



DRAWER WARMERS

Installation and Operating Manual

**Models: Freestanding
Built-In**



SCHUBFACHWÄRMER
Installations- und Bedienungshandbuch

Modelle: Freistehend
Eingebaut

CALENTADORES DE CAJONES
Manual de instalación y operación

Modelos: Independiente
Incorporado

TIROIRS CHAUFFANTS
Installation et Fonctionnement

Modèles : autonome
encastré

VERWARMDE SCHUIVEN
Handleiding voor Installatie en Gebruik

Modellen: Vrijstaand
Ingebouwd

Table of Contents

GENERAL	1
ELECTRICAL SPECIFICATIONS	1
Freestanding - (Standard & Narrow)	1
Built-In - (Standard & Narrow)	1
LOCATION	1
INSTALLATION	1
Freestanding Models	1
Built-In Models	2
OPERATION	2
Water/Spillage Pan (Optional)	
CLEANING	3
SAFETY PRECAUTIONS	3

Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite	4
Las instrucciones en español comienzan en la página	7
Les instructions en français commencent à la page	10
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde	13

Drawer Warmers

GENERAL

Safety precautions preceded in this manual by the words **WARNING** or **CAUTION** printed in bold face are important. Warning means there is the possibility of personal injury to yourself or others. Caution means there is the possibility of damage to the unit.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

FREESTANDING - STANDARD		
	AMP	
MODEL	220V	240V
HDW-1 (450 W)	2.1	1.9
HDW-2 (900 W)	4.1	3.8
HDW-3 (1350 W)	6.1	5.6
HDW-4 (1800 W)	8.2	7.5
FREESTANDING - NARROW		
HDW-1N (450 W)	2.1	1.9
HDW-2N (900 W)	4.1	3.8
HDW-3N (1350 W)	6.1	5.6
BUILT-IN - STANDARD		
HDW-1B (450 W)	2.1	1.9
HDW-2B (900 W)	4.1	3.8
HDW-3B (1350 W)	6.1	5.6
BUILT-IN - NARROW		
HDW-1BN (450 W)	2.1	1.9
HDW-2BN (900 W)	4.1	3.8
HDW-3BN (1350 W)	6.1	5.6

LOCATION

For proper operation and maximum performance, locate the Drawer Warmer in an area where the ambient air temperature is constant and is a minimum of 21° C. (70° F.). Areas which are susceptible to active air movements or currents should be avoided, i.e., near exhaust fans or hoods and air conditioning ducts.



WARNING

Electrical grounding is required on this appliance. The grounding must come from the main power supply source and then connected throughout the appliance.

INSTALLATION

FREESTANDING MODELS

Place unit in appropriate location and plug cord into a receptacle of the correct voltage and size.

CAUTION: *If the plug and receptacle do not match, a qualified electrician should determine the proper voltage and install the proper receptacle.*

10 cm (4") Adjustable Legs

The Hatco Drawer Warmers are shipped standard with four 10 cm (4") adjustable legs. To install, place the unit on its side and thread the legs into the holes provided. After all the legs are secure, return the unit to its upright position. If the unit is not level or rocking occurs, the adjustable tip of each leg can be turned to correct the condition.

15 cm (6") Stainless Steel Legs

(Standard on HDW-4, Optional on 1, 2 and 3 Drawer Models)

To install, place the unit on its side and thread the legs into the holes provided. After all the legs are secure, return the unit to its upright position. If the unit is not level or rocking occurs, the adjustable tip of each leg can be turned to correct the condition.

Casters (Optional)

To install the casters, place the unit on its side and thread the casters into the holes provided. After all the casters are secure, return the unit to its upright position.

Drawer Warmers

BUILT-IN MODELS

To assure proper and safe installation, first determine the cabinet size opening (see Figure 1).

MODEL	Height "H" Dimension	Width "W" Dimension	Depth "D" Dimension
HDW-1B	25.7 cm (10-1/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-2B	51.4 cm (20-1/4")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-3B	77.2 cm (30-3/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-1BN	25.7 cm (10-1/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-2BN	51.4 cm (20-1/4")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-3BN	77.2 cm (30-3/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")

Figure 1. Cutout Dimensions.

After the cabinet opening is prepared to the proper size, a lock strip (supplied by the customer) must be permanently fastened to the lower front inside lip of the cabinet. Next, partially insert the Drawer Warmer into opening, making sure flexible conduit is fed into the wire connection area first. Final connections should be made

by a qualified electrician. After wiring is complete, apply a bead of N.S.F. approved sealant between the Drawer Warmer flange and the cabinet facing. Push the unit fully into the recess area until front locking studs provided drop behind locking strip as shown (see Figure 2). To verify after installing, **gently pull bottom** drawer

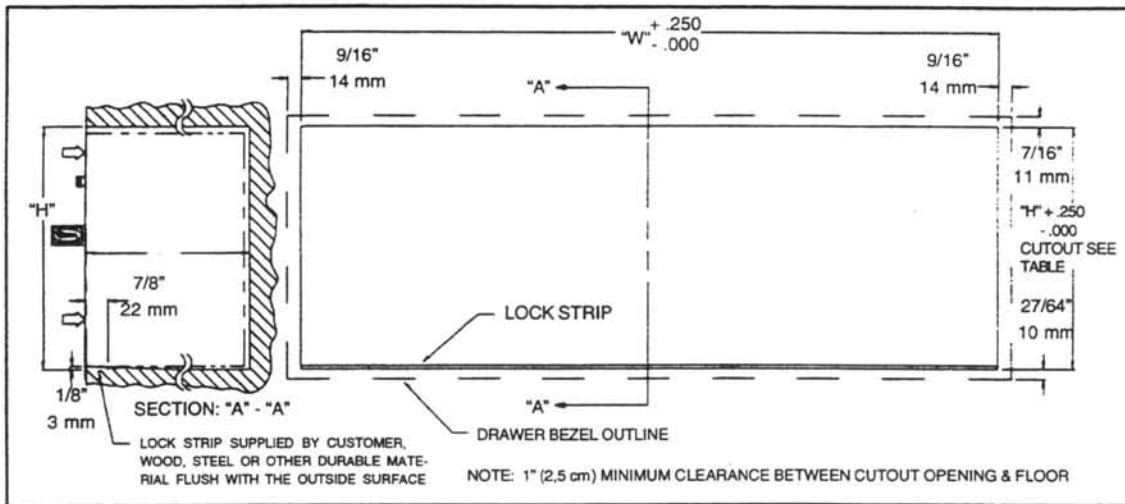


Figure 2. Lock Strip Location.

OPERATION

Push rocker switch to the lighted "ON" position, then rotate thermostat knob to the desired setting (see Figure 3). Allow 10 minutes for preheat time, then readjust thermostat as necessary.

Adjust drawer vents for desired humidity control by sliding the locking knob on drawer front above the handle. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape. (Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held and frequency of drawer opening.)

Drawer Warmers

PRODUCT	RECOMMENDED STORAGE TEMPERATURE	TYPE OF HEAT	VENT CONTROL SETTING
Rolls, Hard	71°-85° C (160°-185° F.)	Dry	Closed
Rolls, Soft	66°-79° C (150°-175° F.)	Moist	Open-Half
Vegetables	66°-85° C (175°-185° F.)	Moist	Open-Half
Meat, Poultry	74°-85° C (165°-185° F.)	Dry	Closed
Fish	74°-85° C (165°-185° F.)	Moist	Open
Casseroles	66°-79° C (150°-175° F.)	Dry	Closed
Pies, Desserts	71°-85° C (160°-185° F.)	Dry	Closed
Tacos, Tortillas	66°-71° C (150°-160° F.)	Moist	Open-Half

Figure 3. Recommended Settings.

WATER/SPILLAGE PAN (OPTIONAL)

For additional moisture, water can be added to the optional water pan (approximately .6 cm (1/4") of water) before inserting the food pan. Check water level periodically and add water when needed.

CLEANING

The design and stainless steel construction make clean-up of the unit simple. Food pans and drawer can be easily removed for cleaning. The interior and exterior of the unit can be cleaned with a damp cloth.



WARNING

This appliance is not of Jet-proof construction. Do not use jet-clean-spray to clean this appliance.

CAUTION: Turn off unit and unplug from power source before cleaning. Avoid using excess amounts of water on or in cabinet due to electrical components.

SAFETY PRECAUTIONS

Turn off power supply before cleaning or servicing.

ALLGEMEINES

Sicherheitsvorkehrungen in diesem Handbuch, denen die fettgedruckten Worte **WARNUNG** oder **VORSICHT** vorangestellt sind, sind wichtig. Warnung weist auf mögliche Verletzungsgefahr für Sie oder andere Personen hin. Vorsicht macht auf eine mögliche Beschädigung des Geräts aufmerksam.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

FREISTEHEND - STANDARD		
MODELL	AMP	
	220V	240V
HDW-1 (450 W)	2.1	1.9
HDW-2 (900 W)	4.1	3.8
HDW-3 (1350 W)	6.1	5.6
HDW-4 (1800 W)	8.2	7.5
FREISTEHEND - SCHMAL		
HDW-1N (450 W)	2.1	1.9
HDW-2N (900 W)	4.1	3.8
HDW-3N (1350 W)	6.1	5.6
EINGEBAUT - STANDARD		
HDW-1B (450 W)	2.1	1.9
HDW-2B (900 W)	4.1	3.8
HDW-3B (1350 W)	6.1	5.6
EINGEBAUT - SCHMAL		
HDW-1BN (450 W)	2.1	1.9
HDW-2BN (900 W)	4.1	3.8
HDW-3BN (1350 W)	6.1	5.6

STANDORT

Zum ordnungsgemäßen Betrieb und maximaler Leistung muß der Schubladenwärmer an einem Ort aufgestellt werden, wo die Temperatur der umgebenden Luft konstant ist und mindestens 21°C (70°F) beträgt. Orte mit aktiver Luftbewegung oder Luftzug sollten vermieden werden, z.B. in der Nähe von Abzugsventilatoren oder -hauben und Belüftungsrohren.



WARNUNG

Dieses Gerät muß geerdet sein. Die Erdung muß von dem Netzanschluß ausgehen und mit dem ganzen Gerät verbunden sein.

EINBAU

FREISTEHENDE MODELLE

Das Gerät an dem angemessenen Ort aufstellen und das Anschlußkabel in die Steckdose mit der richtigen Spannung und Größe stecken.

VORSICHT: Wenn der Stecker und die Steckdose nicht zusammenpassen, muß ein qualifizierter Elektriker die richtige Spannung feststellen und die richtige Steckdose einbauen.

10 cm (4") Verstellbare Beine

Die Hatco Schubfachwärmer werden in der Standardausführung mit vier 10 cm (4") verstellbaren Beinen geliefert. Zum Anbringen der Beine das Gerät auf die Seite legen und die Beine in die vorgegebenen Löcher einschrauben. Nachdem alle Beine sicher eingeschraubt sind, das Gerät wieder aufrecht stellen. Falls das Gerät nicht vollkommen waagrecht ist oder wackelt, die verstellbaren Spitzen der Beine so lange drehen, bis das Problem beseitigt ist.

15 cm (6") Beine aus rostfreiem Stahl

(gehören zur Standardausführung des HDW-4, und sind wahlweise für 1, 2, und 3 Schubfachmodelle erhältlich)

Zum Anbringen der Beine das Gerät auf die Seite legen und die Beine in die vorgegebenen Löcher einschrauben. Nachdem alle Beine sicher eingeschraubt sind, das Gerät wieder aufrecht stellen. Falls das Gerät nicht vollkommen waagrecht ist oder wackelt, die verstellbaren Spitzen der Beine so lange drehen, bis das Problem beseitigt ist.

Rollen (wahlweiser Zubehör)

Zum Anbringen der Rollen das Gerät auf die Seite legen und die Rollen in die vorgegebenen Löcher einschrauben. Nachdem alle Rollen sicher eingeschraubt sind, das Gerät wieder aufrecht stellen.

Schubfachwärmer

EINGEBAUTE MODELLE: Um ordnungsgemäßen und sicheren Einbau sicherzustellen, zuerst die Größe der notwendigen Schranköffnung für das Schubfach bestimmen (siehe Abbildung 1).

MODELL	Höhe "H"	Breite "B"	Tiefe "T"
HDW-1B	25.7 cm (10-1/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-2B	51.4 cm (20-1/4")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-3B	77.2 cm (30-3/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-1BN	25.7 cm (10-1/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-2BN	51.4 cm (20-1/4")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-3BN	77.2 cm (30-3/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")

Abbildung 1. Ausschnittsabmessungen.

Nachdem die Schranköffnung der richtigen Größe vorbereitet ist, muss ein Querstreifen (von dem Kunden zu stellen) permanent vorne an dem unteren Innenrand des Schrankes befestigt werden. Dann den Schubfachwärmer teilweise in die Öffnung stellen und dabei darauf achten, dass das elastische Leistungsrohr zuerst in den Anschlussbereich eingeführt wird. Der endgültige Anschluss sollte von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden. Nachdem die

Leitungen verbunden sind, einen Tropfen eines von der NSF empfohlenen Dichtungsmittels zwischen der Schubfachkante und der Schrankverkleidung auftragen. Das Gerät ganz in die Nische schieben bis die mitgelieferten vorderen Verschlussstifte hinter den Querstreifen fallen, wie in der Abbildung gezeigt wird (siehe Abbildung 2). Zur Überprüfung, dass das **Gerät richtig eingebaut ist, dann das untere Schubfach behutsam ganz herausziehen**, um sicherzustellen,

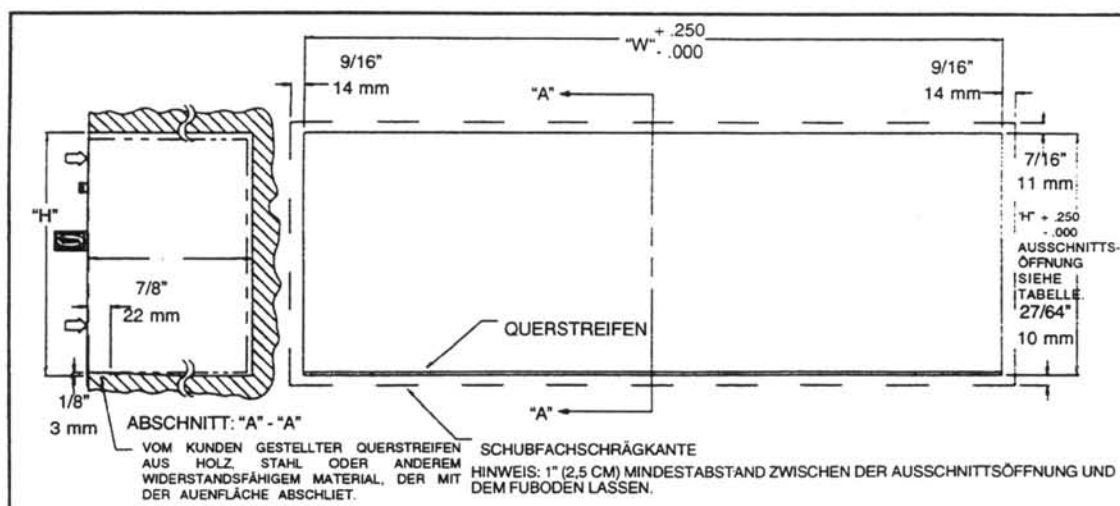


Abbildung 2. Platzierung des Querstreifens.

BEDIENUNG

Den Kippschalter auf die beleuchtete "An" Position schalten und dann den Thermostatknopf auf die gewünschte Einstellung drehen (siehe Abbildung 3). Das Gerät zehn Minuten lang vorwärmen lassen und dann das Thermostat je nach Bedarf nachstellen.

Die Abzugsöffnungen des Schubfachs können zur

Regulierung der Feuchtigkeit durch Verschieben des Verschlussknopfes, der sich an der Vorderseite über dem Griff befindet, verstellt werden. Wenn die Abzugsöffnungen ganz geöffnet sind, entweicht die meiste Feuchtigkeit. (Die richtige Einstellung der Abzugsöffnungen hängt von der Art und der Menge der in dem Schubfach befindlichen Speisen ab sowie auch von der Häufigkeit mit der das Schubfach geöffnet wird.)

Schubfachwärmer

PRODUKT	EMPFOHLENE WARMHALTE-TEMPERATUR	ART DER HITZE	EINSTELLUNG DER ABZUGSÖFFNUNGEN
Brötchen, knusprig	71°-85° C (160°-185° F.)	trocken	geschlossen
Brötchen, weich	66°-79° C (150°-175° F.)	feucht	halboffen
Gemüse	66°-85° C (175°-185° F.)	feucht	halboffen
Fleisch, Geflügel	74°-85° C (165°-185° F.)	trocken	geschlossen
Fisch	74°-85° C (165°-185° F.)	feucht	offen
Kasserollen	66°-79° C (150°-175° F.)	trocken	geschlossen
Obstkuchen, Desserts	71°-85° C (160°-185° F.)	trocken	geschlossen
Tacos, Tortillas	66°-71° C (150°-160° F.)	feucht	halboffen

Abbildung 3. Empfohlene Einstellungen.

WASSERAUFFANGWANNE (WAHLWEISER ZUBEHÖR)

Für zusätzliche Feuchtigkeit kann der wahlweise erhältlichen Wasserwanne (ungefähr 0,6 cm (1/4")) Wasser zugefügt werden bevor die Speiseschüssel eingesetzt wird. Den Wasserstand von Zeit zu Zeit überprüfen und wenn nötig Wasser nachfüllen.

REINIGUNG

Das Design des Gerätes und seine Konstruktion aus rostfreiem Stahl machen es leicht zu reinigen. Die Speiseschüsseln und das Schubfach können zum Säubern leicht herausgenommen werden. Die Innen- und Außenwände des Gerätes können mit einem feuchten Tuch saubergemacht werden.



WARNUNG

Dieses Gerät kann der Reinigung mit einem Hochdruck-Wasserstrahlgerät konstruktionsmäßig nicht standhalten. Dieses Gerät nicht mit einem Hochdruck-Wasserstrahlprüherät säubern.

VORSICHT: Vor Reinigung des Geräts zuerst das Gerät ausschalten und das Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen. Wegen der elektrischen Teile übermäßige Verwendung von Wasser an oder in dem Schubfachschrank vermeiden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Vor Reinigung oder Wartung des Geräts zuerst das Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen.

Calentadores de Cajones

GENERALIDADES

Son importantes las precauciones de seguridad precedidas en este manual por las palabras **ADVERTENCIA** o **PRECAUCION** impresas en letra negrita. Las advertencias indican que existe la posibilidad de lesiones personales al usuario o a quienes estén en la cercanía. Las precauciones indican la posibilidad de daños a la unidad.

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

INDEPENDIENTE ESTANDAR		
	AMPERIOS	
MODELO	220V	240V
HDW-1 (450 W)	2.1	1.9
HDW-2 (900 W)	4.1	3.8
HDW-3 (1350 W)	6.1	5.6
HDW-4 (1800 W)	8.2	7.5
INDEPENDIENTE ANGOSTO		
HDW-1N (450 W)	2.1	1.9
HDW-2N (900 W)	4.1	3.8
HDW-3N (1350 W)	6.1	5.6
INCORPORADO - ESTANDAR		
HDW-1B (450 W)	2.1	1.9
HDW-2B (900 W)	4.1	3.8
HDW-3B (1350 W)	6.1	5.6
INCORPORADO - ANGOSTO		
HDW-1BN (450 W)	2.1	1.9
HDW-2BN (900 W)	4.1	3.8
HDW-3BN (1350 W)	6.1	5.6

UBICACION

Para la operación correcta y el rendimiento máximo, coloque el Calentador de cajones en una área donde la temperatura ambiente del aire sea constante y esté a un mínimo de 21°C (70°F). Se deben evitar las áreas que son susceptibles al movimiento activo del aire o a corrientes de aire, es decir, cerca de ventiladores de extracción o ductos de campana de extracción y aire acondicionado.



ADVERTENCIA

Para este aparato se requiere la conexión eléctrica a tierra. Dicha conexión debe provenir de la red principal de suministro de energía y luego debe conectarse por todo el aparato.

INSTALACION

MODELOS INDEPENDIENTE

Coloque la unidad en la ubicación apropiada y enchufe el cable en un tomacorriente del voltaje y tamaño correcto.

PRECAUCION: Si el enchufe y el tomacorriente no son iguales, un electricista calificado debería determinar el voltaje apropiado e instalar el tomacorriente apropiado.

Patas ajustables de 10 cm (4")

Los Calentadores de cajones Hatco se despachan normalmente con cuatro patas de ajustables de 10 cm (4"). Para instalarlas, coloque la unidad sobre un lado y atornille las patas en los agujeros proporcionados. Después de quedar segura cada pata, vuelva a colocar la unidad en su posición vertical. Si la unidad no está nivelada o está inestable, la punta ajustable de cada pata puede girarse para corregir la condición.

Patas de acero inoxidable de 15 cm (6")

(Estándar en el modelo HDW-4, Opcional en los modelos de 1, 2 y 3 cajones)

Para instalarlas, coloque la unidad sobre un lado y atornille las patas en los agujeros proporcionados. Después de quedar segura cada pata, vuelva a colocar la unidad en su posición vertical. Si la unidad no está nivelada o está inestable, la punta ajustable de cada pata puede girarse para corregir la condición.

Ruedas (Opcionales)

Para instalar las ruedas, coloque la unidad sobre un lado y atornille las ruedas en los agujeros proporcionados. Después de quedar segura cada rueda, vuelva a colocar la unidad en su posición vertical.

Calentadores de Cajones

MODELOS INCORPORADOS

Para asegurar una instalación apropiada y segura, primero determine el tamaño de la apertura del gabinete (vea la figura 1).

MODELO	Dimensión "Al" de la altura	Dimensión "An" del ancho	Dimensión "Pr" de la profundidad
HDW-1B	25.7 cm (10-1/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-2B	51.4 cm (20-1/4")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-3B	77.2 cm (30-3/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-1BN	25.7 cm (10-1/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-2BN	51.4 cm (20-1/4")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-3BN	77.2 cm (30-3/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")

Figura 1. Dimensiones de corte.

Después de que la apertura del gabinete esté preparada para el tamaño apropiado, se debe ajustar permanentemente una tira de seguridad (proporcionada por el cliente) en el borde interior delantero inferior del gabinete. Luego, inserte parcialmente el Calentador de cajones en la apertura, verificando que el conducto flexible se coloque primero en el área de conexión del alambre. Las conexiones finales debe hacerlas un electricista capacitado. Después de que se ha terminado el cableado, aplique una gota de sellante

aprobado por N.S.F. entre la brida del Calentador de cajones y a la parte delantera del gabinete. Empuje la unidad completamente en el área empotrada hasta que los tarugos de seguridad delanteros proporcionados caigan detrás de la tira de seguridad como se observa (vea la figura 2). Para verificar después de la instalación, tire **suavemente el cajón inferior completamente hacia** afuera para asegurar que la unidad no se deslice.

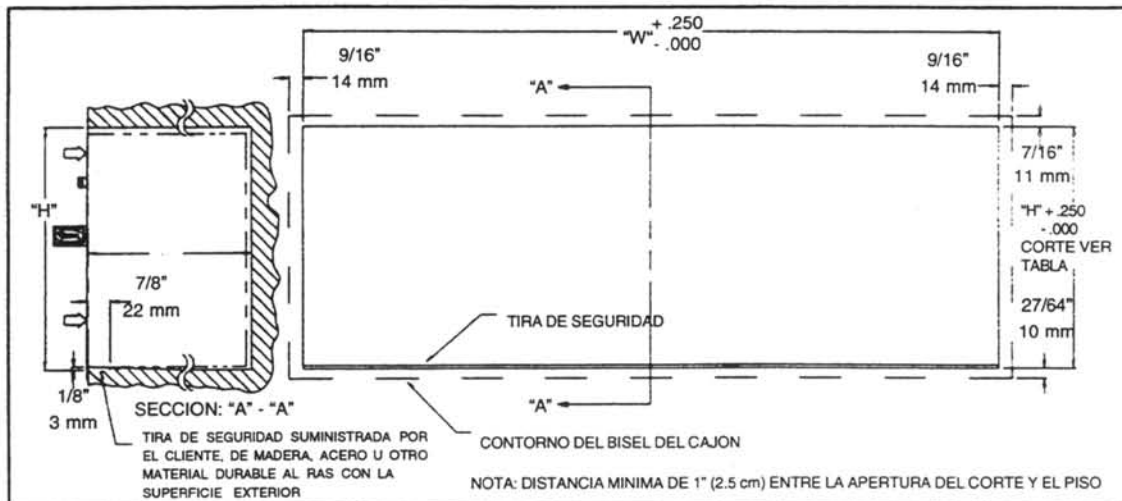


Figura 2. Ubicación de la tira de seguridad.

OPERACION

Presione el interruptor oscilante a la posición "ENCENDIDO" iluminada, luego gire la perilla del termostato al ajuste deseado (vea la figura 3). Deje pasar 10 minutos de tiempo de precalentamiento, luego vuelva a ajustar el termostato según sea necesario.

Ajuste las ventilaciones del cajón para el control de humedad deseado deslizando la perilla de seguridad en la parte delantera del cajón sobre la manija. Si se abren completamente las ventilaciones se permite el escape máximo de humedad. (El ajuste de ventilación apropiado depende del tipo y cantidad de alimento mantenido y la frecuencia con que se abra el cajón).

Calentadores de Cajones

PRODUCTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADA	TIPO DE CALOR	AJUSTE DEL CONTROL DE VENTILACION
Panecillos, duros	71°-85° C (160°-185° F.)	Seco	Cerrado
Panecillos, blandos	66°-79° C (150°-175° F.)	Húmedo	Medio abierto
Verduras	66°-85° C (175°-185° F.)	Húmedo	Medio abierto
Carne de res, aves	74°-85° C (165°-185° F.)	Seco	Cerrado
Pescado	74°-85° C (165°-185° F.)	Húmedo	Abierto
Guisos	66°-79° C (150°-175° F.)	Seco	Cerrado
Tartas, postres	71°-85° C (160°-185° F.)	Seco	Cerrado
Tacos, tortillas	66°-71° C (150°-160° F.)	Húmedo	Medio abierto

Figura 3. Ajustes recomendados.

FUENTE PARA AGUA/DERRAMES (OPCIONAL)

Para humedad adicional, se puede agregar agua a la fuente para agua/derrames (aproximadamente .6 cm (1/4") de agua) antes de insertar la fuente de alimentos. Verifique periódicamente el nivel de agua y agregue agua cuando sea necesario.

LIMPIEZA

El diseño y construcción de acero inoxidable simplifican la limpieza de la unidad. Las fuentes de alimentos y el cajón pueden retirarse fácilmente para su limpieza. El interior y exterior de la unidad pueden limpiarse con un paño húmedo.



ADVERTENCIA

Este aparato no es de construcción a prueba de chorros. No use el chorro de limpieza para lavar este aparato.

PRECAUCION: *Apague la unidad y desenchufe la fuente de energía antes de la limpieza. Evite usar cantidades en exceso de agua sobre o dentro del gabinete debido a los componentes eléctricos.*

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Corte el suministro de energía antes de limpiar o dar servicio.

GENERALITES

Les préconisations de sécurité de cette brochure précédées des mots **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** imprimés en caractères gras sont importantes. 'Avertissement' signale l'éventualité d'une blessure corporelle pour vous-même ou des tiers. 'Attention' signale l'éventualité d'un endommagement de l'unité.

CONTRAINTES ELECTRIQUES

AUTONOME - DE SERIE		
	AMPERES	
MODELE	220V	240V
HDW-1 (450 W)	2.1	1.9
HDW-2 (900 W)	4.1	3.8
HDW-3 (1350 W)	6.1	5.6
HDW-4 (1800 W)	8.2	7.5
AUTONOME - ETROIT		
HDW-1N (450 W)	2.1	1.9
HDW-2N (900 W)	4.1	3.8
HDW-3N (1350 W)	6.1	5.6
ENCASTRE - DE SERIE		
HDW-1B (450 W)	2.1	1.9
HDW-2B (900 W)	4.1	3.8
HDW-3B (1350 W)	6.1	5.6
ENCASTRE - ETROIT		
HDW-1BN (450 W)	2.1	1.9
HDW-2BN (900 W)	4.1	3.8
HDW-3BN (1350 W)	6.1	5.6

LOCALISATION

Installez le Tiroir chauffant à un endroit où la température ambiante est constante et atteint au minimum 21C (70F) pour qu'il fonctionne convenablement et fournisse les meilleures performances. Evitez les lieux où existent des mouvements et des courants d'air, comme par exemple à proximité de ventilateurs aspirants, de hottes et de conduits de climatisation.



AVERTISSEMENT

Mise à la masse électrique exigée. La mise à la masse doit venir de la source principale d'alimentation, et être connectée à l'appareil.

INSTALLATION

MODELES AUTONOMES

Placez l'unité à un endroit commode et branchez le cordon dans une prise de tension et de dimension appropriées.

ATTENTION : si la fiche et la prise ne sont pas assorties, demander à un électricien qualifié de déterminer la tension convenable et d'installer la prise correspondante.

Pieds réglables de 10 cm (4 po)

Les Tiroirs chauffants Hatco de série sont expédiés avec quatre pieds réglables de 10 cm (4 po). La pose des pieds s'effectue en plaçant l'unité sur le côté et en vissant les pieds dans les trous fournis. Quand tous les pieds sont solidement fixés, remettez l'unité la tête en haut. Si l'unité n'est pas d'aplomb ou qu'elle bascule, on peut faire tourner le bout réglable de chaque pied jusqu'à ce que l'équilibre soit atteint.

Pieds inox de 15 cm (6 po)

(De série sur le modèle HDW-4, en option sur les modèles à 1, 2 et 3 tiroirs)

La pose des pieds s'effectue en plaçant l'unité sur le côté et en vissant les pieds dans les trous fournis. Quand tous les pieds sont solidement fixés, remettez l'unité la tête en haut. Si l'unité n'est pas d'aplomb ou qu'elle bascule, on peut faire tourner le bout réglable de chaque pied jusqu'à ce que l'équilibre soit atteint.

Roulettes (en option)

La pose des roulettes s'effectue en plaçant l'unité sur le côté et en vissant les roulettes dans les trous fournis. Quand toutes les roulettes sont solidement fixées, remettez l'unité la tête en haut.

Tiroirs chauffants

MODELES ENCASTRES

Commencez par déterminer les dimensions de l'ouverture de l'armoire (voir Figure 1).

MODELE	Hauteur "H"	Largeur "L"	Profondeur "P"
HDW-1B	25.7 cm (10-1/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-2B	51.4 cm (20-1/4")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-3B	77.2 cm (30-3/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-1BN	25.7 cm (10-1/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-2BN	51.4 cm (20-1/4")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-3BN	77.2 cm (30-3/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")

Figure 1. Dimensions de découpage

Une fois que l'armoire est découpée conformément aux dimensions convenables, un bornier (fourni par le client) doit être fixé de façon permanente au rebord inférieur avant à l'intérieur de l'armoire. Ensuite, insérez partiellement le Tiroir chauffant dans l'ouverture en commençant par introduire le conduit flexible dans l'aire de connexion des fils. Les connexions finales doivent être exécutées par un électricien qualifié. Lorsque le câblage est terminé, appliquez une goutte d'adhésif

répondant aux normes N.S.F. entre le rebord du Tiroir chauffant et le revêtement de l'armoire. Poussez l'unité à fond dans l'aire d'enfoncement jusqu'à ce que les goujons de verrouillage avant fournis s'enfoncent derrière le bornier comme indiqué (voir Figure 2). Après l'installation, faites un essai **en sortant complètement et lentement le tiroir inférieur**, pour avoir la certitude que l'unité ne peut pas glisser.

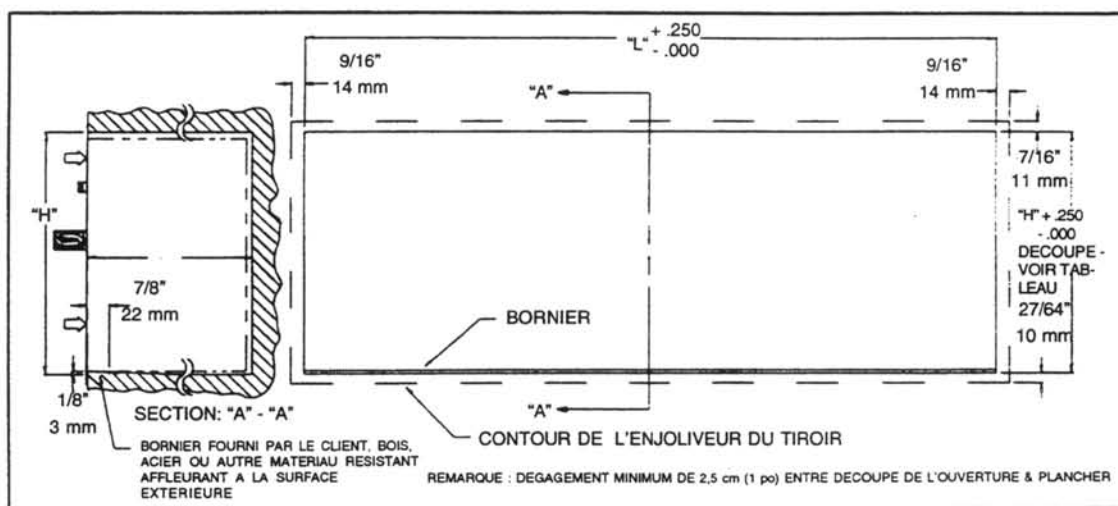


Figure 2. Localisation du bornier

FONCTIONNEMENT

Poussez l'interrupteur basculeur à la position illuminée "ON" (marche), puis tournez le bouton du thermostat à la position désirée (voir Figure 3). Réglez le thermostat si nécessaire, après une période de préchauffage de 10 minutes.

Réglez les événements du tiroir de manière à contrôler le taux d'humidité désiré en faisant glisser le bouton de verrouillage à l'avant du tiroir, au-dessus de la poignée. Le maximum d'humidité s'échappe lorsque les événements sont complètement ouverts. (Le réglage convenable des événements dépend du type et de la quantité de nourriture conservée et de la fréquence d'ouverture du tiroir).

Tiroirs chauffants

PRODUIT	TEMPERATURE DE CONSERVATION RECOMMANDEE	TYPE DE CHALEUR	REGLAGE DU CONTROLE DES EVENTS
Petits pains, croûte dure	71°-85° C (160°-185° F.)	Sèche	Fermé
Petits pains, sans croûte	66°-79° C (150°-175° F.)	Humide	A demi-ouvert
Légumes	66°-85° C (175°-185° F.)	Humide	A demi-ouvert
Viande, volaille	74°-85° C (165°-185° F.)	Sèche	Fermé
Poisson	74°-85° C (165°-185° F.)	Humide	Ouvert
Plats cuisinés	66°-79° C (150°-175° F.)	Sèche	Fermé
Tourtes, desserts	71°-85° C (160°-185° F.)	Sèche	Fermé
Tacos, tortillas	66°-71° C (150°-160° F.)	Humide	A demi-ouvert

Figure 3. Réglages recommandés

CUVETTE A EAU/RENVERSEMENT (EN OPTION)

On peut ajouter de l'eau (environ 0,6 cm [1/4 po]) à la cuvette en option pour augmenter le degré d'humidité avant d'insérer le plat de nourriture. Vérifiez périodiquement le niveau et ajoutez de l'eau si nécessaire.

NETTOYAGE

Le design de l'unité et sa construction en inox simplifient le nettoyage. Les plats de nourriture et le tiroir se retirent facilement pour le nettoyage. Le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur s'effectue avec un chiffon humide.



ADVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas prévu pour être nettoyé au jet. Ne pas nettoyer cet appareil par pulvérisation.

ATTENTION : arrêter l'unité et débrancher le cordon avant le nettoyage. Éviter de mouiller exagérément l'extérieur et l'intérieur de l'armoire, étant donné la présence de composants électriques.

PRECONISATIONS DE SECURITE

Coupez le courant avant de nettoyer l'unité ou de procéder à des interventions d'entretien.

Verwarmde Schuiven

ALGEMEEN

Veiligheidsvoorzieningen die in deze handleiding voorafgegaan worden door de woorden **WAARSCHUWING** en **VOORZICHTIG** vetgedrukt, zijn belangrijk. Waarschuwing betekent dat de mogelijkheid bestaat dat uzelf of anderen verwondingen kunnen oplopen. Voorzichtig betekent dat de mogelijkheid bestaat dat het apparaat schade kan oplopen.

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

VRIJSTAAND - STANDAARD		
MODEL	AMP	
	220V	240V
HDW-1 (450 W)	2.1	1.9
HDW-2 (900 W)	4.1	3.8
HDW-3 (1350 W)	6.1	5.6
HDW-4 (1800 W)	8.2	7.5

VRIJSTAAND - SMAL		
MODEL	AMP	
	220V	240V
HDW-1N (450 W)	2.1	1.9
HDW-2N (900 W)	4.1	3.8
HDW-3N (1350 W)	6.1	5.6

INGEBOUWD - STANDAARD		
MODEL	AMP	
	220V	240V
HDW-1B (450 W)	2.1	1.9
HDW-2B (900 W)	4.1	3.8
HDW-3B (1350 W)	6.1	5.6

INGEBOUWD - SMAL		
MODEL	AMP	
	220V	240V
HDW-1BN (450 W)	2.1	1.9
HDW-2BN (900 W)	4.1	3.8
HDW-3BN (1350 W)	6.1	5.6

PLAATSING

Voor juist gebruik en maximaal prestatievermogen, plaats de Verwarmde Schuif in een omgeving waar de luchttemperatuur in de omgeving constant is en minimaal 21°C. (70°F.) bedraagt. Omgevingen die vatbaar zijn voor actieve luchtverplaatsingen of luchtstromingen, dienen vermeden te worden, bijvoorbeeld omgevingen dichtbij afzuigventilators of afzuigkappen en air conditioning schachten.



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geaard. De aarding moet van de hoofdvoedingsbron komen en vervolgens door heel het apparaat worden aangesloten.

INSTALLATIE

VRIJSTAANDE MODELLEN

Plaats het apparaat in een gepaste omgeving en steek de stekker in een stopcontact met het juiste voltage en van de juiste maat.

VOORZICHTIG: Indien de stekker en het stopcontact niet passen, moet een gekwalificeerd elektricien het juiste voltage bepalen en een gepast stopcontact installeren.

10 cm (4") Verstelbare Poten

De Hatco Verwarmde Schuiven worden verzonden met vier standaard 10 cm (4") verstelbare poten. Om deze te installeren, het apparaat op zijn zij leggen en de poten in de daarvoor voorziene openingen schroeven. Nadat alle poten veilig zijn aangebracht, het apparaat terug recht zetten. Indien het apparaat niet waterpas staat of schommelt, kan de verstelbare tip van elke poot gedraaid worden om dit euvel te verhelpen.

15 cm (6") Roestvrij Stalen Poten

(Standaard bij HDW-4, Optioneel bij 1,2, en 3 Schuifmodellen)

Om deze te installeren, het apparaat op zijn zij leggen en de poten in de daarvoor voorziene openingen schroeven. Nadat alle poten veilig zijn aangebracht, het apparaat terug recht zetten. Indien het apparaat niet waterpas staat of schommelt, kan de verstelbare tip van elke poot gedraaid worden om dit euvel te verhelpen.

Casters (Optioneel)

Om de casters te installeren, het apparaat op zijn zij leggen en de casters in de daarvoor voorziene openingen schroeven. Nadat alle casters veilig zijn aangebracht, het apparaat terug recht zetten.

Verwarmde Schuiven

INGEBOUWDE MODELLEN

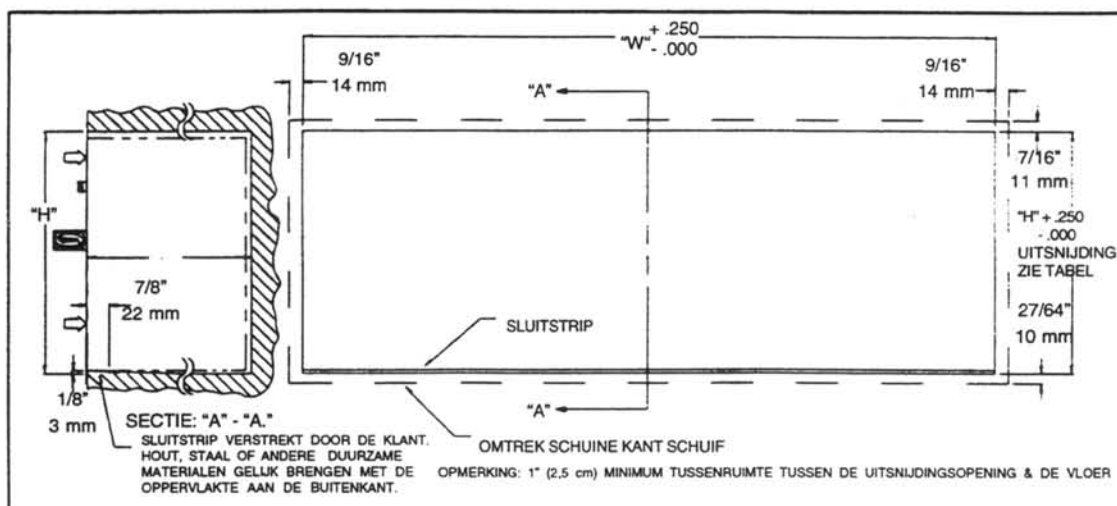
Om juiste en veilige installatie te verzekeren, eerst de afmetingen van de gebruikte kast bepalen (zie Figuur 1)

MODEL	Hoogte "H" Afmetingen	Breedte "W" Afmetingen	Diepte "D" Afmetingen
HDW-1B	25.7 cm (10-1/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-2B	51.4 cm (20-1/4")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-3B	77.2 cm (30-3/8")	72.2 cm (28-7/16")	60.3 cm (23-3/4")
HDW-1BN	25.7 cm (10-1/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-2BN	51.4 cm (20-1/4")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")
HDW-3BN	77.2 cm (30-3/8")	52.7 cm (20-3/4")	71.4 cm (28-1/8")

Figuur 1. Afmetingen Uitsnijding

Nadat de kabinetopening is klaargemaakt voor de juiste afmeting, moet een sluitstrip (verstrek door de klant) permanent bevestigd worden in de benedenrand aan de voorkant van het kabinet. Daarna de Verwarmde Schuif gedeeltelijk in de opening brengen en er zich wel degelijk van verzekeren dat de flexibele geleiding eerst in de draadverbindingen wordt gevoed. Een gekwalificeerd elektricien moet de eindverbindingen maken. Nadat de bedrading is voltooid, een druppel afdichtmiddel,

goedgekeurd door de N.S.F., tussen de flens van de Verwarmde Schuif en het kabinet aanbrengen. Het apparaat volledig in de inkassing duwen totdat de voorste sluitbouten achter de sluitstrip vallen zoals getoond (zie Figuur 2). Om te controleren na installatie, **voorzichtig de bodemschuif volledig uit trekken om te verzekeren dat het apparaat niet begint te schuiven.**



Figuur 2. Plaatsing Sluitstrip

BEDIENING

Duw de wipchakelaar naar de verlichte "AAN" positie, draai de thermostaat daarna naar de gewenste stand (zie Figuur 3). Tien minuten wachten om voor te verwarmen, daarna de thermostaat afstellen indien nodig.

De schuifventilatiegaten aanpassen voor gewenste vochtigheidscontrole door de sluitknop op de voorkant

van de schuif boven de hendel te verschuiven. Wanneer de luchtgaten helemaal open staan, ontsnapt maximum vochtigheid. (Juiste aanpassing van de ventilatiegaten hangt af van de hoeveelheid voedsel dat de schuif bevat en hoe dikwijls de schuif geopend wordt.)

Verwarmde Schuiven

PRODUKT	AANBEVOLEN BEWAAR-TEMPERATUUR	TYPE WARMTE	CONTROLEAFSTELLING VENTILATIEGATEN
Broodjes, Hard	71°-85° C (160°-185° F.)	Droog	Gesloten
Broodjes, Zacht	66°-79° C (150°-175° F.)	Vochtig	Open-Half
Groenten	66°-85° C (175°-185° F.)	Vochtig	Open-Half
Vlees, Kip	74°-85° C (165°-185° F.)	Droog	Gesloten
Vis	74°-85° C (165°-185° F.)	Vochtig	Open
Ovenshotels	66°-79° C (150°-175° F.)	Droog	Gesloten
Taarten, Desserten	71°-85° C (160°-185° F.)	Droog	Gesloten
Tacos, Tortilla's	66°-71° C (150°-160° F.)	Vochtig	Open-Half

Figuur 3. Aanbevolen Afstellingen

WATER/OPVANGPAN (OPTIONEEL)

Voor bijkomende vochtigheid kan bijkomend water in de optionele waterpan gevoegd worden (ongeveer .6 cm (1/4") water) vooraleer voedselpan in te brengen. Het waterniveau regelmatig controleren en water bijvoegen indien nodig.

SCHOONMAKEN

Het ontwerp van de schuif en de constructie van roestvrij staal zorgen ervoor dit apparaat eenvoudig schoon te maken is. De voedselpannen en de schuif kunnen makkelijk verwijderd worden om schoon te maken. De binnen- en buitenkant kan met een vochtige doek schoongemaakt worden.



WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bestand tegen waterstralen. Gebruik geen waterstraal omdat apparaat te reinigen.

VOORZICHTIG: *Het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen vooraleer schoon te maken. Vermijd het gebruik van grote hoeveelheden water in of op het kabinet omwille van de elektrische onderdelen.*

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

De krachttoevoer afsluiten vooraleer schoon te maken of een onderhoudsbeurt te geven.



**P. O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
(414) 671-6350 Fax (414) 671-3976
Web Site: www.hatcocorp.com**