

04/2013

Mod: DDW-3

Production code: HDW3

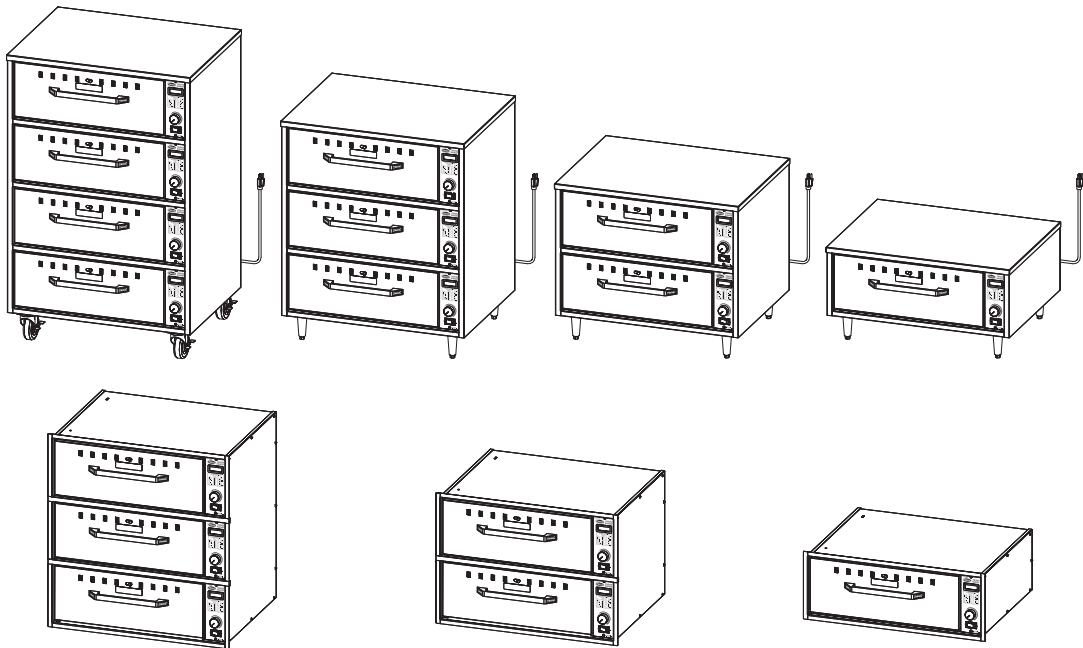


Diamond
catering equipment

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!

Información Importante para el Propietario	32	Instalación	39
Introducción	32	Generalidades	39
Información Importante de Seguridad	33	Instalación de los Modelos HDW-X y HDW-XN	39
Descripción del Modelo	34	Instalación de los Modelos HDW-XB y HDW-XBN	40
Denominación del Modelo	34	Operación	41
Especificaciones	35	Generalidades	41
Configuraciones del Enchufe	35	Guía de Conservación de los Alimentos	41
Cuadro de Clasificación Eléctrica—HDW-X	35	Mantenimiento	42
Cuadro de Clasificación Eléctrica—		Generalidades	42
HDW-XN y HDW-XB	36	Limpieza	42
Cuadro de Clasificación Eléctrica—HDW-XBN	37	Eliminación de los Depósitos de Cal y de Minerales	42
Capacidad Máxima de Conservación	37	Guía de Resolución de Problemas	43
Dimensiones—HDW-X y HDW-XN	38	Opciones y Accesorios	44
Dimensiones—HDW-XB y HDW-XBN	38	Garantía Internacional Limitada	46
		Información del Servicio de Garantía	46

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

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

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____
.....

INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

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

AVISO

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



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

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

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO:

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

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

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

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

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

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

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

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

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

AVISO

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

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

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

E

Todos los Modelos

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

Modelo HDW-X

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

Modelo HDW-XN

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

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

Modelo HDW-XB

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

Modelo HDW-XBN

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

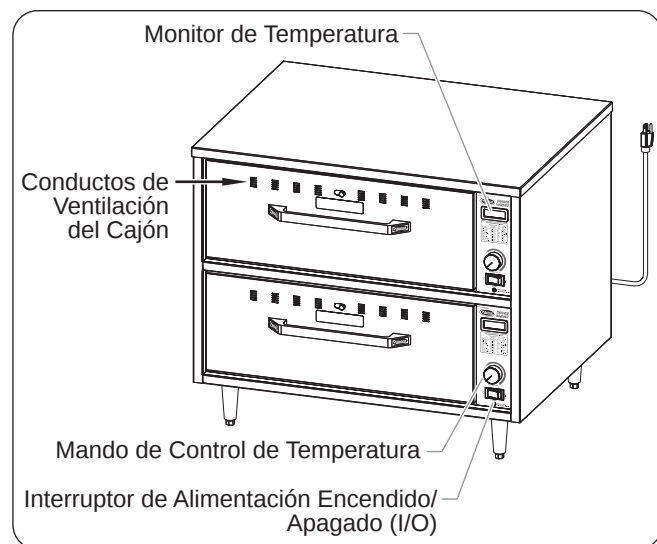


Figura 1. Modelo HDW-2

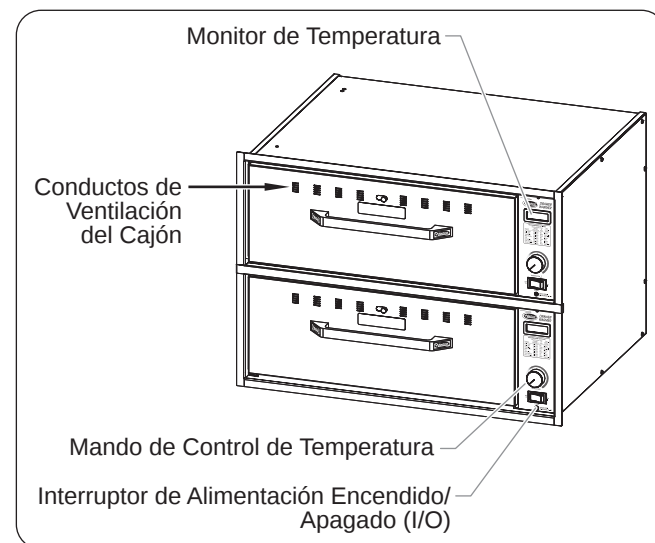


Figura 2. Modelo HDW-2B

DENOMINACIÓN DEL MODELO

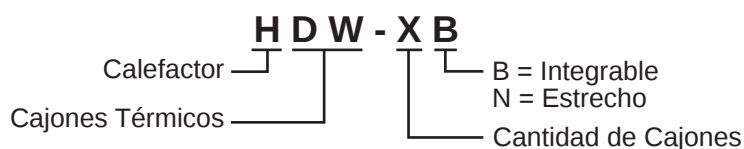


Figura 3. Denominación del Modelo

Configuraciones del Enchufe

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



NEMA 5-15P



NEMA 6-15P



CEE 7/7 Schuko



BS-1363

Figura 4. Configuraciones del Enchufe
no proporciona el tomacorriente.

NOTA:

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-X

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
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.)

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

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

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-XN

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
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.)

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-XB

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

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos HDW-XBN

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

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

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

Capacidad Máxima de Conservación

El cajón estándar tiene la siguiente capacidad:

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

Dimensiones — Modelos HDW-X y HDW-XN

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las Patas (D)	Profundidad de las Patas (E)
HDW-1	749 mm (29-1/2")	575 mm (22-5/8")	279 mm (11-1/16")	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: Añada 102 mm (4") a la Altura (C) en el caso de las unidades con patas de plástico estándar de 102 mm (4"). Para obtener información adicional sobre las patas o las ruedas, consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS de este manual.

Dimensiones — Modelos HDW-XB y HDW-XBN

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las Patas (D)	Profundidad de las Patas (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: Añada 35 mm (1-3/8") a la Profundidad (B) para calcular las dimensiones de profundidad incluyendo el conector del conducto.

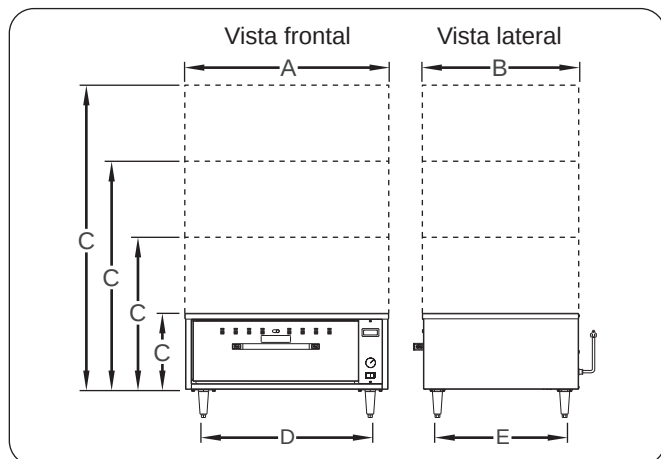


Figura 5. HDW-X y HDW-XN Dimensiones

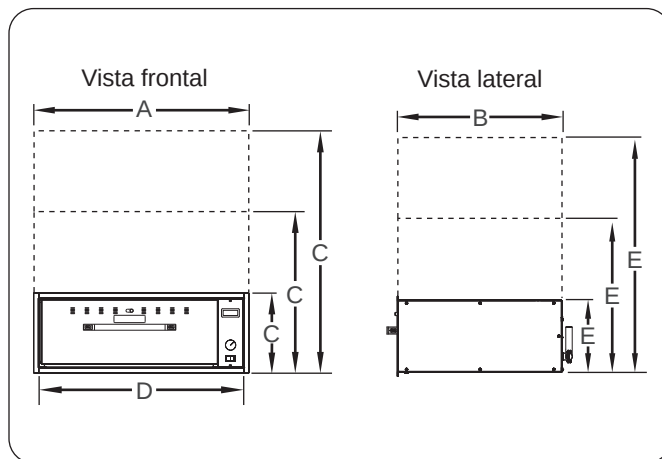


Figura 6. HDW-XB y HDW-XBN Dimensiones

Generalidades

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

AVISO

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

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

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

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

Instalación de los Modelos HDW-X y HDW-XN

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

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

Instalación de las Patas

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

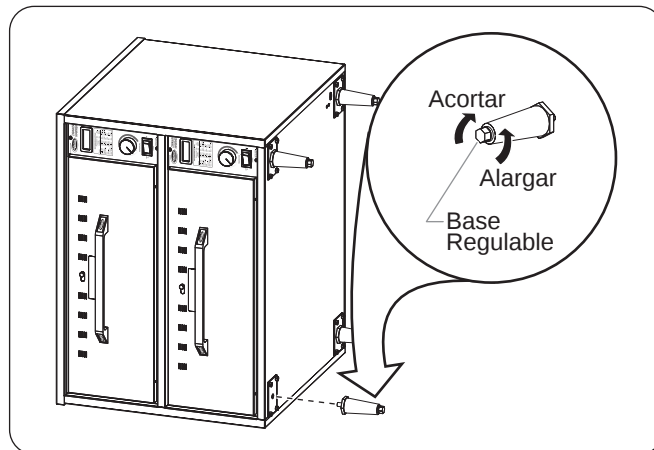


Figura 7. Instalación de las Patas — modelo HDW-2

Instalación de las Ruedas

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

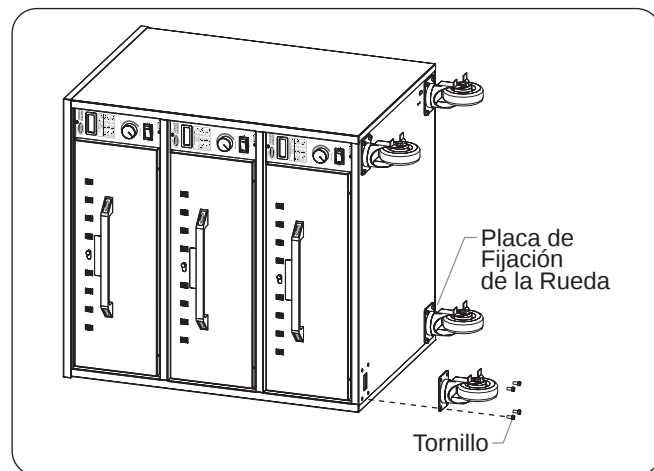


Figura 8. Instalación de las ruedas en el modelo HDW-3

Instalación de los Modelos HDW-XB y HDW-XBN

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (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")

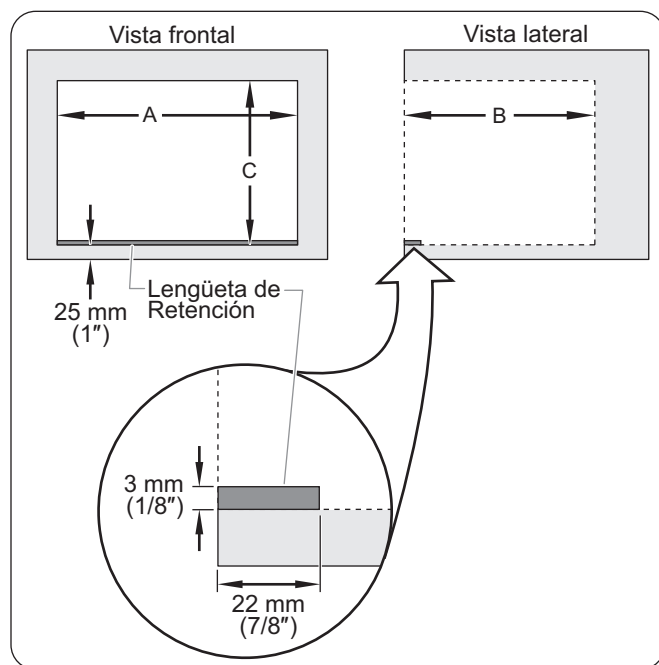


Figura 9. Dimensiones de la abertura y de la lengüeta de retención

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

2. Instale una lengüeta de retención (no suministrada con la unidad) en el borde inferior frontal del interior de la abertura realizada en el armario.
3. Asegúrese de que la cavidad del armario dispone de una toma de corriente puesta a tierra y de que el voltaje, tamaño y configuración de clavija son los adecuados. Consulte la sección Especificaciones de este manual para obtener más información.
4. Introduzca la parte trasera de la unidad en la cavidad del armario, asegurándose de que el cable de alimentación entra en primer lugar.
5. Asegúrese de que un electricista cualificado conecta los cables del conducto de la unidad a la toma de corriente situada en el interior del armario.
6. Antes de introducir completamente la unidad en la cavidad del armario, aplique unas gotas de adhesivo (cualquiera que haya sido aprobado por la NFS estadounidense) entre el reborde de la unidad y la cara frontal del armario.
7. Introduzca la unidad en la cavidad del armario hasta que los pasadores de bloqueo queden por detrás de la lengüeta de retención. Para verificar que la instalación se ha realizado correctamente, tire del cajón inferior hasta el máximo permitido; a continuación vuelva a tirar con suavidad y compruebe que la unidad permanece inmóvil en su posición.

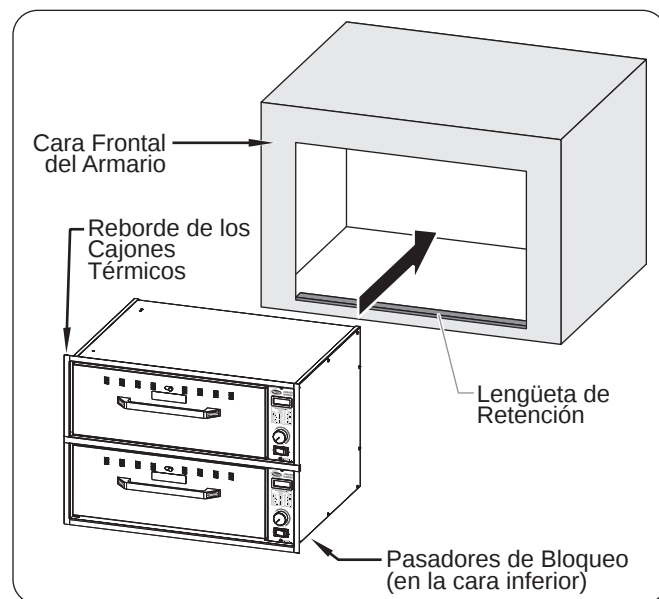


Figura 10. Instalación de las unidades integrables

Generalidades

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Encendido

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

⚠ ATENCIÓN

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

PELIGRO DE QUEMADURAS:

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

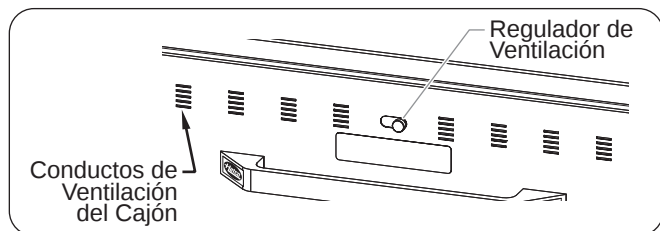


Figura 11. Conductos de Ventilación del Cajón

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

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

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

Apagado

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

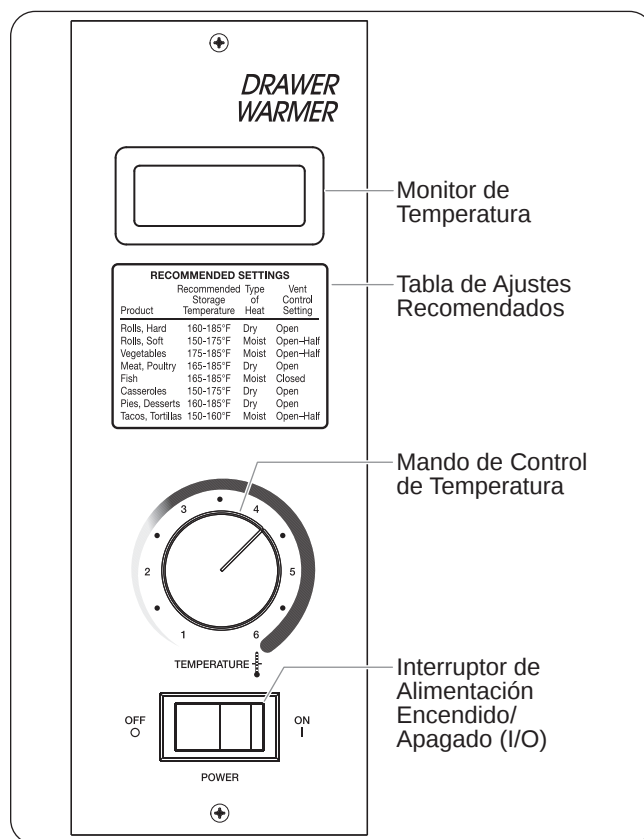


Figura 12. Cuadro de Mandos

Guía de Conservación de los Alimentos

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

Generalidades

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

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

Limpieza

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

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

AVISO

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Controlador de Temperatura Digital

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

Puesta en Marcha

1. Coloque el interruptor de alimentación encendido/apagado (I/O) en la posición de encendido (I).
 - El correspondiente controlador digital de temperatura se encenderá y la pantalla mostrará la temperatura actual del cajón o el mensaje "LO". "LO" indica que la temperatura del cajón es inferior a 21°C (70°F).
2. Pulse dos veces la tecla **SET** situada en el controlador de temperatura digital para comprobar la temperatura programada. Consulte la tabla de Ajustes Recomendados situada en el cuadro de mandos o la Guía de Conservación de los Alimentos incluida en este manual.

- La temperatura programada se mostrará durante 10 segundos. Transcurridos estos 10 segundos, la pantalla volverá a indicar la temperatura actual del estante en funcionamiento. Para modificar la temperatura programada, consulte el apartado Cambio de la Temperatura Programada incluido en esta sección.

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

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

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

Apagado

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

Cambio de la Temperatura Programada

Siga el procedimiento descrito a continuación para modificar la temperatura programada para el estante en funcionamiento.

1. Pulse la tecla **SET** y suéltela. La pantalla mostrará el valor actual para la temperatura programada.
2. Tiene 15 segundos para pulsar la tecla **▲** o la tecla **▼** para modificar la temperatura programada. Si desea avanzar por los distintos valores de temperatura programada a mayor velocidad, mantenga la tecla **▲** o la tecla **▼** pulsada. Si transcurridos los 15 segundos no ha pulsado ninguna tecla, la pantalla volverá a mostrar la temperatura actual del estante en funcionamiento.
3. Pulse la tecla **SET** o espere 15 segundos para fijar el nuevo valor de temperatura programada. La pantalla permanecerá en blanco durante dos segundos para confirmar que el nuevo valor ha quedado establecido.

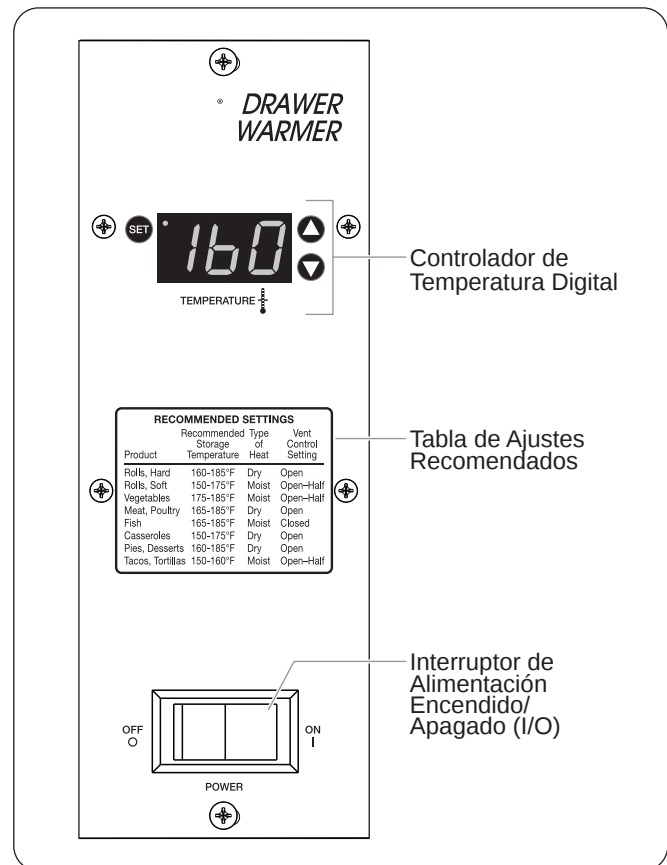


Figura 13. Panel del Controlador de Temperatura Digital

Ruedas Fijas de 76 mm (3")

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

AVISO

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

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

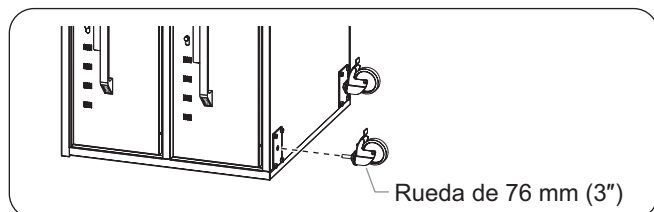


Figura 14. Instalación de las Ruedas

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

Ruedas Giratorias de 51 mm (2")

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

Ruedas Fijas de 102 mm (4")

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

Ruedas Fijas de 127 mm (5")

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

Patas Regulables de 152 mm (6")

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

Bandejas para Alimentos

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

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

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

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

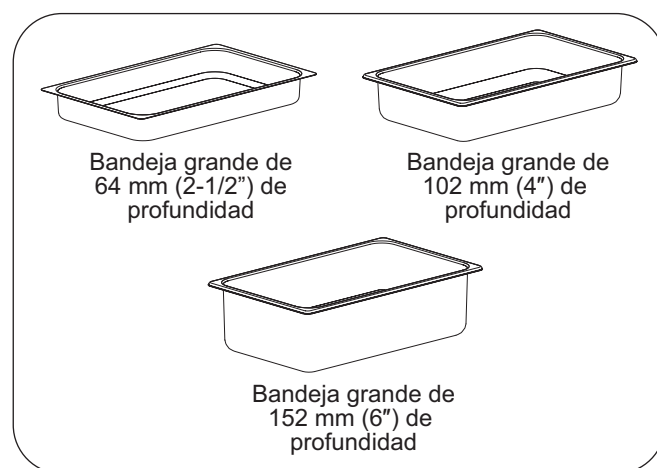


Figura 15. Bandejas para Alimentos en Acero Inoxidable

Bandeja para Agua/Protectora

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

Pantalla Anti-Salpicaduras

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

Protector de Resistencias

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

Soporte

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