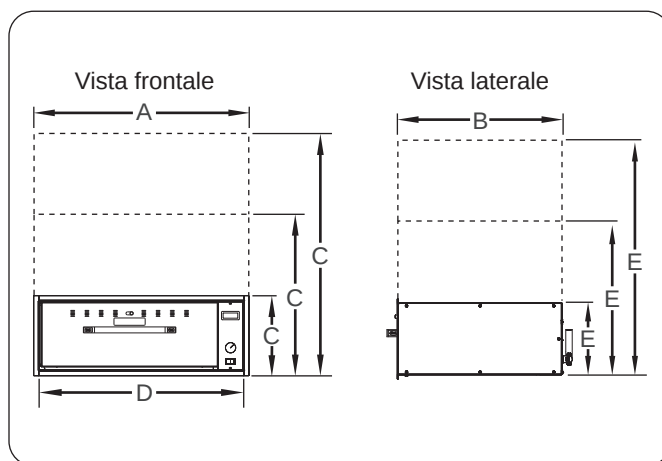


Figura 6. HDW-XB e HDW-XBN Dimensioni

## Informazioni Generali

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

### ⚠ AVVERTENZA

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

**PERICOLO DI INCENDIO:** Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1 pollice) 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.
2. Rimuovere il pacchetto informativo dal cassetto dell'unità.

**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.

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

## Installazione dei Modelli HDW-X e HDW-XN

I modelli HDW-X e HDW-XN sono unità senza supporto che richiedono l'installazione di gambe e rotelle girevoli prima della messa in funzione.

1. Rimuovere la busta di plastica contenente le quattro gambe o le rotelle girevoli dal cassetto dell'unità.
2. Con attenzione porre l'unità sul lato (richiede due persone).
3. Installare ogni gamba o rotella girevole. Riferirsi alla giusta procedura in questa sezione.
4. Riportare l'unità in verticale (richiede due persone). Se l'unità non è a livello o barcolla, ruotare la punta regolabile della gamba più corta per portarla a livello.

## Installare le Gambe

1. Infilare una gamba nel foro situato su un angolo dell'unità.
2. Avvitare a mano fino a quando non è serrata. Non stringere troppo.
3. Ripetere le fasi 1 e 2 per le restanti tre gambe.

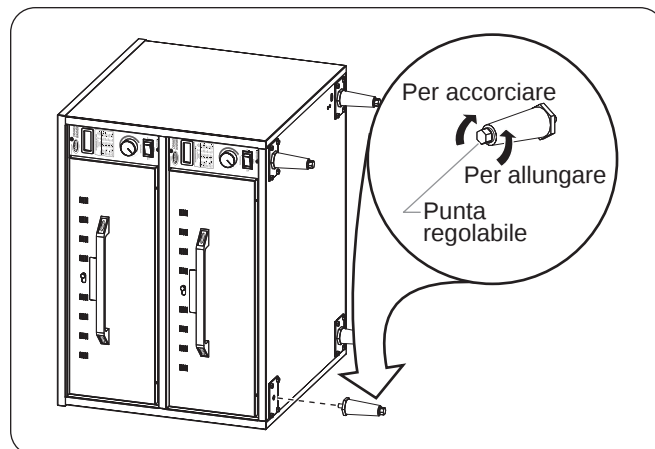


Figura 7. Installazione delle gambe

## Installare le Rotelle Girevoli

1. Allineare i quattro fori sulla piastra della rotella con i quattro fori sul fondo dell'unità su un angolo dell'unità.
2. Collocare un bullone attraverso ognuno dei fori nella piastra della rotella e nel fondo dell'unità. Avvitare saldamente.
3. Ripetere le fasi 1 e 2 per le restanti tre rotelle.

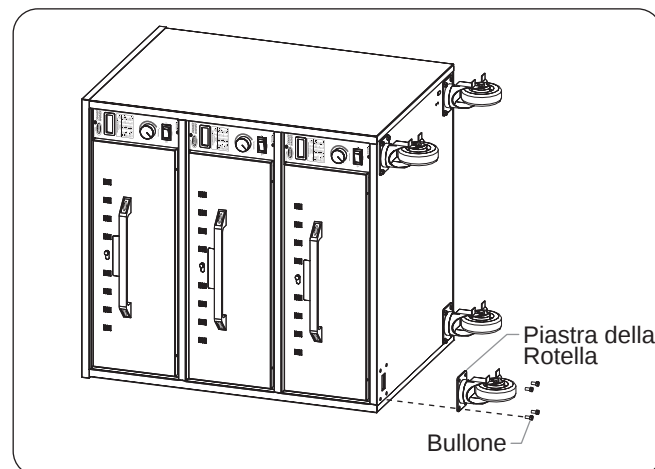


Figura 8. Installazione delle Rotelle sul Modello HDW-3

## Installazione dei Modelli HDW-XB e HDW-XBN

I modelli HDW-XB e HDW-XBN sono unità a incasso da installare in un mobiletto prima dell'uso.

### ⚠ AVVERTENZA

**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:** Le unità incassate devono essere installate da un elettricista qualificato. L'installazione deve essere conforme a tutti i codici elettrici locali. L'installazione da parte di personale non qualificato invaliderà la garanzia dell'unità e potrebbe portare scossa elettrica o bruciare, così come danni all'unità e/o ai suoi dintorni.

1. Tagliare un'apertura adeguata nel mobiletto. Riferirsi al grafico e all'illustrazione qui sotto per le dimensioni.

| Modello | Larghezza (A)      | Profondità (B)   | Altezza (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") |

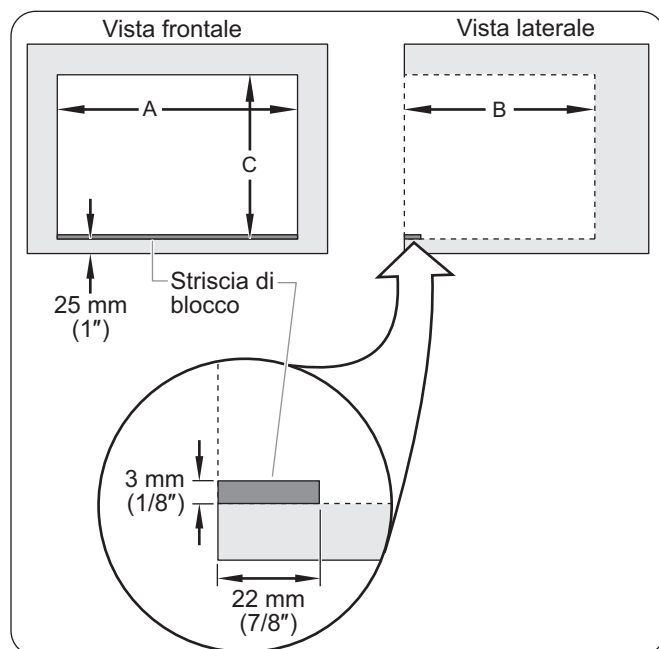


Figura 9. Dimensioni apertura e striscia di blocco

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

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

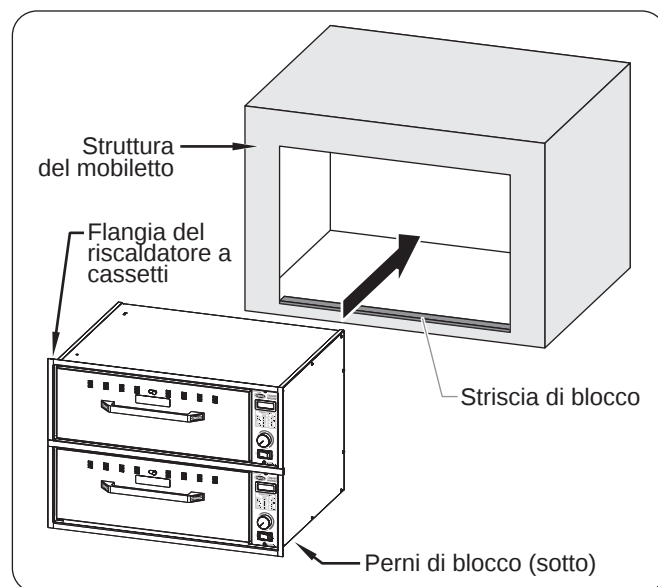


Figura 10. Installazione a incasso

## Informazioni Generali

Attenersi alla seguente procedura per utilizzare un riscaldatore a cassette. Ciascun cassetto può essere controllato e monitorato individualmente mediante le aperture di ventilazione regolabili per il controllo dell'umidità, un interruttore ON/OFF (I/O), una manopola di controllo della temperatura e un monitor della temperatura.

### ⚠ AVVERTENZA

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

#### Avvio

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

### ⚠ 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.

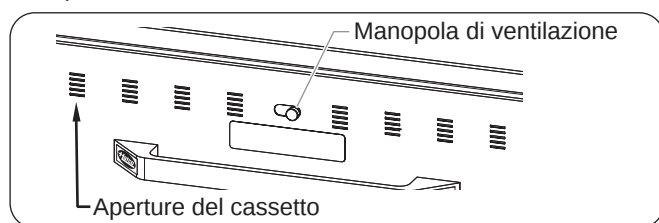


Figura 11. Aperture del cassetto

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

**NOTA:** Per ulteriore umidità, può essere aggiunta dell'acqua (approssimativamente 6 mm [1/4"] di acqua) alla vasca acqua/fuoriuscita opzionale prima di inserire il vassoio del cibo nel cassetto. Controllare periodicamente il livello dell'acqua. Aggiungere acqua quando necessario. E' consigliabile utilizzare un paraschizzi per evitare che l'acqua schizzi all'interno del mobiletto quando si apre o si chiude un cassetto. Se viene utilizzata acqua non distillata, la vasca richiederà una periodica pulizia e decalcificazione. Vedere la sezione MANUTENZIONE per le istruzioni per la decalcificazione.

**NOTA:** Il danno causato dall'acqua non è coperto da garanzia.

#### 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.

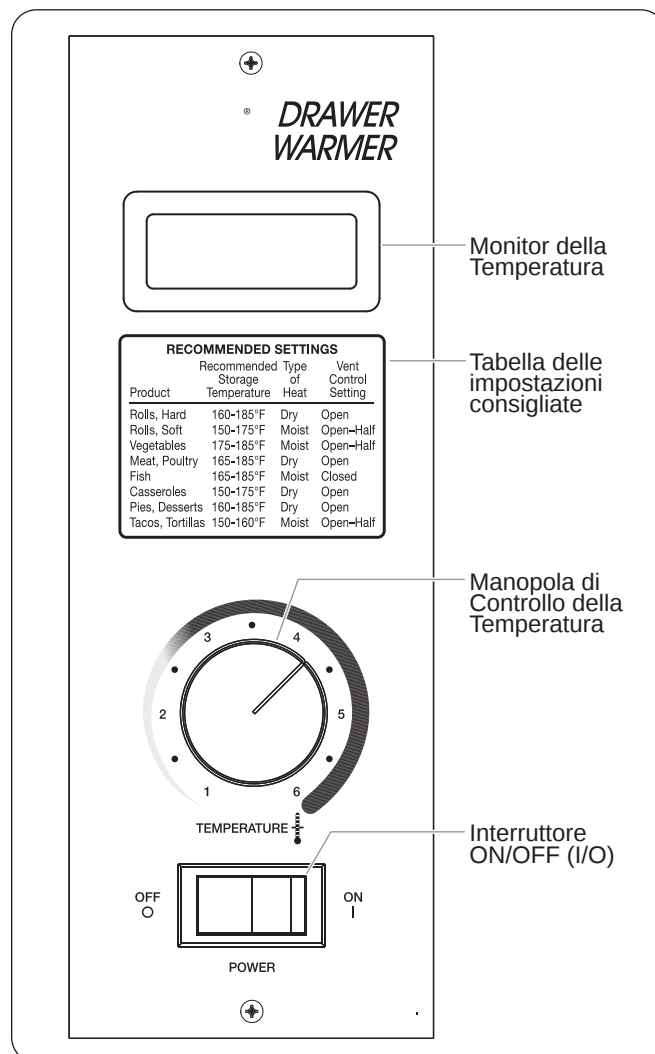


Figura 12. Pannello di controllo

## Guida al mantenimento dei cibi

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

## Informazioni Generali

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

### **⚠ AVVERTENZA**

#### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- 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.**
- **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.**

## Pulizia

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.
  - Controllare e pulire anche l'interno dell'unità. Pezzi di cibo possono cadere dalle teglie nella cavità del cassetto. **ATTENZIONE! Pericolo di ustioni — Non pulire la cavità del cassetto se l'unità è accesa o alimentata.**
4. Pulire l'intera unità asciugare con un panno pulito e asciutto.

## Rimozione Calcare e Depositi Minerali (Modelli con Vasca dell'acqua Opzionale)

Utilizzare la seguente procedura per la pulizia periodica e la decalcificazione della vasca dell'acqua.

*NOTA: Il calcare e il contenuto minerale dell'acqua utilizzata per il funzionamento quotidiano determinerà la frequenza della procedura di decalcificazione.*

*NOTA: Eseguire questa procedura quando l'unità non viene utilizzata per un periodo di tempo, come la fine della giornata.*

1. Chiudere l'unità, staccare il cavo di alimentazione (modelli senza supporto), e far raffreddare l'unità.
2. Dopo che l'unità si è raffreddata, rimuovere e svuotare la vasca dell'acqua.
3. Riempire la vasca dell'acqua con una miscela di 75% di acqua e 25 % di aceto bianco fino a quando copre il calcare e i depositi minerali.
4. Collocare nell'unità la vasca dell'acqua con soluzione decalcificante.
5. Inserire la spina e accendere l'unità. Lasciar funzionare l'unità per 30 minuti.
6. Spegnerne l'unità e staccare il cavo di alimentazione (modelli senza supporto).
7. Lasciare nella vasca dell'acqua la soluzione decalcificante per almeno due ore (il tempo richiesto varierà in base alla quantità di depositi nella vasca dell'acqua).
8. Rimuovere la vasca dell'acqua e togliere la soluzione decalcificante.
9. Continuare a riempire e sciacquare la vasca dell'acqua con acqua pulita fino a quando la vasca è pulita.
10. Collocare la vasca dell'acqua pulita nell'unità. Inserire la spina e riempire la vasca dell'acqua come al solito per il funzionamento giornaliero (si consiglia 6 mm [1/4"] di acqua).

*NOTA: Se il calcare e i depositi minerali sono ancora presenti nella vasca dell'acqua, ripetere questa procedura e aumentare il tempo di sosta della miscela decalcificante nella vasca dell'acqua.*

**⚠ 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:** 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.

| 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.                                                                                  |
|                           | Bacinella bagnomaria opzionale vuota o non installata.                    | Installare e/o rabboccare la bacinella con acqua pulita. Controllare il livello di umidità regolando le aperture di ventilazione. |
| Prodotto troppo umido.    | Apertura di ventilazione aperta.                                          | Chiudere le aperture di ventilazione del cassetto.                                                                                |
|                           | Bacinella bagnomaria opzionale installata, ma non necessaria.             | Estrarre la bacinella bagnomaria dal cassetto.                                                                                    |
| L'unità non funziona.     | Il cavo di alimentazione dell'unità non è inserito nella presa elettrica. | Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente appropriata.                                                            |
|                           | L'unità non è accesa.                                                     | Portare l'interruttore generale 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.                                                  |
|                           | Termostato interno difettoso.                                             | Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.                                                  |
|                           | L'elemento riscaldante è fulminato.                                       | Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.                                                  |

## Controllo Digitale della Temperatura

Controllo Digitale della Temperatura è installato della ditta e sostituisce lo standard pannello di controllo calore del cassetto. Utilizzare la seguente procedura per far funzionare il Controllo Digitale della Temperatura.

### Avviamento

1. Muovere l'interruttore/i ON/OFF (I/O) nella posizione ON.
  - Il corrispondente Controllore digitale della TEMPERATURA infonderà energia e la temperatura attuale del cassetto oppure apparirà "LO" sul display. "LO" indica che la temperatura del cassetto è al di sotto dei 21°C (70°F).
2. Premere due volte il tasto **SET** sul Controllore digitale della TEMPERATURA per verificare la temperatura preimpostata. Vedere la tabella REGOLAMENTAZIONI CONSIGLIATE sul pannello di controllo oppure la GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEL CIBO in questo manuale.
  - La temperatura preimpostata sarà mostrata per 10 secondi. Dopo 10 secondi, il display ritornerà alla temperatura corrente dell'unità. Per modificare la temperatura preimpostata, riferirsi alla procedura "Modificazione della Temperatura Preimpostata" in questa sezione.

**NOTA:** Il controllore digitale della temperature è pre-regolato in fabbrica a una temperatura preimpostata di 85°C (185°F). Una volta che la temperatura preimpostata viene modificata, la nuova temperatura rimarrà in memoria fino a quando non sarà di nuovo modificata. La temperatura preimpostata va da un minimo di 21°C (70°F) a un massimo di 93°C (200°F).

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

### Arresto

1. Muovere l'interruttore ON/OFF (I/O) nella posizione OFF (O). Il controllore digitale della temperatura e il cassetto riscaldato si spegneranno.

## Modificare la Temperatura Preimpostata

Utilizzare la seguente procedura per modificare la temperatura preimpostata del ripiano riscaldato.

1. Premere e rilasciare il tasto **SET**. La temperatura preimpostata corrente sarà mostrata sul display.
2. Premere il tasto **▲** oppure il tasto **▼** entro 15 secondi per modificare la temperatura impostata. Premendo e tenendo il tasto **▲** oppure il tasto **▼** scorreranno più velocemente tra le temperature preimpostate. Se non viene premuto nessun tasto entro 15 secondi, il display ritornerà alla temperatura corrente del cassetto.
3. Premere il tasto **SET** oppure aspettare 15 secondi per bloccare la nuova temperatura preimpostata. Il display rimarrà vuoto per due secondi per mostrare che la nuova regolazione è stata accettata.

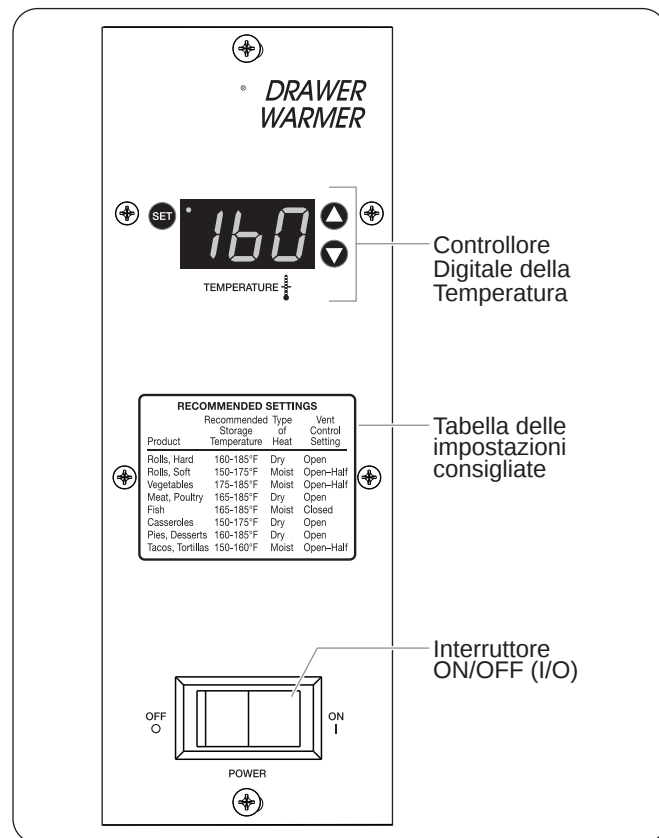


Figura 13. Pannello Controllo Digitale della Temperatura

### Rotelle di 76 mm (3")

Rotelle girevoli da 76 mm (3") sono disponibili per unità senza supporto con uno, due e tre cassetti. Le rotelle bloccanti da 76 mm (3") aggiungono 108 mm (4-1/4") all'altezza dell'unità. Attenersi alla seguente procedura per installare le rotelle sulla base dell'unità.

#### AVVISO

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

1. Rimuovere qualsiasi bacinella dai cassetti dell'unità.
2. Adagiare attentamente l'unità sul fianco destro o sinistro (richiede due persone).
3. Rimuovere le gambe, se installate.
5. Installare la rotella nel foro da cui è stata rimossa la gamba. Serrare a fondo.

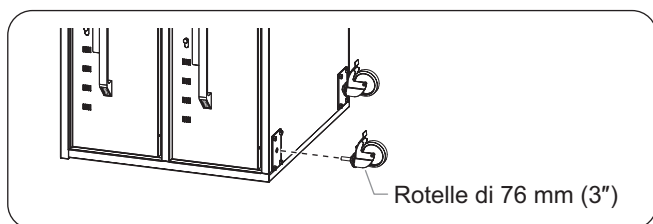


Figura 14. Installazione delle rotelle

6. Ripetere i passaggi 3 e 4 per le altre tre rotelle.
7. Riportare l'unità in verticale (richiede due persone).

### Rotelle girevoli da 51 mm (2")

Rotelle girevoli da 51 mm (2") sono disponibili per unità senza supporto con uno, due e tre cassetti. Le rotelle bloccanti da 51 mm (2") aggiungono 64 mm (2-1/2") all'altezza dell'unità.

### Rotelle bloccanti da 102 mm (4")

Rotelle bloccanti da 102 mm (4") sono disponibili per unità senza supporto con uno, due, tre e quattro cassetti. Le rotelle bloccanti da 102 mm (4") aggiungono 133 mm (5-1/4") all'altezza dell'unità.

### Rotelle bloccanti da 127 mm (5")

Rotelle bloccanti da 127 mm (5") sono disponibili per unità senza supporto con uno, due, tre e quattro cassetti. Le rotelle bloccanti da 127 mm (5") aggiungono 159 mm (6-1/4") all'altezza dell'unità.

### Gambe regolabili da 152 mm (6")

Le gambe regolabili in acciaio inossidabile da 152 mm (6") sono disponibili per unità senza supporto con uno, due, tre e quattro cassetti. Le gambe regolabili da 152 mm (6") aggiungono 152 mm (6") all'altezza dell'unità.

### Vasche del Cibo

Le vasche accessorie per il cibo in acciaio inossidabile sono disponibili in varie misure.

**ST PAN 2**..... Vasca grande in acciaio inossidabile con una profondità di 64 mm (2-1/2") — 324 W x 527 D x 64 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

**ST PAN 4**..... Vasca grande in acciaio inossidabile con una profondità di 102 mm (4") — 324 W x 527 D x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

**HDW 6" PAN**..... Vasca grande in acciaio inossidabile con una profondità di 152 mm (6") — 324 W x 527 D x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")

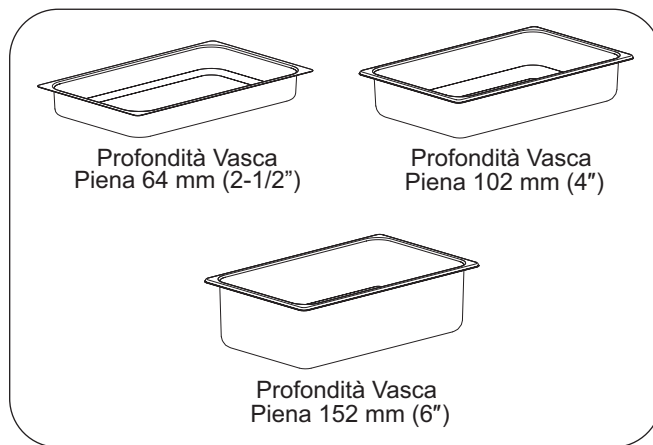


Figura 15. Vasche per il Cibo in Acciaio Inossidabile

### Vasca Acqua/Fuoriuscita

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

### Paraschizzi

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

### Protezione Briciole

La protezione briciole ripara completamente l'elemento riscaldante, prevenendo ogni cibo, come le tortilla, dal contatto diretto con l'elemento riscaldante.

### Treppiedi

Un treppiedi solleva il cibo di 13 mm (1/2") dal fondo di una vasca grande.