



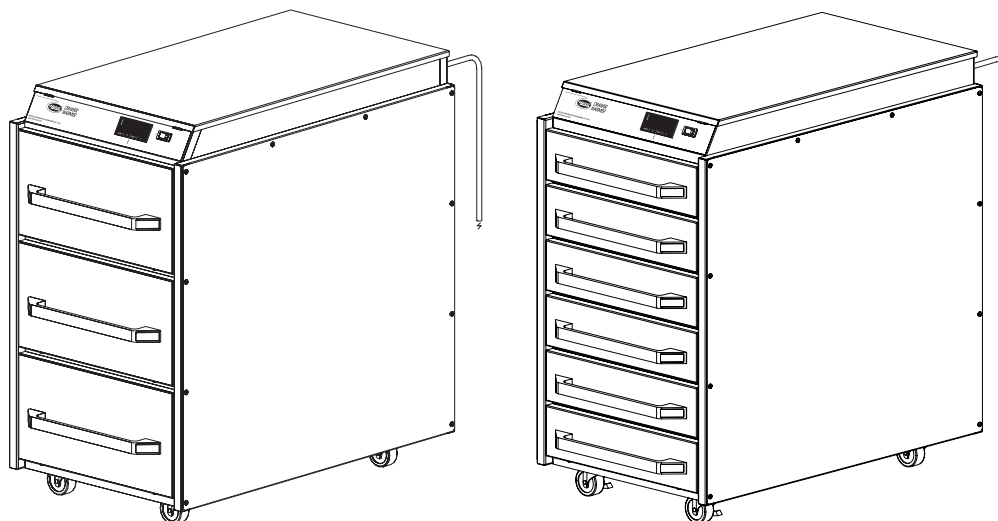
Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Convected Drawer Warmer

CDW-3N Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non-CE Models



Cajón calentaplatos por aire de convección Serie CDW-3N Manual de Instalación y Operación P 12 ¡Regístrese en línea!	Tiroirs chauffants à convection Série CDW-3N Manuel d'installation et d'utilisation P 22 S'inscrire en ligne!
Warmhalteschrank mit Konvektionsheizsystem Serie CDW-3N Installations- und Bedienungshandbuch P 32 Registrieren Sie sich online!	Riscaldatore a cassette a convezione Serie CDW-3N Manuale per l'installazione e l'uso P 43 Registratevi online!
Convectieladenwarmer Serie CDW-3N Handleiding voor Installatie en Bediening P 53 Registreer online!	

Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Unlocking the Temperature Controller.....	8
Model Description	4	Changing the Setpoint Temperature.....	8
Model Designation	4	Maintenance	8
Specifications	5	General.....	8
Plug Configurations	5	Daily Cleaning	8
Electrical Rating Chart.....	5	Troubleshooting Guide	9
Dimensions.....	5	Options and Accessories	10
Installation	6	Service Information	10
General.....	6	International Limited Warranty	11
Installing the Drawer Warmer	6		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the back of the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of product and its electronic components, contact supplier where product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Hatco Convected Drawer Warmers are designed to keep foods at optimum serving temperatures without affecting quality. They are built for tough kitchen duty with rugged stainless steel construction, heavy-duty hardware, stainless steel slides, and positive-closing drawers. The Convected Drawer Warmers' unique air-flow forces warm air throughout the unit, creating a blanket-effect of dry heat around the food product.

Hatco Convected Drawer Warmers are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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

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



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

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

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into the unit.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

**WARNING****FIRE HAZARD:**

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

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding preheated food product only.

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

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

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

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

**CAUTION****BURN HAZARD:**

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

Locate unit in an area that is convenient for use. The location should be level and strong enough to support the weight of the unit and contents.

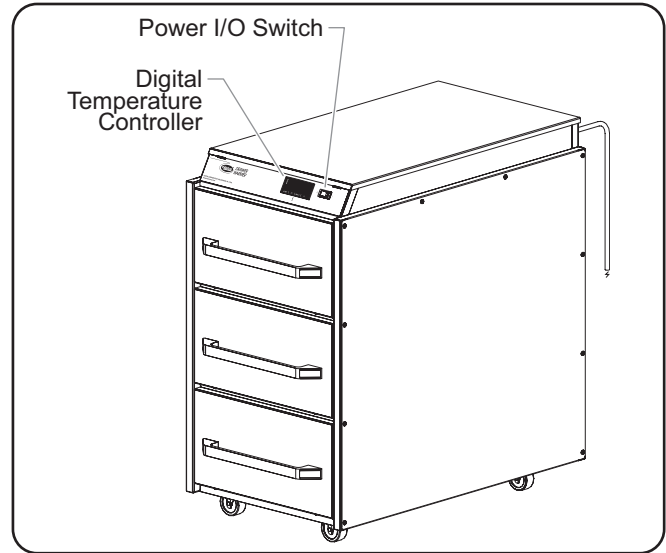
NOTICE

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

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

NOTE: Refer to the **OPTIONS AND ACCESSORIES** section for additional available features.

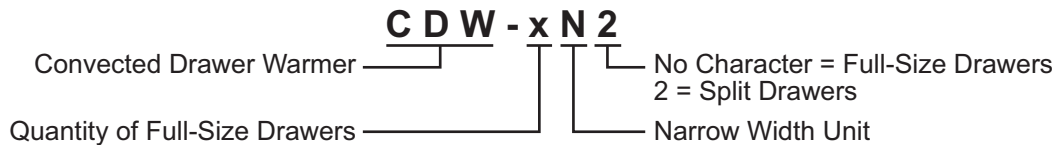
The CDW-3N model has three individual drawers that each hold a full-size food pan up to 152 mm (6") deep (pans included). It features a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) switch that control the temperature and power for the entire unit.



Model CDW-3N

The CDW-3N2 model has six individual drawers that each hold a full-size food pan up to 64 mm (2-1/2") deep (pans not included). It features a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) switch that control the temperature and power for the entire unit.

MODEL DESIGNATION



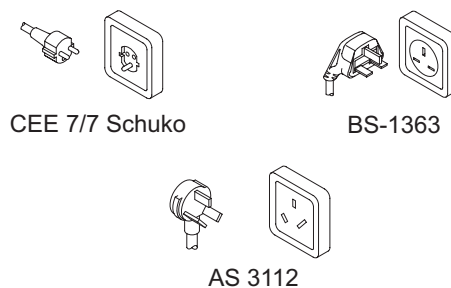
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the back of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

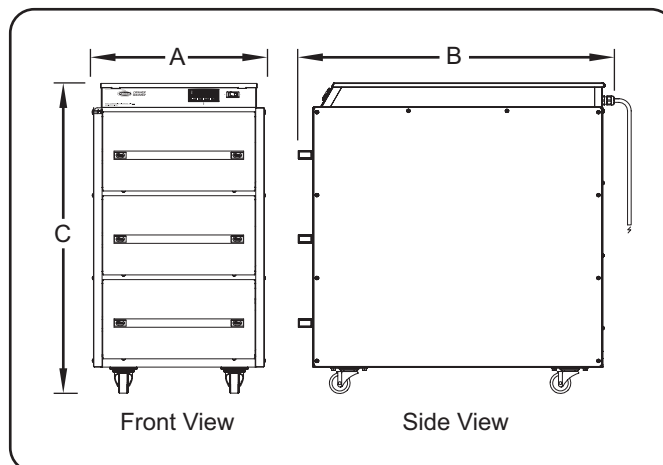
NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



General

The Convected Drawer Warmer is shipped with most components pre-assembled. Casters or legs must be installed on location. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.

WARNING

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

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

NOTE: The unit must be transported in the upright position.

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Make sure the desired installation location is appropriate.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
 - Make sure the unit is located on solid, level flooring.
 - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
4. Install the unit.

Installing the Drawer Warmer

Convected Drawer Warmers are freestanding units that require the installation of legs or casters as well as anti-tip protection before operation.

1. Remove the plastic bag containing the four legs or casters from the drawer of the unit.
2. Remove any pans from the drawers of the unit.

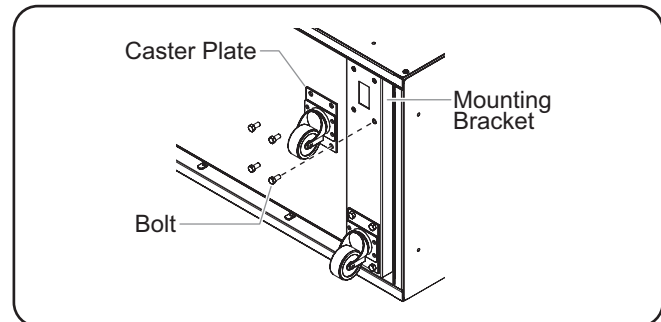
NOTICE

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

3. Carefully lay the unit on its left or right side (requires two people).
4. Install each leg or caster. Refer to the appropriate procedure in this section.
5. Return the unit to its upright position (requires two people). For units on legs — If the unit is not level or rocks, turn the adjustable tip/flange of the appropriate leg to level the unit.
6. Install the appropriate anti-tip protection. Refer to the procedure in this section.
 - Make sure the unit is level before fastening leg flanges to the floor in the anti-tip protection procedure.

Installing Casters

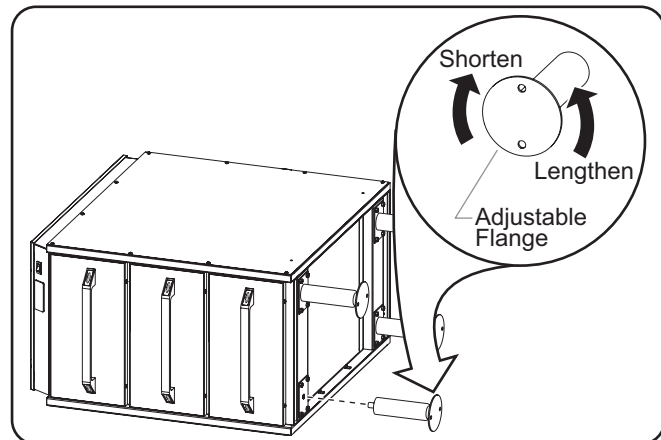
1. Align the four holes on the caster plate with the four holes in the bottom of the unit at one corner of the unit.
2. Install a bolt through each of the holes in the caster plate and into the bottom of the unit. Tighten securely.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three casters.



Caster Installation

Installing Legs

1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



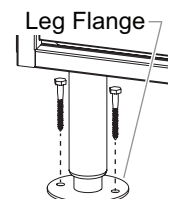
Leg Installation

Installing Anti-Tip Protection

Freestanding units may require anti-tip protection by either freestanding the leg flanges to the floor or installing the Anti-Tip Wall Bracket supplied with the unit (both available at time of order from Hatco).

Fastening Leg Flanges to the Floor

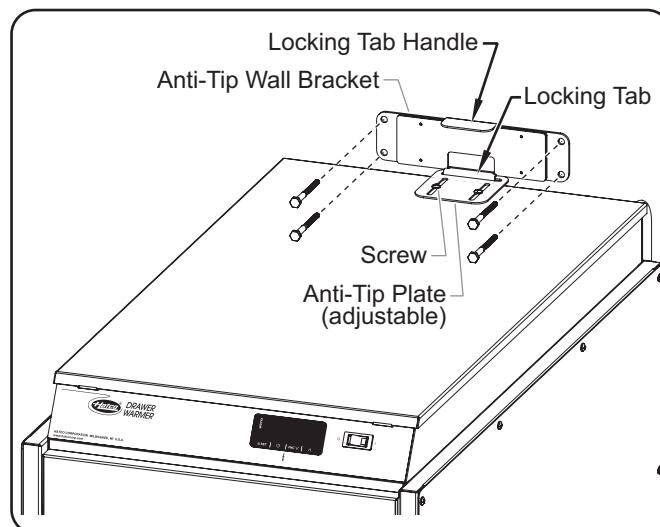
1. Make sure the unit is in the desired location and has been properly leveled.
2. Using the appropriate fasteners, secure each leg flange to the floor.



Installing the Anti-Tip Wall Bracket

1. Move the unit to the desired location against the wall where the wall bracket will be installed. Make sure the unit has been properly leveled.
2. Loosen, but do not remove, the two screws that secure the anti-tip plate to the top of the unit.

3. Determine the location of the wall bracket on the wall.
 - a. Position the wall bracket flush against the wall above the unit.
 - b. With the locking tab handle pushed down on the bracket, position the bracket so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.
 - Move the anti-tip plate back-and-forth as necessary to properly seat the locking tab inside the plate. Secure the plate to the unit once the proper location is determined.
 - c. Mark the locations for the wall bracket fasteners through the holes on the wall bracket.
4. Pre-drill the holes in the wall at the marked locations for the appropriate wall bracket fastening system.
5. Install the wall bracket using the appropriate fasteners.
6. Lift the locking tab handle on the wall bracket, and move the unit in position underneath the wall bracket.
7. Release the locking tab handle so that the locking tab sits completely inside the cutout on the anti-tip plate.



Installing the Anti-Tip Wall Bracket

OPERATION

General

Use the following procedures to operate a Convected Drawer Warmer.



WARNING

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

1. Plug the unit into an electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
 - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the unit will appear on the display.
 - The phrase "out 1" will appear in the upper left corner of the display to show that the unit is in heat mode.



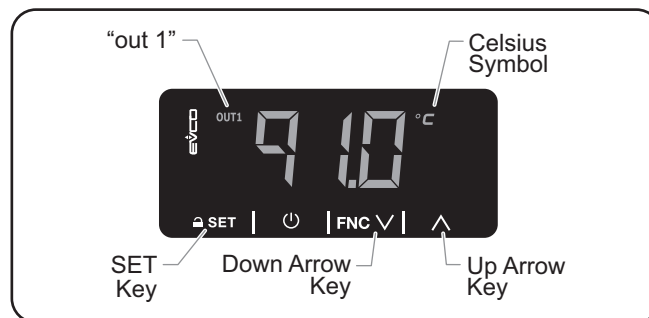
CAUTION

BURN HAZARD:

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

3. Press and release the **SET** key on the digital temperature controller to verify the setpoint temperature.

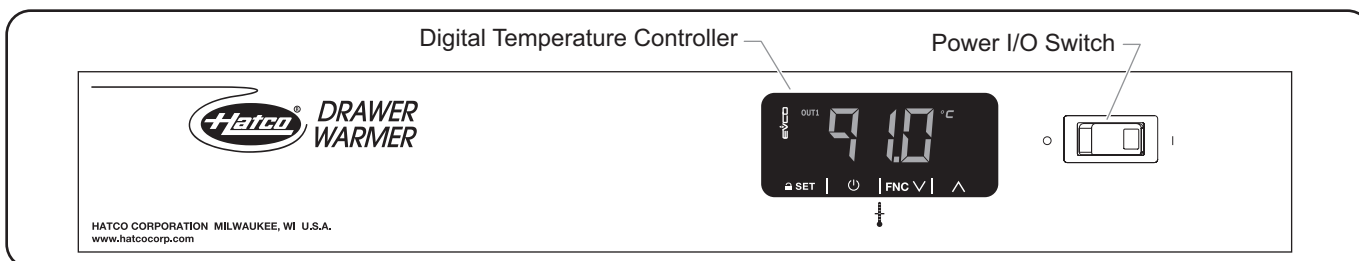
- The setpoint temperature will be shown for 15 seconds. After 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit. To change the setpoint temperature, refer to "Changing the Setpoint Temperature" in this section.



Digital Temperature Controller

NOTE: The digital temperature controller is pre-set to a setpoint temperature of 91°C (195°F) at the factory. Once the setpoint temperature is changed, the new setpoint temperature will remain in memory until it is changed again. The maximum setpoint temperature is 91°C (195°F).

4. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature before loading preheated food product.



Model CDW-3N Control Panel

Unlocking the Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller are locked automatically after 30 seconds to prevent unauthorized changes to the settings. Use the following procedure to unlock the controller.

1. Press the **SET** key one time.
2. If the display shows "Loc", hold the **SET** key for 4 seconds until the display shows "UnL".

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature of the unit.

1. Press and release the **SET** key. The current setpoint temperature will be shown on the display.
2. Press the **▲** key or **FNC ▼** key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the unit.
3. Press the **SET** key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature.

MAINTENANCE

General

The Hatco Convected Drawer Warmer is designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn power switch OFF, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any maintenance or cleaning.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean the unit when it is energized or hot.

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

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (off) position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans and accessories.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Setpoint temperature too high.	Change the setpoint temperature to a lower setting.
	Unit connected to incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Digital temperature controller is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Unit not allowed enough time to preheat.	Allow unit 15–20 minutes to reach operating temperature.
	Setpoint temperature too low.	Change the setpoint temperature to a higher setting.
	Drawer(s) not closed completely.	Make sure all drawers are closed completely.
	Digital temperature controller is defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker.
	Power I/O (on/off) switch defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller is defective.	
	Heating element burned out.	

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES



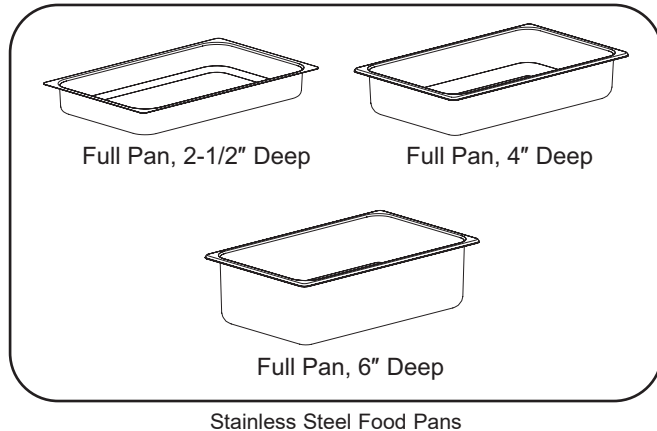
Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

ST PAN 2.....Full size stainless steel pan at 2-1/2" (64 mm) deep — 12-3/4"W x 20-3/4"D x 2-1/2"H (324 x 527 x 64 mm)

ST PAN 4.....Full size stainless steel pan at 4" (102 mm) deep — 12-3/4"W x 20-3/4"D x 4"H (324 x 527 x 102 mm)

HDW 6" PAN.....Full size stainless steel pan at 6" (152 mm) deep — 12-3/4"W x 20-3/4"D x 6"H (324 x 527 x 152 mm)



Stainless Steel Food Pans

Trivets

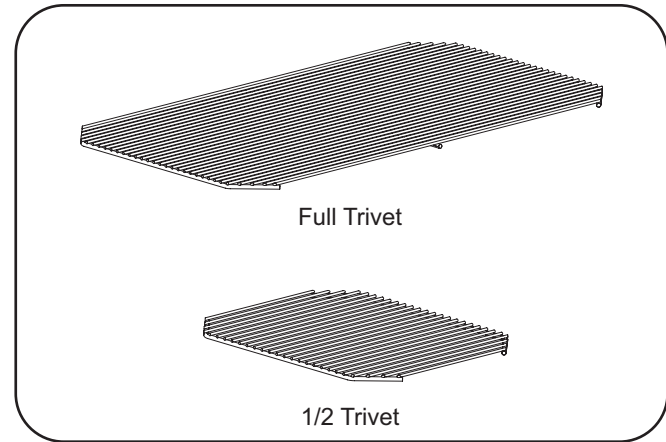
Accessory stainless steel or nickel-plated trivets are available in various sizes.

TRIVET (1/2)SS.....Half-size stainless steel trivet — 10-3/16"W x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET SS.....Full size stainless steel trivet — 10-1/8"W x 18"D (257 x 457 mm)

TRIVET (1/2)Half-size nickel-plated trivet — 10-3/16"W x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET.....Full size nickel-plated trivet — 10-1/8"W x 18"D (257 x 457 mm)



Trivets

SERVICE INFORMATION

The warranty on this Hatco unit is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with this unit during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

- Model of unit
- Serial number (located on the unit)
- Specific problem with the unit
- Date of purchase
- Name of business
- Shipping address
- Contact name and phone number

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

Non-Warranty Problems

If you experience a non-warranty problem that requires assistance, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency.

To locate the nearest Service Agency:

- access our website at **www.hatcocorp.com**, select the *Support* pull-down menu, and click on "Find A Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at support@hatcocorp.com

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Información Importante para el Propietario	12	Operación.....	17
Introducción.....	12	Generalidades	17
Información Importante de Seguridad	13	Desbloqueo del controlador de temperatura.....	18
Descripción del Modelo.....	14	Cambio de la temperatura del punto de ajuste	18
Denominación del Modelo.....	15	Mantenimiento	18
Especificaciones	15	Generalidades	18
Configuraciones del Enchufe	15	Limpieza diaria	18
Cuadro de Clasificación Eléctrica	15	Guía de Resolución de Problemas.....	19
Dimensiones	15	Opciones y Accesorios.....	20
Instalación.....	16	Información del Servicio de Garantía.....	20
Generalidades	16	Garantía Internacional Limitada.....	21
Instalación del cajón calentaplatos.....	16		

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte trasera de la unidad), voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: **www.hatcocorp.com**, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable **Support** (Soporte) y haga clic en "Warranty"(Garantía).

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en **www.hatcocorp.com**.



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

INTRODUCCIÓN

Gracias al diseño de los Cajón calentaplatos por aire de convección de Hatco, los alimentos se conservan a una temperatura de servicio óptima y su calidad permanece intacta. Su diseño permite un alto rendimiento en la cocina e incluye acero inoxidable de gran resistencia, uniones sólidas, guías correderas en acero inoxidable y cajones de cierre hermético. El exclusivo flujo de aire de los cajones calentaplatos por aire de convección introduce el aire caliente a la fuerza dentro de la unidad, creando un efecto sábana de calor seco alrededor del producto alimenticio.

Los Cajón calentaplatos por aire de convección de Hatco 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 de Hatco. 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.

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



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.
- Coloque el interruptor de alimentación en posición de apagado, desenchufe la unidad y/o desconecte el interruptor automático y deje que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza.
- NO sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

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

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.

⚠ ADVERTENCIA

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

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

Coloque la unidad 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

Todos los Modelos

Los cajones calentaplatos por aire de convección están diseñados para mantener a los alimentos calientes, frescos y crocantes antes de que se sirvan. Son unidades controladas por cavidad simple/temperatura simple no humidificadas que ofrecen calor seco y uniforme para productos alimenticios que no requieren humedad o vaho. Los cajones calentaplatos por aire de convección están contruidos con acero inoxidable resistente con rodillos de nylon durable, rampas de acero inoxidable de 12 calibres y maquinaria para servicio pesado. Las partes superior y laterales de los cajones calentaplatos ofrecen una máxima eficiencia energética.

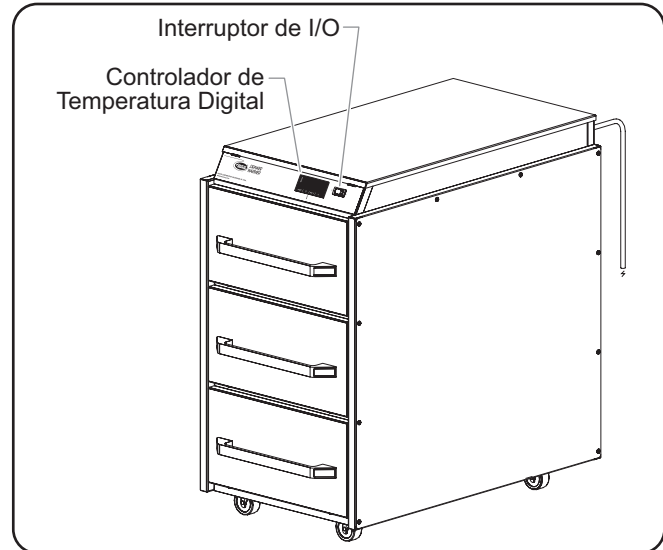
NOTA: Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para ver las funciones adicionales disponibles.

Modelo CDW-3N

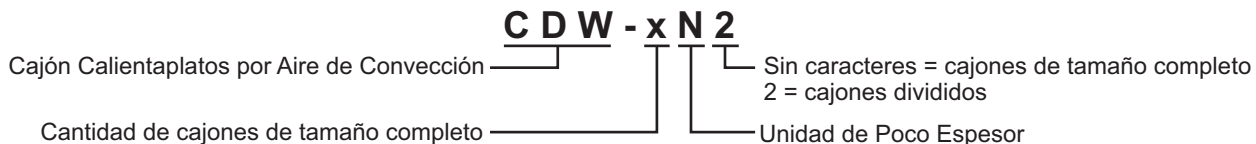
El modelo CDW-3N cuenta con tres calentaplatos individuales, cada uno de los cuales con una bandeja para alimentos de tamaño completo de hasta 152 mm (6") de profundidad (bandejas incluidas). Posee un controlador de temperatura digital y un interruptor de I/O (encendido/apagado) que controla la temperatura y la alimentación para toda la unidad.

Modelo CDW-3N2

El modelo CDW-3N2 tiene seis cajones individuales, cada uno de los cuales admite una bandeja para alimentos de tamaño completo de hasta 64 mm (2-1/2") de profundidad (bandejas no incluidas). Posee un controlador de temperatura digital y un interruptor de interruptor de I/O (encendido/apagado) que controla la temperatura y la alimentación para toda la unidad.



Modelo CDW-3N



ESPECIFICACIONES

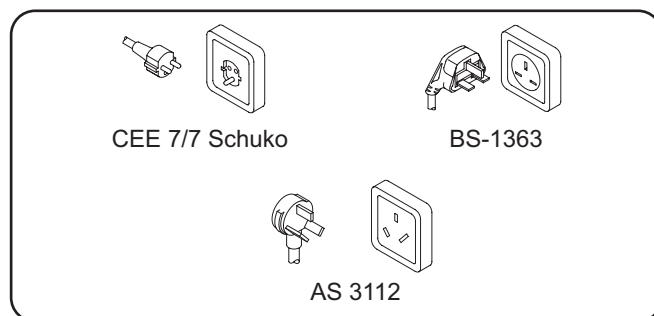
Configuraciones del Enchufe

Las unidades 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: Hatco no proporciona el tomacorriente.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: La etiqueta con las especificaciones está situada en el panel posterior. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de este aparato, consulte la etiqueta.

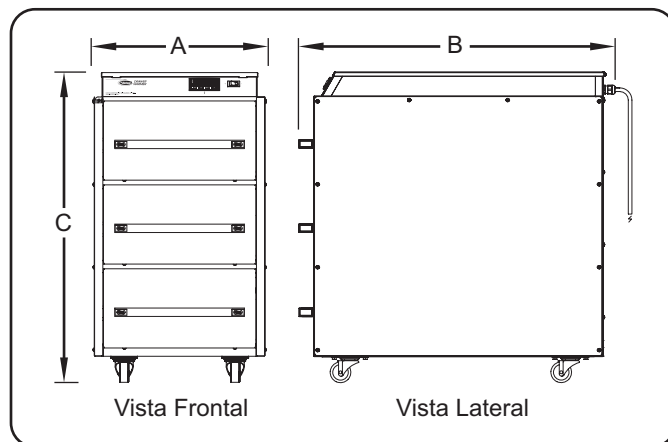
Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

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

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



Generalidades

El cajón calentaplatos por aire de convección se envía con la mayoría de los componentes armados previamente. Las ruedas o las patas deben instalarse en el lugar. Debe tenerse cuidado al desempacar la caja en la cual se envía la unidad para evitar dañar la unidad ni los componentes 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.

NOTA: La unidad debe transportarse en posición vertical.

1. Retire la unidad de la caja.

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

2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
3. Coloque la unidad en la ubicación que desea.
 - Sitúe la unidad en un lugar donde la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 21°C (70°F). Evite las zonas en las que se produzcan movimientos o corrientes de aire (es decir, cerca de ventiladores/campanas, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores).
 - Asegúrese de que la unidad esté ubicada en suelo firme y nivelado.
 - Asegúrese de que la unidad esté situada a una altura adecuada en un lugar apropiado para su uso.

4. Instale la unidad.

Instalación del cajón calentaplatos

Los cajones calentaplatos de convección son unidades independientes que, antes del funcionamiento, requieren la instalación de patas o ruedas, así como protección contra caídas.

1. Quite la bolsa plástica con las cuatro patas o ruedas del cajón superior de la unidad.
2. Quite las bandejas de los cajones de la unidad.

AVISO

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

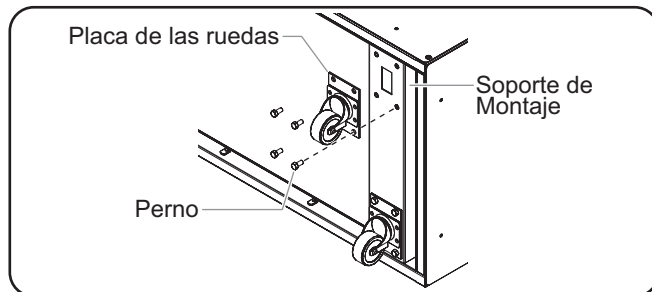
3. Coloque cuidadosamente la unidad en posición horizontal, hacia la izquierda o derecha (esta tarea requiere dos personas).
4. Instale cada pata o rueda. Consulte el procedimiento correspondiente en esta sección.
5. Vuelva a colocar la unidad en posición vertical (esta tarea requiere dos personas). Para unidades con patas — Si la unidad no está nivelada o se mueve, gire la punta/brida ajustable de la pata correspondiente para nivelar la unidad.

6. Instale la protección contra caídas adecuada. Consulte el procedimiento para hacerlo en esta sección.

- Asegúrese de que la unidad esté nivelada antes de ajustar las bridas de las patas al piso en el procedimiento de instalación de la protección contra caídas.

Instalación de las ruedas

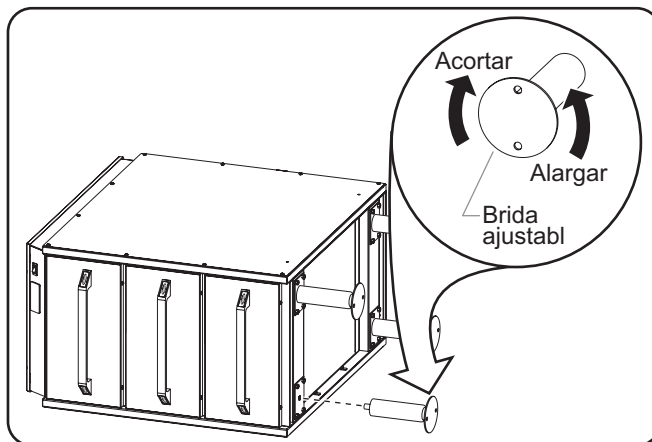
1. Alinee los cuatro orificios en la placa de ruedas con los cuatro orificios en la parte inferior de la unidad en una esquina de la unidad.
2. Instale un perno a través de cada uno de los orificios en la placa de ruedas y en la parte inferior de la unidad. Ajuste firmemente.
3. Repita los pasos 1 y 2 para las tres ruedas restantes.



Instalación de las ruedas

Instalación de las patas

1. Enrosque una pata en el orificio situado en una esquina de la unidad.
2. Ajuste manualmente la pata hasta lograr un buen ajuste. No apriete demasiado.
3. Repita los pasos 1 y 2 para las tres patas restantes.



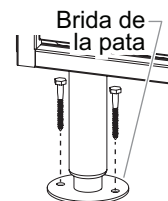
Instalación de las patas

Instalación de la protección contra caídas

Es posible que las unidades independientes deban tener una protección contra caídas mediante la sujeción de las bridas de las patas al piso o la instalación del soporte para pared contra caídas proporcionado con la unidad (ambos disponibles al momento del pedido en Hatco).

Sujeción de las bridas de las patas al piso

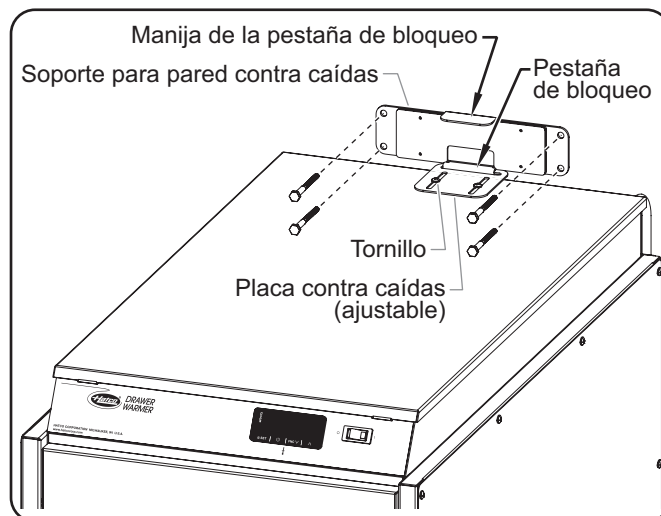
1. Asegúrese de que la unidad esté en la ubicación deseada y se haya nivelado correctamente.
2. Con los sujetadores adecuados, asegure todas las bridas de las patas al piso.



Instalación del soporte para pared contra caídas

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

6. Levante la manija de la pestaña de bloqueo del soporte para pared y mueva la unidad a su posición, debajo del soporte para pared.
7. Suelte la manija de la pestaña de bloqueo de manera que esta se asiente completamente dentro de la abertura en la placa contra caídas.



Instalación del soporte para pared contra caídas

Generalidades

Utilice los siguientes procedimientos para hacer funcionar el Cajón calentaplatos por aire de convección.

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Enchufe la unidad a un tomacorriente con la tensión, el tamaño y la forma de enchufe correctos. Vea la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
2. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido). Se iluminará el interruptor.
 - El controlador digital de temperatura se energizará, y la temperatura actual de la unidad aparecerá en la pantalla.
 - La frase "out 1" aparecerá en la esquina superior izquierda de la pantalla para indicar que la unidad se encuentra en modo térmico.

⚠ ATENCIÓN

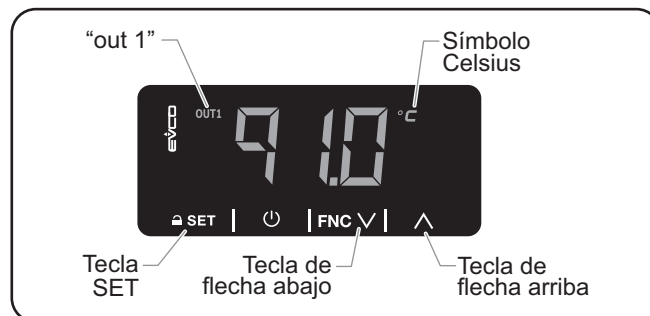
PELIGRO DE QUEMADURAS:

- 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. Presione y suelte la tecla **SET** del controlador digital de temperatura para verificar la temperatura del punto de ajuste.

- La temperatura del punto de ajuste se mostrará durante 15 segundos. Después de 15 segundos, la pantalla cambiará a la temperatura actual de la unidad. Para cambiar la temperatura del punto de ajuste, consulte "Cambio de la temperatura del punto de ajuste" en esta sección.

NOTA: El controlador digital de temperatura se establece previamente en una temperatura de punto de ajuste de 91°C (195°F) en la fábrica. Una vez que se cambia la temperatura del punto de ajuste, la nueva temperatura del punto de ajuste permanecerá en la memoria hasta que vuelva a cambiarse. La temperatura máxima del punto de ajuste es 91°C (195°F).

4. Espere de 15 a 20 minutos para que la unidad alcance la temperatura operacional antes de colocar alimentos precalentados.



Controlador Digital de Temperatura

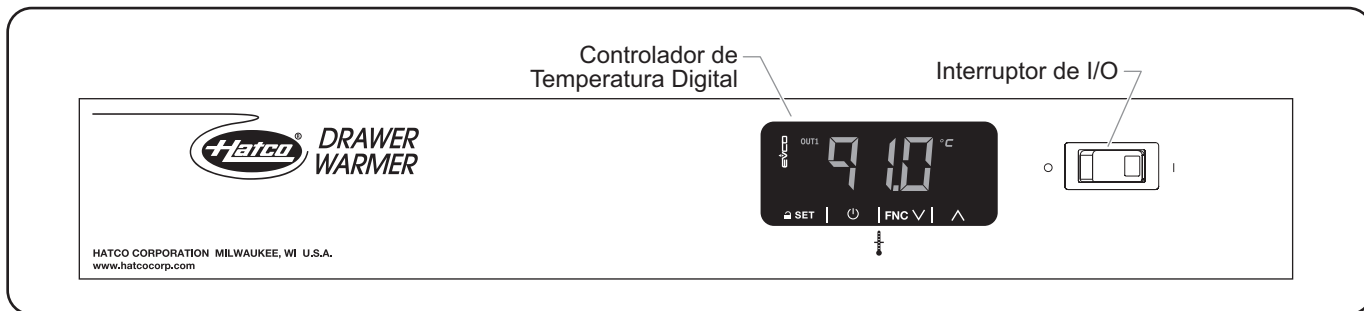
Desbloqueo del controlador de temperatura

1. Presione el botón **SET** una sola vez.
2. Si la pantalla muestra "Loc" (bloqueo), mantenga pulsada la tecla **SET** durante 4 segundos hasta que la pantalla muestre "UnL" (desbloqueo).

Cambio de la Temperatura del Punto de Ajuste

Utilice el siguiente procedimiento para cambiar la temperatura del punto de ajuste de la unidad.

1. Presione y suelte la tecla **SET**. La temperatura del punto de ajuste actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla **▲** o **FNC ▼** dentro de los 15 segundos para cambiar la temperatura de punto de ajuste. Si no se presiona ninguna tecla dentro de los 15 segundos, la pantalla retornará a la temperatura actual de la unidad.
3. Presione la tecla **SET** o espere 15 segundos para guardar la nueva temperatura de punto de ajuste.



CDW-3N—Panel de control

MANTENIMIENTO

Generalidades

El cajón calentaplatos por aire de convección Hatco está diseñado para ofrecer durabilidad y desempeño máximos con el mínimo mantenimiento.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

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

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

Limpieza diaria

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

1. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición **O** (apagado), 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. Las zonas difíciles de alcanzar deberán limpiarse utilizando un cepillo pequeño y jabón neutro.
 - 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. Seque toda la unidad con un paño seco no abrasivo.

⚠ 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.	Temperatura del punto de ajuste demasiado alta.	Cambie la temperatura del punto de ajuste a un valor más bajo.
	Unidad enchufada en fuente de alimentación incorrecta.	Verifique con personal cualificado que la fuente de alimentación corresponde a las especificaciones de la unidad.
	El controlador digital de temperatura 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.
	Temperatura del punto de ajuste demasiado baja.	Cambie la temperatura del punto de ajuste a un valor menos bajo.
	El cajón no está completamente cerrado.	Compruebe que todos los cajones están completamente cerrados.
	El controlador digital de temperatura está defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
La unidad no funciona.	Unidad no enchufada.	Enchufe la unidad en la fuente de alimentación correcta.
	Unidad no encendida.	Mueva el interruptor de I/O (encendido/apagado) a la posición I (encendido).
	El interruptor automático del cuadro de distribución se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor automático.
	Interruptor de I/O (encendido/apagado) defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	El controlador digital de temperatura está defectuoso.	
	Resistencia fundida.	

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco **www.hatcocorp.com**, seleccione el *Menú* de «Support» (Soporte) desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» (Encuentre un agente de servicio) o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

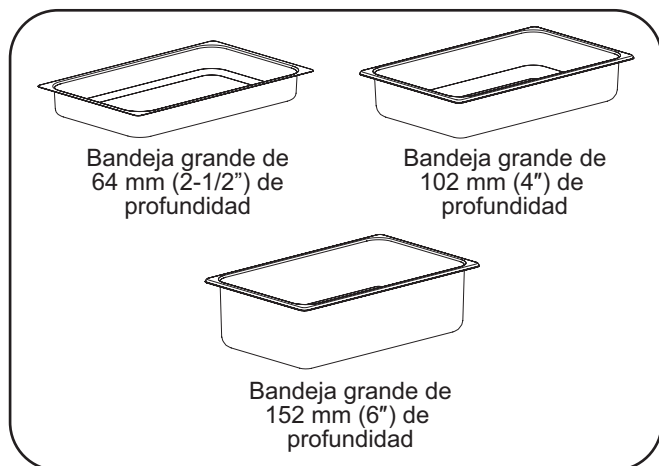
Bandejas para Alimentos

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 mm 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 Prof x 102 Al mm (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 Prof x 152 Al mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Bandejas para Alimentos en Acero Inoxidable

Trébedes

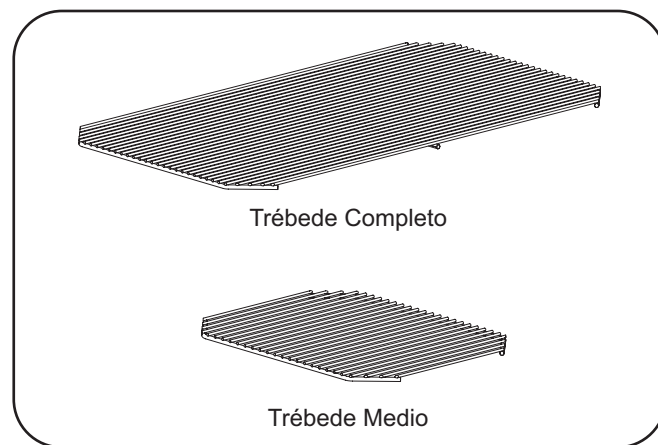
Se pueden conseguir trébedes de acero inoxidable o de níquel laminado en diversos tamaños.

TRIVET (1/2)SS..... Trébede de acero inoxidable de tamaño medio — 10-3/16"A x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET SS..... Trébede de acero inoxidable de tamaño completo — 10-1/8"A x 18"D (257 x 457 mm)

TRIVET (1/2)..... Trébede de níquel laminado de tamaño medio — 10-3/16"A x 7-5/8"D (259 x 194 mm)

TRIVET..... Trébede de níquel laminado de tamaño completo — 10-1/8"A x 18"D (257 x 457 mm)



Trébedes

INFORMACIÓN DE SERVICIO DE GARANTÍA

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

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

Póngase en contacto con el distribuidor local de Hatco

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

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

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

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

Problemas sin garantía

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

Para localizar la agencia de servicio más cercana:

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

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

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

Garantía de dos (2) años para repuestos:

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

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

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

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

- Repuestos

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

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

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

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	22	Mode d'emploi	27
Introduction.....	22	Généralités	27
Consignes de Sécurité Importantes.....	23	Déverrouiller le régulateur de température	28
Description du Modèle.....	24	Modification du point de consigne de température	28
Désignation du Modèle.....	25	Maintenance.....	28
Caractéristiques Techniques	25	Généralités	28
Configuration des Fiches.....	25	Nettoyage quotidien.....	28
Tableau des Caractéristiques électriques.....	25	Guide de Dépannage.....	29
Dimensions.....	25	Options et accessoires.....	30
Installation.....	26	Informations de Service.....	30
Généralités	26	Garantie Limitée Internationale.....	31
Installation du tiroir chauffant	26		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil.), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à www.hatcocorp.com.



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Les Tiroirs chauffants à convection de Hatco permettent de garder les aliments à la température optimale de service sans compromettre la qualité. Ils sont conçus pour les cuisines très actives, en inox robuste, avec de la visserie solide, des glissières inox et des tiroirs à fermeture positive. Le débit d'air unique des tiroirs chauffants à convection pousse l'air chaud dans toute l'unité, créant ainsi un effet d'enveloppement d'air chaud autour des produits alimentaires.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation/coupez l'alimentation au niveau du coupe-circuit et laissez refroidir avant une maintenance ou un nettoyage.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Ne pas renverser de liquide dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

AVIS

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

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les tiroirs chauffants à convection d'Hatco sont conçus pour conserver la chaleur, le goût, la fraîcheur et le croustillant des aliments jusqu'à ce qu'ils soient servis. Il s'agit d'unités non humidifiées, munies d'un régulateur de température unique/d'une cavité unique qui fournissent une chaleur sèche régulière pour les produits alimentaires qui ne nécessitent pas d'humidité. Les tiroirs chauffants à convection sont fabriqués en acier inoxydable robuste avec des rouleaux en nylon résistants, des glissières en acier inoxydable de 12 gauges et dans un matériau haute résistance. Le couvercle et les côtés à isolation thermique des tiroirs chauffants fournissent une efficacité énergétique maximale.

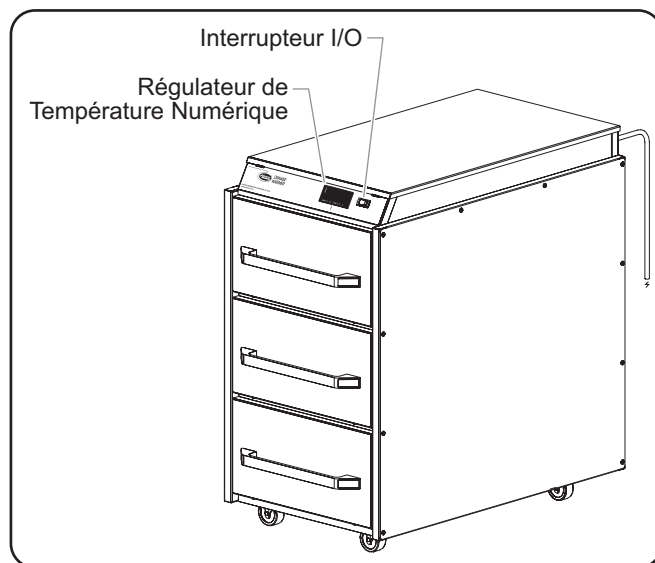
NOTA: Veuillez vous reporter à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour connaître les fonctions supplémentaires disponibles.

Modèle CDW-3N

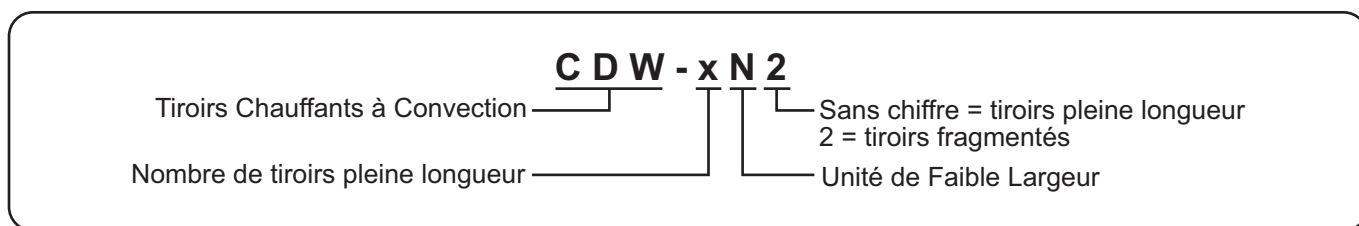
Le modèle CDW-3N dispose de trois tiroirs individuels qui contiennent chacun une plaque de grande taille pouvant aller jusqu'à 152 mm (6") de profondeur (bacs fournis). Il possède un régulateur de température numérique et un interrupteur I/O (marche/arrêt) qui permettent de contrôler la température et l'alimentation de toute l'unité.

Modèle CDW-3N2

Le modèle CDW-3N2 dispose de six tiroirs individuels qui contiennent chacun un bac alimentaire de grande taille d'une profondeur maximale de 64 mm [2-1/2"] (bacs non inclus). Il possède un régulateur de température numérique et un P interrupteur I/O (marche/arrêt) qui permettent de contrôler la température et l'alimentation de toute l'unité.



Modèle CDW-3N



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

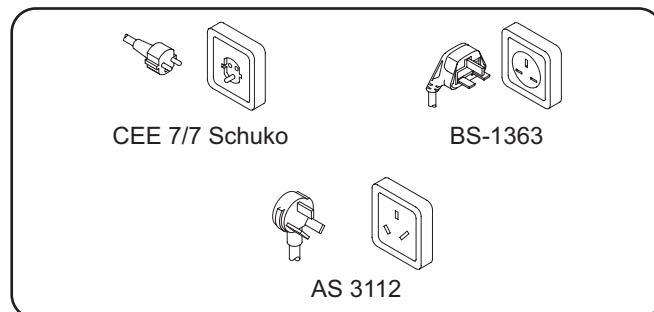
Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

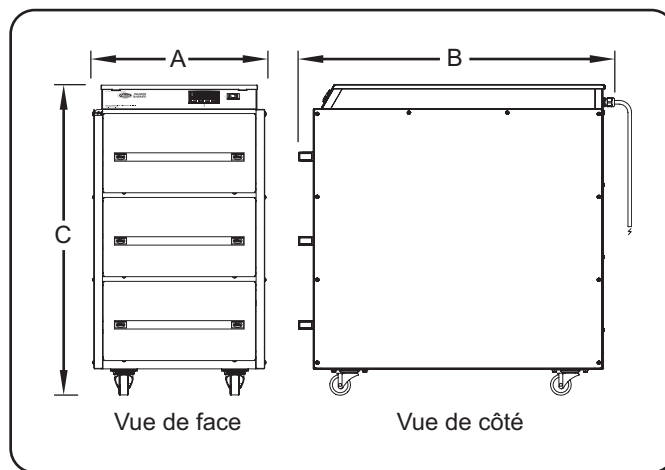
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

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

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



Généralités

Les tiroirs chauffants à convection sont fournis avec la plupart des composants pré-assemblés. Les roulettes ou pieds doivent être installés sur place. Veillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

NOTA: L'unité doit rester droite durant son transport.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

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

2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - Placez l'appareil à un endroit où la température ambiante est constante et de 21°C (70°F) minimum. Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - Veillez à ce que l'unité soit placée sur une surface solide et plane.
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
4. Installez l'appareil.

Installation du tiroir chauffant

Les tiroirs chauffants à convection sont des appareils autoportants qui requièrent l'installation de pieds ou de roulettes, ainsi que d'une protection anti-basculement avant utilisation.

1. Retirez le sac en plastique contenant les quatre pieds ou roulettes du tiroir de l'appareil.
2. Retirez toutes les plaques des tiroirs de l'appareil.

AVIS

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

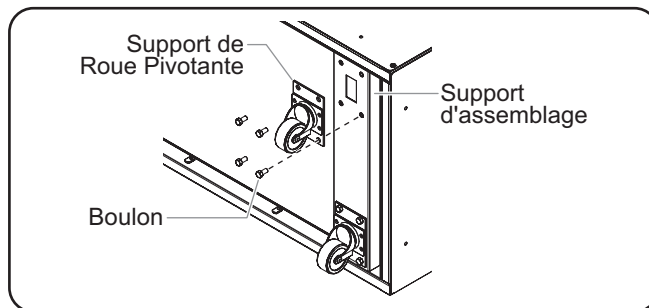
3. Placez l'appareil sur le côté droit ou gauche avec précaution (nécessite deux personnes).
4. Installez chaque pied ou roulette. Consultez la procédure correspondante dans ce chapitre.
5. Remplacez l'appareil en position verticale (nécessite deux personnes). Pour les appareils sur pieds – Si l'appareil n'est pas à plat ou s'il bouge, tournez l'embout/la bride réglable du pied approprié de manière à ce qu'il soit stable.

6. Installez la protection anti-basculement appropriée. Consultez la procédure dans ce chapitre.

- Assurez-vous que l'appareil est stable avant de fixer les brides de pied au sol dans le cadre de la procédure de protection anti-basculement.

Installation des roulettes

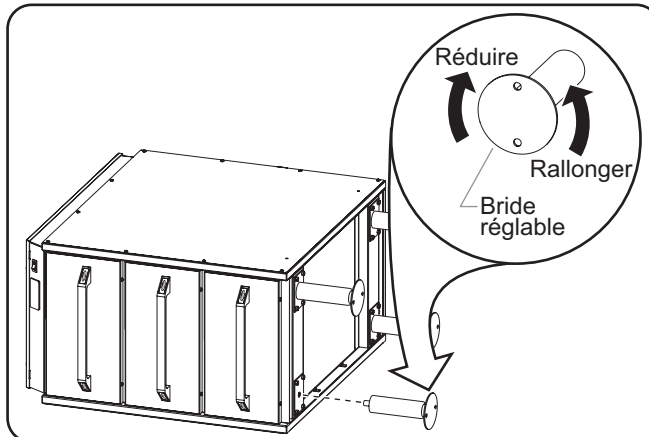
1. Alignez les quatre trous de la plaque de roulette avec les quatre trous au bas de l'appareil à un angle de l'appareil.
2. Installez un boulon dans chacun des trous de la plaque de roulette et dans le bas de l'appareil. Serrez fermement.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour les trois roulettes restantes.



Installation des Roulettes

Installation des pieds

1. Enfoncez un pied dans le trou situé à un angle de l'appareil.
2. Serrez manuellement jusqu'à ce que le pied soit bien ajusté. Ne serrez pas trop.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour les trois pieds restants.



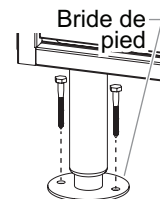
Installation des pieds

Installation de la protection anti-basculement

Les appareils autoportants peuvent nécessiter l'installation d'une protection anti-basculement soit en fixant les brides de pied au sol soit en installant le support mural anti-basculement fourni avec l'appareil (tous deux disponibles au moment de la commande auprès d'Hatco).

Fixation des brides de pied au sol

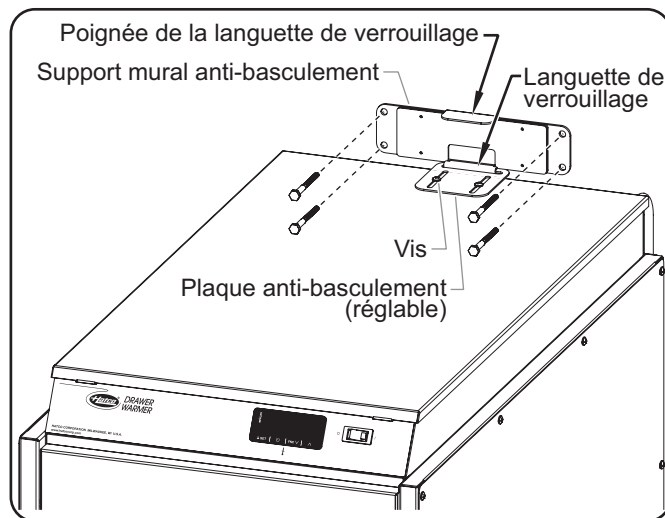
1. Assurez-vous que l'appareil est à l'emplacement souhaité et qu'il est bien stable.
2. À l'aide des attaches appropriées, fixez chaque bride de pied au sol.



Installation du support mural anti-basculement

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

6. Soulevez la poignée de la languette de verrouillage sur le support mural et déplacez l'appareil sous le support mural.
7. Relâchez la poignée de la languette de verrouillage de sorte que la languette de verrouillage repose entièrement dans l'ouverture de la plaque anti-basculement.



Installation du support mural anti-basculement

MODE D'EMPLOI

Généralités

Utilisez la procédure suivante pour faire fonctionner les tiroirs chauffants à convection.

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Branchez l'unité à une prise électrique possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) en position I (marche). Le témoin de l'interrupteur s'allumera.
 - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle de l'unité apparaîtra sur l'affichage.
 - La phrase « out 1 » apparaîtra dans le coin supérieur gauche de l'affichage pour vous indiquer que l'unité est en chauffe.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

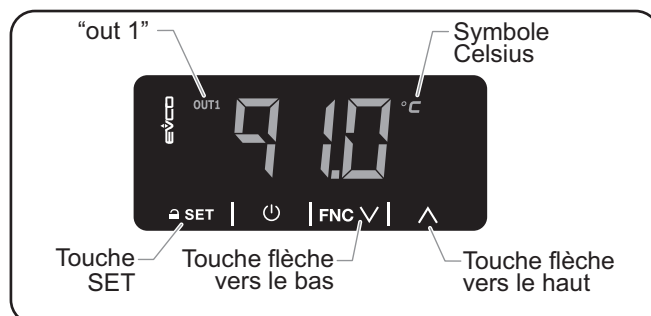
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Faites attention en ouvrant le tiroir. De l'air chaud s'en échappera.

3. Appuyez puis relâchez la touche **SET** du régulateur de température numérique afin de vérifier le point de consigne de température.

- Le point de consigne de température s'affiche pendant 15 secondes. Après 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité. Pour modifier le point de consigne de température, consultez « Modification du point de consigne de température » dans cette section.

NOTA: Le régulateur de température numérique est préréglé à l'usine à un point de consigne de température de 91°C (195°F). Une fois le point de réglage de température modifié, le nouveau point de consigne de température reste en mémoire jusqu'à ce qu'il soit de nouveau modifié. Le point de consigne de température maximal est de 91°C (195°F).

4. Laissez à l'unité 15 à 20 minutes pour atteindre sa température de fonctionnement avant de placer les produits alimentaires préchauffés.



Régulateur de Température Numérique

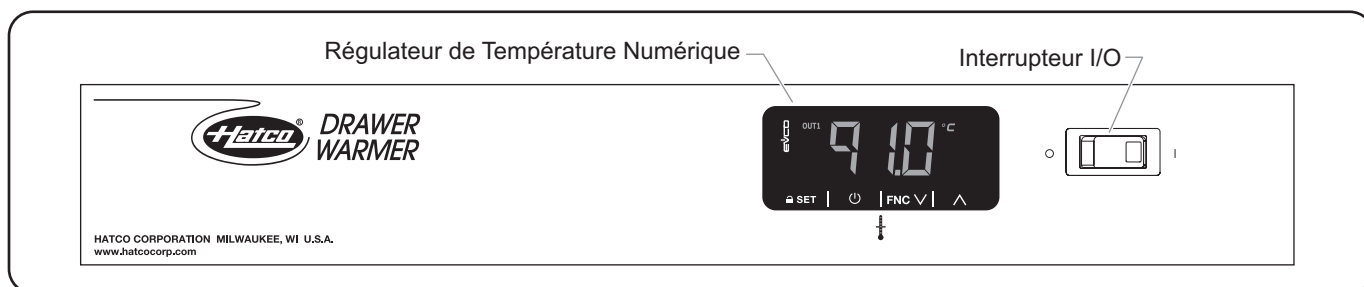
Déverrouiller le régulateur de température

1. Appuyez sur la touche **SET** une fois.
2. Si l'écran affiche « Loc » (verrouiller), maintenez la touche **SET** pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « UnL » (déverrouiller).

Modification du Point de Consigne de Température

Utilisez la procédure suivante pour modifier le point de consigne de température de l'unité.

1. Appuyez puis relâchez la touche **SET**. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou **FNC ▼** dans les 15 secondes pour modifier le point de consigne de température. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle de l'unité.
3. Appuyez sur la touche **SET** ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température.



CDW-3N—Panneau de commande

MAINTENANCE

Généralités

Les tiroirs chauffants à convection Hatco sont conçus pour permettre une performance et une durabilité optimales tout en réduisant les procédures de maintenance.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau.** L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**

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

Nettoyage quotidien

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

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) en position **O** (arrêt), débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
2. Enelevez et lavez tous les plaques à aliments.

AVIS

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

3. Essuyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Un nettoyant crème non abrasif pourra être utilisé sur les taches tenaces. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
 - Assurez-vous de contrôler et d'entretenir l'intérieur de l'appareil. Des particules d'aliments pourront tomber des plaques dans le tiroir. **ATTENTION ! Risque de brûlure — Ne nettoyez pas l'intérieur du tiroir quand l'appareil est en marche ou branché !**
4. Essuyez l'unité entière à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Débrancher le cordon d'alimentation ou mettre hors tension au coupe-circuit/disjoncteur et laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer une maintenance ou un entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil trop chaud.	Point de consigne de température trop élevé.	Diminuer le point de consigne de température.
	Appareil branché sur une alimentation inadaptée.	Assurez-vous auprès d'un personnel qualifié que l'alimentation correspond aux spécifications de l'appareil.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
Appareil pas assez chaud.	L'appareil n'a pas eu assez de temps pour préchauffer.	Attendez 15–20 minutes que l'appareil atteigne la température d'utilisation.
	Point de consigne de température trop bas.	Plus haut le point de consigne de température.
	Tiroir(s) pas fermé(s) à fond.	Assurez-vous que tous les tiroirs sont fermés à fond.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Appareil non branché	Brancher l'appareil sur une alimentation adéquate.
	L'appareil n'a pas été mis sous tension.	Placer l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur I (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmez le coupe-circuit.
	Interrupteur I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le régulateur de température numérique est défectueux.	
	L'élément chauffant a grillé.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

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

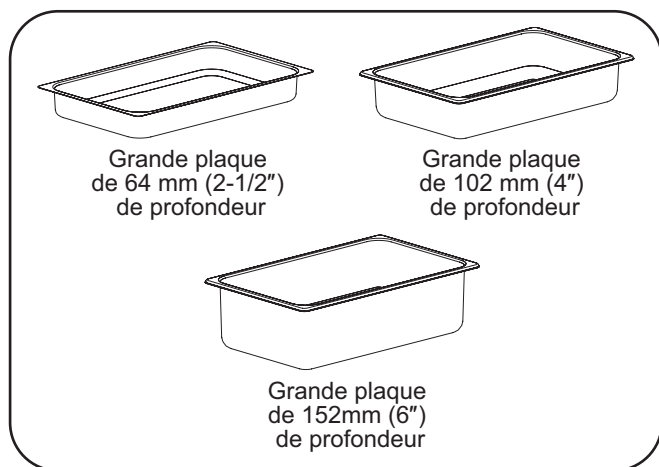
Plaques d'aliments

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

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

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

HDW 6" PAN..... Grande plaque en acier inoxydable de 152 mm (6") de profondeur — 24 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Plaques d'aliments en Acier Inoxydable

Grilles

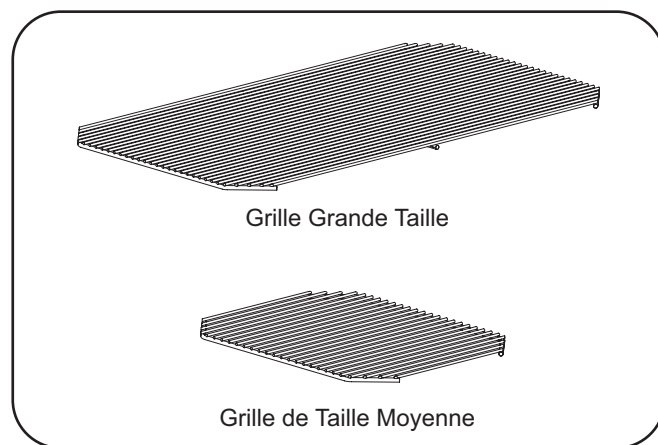
Des grilles optionnelles en acier inoxydable ou nickelées sont disponibles en différentes tailles.

TRIVET (1/2)SS..... Grille en acier inoxydable de taille moyenne — 259 x 194 mm (10-3/16" de largeur x 7-5/8" de profondeur)

TRIVET SS..... Grille en acier inoxydable grande taille — 257 x 457 mm (10-1/8" de largeur x 18" de profondeur)

TRIVET (1/2)..... Grille nickelée de taille moyenne — 259 x 194 mm (10-3/16" de largeur x 7-5/8" de profondeur)

TRIVET..... Grille nickelée grande taille — 257 x 457 mm (10-1/8" de largeur x 18" de profondeur)



Grilles

INFORMATIONS DE SERVICE

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

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

Contacteur un Revendeur Hatco

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

- Modèle
- Numéro de Série (situé sur l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises.
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement.

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*, puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien)
- appelez le SAV Hatco au +1-414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à : **support@hatcocorp.com**

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie de deux (2) ans pour les pièces :

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

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

- Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

- Cuves des réchauffeurs électriques
- Cuves des réchauffeurs à gaz

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

- Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

Wichtige Informationen für den Benutzer.....	32	Betrieb	38
Einleitung	32	Allgemeines	38
Wichtige Sicherheitshinweise	33	Entriegeln der Temperatursteuerng	38
Modellbeschreibung.....	34	Ändern der Solltemperatur	38
Modellbezeichnung	35	Wartung	39
Technische Daten	35	Allgemeines	39
Steckerkonfigurationen	35	Tägliche Reinigung.....	39
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	35	Richtlinien zur Störungsbeseitigung.....	40
Abmessungen	35	Optionen und Zubehör.....	41
Aufstellen des Gerät	36	Hinweise zur Garantieleistung.....	41
Allgemeines	36	Internationale Beschränkte Garantie.....	42
Aufstellen der Wärmeschublade	36		

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich auf der Rückseite des Geräts), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung

Seriennummer

Spannung

Kaufdatum

Registrieren Sie Ihr Gerät!

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

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

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

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

EINLEITUNG

Hatco Warmhalteschrank mit Konvektionsheizsystem sind zum Warmhalten von Speisen bei optimaler Serviertemperatur ohne Qualitätseinbußen vorgesehen. Sie sind für anspruchsvollen Kücheneinsatz als robuste Edelstahlkonstruktion, mit robusten Befestigungselementen, Gleitbahnen aus Edelstahl und als bündig schließende Laden ausgeführt. Der einzigartige Luftstrom des Warmhalteschranks mit Konvektionsheizsystem leitet die Warmluft durch das gesamte Gerät, wodurch sich die trockene Luft wie eine Art Decke um die Lebensmittel legt.

Hatco Warmhalteschrank mit Konvektionsheizsystem basieren auf umfangreicher Forschung und praktischen Tests. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um optimale Dauerhaftigkeit, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Einbau-, Sicherheits- und Betriebsanweisungen für die Heizladen. Hatco empfiehlt, alle in diesem Handbuch enthaltenen Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme zu lesen.

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

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

HINWEIS

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

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



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

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Den Netzschalter AUSSCHALTEN, das Netzkabel abziehen/die Spannungsversorgung am Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

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

BRANDGEFAHR:

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

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

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

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

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

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

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

HINWEIS

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

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

MODELLBESCHREIBUNG

Alle Modelle

Warmhalteschränke mit Konvektionsheizsystem von Hatco können Lebensmittel bis zum Servieren warm und frisch halten, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Sie arbeiten ohne Befeuchtung und verfügen über einen einzelnen Innenraum mit Temperatursteuerung. Somit bieten sie gleichmäßige, trockene Wärme für Lebensmittel, die nicht feucht gehalten werden müssen. Warmhalteschränke mit Konvektionsheizsystem werden aus langlebigem Edelstahl gefertigt. Sie besitzen robuste Nylonrollen, 2,65 mm starke Edelstahl-Teleskopschienen und eine Hochleistungsausstattung. Dadurch, dass Oberseite und Seitenteile wärmeisoliert sind, wird eine maximale Energieeffizienz gewährleistet.

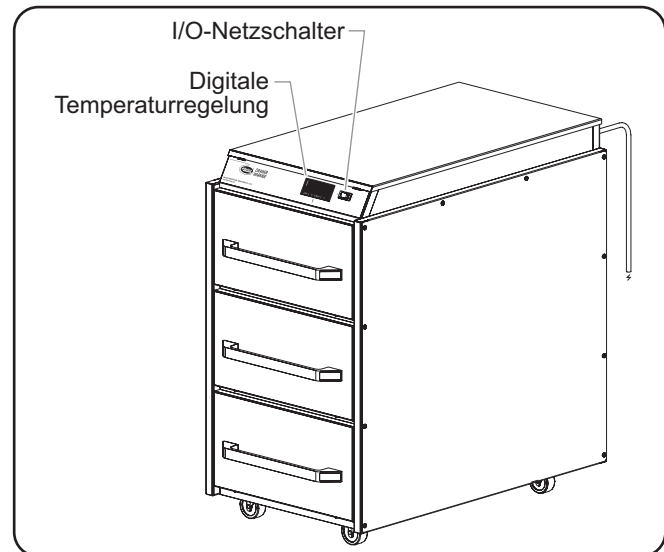
ANMERKUNG: Im Abschnitt OPTIONEN UND UBEHÖR finden Sie weitere verfügbare Produktmerkmale.

Modell CDW-3N

Das Modell CDW-3N besitzt drei einzelne Schubladen, die jeweils eine Speisewanne (volle Größe) mit einer Tiefe bis zu 152 mm (6") aufnehmen können (inklusive Schalen). Es verfügt über eine digitale Temperatursteuerung und einen I/O-netzschalter (ein/aus), der die Temperatur und Stromversorgung des gesamten Geräts steuert.

Modell CDW-3N2

Das Modell CDW-3N2 hat sechs einzelne Schubladen für jeweils eine vollständige Lebensmittelschale mit einer Tiefe von bis 64 mm (Schalen nicht im Lieferumfang enthalten). Es verfügt über eine digitale Temperatursteuerung und einen I/O-netzschalter (ein/aus), der die Temperatur und Stromversorgung des gesamten Geräts steuert.



Modell CDW-3N

CDW - x N 2

Warmhalteschrank mit
Konvektionsheizsystem
Anzahl der Schubladen in voller Größe

Kein Zeichen = Schubladen in voller Größe
2 = geteilte Schubladen
Schmales Gerät („Narrow Width“)

TECHNISCHE DATEN

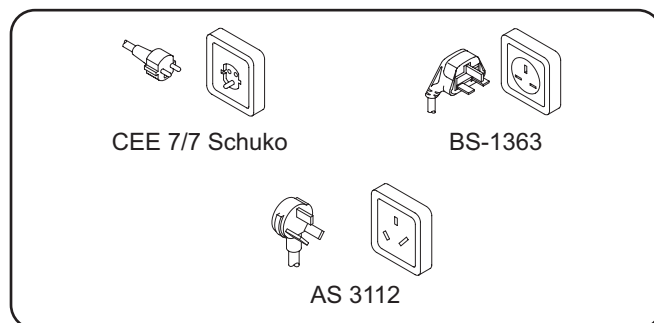
Steckerkonfigurationen

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

⚠️ WARNUNG

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

ANMERKUNG: Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.



Steckerkonfigurationen

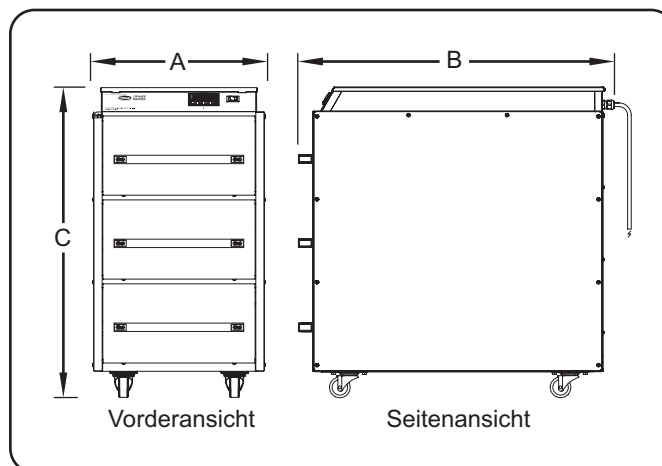
ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



Allgemeines

Der Warmhalteschrank mit Konvektionsheizsystem wird größtenteils zusammengebaut ausgeliefert. Laufrollen oder Standbeine müssen vor Ort angebracht werden. Beim Entpacken des Versandkartons sollte vorsichtig vorgegangen werden, um eine Beschädigung des Geräts und der enthaltenen Komponenten zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG

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

BRANDGEFAHR: Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammaren Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

ANMERKUNG: Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.

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

2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
3. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.
 - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (d. h. in der Nähe von Abluftventilatoren/Hauben, Klimakanälen und Außentüren) sind zu meiden.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche aufgestellt wird.
 - Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät an einer Stelle befindet, welche die richtige Höhe hat und für die Verwendung geeignet ist.
4. Stellen Sie das Gerät auf.

Aufstellen der Wärmeschublade

Die Wärmeschubladen mit Konvektion sind freistehende Geräte. Vor der Inbetriebnahme müssen Standbeine oder Laufrollen sowie ein Kippschutz installiert werden.

1. Nehmen Sie den Kunststoffbeutel mit den vier Standbeinen oder Laufrollen aus der Schublade des Geräts.
2. Nehmen Sie alle Töpfe aus den Schubladen des Geräts.

HINWEIS

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

3. Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die linke oder rechte Seite (zwei Personen erforderlich).
4. Montieren Sie die einzelnen Standbeine oder Rollen. Die entsprechende Vorgehensweise finden Sie in diesem Abschnitt.

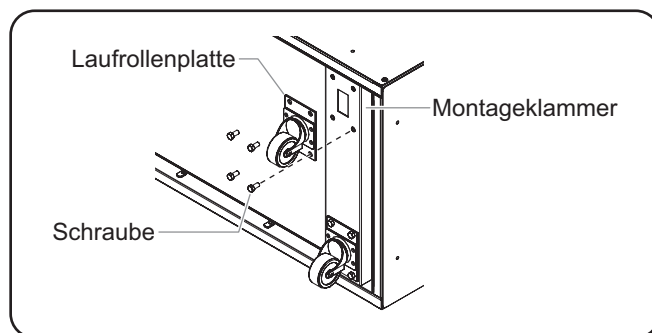
5. Stellen Sie das Gerät wieder aufrecht auf (zwei Personen erforderlich). Für Geräte mit Standbeinen — Wenn das Gerät nicht gerade steht oder wackelt, drehen Sie zum Nivellieren des Geräts an der verstellbaren Spitze/am verstellbaren Flansch des jeweiligen Standbeins.

6. Montieren Sie den entsprechenden Kippschutz. Entnehmen Sie diesem Abschnitt die Angaben zum Verfahren.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht, bevor Sie die Standbeinflansche beim Kippschutzverfahren am Boden befestigen.

Montage der Rollen

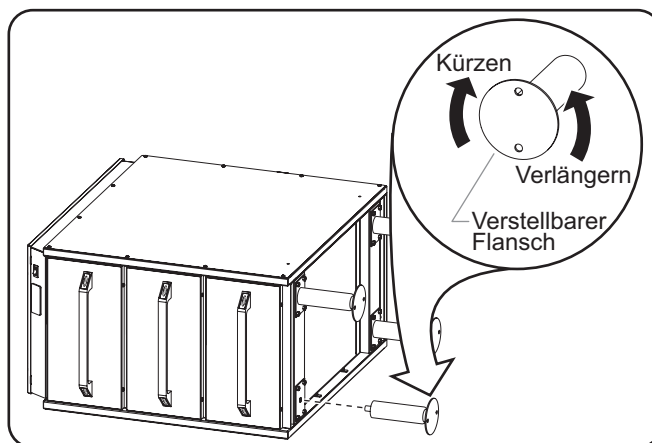
1. Richten Sie die vier Löcher auf der Laufrollenplatte mit den vier Löchern im Boden des Geräts an einer Ecke des Geräts aus.
2. Drehen Sie jeweils eine Schraube durch die Löcher in der Laufrollenplatte in den Boden des Geräts ein. Ziehen Sie die Schrauben fest an.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für die verbleibenden drei Laufrollen.



Laufrolleneinbau

Montage der Standbeine

1. Drehen Sie ein Standbein in die Öffnung in einer Ecke des Geräts hinein.
2. Drehen Sie das Standbein handfest hinein. Vermeiden Sie ein zu festes Anziehen.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für die verbleibenden drei Standbeine.



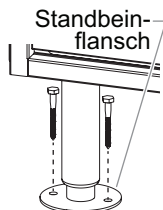
Montage der Standbeine

Montieren des Kippschutzes

Es ist möglich, dass freistehende Geräte einen Kippschutz erfordern. Dafür müssen entweder Standbeinflansche am Boden befestigt werden oder es muss eine Kippschutzwandhalterung installiert werden, die mit dem Gerät geliefert wird (beide Liefervarianten sind zum Zeitpunkt der Bestellung bei Hatco verfügbar).

Befestigen der Standbeinflansche am Boden

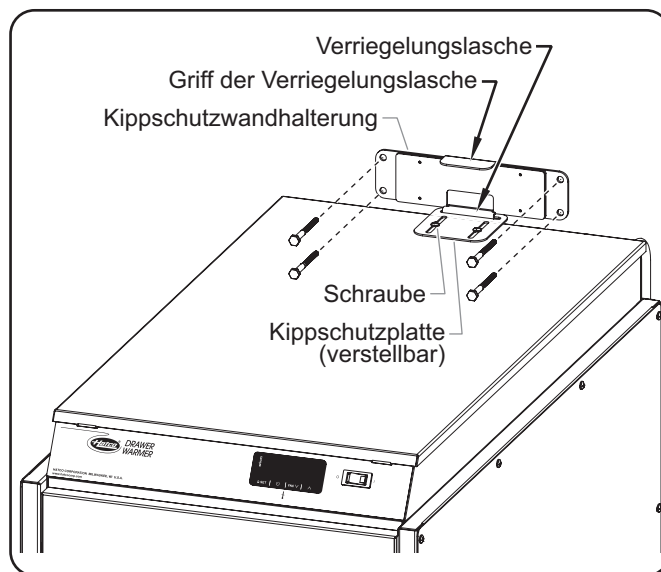
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät am gewünschten Standort und waagrecht steht.
2. Sichern Sie mithilfe der angemessenen Befestigungselemente die einzelnen Standbeinflansche am Boden.



Montieren der Kippschutzwandhalterung

1. Schieben Sie das Gerät am gewünschten Standort gegen die Wand, an der die Halterung installiert wird. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht.
2. Lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kippschutzplatte an der oberen Seite des Geräts gesichert ist, aber entfernen Sie sie nicht.
3. Bestimmen Sie den Standort der Wandhalterung an der Wand.
 - a. Positionieren Sie die Wandhalterung flach an der Wand über dem Gerät.
 - b. Positionieren Sie die Halterung mit heruntergedrücktem Griff der Verriegelungslasche so auf der Halterung, dass die Verriegelungslasche vollständig in der Aussparung der Kippschutzplatte sitzt.
 - Schieben Sie die Kippschutzplatte entsprechend hin und her, um die Verriegelungslasche in den Ausschnitt der Platte einzupassen. Sichern Sie die Platte am Gerät, wenn der passende Standort bestimmt worden ist.
 - c. Markieren Sie die Stellen für die Befestigungselemente der Wandhalterung durch die Löcher an der Wandhalterung.

4. Bohren Sie die Löcher in der Wand an den markierten Stellen für das Befestigungssystem der Wandhalterung vor.
5. Montieren Sie die Wandhalterung mithilfe der angemessenen Befestigungselemente.
6. Heben Sie an der Wandhalterung den Griff der Verriegelungslasche an und schieben Sie das Gerät unter der Wandhalterung in Position.
7. Lassen Sie den Griff der Verriegelungslasche los, sodass sich die Verriegelungslasche anschließend komplett im Ausschnitt der Kippschutzplatte befindet.



Montieren der Kippschutzwandhalterung

Allgemeines

Gehen Sie zur Inbetriebnahme des Warmhalteschranks mit Konvektionsheizsystem wie folgt vor.

⚠️ WARNUNG

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

- Schließen Sie das Gerät an eine elektrische Steckdose mit der korrekten Spannung, Dimensionierung und Steckerausführung an. Einzelheiten sind dem Abschnitt **TECHNISCHE DATEN** zu entnehmen.
- Bewegen Sie den I/O-netzschalter (ein/aus) in die I (ein)-Position. Der Schalter beginnt zu leuchten.
 - Die digitale Temperatursteuerung wird mit Strom versorgt und die gegenwärtige Temperatur des Geräts wird auf der Anzeige angezeigt.
 - Die Meldung „out 1“ erscheint in der oberen linken Ecke der Anzeige, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Wärmemodus befindet.

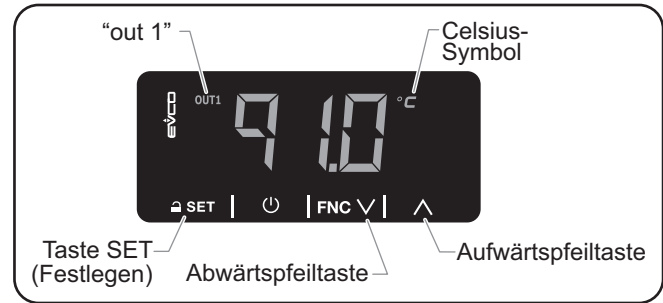
⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
 - Beim Öffnen der Lade vorsichtig sein. Aus der geöffneten Lade entweicht heiße Luft.
- Betätigen Sie die **SET**-Taste der digitalen Temperatursteuerung, um die Solltemperatur zu überprüfen.
 - Die Solltemperatur wird 15 Sekunden lang angezeigt. Nach 15 Sekunden wird auf der Anzeige wieder die gegenwärtige Temperatur des Geräts angezeigt. Um die Solltemperatur zu ändern, beachten Sie den Abschnitt „Ändern der Solltemperatur“ in diesem Kapitel.

ANMERKUNG: Die digitale Temperatursteuerung ist werkseitig auf eine Solltemperatur von 91°C (195°F) voreingestellt. Nachdem die Solltemperatur geändert wurde, bleibt die neue Solltemperatur solange im Speicher, bis sie wieder geändert wird. Die maximale Solltemperatur beträgt 91°C (195°F).

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



Digitale Temperatursteuerung

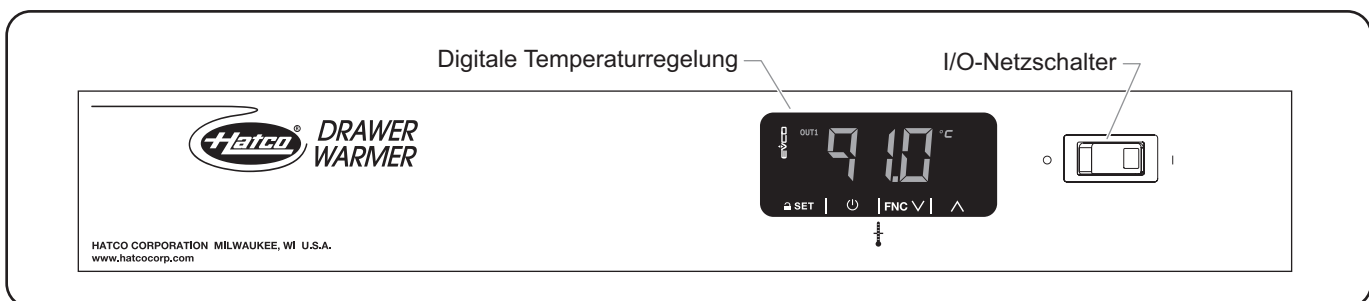
Entriegeln der Temperatursteuerung

- Drücken Sie die Taste **SET** einmal.
- Wenn das Display „Loc“ (Gesperrt) anzeigt, halten Sie die Taste **SET** 4 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display „UnL“ (Entsperrt) erscheint.

Ändern der Solltemperatur

Gehen Sie zur Änderung der Solltemperatur des Geräts wie folgt vor.

- Drücken Sie die **SET**-Taste und lassen Sie sie wieder los. Die gegenwärtig eingestellte Temperatur erscheint in der Anzeige.
- Drücken Sie innerhalb von 15 Sekunden die **▲** - oder **FNC ▼** Taste, um die eingestellte Temperatur zu ändern. Wenn innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt die Anzeige zur gegenwärtigen Temperatur des Geräts zurück.
- Drücken Sie die **SET**-Taste oder warten Sie 15 Sekunden, um die neu eingestellte Temperatur festzulegen.



CDW-3N—Bedienfeld

Allgemeines

Der Warmhalteschrank mit Konvektionsheizsystem von Hatco ist auf maximale Lebensdauer und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.



GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Ziehen Sie den Stecker des Toasters aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen oder versuchen, eine verklemmte Toastscheibe zu lösen.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.

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

Tägliche Reinigung

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

1. Bewegen Sie den I/O-netzschalter (ein/aus) in die **O** (aus)-Position, das Netzkabel abziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Alle Speisewannen entnehmen und waschen.

HINWEIS

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

3. Die Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Schwer zu erreichende Stellen sollten mit einer kleinen Bürste und einer milden Seifenlösung gereinigt werden.
 - Sicherstellen, dass das Innere des Geräts geprüft wird. Speiseteilchen können aus den Speisewannen in die Ladenkammer fallen. **VORSICHT! Verbrennungsgefahr — Die Ladenkammer nicht reinigen, wenn das Gerät eingeschaltet oder angeschlossen ist!**
4. Gesamtes Gerät mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

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

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist zu heiß.	Solltemperatur zu hoch.	Stellen Sie die Solltemperatur auf einen niedrigeren Wert ein.
	Gerät ist an eine inkorrekte Stromversorgung angeschlossen.	Mit qualifiziertem Personal überprüfen, dass die Stromversorgung den technischen Daten des Geräts entspricht.
	Die digitale Temperatursteuerung ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Gerät wurde nicht ausreichend lang vorgewärmt.	15–20 Minuten warten, bis die Betriebstemperatur erreicht wurde.
	Solltemperatur zu gering.	Stellen Sie die Solltemperatur auf einen höher Wert ein.
	Lade(n) nicht komplett geschlossen.	Sicherstellen, dass alle Laden komplett geschlossen sind.
	Die digitale Temperatursteuerung ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht angeschlossen.	Gerät an die korrekte Stromversorgung anschließen.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	I/O-netzschalter (ein/aus) in die Position I (ein) stellen.
	Trennschalter ausgelöst.	Trennschalter zurücksetzen.
	I/O-netzschalter (ein/aus) ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Die digitale Temperatursteuerung ist defekt.	
	Heizelement ist ausgebrannt.	

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

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

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

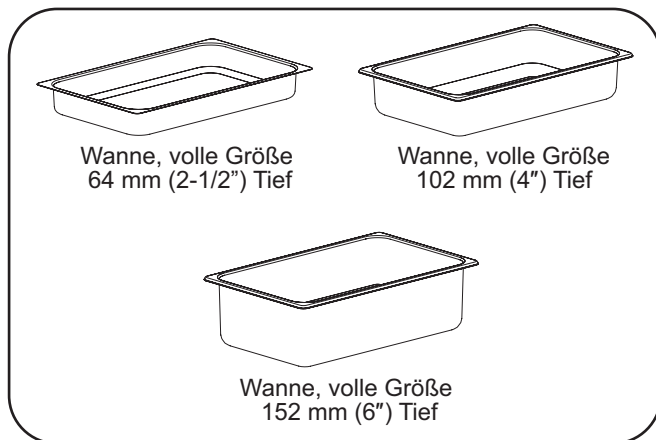
Speisenwannen

Edelstahl-Speisenwannen sind in verschiedenen Größen als Zubehör erhältlich.

ST PAN 2.....Edelstahlwanne, volle Größe, 64 mm (2-1/2") tief — 324 B x 527 L x 64 mm H (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4.....Edelstahlwanne, volle Größe, 102 mm (4") tief — 324 B x 527 L x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

HDW 6" PAN.....Edelstahlwanne, volle Größe, 152 mm (6") tief — 324 B x 527 L x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Edelstahl-Speisenwannen

Untersetzer

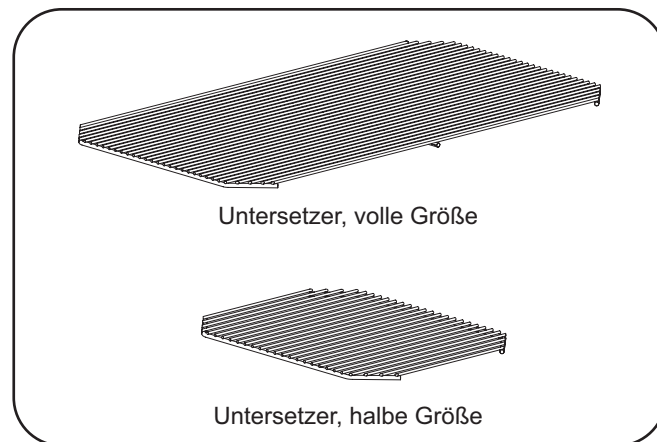
Zusätzliche Edelstahl-Untersetzer und vernickelte Untersetzer sind in verschiedenen Größen erhältlich.

TRIVET (1/2)SS.....Edelstahluntersetzer, halbe Größe — 259 x 194 mm (10-3/16"W x 7-5/8"D)

TRIVET SS.....Edelstahluntersetzer, volle Größe — 257 x 457 mm (10-1/8"W x 18"D)

TRIVET (1/2).....Vernickelter Untersetzer, halbe Größe — 259 x 194 mm (10-3/16"W x 7-5/8"D)

TRIVET.....Vernickelter Untersetzer, volle Größe — 257 x 457 mm (10-1/8"W x 18"D)



Untersetzer

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

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

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

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

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

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

Der Hatco-Händler Dealer wird:

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

Nicht-Garantie Probleme

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

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

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

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

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

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

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

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

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

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

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

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

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

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

Informazioni Importanti per il Proprietario	43
Introduzione	43
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	44
Descrizione dei Modelli	45
Indicazione dei Modelli	46
Dati Tecnici	46
Configurazioni delle Spine	46
Tabella dei Valori Elettrici Nominali	46
Dimensioni	46
Installazione	47
Informazioni Generali	47
Installazione dello scaldavivande a cassette	47

Funzionamento	48
Informazioni Generali	48
Sblocco del termoregolatore	49
Modifica della temperatura impostata	49
Manutenzione	49
Informazioni Generali	49
Pulizia giornaliera	49
Guida alla Soluzione dei Problemi	50
Opzioni e Accessori	51
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	51
Garanzia Limitata Internazionale	52

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (l'etichetta delle specifiche è situata sul retro dell'unità.), la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello

N. di serie

Tensione di alimentazione

Data di acquisto

Registrazione l'unità!

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

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

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Corretto smaltimento di questo prodotto

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

INTRODUZIONE

I Riscaldatore a cassette a convezione 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 montati su guide inox con chiusura dolce a fine corsa. L'esclusivo flusso dell'aria dei riscaldatori a cassette a convezione convoglia l'aria calda nell'unità, creando un effetto "coperta" di caldo secco intorno agli alimenti contenuti.

I Riscaldatore a cassette a convezione 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.

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

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

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

PERICOLO DI INCENDIO:

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

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

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.

DESCRIZIONE DEI MODELLI

Tutti i Modelli

I riscaldatori a cassette a convezione Hatco sono progettati per mantenere i cibi caldi, preservarne il gusto e la croccantezza fino a quando non vengono serviti. Sono unità non umidificate, dotate di controllo singola cavità/singola temperatura che garantiscono calore secco e uniforme ai cibi che non richiedono umidità. I riscaldatori a cassette a convezione sono costruiti in acciaio inossidabile resistente con rulli in nylon durevoli, guide di scorrimento in acciaio inossidabile calibro 12 e componenti resistenti ai carichi. Le parti isolate, superiori e laterali, dei riscaldatori a cassette garantiscono la massima efficienza energetica.

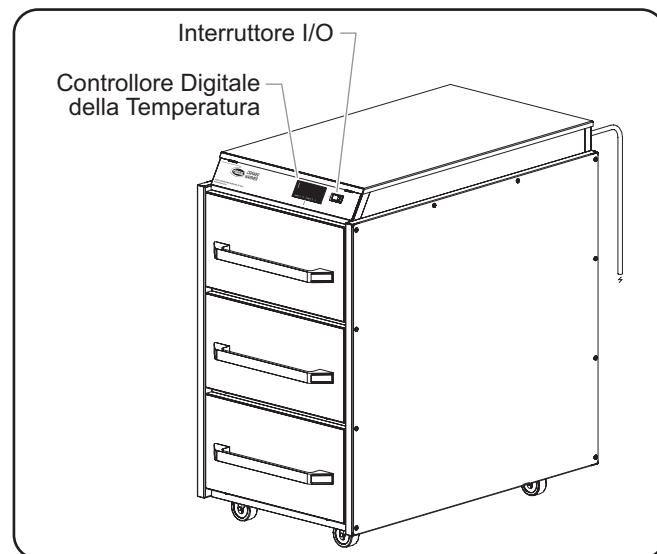
NOTA: Per le funzionalità aggiuntive disponibili fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI.

Modello CDW-3N

Il modello CDW-3N ha tre cassette individuali che supportano ciascuno un ripiano per cibo a cassetto di dimensioni complete profondo fino a 152 mm (6") (teglie incluse). Questo è dotato di un controller digitale della temperatura e di un interruttore I/O (accensione/spegnimento) che controlla la temperatura e l'alimentazione dell'intera unità.

Modello CDW-3N2

Il modello CDW-3N2 ha sei cassette che contengono ciascuno una teglia per cibi a larghezza intera, profonda 2-1/2" (64 mm) (teglie non incluse). È dotato di un controller digitale della temperatura e di interruttore I/O (accensione/spegnimento) che controlla la temperatura e l'alimentazione elettrica dell'intera unità.



Modello CDW-3N

C D W - x N 2

Riscaldatore a Cassetti a Convezione _____

Quantità di cassette a larghezza intera _____

Nessun carattere = Cassetti a larghezza intera
2 = Cassetti divisi

Unità di Larghezza Ridotta

DATI TECNICI

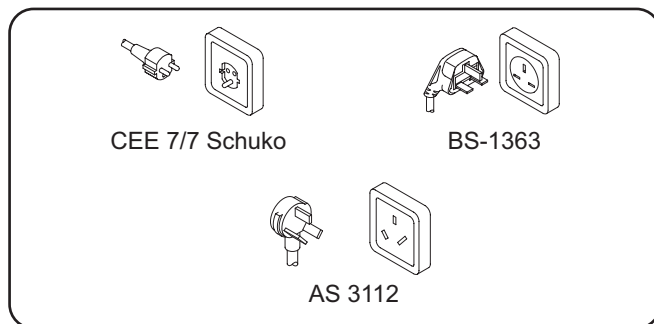
Configurazioni delle spine

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

⚠ AVVERTENZA

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

NOTA: L'etichetta delle specifiche è situata sul retro dell'unità. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

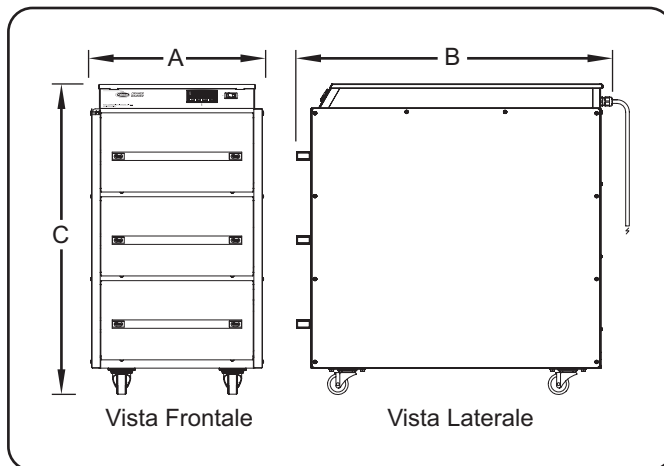
Tabella di corrispondenza elettrica

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



Informazioni Generali

Il riscaldatore a cassette a convezione viene spedito con la maggior parte dei componenti preassemblati. Le rotelle o le gambe devono essere montate sul posto. Fare attenzione quando si disimballa la scatola di spedizione per evitare di danneggiare l'unità e i componenti in essa contenuti.

⚠ AVVERTENZA

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

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

NOTA: L'unità deve essere trasportata in posizione verticale.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.

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

2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.
3. Sistemare l'unità nella posizione desiderata.
 - Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad esempio, in prossimità di condotte/cappe aspiranti, condotti dell'aria condizionata, o porte rivolte verso l'esterno).
 - Assicurarsi che l'unità sia posizionata su un piano solido e livellato.
 - Assicurarsi che l'unità sia a un'altezza adeguata in un luogo pratico per l'utilizzo.
4. Installazione dell'unità.

Installazione dello scaldavivande a cassette

Gli scaldavivande a cassette a convezione sono unità indipendenti che, prima di essere messe in funzione, richiedono l'installazione di gambe o rotelle e di una protezione antiribaltamento.

1. Rimuovere il sacco di plastica contenente le quattro gambe o le rotelle dal cassetto superiore dell'unità.
2. Rimuovere eventuali ripiani dai cassettei dell'unità.

AVVISO

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

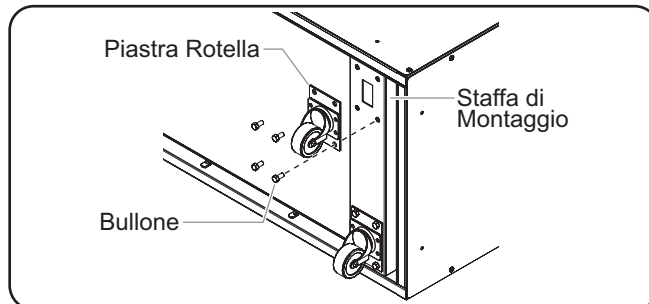
3. Riporre con cautela l'unità sul lato sinistro o destro (per questa operazione sono necessarie due persone).
4. Installare ogni gamba o rotella. Fare riferimento alla procedura appropriata in questa sezione.
5. Riportare l'unità in posizione verticale (per questa operazione sono necessarie due persone). Per le unità su gambe — Se l'unità non è allineata in piano oppure oscilla, ruotare la punta/flangia regolabile della gamba in questione per livellare l'unità.

6. Installare la protezione antiribaltamento appropriata. Fare riferimento alla procedura in questa sezione.

- Prima di fissare le flange delle gambe al pavimento nella procedura di protezione antiribaltamento, assicurarsi che l'unità sia in piano.

Installazione delle rotelle

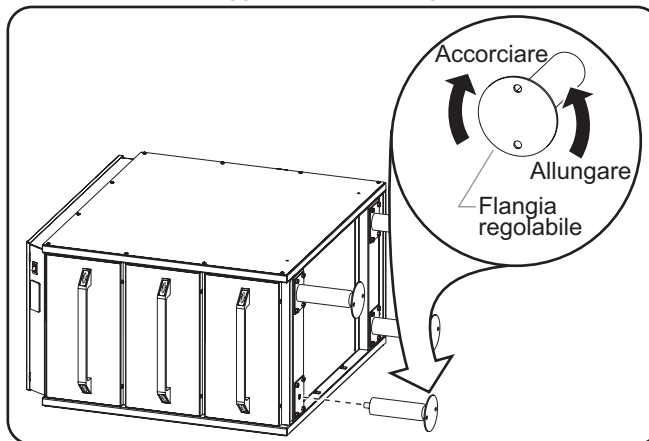
1. Allineare i quattro fori sulla piastra delle rotelle con i quattro fori nella parte inferiore dell'unità in uno degli angoli dell'unità.
2. Inserire un bullone attraverso ogni foro nella piastra delle rotelle e nella parte inferiore dell'unità. Avvitare saldamente.
3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per le tre rotelle restanti.



Installazione delle Rotelle

Installazione delle gambe

1. Avvitare una gamba nel foro situato in un angolo dell'unità.
2. Serrare le gambe con le mani per quanto possibile. Non serrare eccessivamente.
3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per le tre gambe restanti.



Montaggio delle gambe

Installazione della protezione antiribaltamento

Le unità indipendenti possono richiedere una protezione antiribaltamento mediante il fissaggio delle flange delle gambe al pavimento, o l'installazione di una staffa antiribaltamento a parete, fornita insieme al modulo (entrambe disponibili al momento dell'ordine in Hatco).

Fissaggio delle flange delle gambe al pavimento

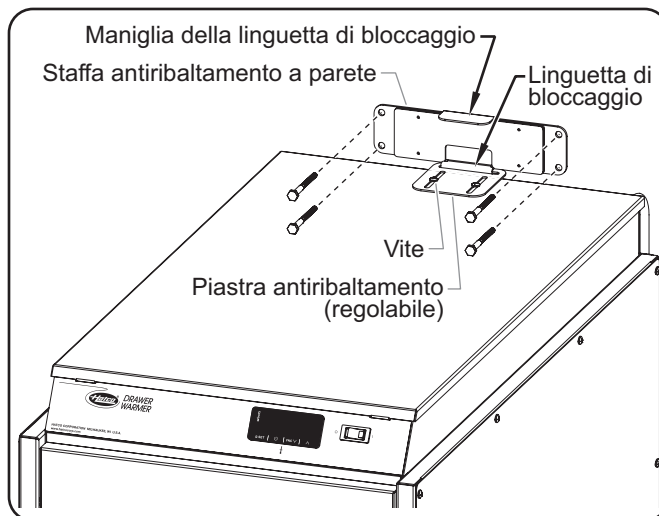
1. Assicurarsi che l'unità sia nella posizione desiderata e sia stata messa correttamente in piano.
2. Utilizzando i dispositivi di fissaggio corretti, fissare al pavimento la flangia di ogni gamba.



Installazione della staffa antiribaltamento a parete

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

6. Sollevare la maniglia della linguetta di bloccaggio della staffa a parete e spostare l'unità in posizione, sotto la staffa a parete.
7. Rilasciare la maniglia della linguetta di bloccaggio, in modo che la linguetta di bloccaggio si trovi completamente nell'intaglio della piastra antiribaltamento.



Installazione della staffa antiribaltamento a parete

FUNZIONAMENTO

Informazioni Generali

Utilizzare le seguenti procedure per azionare un riscaldatore a cassette a convezione.

⚠ AVVERTENZA

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

1. Collegare l'unità a una presa elettrica con la corretta tensione, dimensione e configurazione. Consultare la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
2. Portare l'interruttore I/O (accensione/spegnimento) in posizione I (accensione). L'interruttore si illumina.
 - Il controller digitale della temperatura viene messo sotto tensione e sul display è visualizzata la temperatura attuale dell'unità.
 - Nell'angolo in alto a sinistra sarà visualizzata la frase "out 1" per indicare che l'unità è in modalità di riscaldamento.

⚠ ATTENZIONE

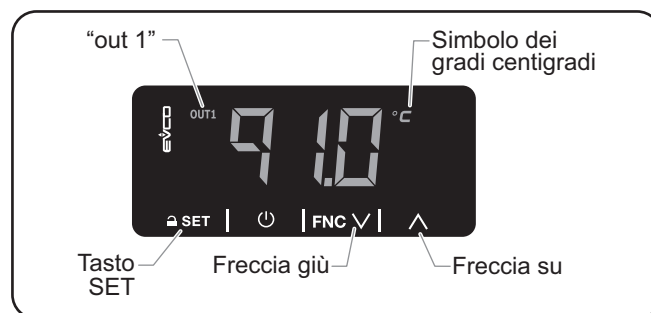
PERICOLO DI USTIONE:

- 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. Premere e rilasciare il tasto **SET** del controller digitale della temperatura per verificare la temperatura impostata.
 - La temperatura impostata sarà visualizzata per 15 secondi. Dopo 15 secondi, il display torna alla temperatura attuale dell'unità. Per modificare la temperatura impostata, consultare "Modifica della temperatura impostata" in questa sezione.

NOTA: Il controller digitale della temperatura è preimpostato in fabbrica a 91°C (195°F). Una volta modificata la temperatura impostata, la nuova temperatura impostata rimarrà in memoria fino alla modifica successiva. La temperatura impostata massima è 91°C (195°F).

4. Attendere 15–20 minuti affinché l'unità raggiunga la temperatura di funzionamento prima di inserire cibo preriscaldato.



Controller Digitale della Temperatura

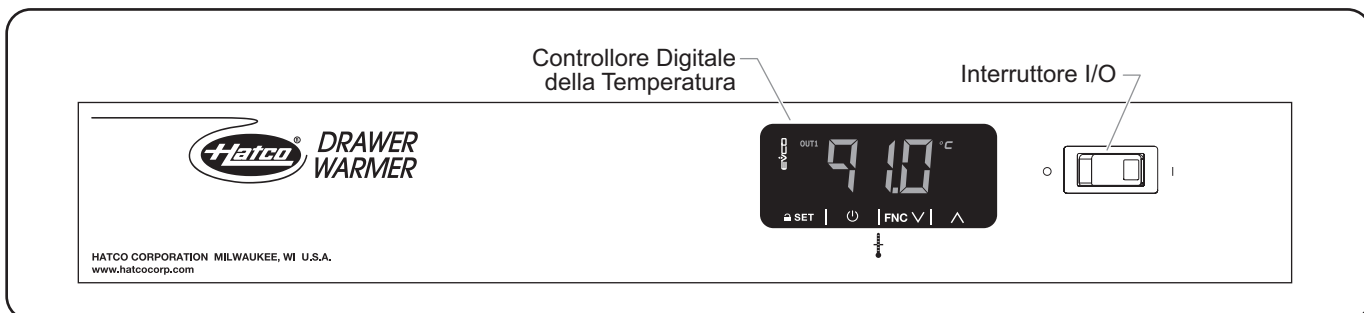
Sblocco del termoregolatore

1. Premere il pulsante **SET** una sola volta.
2. Se il display mostra "Loc" (blocco), tenere premuto **SET** per 4 secondi finché sul display non compare la scritta "UnL" (sblocco).

Modifica della Temperatura Impostata

Utilizzare la seguente procedura per modificare la temperatura impostata dell'unità.

1. Premere e rilasciare il tasto **SET**. Sul display è visualizzata la temperatura impostata attuale.
2. Premere il tasto **▲** o **FNC ▼** entro 15 secondi per modificare la temperatura impostata. Se entro 15 secondi non è premuto alcun tasto, il display torna alla temperatura attuale dell'unità.
3. Premere il tasto **SET** o attendere 15 secondi per memorizzare la nuova temperatura impostata.



Modello CDW-3N—Pannello di controllo

MANUTENZIONE

Informazioni Generali

Il riscaldatore a cassette a convezione Hatco è progettato per durata e prestazioni massime, con una manutenzione minima.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

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

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

Pulizia giornaliera

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

1. Portare l'interruttore I/O (accensione/spegnimento) in posizione **O** (spegnimento), scollegare il cavo di alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Estrarre e lavare tutte le teglie.

AVVISO

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

3. Detergere le superfici con un panno umido. Per eliminare le macchie ostinate si può usare una crema detergente non abrasiva. Le aree più difficili da raggiungere devono essere pulite con uno spazzolino e un detergente delicato.
 - Controllare e pulire anche l'interno dell'unità. Pezzi di cibo possono cadere dalle teglie nella cavità del cassetto.

ATTENZIONE! Pericolo di ustioni — Non pulire la cavità del cassetto se l'unità è accesa o alimentata.
4. Asciugare l'intera unità usando un panno asciutto non abrasivo.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione e pulizia o prima di cercare di sbloccare un inceppamento.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità è surriscaldata.	Temperatura impostata troppo alta.	Portare la temperatura impostata a 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.
	Controller digitale della temperatura 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.
	Temperatura impostata troppo bassa.	Portare la temperatura impostata a un valore più alto.
	Cassetto non chiuso completamente.	Assicurarsi che tutti i cassette siano completamente chiusi.
	Controller digitale della temperatura difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
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 I/O (accensione/spegnimento) sulla posizione I (accensione).
	Gli interruttori di circuito sono saltati.	Reimpostare gli interruttori di circuito.
	L'interruttore I/O (accensione/spegnimento) è difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Controller digitale della temperatura difettoso.	
	L'elemento riscaldante è fulminato.	

Domande sulla risoluzione dei problemi?

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

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

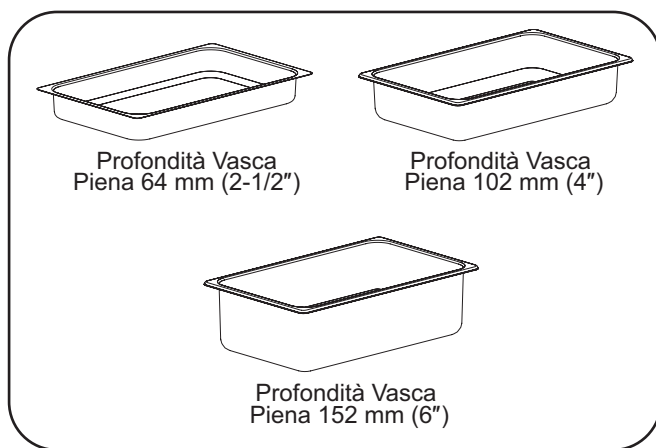
Vasche del Cibo

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 L x 527 P 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 L x 527 P 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 L x 527 P x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Vasche per il Cibo in Acciaio Inossidabile

Sottopentola

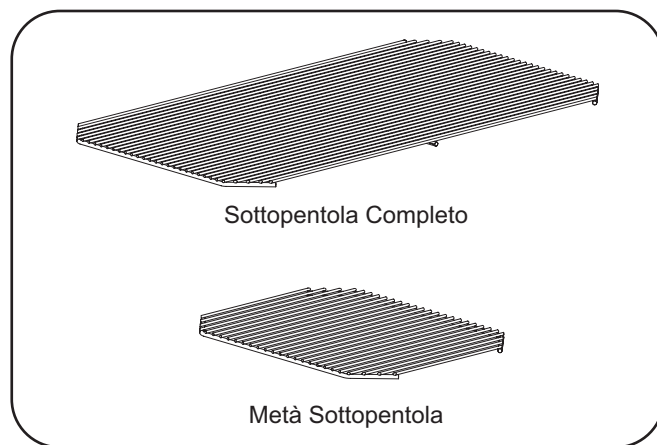
Sono disponibili sottopentola accessori di diverse dimensioni in acciaio inossidabile o in nichel placcato.

TRIVET (1/2)SS..... Sottopentola in acciaio inossidabile di dimensioni pari a un mezzo — 259 L x 194 P mm (10-3/16" x 7-5/8")

TRIVET SS..... Sottopentola in acciaio inossidabile di dimensioni complete — 257 L x 457 P mm (10-1/8" x 18")

TRIVET (1/2)..... Sottopentola in nichel placcato di dimensioni pari a un mezzo — 259 L x 194 P mm (10-3/16" x 7-5/8")

TRIVET..... Sottopentola in nichel placcato di dimensioni complete — 257 L x 457 P mm (10-1/8" x 18")



Sottopentola

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

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

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

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

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

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

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

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

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

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

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

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

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

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

- Serbatoi del riscaldatore elettrico ausiliario
- Serbatoi del riscaldatore ausiliario a gas

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

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

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

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

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

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

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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar.....	53	Werking	59
Inleiding.....	53	Algemeen	59
Belangrijke Veiligheidsinformatie.....	54	Ontgrendelen van de temperatuurregelaar	59
Modelbeschrijving	55	De ingestelde temperatuur wijzigen	59
Modelaanduiding	56	Onderhoud	60
Specificaties.....	56	Algemeen	60
Stekkerconfiguraties	56	Dagelijks schoonmaken.....	60
Tabel met elektrische gegevens	56	Oplossen van Problemen	61
Afmetingen	56	Opties en Accessoires	62
Installatie	57	Informatie over Garantieservice	62
Algemeen	57	Internationale Beperkte Garantie.....	63
Installatie van de ladenwarmer.....	57		

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (het specificatielabel bevindt zich aan de onderkant van het toestel), de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

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

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

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correcte verwijdering van dit product

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

INLEIDING

Hatco Convectieladenwarmers zijn ontworpen om voedingswaren op de optimale serveertemperatuur te houden zonder de kwaliteit ervan te verminderen. Ze zijn gebouwd voor groot keukenwerk, met een constructie uit roestvrij staal, resistent gereedschap, roestvrij stalen schalen en positief sluitende schuiven. De unieke luchtstroom van de convectieladenwarmer blaast warme lucht doorheen het toestel en zorgt zo voor een lakeneffect van droge warmte rond de voedingsproducten.

De Hatco Convectieladenwarmer zijn producten waar extensief onderzoek en research naar gevoerd wordt. De gebruikte materialen worden gekozen voor een maximale duurzaamheid, hun aantrekkelijke uitzicht en optimale prestaties. Voor het de fabriek verlaat, wordt elk toestel grondig geïnspecteerd en getest.

In deze handleiding vindt u instructies voor de installatie, het veilige gebruik en de bediening van de Hatco Toaster. Hatco raadt aan om alle installatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding te lezen voordat het apparaat wordt geïnstalleerd of bediend.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG

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

ATTENTIE

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

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

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

! WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

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

! WAARSCHUWING

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

BRANDGEVAAR:

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

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:**

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

⚠ VOORZICHTIG

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

ATTENTIE

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

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

MODELBSCHRIJVING**Alle Modellen**

De convectieladenwarmer van Hatco is ontworpen om voedsel warm, smaakvol en knapperig te houden tot het opgediend wordt. Het zijn toestellen zonder bevochtiging met één ruimte/één temperatuur-regeling die zorgen voor een gelijkmatige, droge warmte voor voedsel dat geen vochtigheid of bevochtiging nodig heeft. De convectieladenwarmers zijn gemaakt van hard roestvrij staal met duurzame nylon rollers, 2,5 mm roestvrijstalen geleiders en robuust ijzerwerk. De geïsoleerde boven- en zijkanten van de ladenwarmer zorgen voor een maximale energiebenutting.

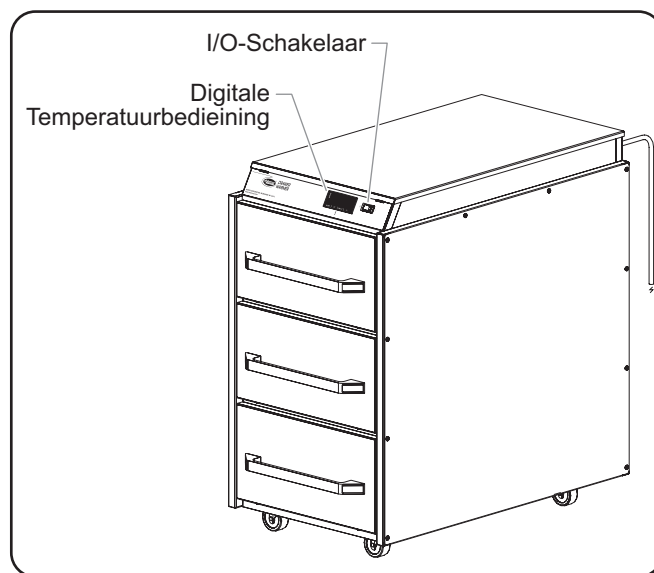
OPMERKING : Zie de rubriek OPTIES EN ACCESSOIRES voor meer beschikbare functies.

Model CDW-3N

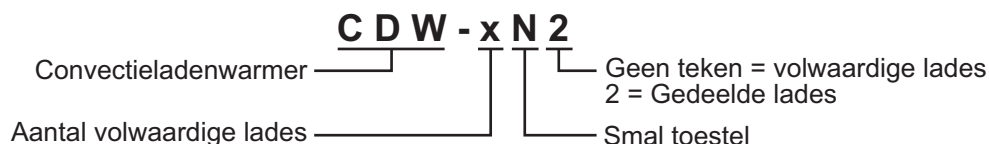
Het CDW-3N-model heeft drie aparte laden die elk een grote voedselpan kunnen houden die tot 152 mm (6") diep is (pannen inbegrepen). Het is uitgerust met een digitale temperatuurregelaar en een I/O-schakelaar (aan/uit) die de temperatuur en de stroomtoevoer voor het hele toestel regelen.

Model CDW-3N2

Het CDW-3N2 model heeft zes afzonderlijke laden die elk ruimte hebben voor een fullsize voedselpan tot 64 mm (2-1/2") diep (pannen niet inbegrepen). Het is uitgerust met een digitale temperatuurregelaar en een I/O-schakelaar (aan/uit) die de temperatuur en de stroomtoevoer voor het hele apparaat regelen.



Model CDW-3N



SPECIFICATIES

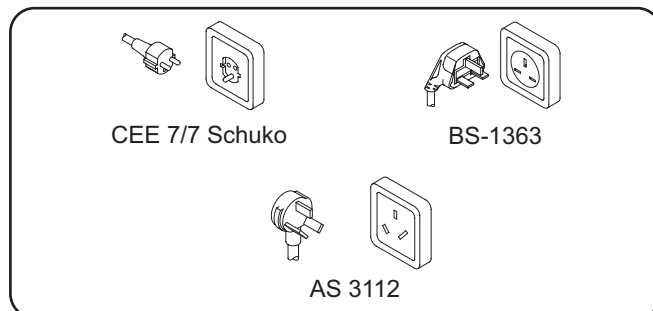
Stekkerconfiguraties

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

⚠ WAARSCHUWING

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

OPMERKING: Het specificatielabel bevindt zich aan de onderkant van het toestel. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

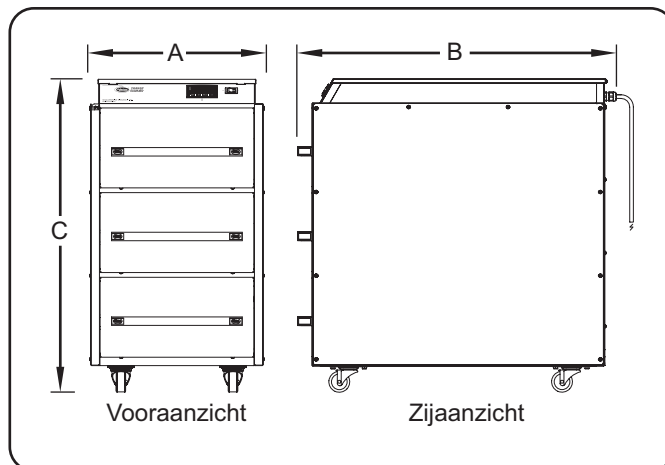
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
CDW-3N	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)
CDW-3N2	230	933	4.1	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	81 kg (179 lbs.)

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)
CDW-3N	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")
CDW-3N2	420 mm (16-5/8")	774 mm (30-1/2")	762 mm (30")



Algemeen

De convectieladenwarmer wordt verzonden met de meeste onderdelen reeds gemonteerd. De zwenkwieltjes of poten moeten ter plaatse geïnstalleerd worden. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan het toestel of de bijgeleverde onderdelen te vermijden.

⚠ WAARSCHUWING

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

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

ATTENTIE

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

OPMERKING: Het toestel moet in rechtstaande positie vervoerd worden.

1. Haal het apparaat uit de doos.

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

2. Haal de tape en bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.
3. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.
 - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevende luchttemperatuur constant is en minstens 21°C (70°F) bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (bijv. vlak bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).
 - Zorg ervoor dat het toestel op een stevige en vlakke vloer staat.
 - Zorg ervoor dat het toestel op een gepaste hoogte geplaatst wordt in een ruimte die aangepast is voor het gebruik.
4. Installeer het apparaat.

Installatie van de ladenwarmer

De convectieladenwarmers zijn vrijstaande eenheden waarop vóór gebruik poten of zwenkwielen moeten worden gemonteerd evenals een anti-kantelbeveiliging.

1. Verwijder de plastic zak met de vier poten of zwenkwieltjes van de lade van het apparaat.
2. Neem pannen uit de laden van het apparaat.

ATTENTIE

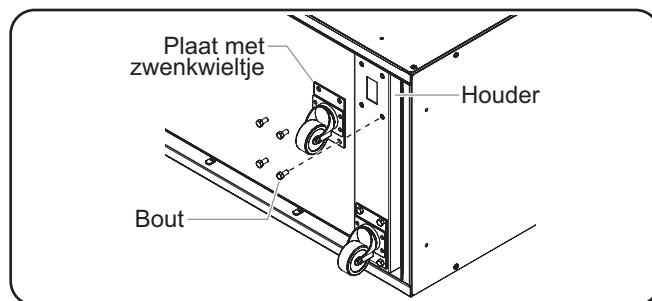
Leg het toestel niet op de voor- of achterkant. Anders kan het toestel beschadigd geraken.

3. Leg het apparaat voorzichtig op zijn linker- of rechterkant (met twee personen).

4. Installeer elke poot of zwenkwiel. Raadpleeg de juiste procedure in dit gedeelte.
5. Zet het apparaat weer rechtop (met twee personen). Voor apparaten op poten — Als het apparaat niet waterpas staat of wiebelt, kan het worden bijgesteld door aan het verstelbare uiteinde/de flens van de betreffende poot te draaien.
 - Zorg ervoor dat het apparaat waterpas staat voordat u de pootflenzen op de vloer bevestigt tijdens de procedure voor de anti-kantelbeveiliging.
6. Installeer de juiste anti-kantelbeveiliging. Raadpleeg de procedure in dit hoofdstuk.

Installatie van de zwenkwieltjes

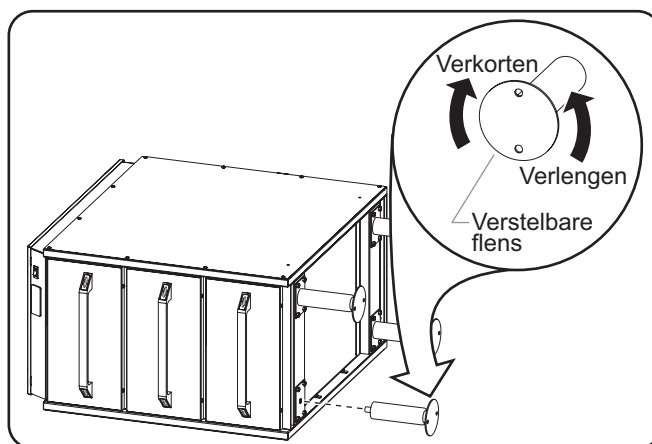
1. Breng de vier gaten op de zwenkwielplaat op één lijn met de vier gaten in de onderkant van het apparaat in een hoek van het apparaat.
2. Installeer een bout door elk van de gaten in de zwenkwielplaat en in de onderkant van het apparaat. Draai goed vast.
3. Herhaal stap 1 en 2 voor de overige drie zwenkwieltjes.



Wielinstallatie

Installatie van de poten

1. Draai een poot in het gat op een hoek van het apparaat.
2. Draai handmatig de poot stevig vast. Draai niet te strak aan.
3. Herhaal stap 1 en 2 voor de overige drie poten.



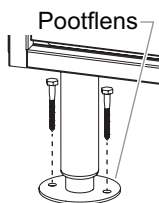
Installatie poten

Installatie van de anti-kantelbeveiliging

Vrijstaande apparaten moeten mogelijk tegen kantelen worden beveiligd door ofwel de pootflenzen op de vloer te bevestigen of de anti-kantelmuurbeugel te monteren die bij het apparaat wordt geleverd (beide leverbaar tijdens de bestelling bij Hatco).

Pootflenzen op de vloer bevestigen

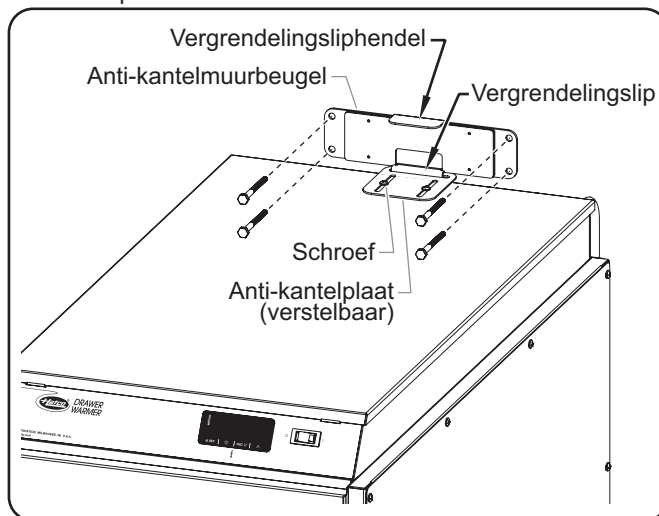
1. Zorg dat het apparaat op de gewenste locatie staat en waterpas is gesteld.
2. Bevestig iedere pootflens met de juiste bevestigingsmiddelen op de vloer.



Installatie van de anti-kantelmuurbeugel

1. Verplaats het apparaat naar de gewenste locatie tegen de muur waar de muurbeugel wordt geïnstalleerd. Zorg dat het apparaat goed waterpas is gesteld.
2. Maak de twee schroeven los waarmee de anti-kantelplaat bovenop het apparaat is bevestigd, maar verwijder deze niet.
3. Bepaal de locatie van de muurbeugel op de muur.
 - a. Plaats de muurbeugel gelijklopend tegen de muur boven het apparaat.
 - b. Plaats de beugel, terwijl de vergrendelingshendel op de beugel omlaag is gedrukt, zo dat de vergrendellip volledig in de uitsparing op de anti-kantelplaat valt.
 - Beweeg indien nodig de anti-kantelplaat naar voren en terug om de vergrendellip in de plaat te laten vallen. Maak de plaat vast aan het apparaat zodra de juiste locatie is bepaald.
 - c. Markeer de locaties voor de muurbeugelbevestiging door de gaten op de muurbeugel.

4. Boor de gaten voor in de muur op de gemarkeerde locaties voor het passende muurbeugelbevestigingssysteem.
5. Installeer de muurbeugel met de juiste bevestigingsmiddelen.
6. Til de vergrendelingshendel op de muurbeugel op en breng het apparaat in positie onder de muurbeugel.
7. Laat de vergrendelingshendel op de beugel los, zodat de vergrendellip volledig in de uitsparing op de anti-kantelplaat valt.



Installatie van de anti-kantelmuurbeugel

Algemeen

Maak gebruik van de volgende procedures voor de bediening van een convectieladenwarmer.

⚠ WAARSCHUWING

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

1. Sluit het toestel aan op een elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg de rubriek SPECIFICATIES voor details.
2. Zet de I/O-schakelaar (aan/uit) in de I (aan)-stand. De schakelaar zal oplichten.
 - De digitale temperatuurregelaar wordt ingeschakeld en de huidige temperatuur van de eenheid wordt weergegeven op de display.
 - De zin "out 1" verschijnt in de linkerbovenhoek van de display om te tonen dat de eenheid in de verwarmde modus staat.

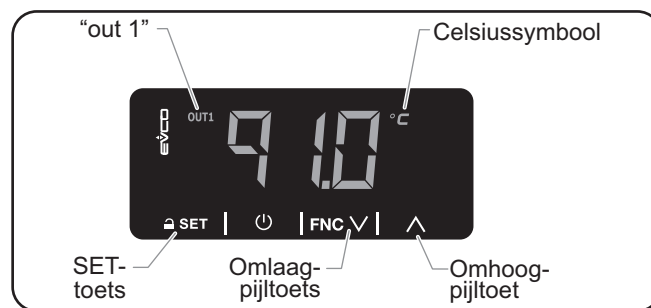
⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.
 - Open de schuif voorzichtig. Er komt hete lucht vrij wanneer de schuif geopend wordt.
3. Druk 1 keer op de **SET**-knop (instellen) op de digitale temperatuurregelaar om de ingestelde temperatuur te controleren.
 - De ingestelde temperatuur wordt gedurende 15 seconden getoond. Na 15 seconden geeft het scherm opnieuw de huidige temperatuur van het toestel weer. Om de ingestelde temperatuur te wijzigen, dient u de rubriek "De ingestelde temperatuur wijzigen" in dit hoofdstuk te raadplegen.

OPMERKING: De digitale temperatuurregelaar is van de fabriek uit vooraf ingesteld op een temperatuur van 91°C (195°F). Nadat de ingestelde temperatuur gewijzigd is, blijft de nieuw ingestelde temperatuur in het geheugen tot deze opnieuw gewijzigd wordt. De maximaal ingestelde temperatuur is 91°C (195°F):

4. Geef het toestel 15-20 minuten de tijd om de werkingstemperatuur te bereiken voordat u er een voorverwarmd voedingsmiddel in plaatst.



Digitale Temperatuurregelaar

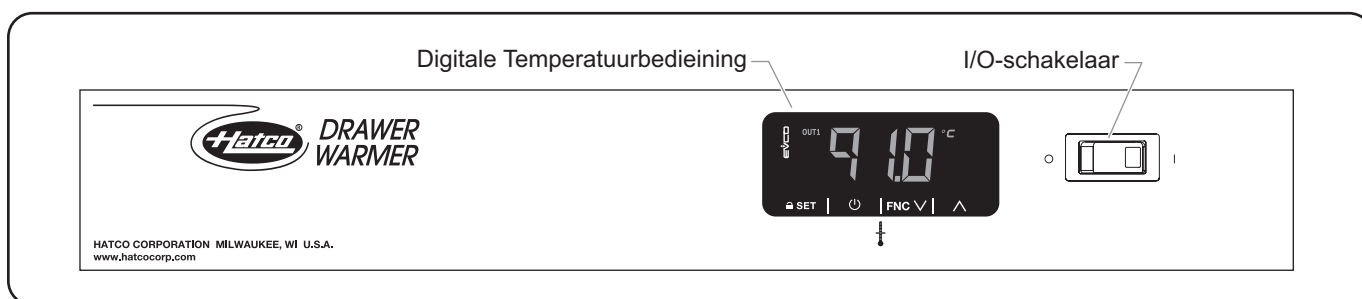
Ontgrendelen van de temperatuurregelaar

1. Druk eenmaal **SET** op de toets.
2. Als het display "Loc" (vergrendel) toont, houdt u de **SET** toets gedurende 4 seconden ingedrukt tot "UnL" (ontgrendel) op het display verschijnt.

De ingestelde temperatuur wijzigen

Wijzig de ingestelde temperatuur van het toestel aan de hand van de volgende procedure.

1. Druk op de **SET**-knop (instellen) en laat los. De huidige ingestelde temperatuur wordt weergegeven op de display.
2. Druk binnen de 15 seconden op de **▲**-knop (omhoog) of op de **FNC ▼**-knop (omlaag) om de ingestelde temperatuur te wijzigen. Als er binnen de 15 seconden niet op een knop gedrukt wordt, geeft de display opnieuw de huidige temperatuur van het toestel weer.
3. Druk op de **SET**-knop (instellen) of wacht 15 seconden om de nieuwe ingestelde temperatuur vast te zetten.



CDW-3N — Bedieningspaneel

Algemeen

De Hatco-convectieladenwarmer is ontworpen met het oog op maximale duurzaamheid en prestaties met een minimum aan onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de stroom **UIT** bij de van eenzekering voorziene contactverbreker/stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen alvorens tot onderhoud of schoonmaak over te gaan.
- Dompel het apparaat **NIET** onder en maak het ook **NIET** kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.

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

Dagelijks schoonmaken

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

1. Zet de I/O-schakelaar (aan/uit) in de **O** (uit)-stand, off the unit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder alle voedselpannen en reinig ze.

ATTENTIE

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

3. Reinig de oppervlaktes met een vochtige doek. Op moeilijke vlekken mag een niet-schurend crème-schoonmaakmiddel worden gebruikt. Moeilijk te bereiken plaatsen moeten gereinigd worden met een kleine borstel en milde zeep.
 - Controleer en reinig ook de binnenkant van het toestel. Er kunnen voedselstukjes uit de voedselpannen in de schuifholtes vallen. **VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden—Reinig de lade-uitsparing niet wanneer het apparaat aan staat!**
4. Droog het volledige toestel af met een droge, niet-schurende doek.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

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

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Apparaat te warm.	De ingestelde temperatuur is te hoog.	Verander de ingestelde temperatuur in een lagere temperatuur.
	Apparaat op onjuiste voedingsbron aangesloten.	Controleer met bevoegd personeel of de voedingsbron overeenstemt met de specificaties van het apparaat.
	De digitale temperatuurregelaar is stuk.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Apparaat niet warm genoeg.	Het toestel kreeg niet voldoende tijd om op te warmen.	Laat het toestel 15-20 minuten opwarmen.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verander de ingestelde temperatuur in een hogere temperatuur.
	Schuif/schuiven niet volledig gesloten.	Zorg ervoor dat alle schuiven volledig gesloten zijn.
	De digitale temperatuurregelaar is stuk.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
Apparaat werkt helemaal niet.	Stekker van apparaat zit niet in stopcontact.	Sluit het apparaat op de juiste voedingsbron aan.
	Apparaat niet ingeschakeld.	Zet de I/O-schakelaar (aan/uit) in de stand I (aan).
	Zekering gesprongen.	Zet de zekering terug aan.
	I/O-schakelaar (aan/uit) defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	De digitale temperatuurregelaar is stuk.	
	Verwarmingselement is doorgebrand.	

Vragen over het oplossen van problemen?

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

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

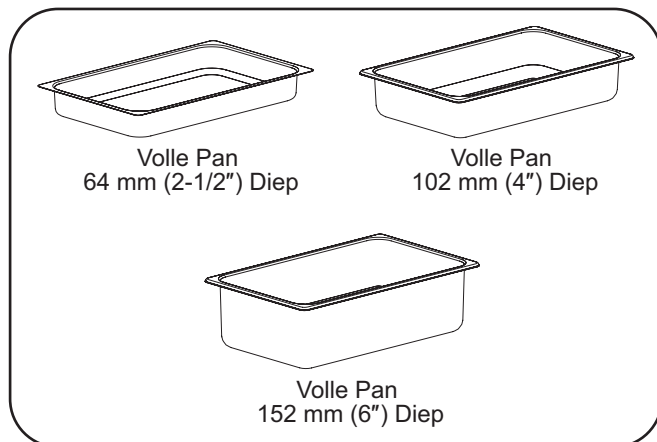
Voedselpannen

Accessoire er zijn roestvrije stalen pannen beschikbaar van verschillende afmetingen.

ST PAN 2..... Grote roestvrij stalen pan die 64 mm (2-1/2") diep is — 324 B x 527 D x 64 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4..... Grote roestvrij stalen pan die 102 mm (4") diep is — 324 B x 527 D x 102 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

HDW 6" PAN..... Grote roestvrij stalen pan die 152 mm (6") diep is — 324 B x 527 D x 152 H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 6")



Roestvrij Stalen Voedselpannen

Onderzetters

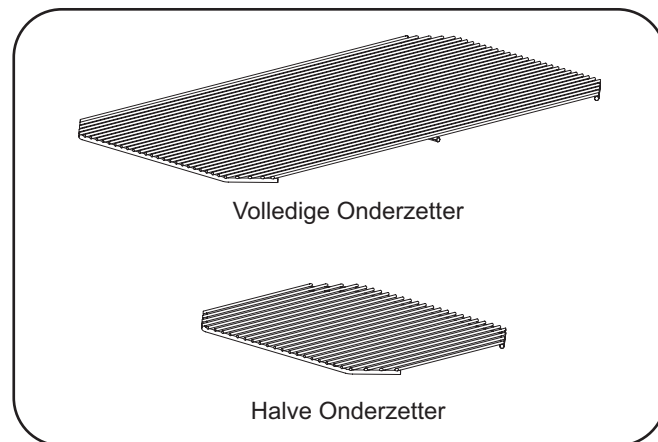
Er zijn onderzetters uit roestvrij staal of vernikkelde onderzetters als accessoire beschikbaar in verschillende afmetingen.

TRIVET (1/2)SS..... Roestvrijstalen halvemaaatsonderzetter — 259 x 194 mm (10-3/16"B x 7-5/8"D)

TRIVET SS..... Roestvrijstalen onderzetter van de grootste maat — 257 x 457 mm (10-1/8"B x 18"D)

TRIVET (1/2) Vernikkelde halvemaaatsonderzetter — 259 x 194 mm (10-3/16"B x 7-5/8"D)

TRIVET Vernikkelde onderzetter van de grootste maat — 257 x 457 mm (10-1/8"B x 18"D)



Onderzetters

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

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

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

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

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

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

De Hatco dealer zal het volgende doen:

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

Problemen buiten de garantie

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

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

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

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

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

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

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

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
 Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

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

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

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

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

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

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

GB	Symbol Identification
ES	Identificación de los símbolos
FR	Identification de Symbole
	Safety Alert Alerta de seguridad Alerte de sécurité
	Read Operator's Manual Lea el manual del operador Lire le manuel de l'opérateur
	Caution — Hot Surface Precaución: superficie caliente Attention - Surface Chaude
	Power ON Encendido Puissance Sur
	Power OFF Apagado Hors Tension
	Standby En espera Veille
	Protective Earth Ground Puesta a tierra protectora La Terre de Protection
	Earth Ground Puesta a tierra Mise à la Terre
	Equipotential Ground Masa equipotencial Rez de Potentiel
	Alternating Current Corriente alterna Courant Alternatif
	Phase Fase Phase
	Water Fill, Low Water Llenado de agua, bajo nivel de agua Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau
	Humidity, Humidity Cycle Humedad, ciclo de humedad Humidité, Cycle Humidité

DE	Symbolerklärung
IT	Identificazione del simbolo
NL	Uitleg bij de symbolen
	Sicherheitswarnung Avviso di sicurezza Veiligheidswaarschuwing
	Benutzerhandbuch lesen Leggere il manuale dell'operatore Lees de gebruikershandleiding
	Vorsicht – Heiße Oberfläche Attenzione: superficie calda Voorzichtig: heet oppervlak
	Einschalten Acceso Ingeschakeld
	Ausschalten Spento Uitgeschakeld
	Standby Standby Standby
	Schutzerde Messa a terra protettiva Beschermdende aarding
	Erde Messa a terra Aarding
	Erdung mit Potenzialausgleich Terra equipotenziale Vereffeningsleiding
	Wechselstrom Corrente alternata Wisselstroom
	Phase Fase Fase
	Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig Riempire con acqua, acqua insufficiente Water bijvullen, laag waterpeil
	Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus Umidità, ciclo di umidità Vochtigheid, bevochtigingscyclus

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