



Original Instructions  
التعليمات الأصلية

# DRAWERMAX®

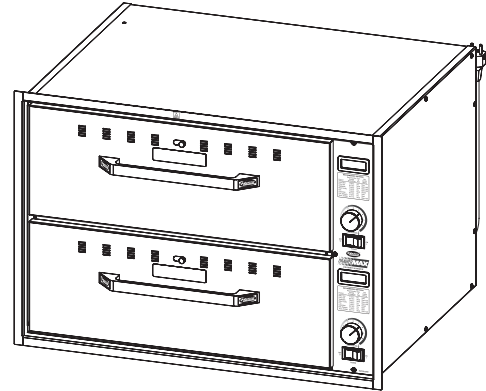
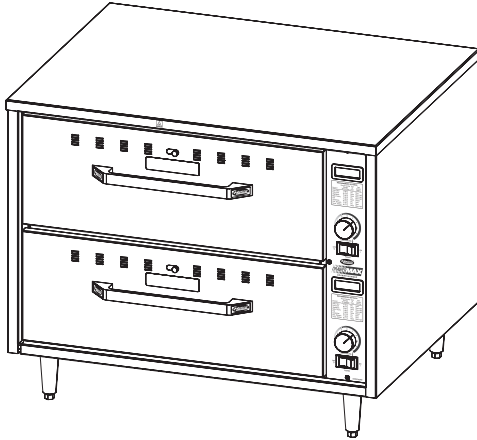
## Drawer Warmers

المسخنات ذات الأدراج

HDM-x, HDM-xN, HDM-xB, HDM-xBN  
السلسلة/Series

### Installation and Operating Manual

دليل التركيب والتشغيل



#### ⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

#### ⚠ تحذير

لا تشغل هذا الجهاز إلا بعد قراءة وفهم محتويات هذا الدليل! عدم اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل قد يؤدي إلى حدوث إصابة خطيرة أو وفاة. يشتمل هذا الدليل على معلومات سلامة مهمة متعلقة بصيانة واستخدام وتشغيل المنتج. إذا تعذر عليك فهم محتويات هذا الدليل، فيرجى إخطار المشرف الخاص بك. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل.

اللغة العربية = الصفحة 14

# CONTENTS



|                                           |   |                                      |    |
|-------------------------------------------|---|--------------------------------------|----|
| Important Owner Information.....          | 2 | Operation.....                       | 10 |
| Introduction.....                         | 2 | General.....                         | 10 |
| Important Safety Information .....        | 3 | Food Holding Guide .....             | 10 |
| Model Description .....                   | 4 | Maintenance.....                     | 11 |
| Model Designation .....                   | 4 | General.....                         | 11 |
| Specifications .....                      | 5 | Daily Cleaning .....                 | 11 |
| Plug Configurations .....                 | 5 | Options and Accessories .....        | 11 |
| Electrical Rating Chart.....              | 5 | Troubleshooting Guide.....           | 12 |
| Food Holding Capacity .....               | 5 | Service Information.....             | 12 |
| Dimensions.....                           | 6 | International Limited Warranty ..... | 13 |
| Installation.....                         | 7 |                                      |    |
| General.....                              | 7 |                                      |    |
| Installing HDM-x and HDM-xN Models .....  | 7 |                                      |    |
| Installing HDM-xB and HDM-xBN Models..... | 8 |                                      |    |

## IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units), voltage, and purchase date of the unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

### Business

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

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Hatco DRAWERMAX® 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. DRAWERMAX Drawer Warmers keep everything from meat to vegetables to rolls hot and flavor-fresh until served.

Hatco DRAWERMAX 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 DRAWERMAX Drawer Warmers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the 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/turn off power at circuit breaker, 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 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. 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 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.

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.

**⚠ 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 pre-heated 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.

**⚠ 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.

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

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 front or back side. Damage to 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.

## MODEL DESCRIPTION



### All Models

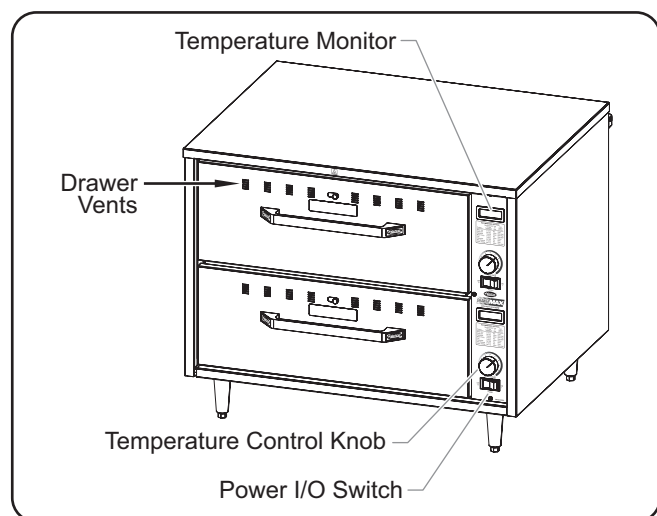
All Hatco **DRAWERMAX**® Drawer warmers are built of rugged construction with durable nylon rollers, 12 gauge stainless steel slides, and heavy-duty hardware. Each drawer features adjustable drawer vents for humidity control, a Power I/O (on/off) switch, a temperature control knob, and a temperature monitor. Standard size pans 152 mm (6") deep are supplied with each drawer. The insulated top and sides provide maximum energy efficiency and the heating elements are warranted for two years. All HDM Series models include an attached 1829 mm (6') power cord with plug.

### HDM-x Models

HDM-x Models are freestanding units available in one, two, and three-drawer versions. The one, two, and three-drawer units are equipped with 102 mm (4") legs. Freestanding HDM-x models include an attached 1829 mm (6') power cord with plug.

### HDM-xN Models

HDM-xN models have all the features of the HDM-x freestanding models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.



Model HDM-2

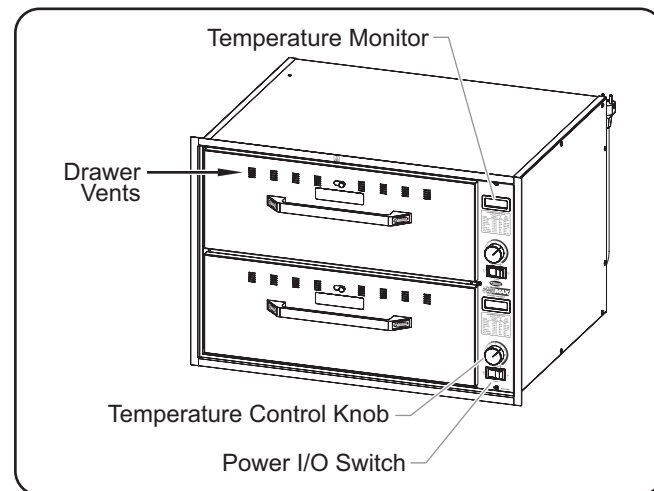
**NOTE:** Casters are available for the freestanding units. Refer to the **OPTIONS AND ACCESSORIES** section for details.

### HDM-xB Models

HDM-xB Models are built-in units available in one, two, and three-drawer versions.

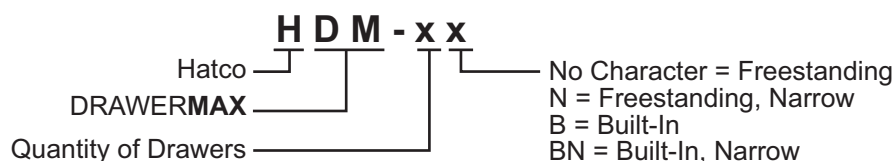
### HDM-xBN Models

HDM-xBN Models have all the features of the HDM-xB models but have a narrower profile for smaller space requirements. These units are available in one, two, and three-drawer versions.



Model HDM-2B

## MODEL DESIGNATION



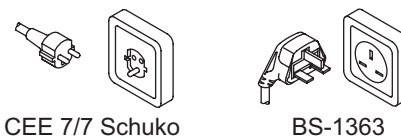
## Plug Configurations

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



**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.

*NOTE: The specification label is located on the back of the unit for free-standing units and on the inside of the left panel for built-in units. See label for serial number and verification of unit electrical information.*



CEE 7/7 Schuko

BS-1363

Plug Configurations

## Electrical Rating Chart — HDM-x and HDM-xN Models

| Model            | Voltage | Watts | Amps | Plug Configuration      | Shipping Weight   |
|------------------|---------|-------|------|-------------------------|-------------------|
| HDM-1 and HDM-1N | 220     | 450   | 2.1  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 44 kg (97 lbs.)   |
|                  | 230     | 492   | 2.2  |                         |                   |
|                  | 240     | 535   | 2.3  |                         |                   |
| HDM-2 and HDM-2N | 220     | 900   | 4.1  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 76 kg (168 lbs.)  |
|                  | 230     | 984   | 4.3  |                         |                   |
|                  | 240     | 1070  | 4.5  |                         |                   |
| HDM-3 and HDM-3N | 220     | 1350  | 6.2  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 105 kg (232 lbs.) |
|                  | 230     | 1476  | 6.5  |                         |                   |
|                  | 240     | 1605  | 6.7  |                         |                   |

## Electrical Rating Chart — HDM-xB and HDM-xBN Models

| Model              | Voltage | Watts | Amps | Plug Configuration      | Shipping Weight   |
|--------------------|---------|-------|------|-------------------------|-------------------|
| HDM-1B and HDM-1BN | 220     | 450   | 2.1  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 40 kg (88 lbs.)   |
|                    | 230     | 492   | 2.2  |                         |                   |
|                    | 240     | 535   | 2.3  |                         |                   |
| HDM-2B and HDM-2BN | 220     | 900   | 4.1  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 72 kg (159 lbs.)  |
|                    | 230     | 984   | 4.3  |                         |                   |
|                    | 240     | 1070  | 4.5  |                         |                   |
| HDM-3B and HDM-3BN | 220     | 1350  | 6.2  | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 101 kg (223 lbs.) |
|                    | 230     | 1476  | 6.5  |                         |                   |
|                    | 240     | 1605  | 6.7  |                         |                   |

*NOTE: Shipping weight includes packaging.*

## Food Holding Capacity

A standard drawer has the following capacity:

- Dinner Rolls: 6–8 dozen
- Ribs: 11–14 kg (25–30 lbs.)
- Potatoes: 3–3-1/2 dozen

## Dimensions — HDM-x and HDM-xN Models

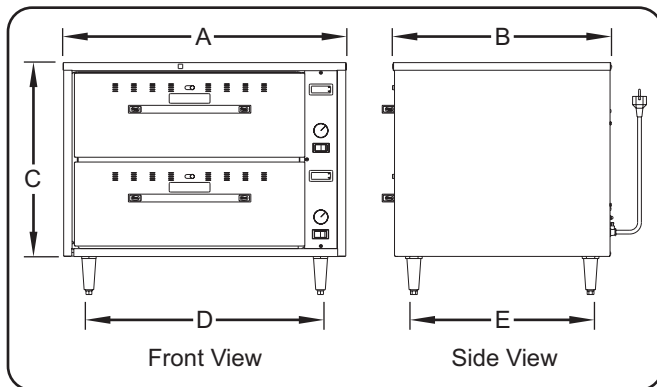
| Model  | Width (A)           | Depth (B)           | Height (C)          | Footprint Width (D) | Footprint Depth (E)  |
|--------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| HDM-1  | 749 mm<br>(29-1/2") | 576 mm<br>(22-5/8") | 279 mm<br>(11")     | 628 mm<br>(24-3/4") | 485 mm<br>(19-1/16") |
| HDM-2  | 749 mm<br>(29-1/2") | 576 mm<br>(22-5/8") | 513 mm<br>(20-1/8") | 628 mm<br>(24-3/4") | 485 mm<br>(19-1/16") |
| HDM-3  | 749 mm<br>(29-1/2") | 576 mm<br>(22-5/8") | 748 mm<br>(29-1/2") | 628 mm<br>(24-3/4") | 485 mm<br>(19-1/16") |
| HDM-1N | 529 mm<br>(20-7/8") | 687 mm<br>(27")     | 279 mm<br>(11")     | 408 mm<br>(16-1/8") | 596 mm<br>(23-7/16") |
| HDM-2N | 529 mm<br>(20-7/8") | 687 mm<br>(27")     | 513 mm<br>(20-1/8") | 408 mm<br>(16-1/8") | 596 mm<br>(23-7/16") |
| HDM-3N | 529 mm<br>(20-7/8") | 687 mm<br>(27")     | 748 mm<br>(29-1/2") | 408 mm<br>(16-1/8") | 596 mm<br>(23-7/16") |

NOTE: Add 102 mm (4") to Height (C) for units with standard 102 mm (4") plastic legs.

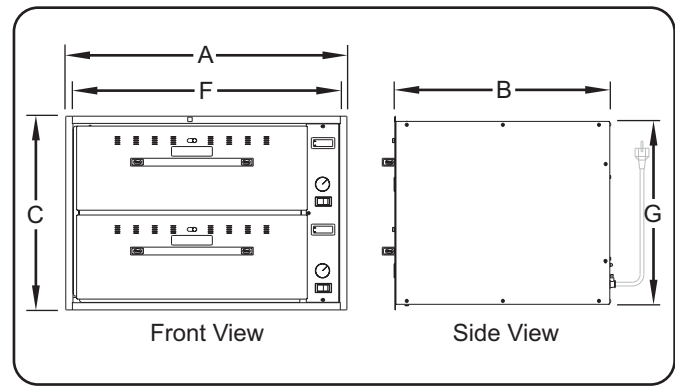
## Dimensions — HDM-xB and HDM-xBN Models

| Model   | Width (A)            | Depth (B)*          | Height (C)          | Built-In Width (D)  | Built-In Height (E)  |
|---------|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| HDM-1B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 568 mm<br>(22-3/8") | 277 mm<br>(10-7/8") | 714 mm<br>(28-1/8") | 248 mm<br>(9-13/16") |
| HDM-2B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 568 mm<br>(22-3/8") | 512 mm<br>(21")     | 714 mm<br>(28-1/8") | 483 mm<br>(19-7/8")  |
| HDM-3B  | 743 mm<br>(29-1/4")  | 568 mm<br>(22-3/8") | 747 mm<br>(31-1/8") | 714 mm<br>(28-1/8") | 718 mm<br>(30-1/16") |
| HDM-1BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 679 mm<br>(26-3/4") | 276 mm<br>(10-7/8") | 494 mm<br>(19-1/2") | 248 mm<br>(9-3/4")   |
| HDM-2BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 679 mm<br>(26-3/4") | 511 mm<br>(21")     | 494 mm<br>(19-1/2") | 483 mm<br>(19-7/8")  |
| HDM-3BN | 523 mm<br>(20-9/16") | 679 mm<br>(26-3/4") | 746 mm<br>(31-1/8") | 494 mm<br>(19-1/2") | 718 mm<br>(30-1/16") |

\* Add 35 mm (1-3/8") to Depth (B) for the unit depth dimension including the conduit connector.



HDM-x and HDM-xN Dimensions (HDM-2 Shown)



HDM-xB and HDM-xBN Dimensions (HDM-2B Shown)

## General

**DRAWERMAX®** Drawer Warmers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and 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 the unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

### **NOTICE**

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

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 or in sturdy cabinetry.
  - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
4. Install the unit. Refer to the appropriate installation procedure in this section.

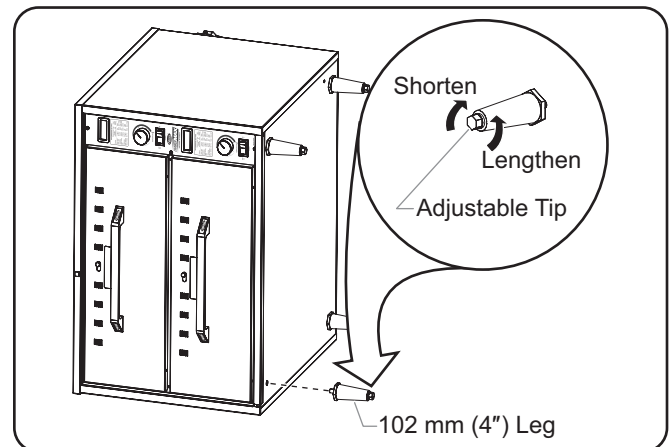
## Installing HDM-x and HDM-xN Models

HDM-x and HDM-xN models 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. Carefully lay the unit on its side (requires two people).
3. Install each leg or caster. Refer to the appropriate procedure in this section.
4. 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.
5. 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 Legs

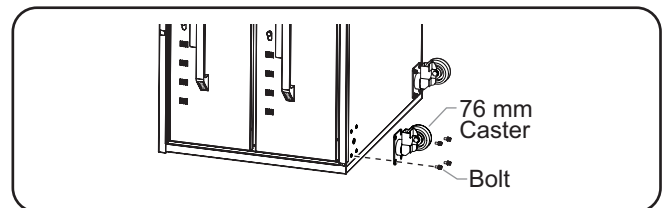
1. Thread a leg into the hole located at one corner of the unit.
2. Hand-tighten the leg until snug. Do not over-tighten.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining three legs.



Leg Installation on HDW-2 Model

## 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.

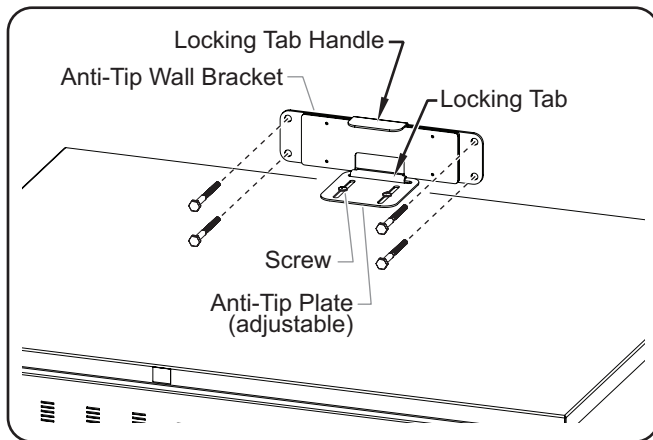


Caster Installation on HDW-3 Model

## Installing the Anti-Tip Wall Bracket

Freestanding units may require anti-tip protection by installing the Anti-Tip Wall Bracket supplied with the unit (available at time of order from Hatco).

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 (not included).
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

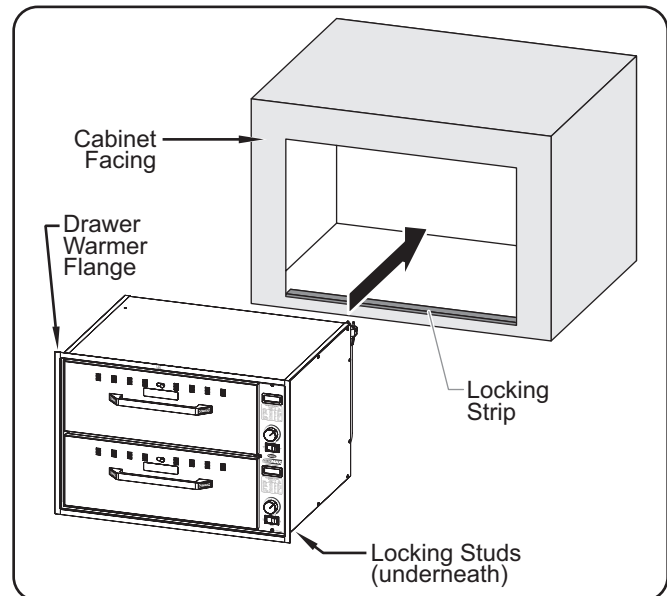
## Installing HDM-xB and HDM-xBN Models

HDM-xB and HDM-xBN models are built-in units that require installation into a cabinet before operation.

1. Cut the appropriate opening in the cabinet. Refer to the "Built-In Cutout Dimensions" chart and illustration for dimensions.

**NOTE:** Maintain a minimum clearance of 25 mm (1") between the cutout opening and the floor.

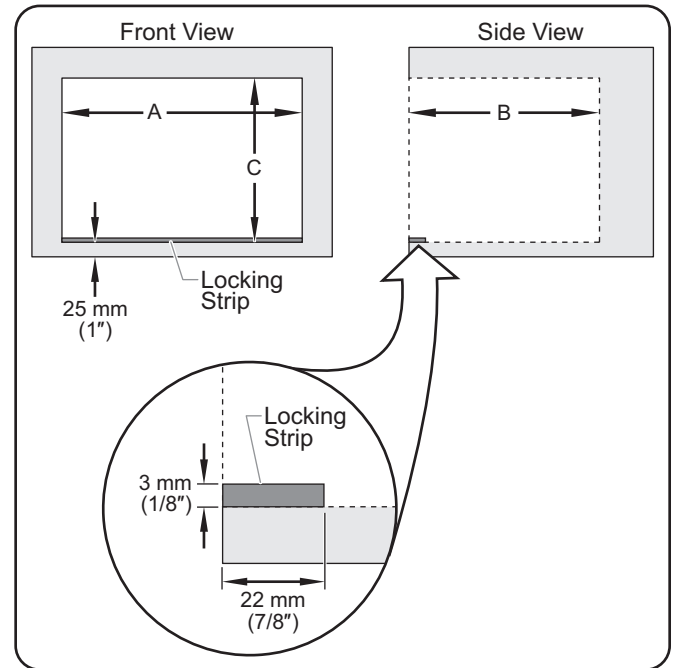
2. Fasten a locking strip (not supplied) to the lower front inside lip of the cabinet opening.
3. Make sure a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is installed inside the cabinet cutout. See the SPECIFICATIONS section for details.
4. Plug the power cord on the unit into the electrical receptacle.
5. Partially insert the unit into the opening, making sure the power cord is fed into the opening first.
6. Before installing the unit into the opening completely, apply a bead of National Sanitation Foundation-approved sealant between the drawer warmer flange and the cabinet facing.
7. Slide the unit into the opening until the front locking studs drop behind the locking strip. To verify installation, pull out bottom drawer completely and gently pull to ensure the unit is locked in place.



Built-In Installation

## Built-In Cutout Dimensions

| Model   | Width<br>(A)        | Depth<br>(B)        | Height<br>(C)       |
|---------|---------------------|---------------------|---------------------|
| HDM-1B  | 720 mm<br>(28-3/8") | 610 mm<br>(24")     | 253 mm<br>(10")     |
| HDM-2B  | 720 mm<br>(28-3/8") | 610 mm<br>(24")     | 488 mm<br>(19-1/4") |
| HDM-3B  | 720 mm<br>(28-3/8") | 610 mm<br>(24")     | 723 mm<br>(28-1/2") |
| HDM-1BN | 502 mm<br>(19-3/4") | 720 mm<br>(28-3/8") | 253 mm<br>(10")     |
| HDM-2BN | 502 mm<br>(19-3/4") | 720 mm<br>(28-3/8") | 488 mm<br>(19-1/4") |
| HDM-3BN | 502 mm<br>(19-3/4") | 720 mm<br>(28-3/8") | 723 mm<br>(28-1/2") |



Cutout and Locking Strip Dimensions

## General

Use the following procedure to operate DRAWERMAX® Drawer Warmers. Each drawer can be controlled and monitored individually using the adjustable drawer vents for humidity control as well as the POWER ON/OFF switch, TEMPERATURE control knob, and temperature gauge.

### **WARNING**

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

## Startup

1. Plug the unit into a properly grounded 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(es) to the I (on) position.
3. Turn the TEMPERATURE control knob(s) to the desired setting(s). See the RECOMMENDED SETTINGS chart on the control panel or the Food Holding Guide in this section.

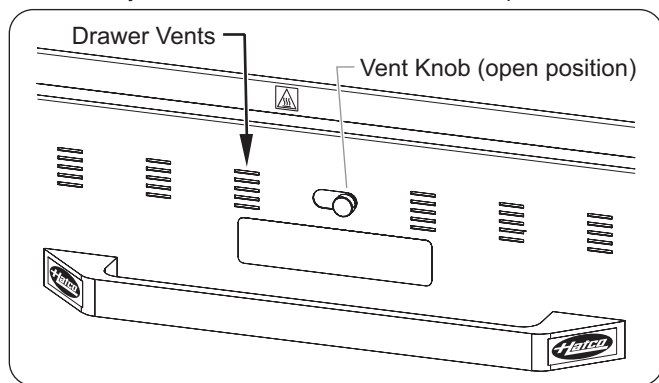
### **CAUTION**

#### 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.

Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

4. Allow unit 25–30 minutes to reach operating temperature.
5. Adjust the drawer vents for the desired humidity by sliding the vent knob on the drawer front. Opening the vents all the way allows maximum moisture to escape.

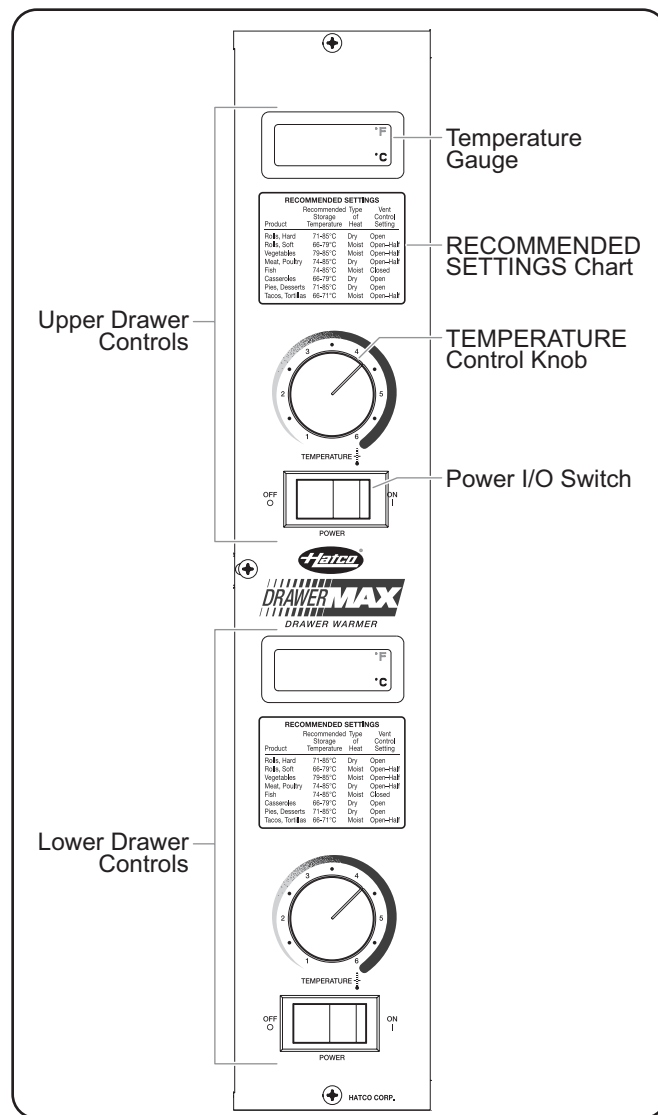


Drawer Vents

**NOTE:** Proper vent adjustment depends on the type and amount of food held, as well as the frequency of drawer opening.

## Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the O (off) position.
2. Allow the unit to cool before performing any cleaning or maintenance.



HDM-2 Control Panel

## Food Holding Guide

| Product          | Recommended Storage Temperature | Type of Heat | Vent Setting |
|------------------|---------------------------------|--------------|--------------|
| Rolls, Hard      | 71°–85°C (160°–185°F)           | Dry          | Open         |
| Rolls, Soft      | 66°–79°C (150°–175°F)           | Moist        | Open–Half    |
| Vegetables       | 79°–85°C (175°–185°F)           | Moist        | Open–Half    |
| Meat, Poultry    | 74°–85°C (165°–185°F)           | Dry          | Open         |
| Fish             | 74°–85°C (165°–185°F)           | Moist        | Closed       |
| Casseroles       | 66°–79°C (150°–175°F)           | Dry          | Open         |
| Pies, Desserts   | 71°–85°C (160°–185°F)           | Dry          | Open         |
| Tacos, Tortillas | 66°–71°C (150°–160°F)           | Moist        | Open–Half    |

## General

DRAWERMAX® Drawer Warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

### ⚠ 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.
- 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 unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean 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. Turn off the unit, unplug the power cord (freestanding models), 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.
  - 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 or plugged in!**
4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

## OPTIONS AND ACCESSORIES

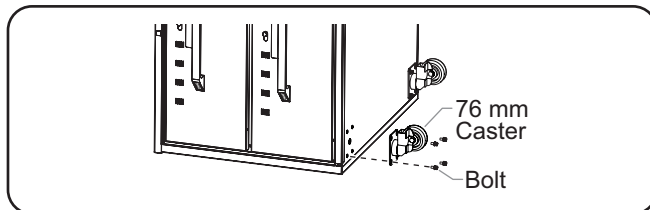
### Casters

76 mm (3") casters are available for the freestanding unit in place of the legs. Use the following procedure to install casters onto the bottom of the unit.

### NOTICE

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

1. Remove any pans from the drawers of the unit.
2. Carefully lay the unit on its left or right side (requires two people).
3. Remove the legs, if installed.
4. Install the casters.
  - a. Align the four holes on the caster plate with the four holes in the bottom of the unit at one corner of the unit.
  - b. Install a bolt through each of the holes in the caster plate and into the bottom of the unit. Tighten securely.
  - c. Repeat steps a and b for the remaining three casters.
5. Return the unit to the upright position (requires two people).



Installing Casters

### Water/Spillage Pan

The water/spillage pan fits in the drawer underneath the food pan and can be used to humidify the heating area or keep spillage from the cabinet interior. A Splash baffle is recommended for use with a water/spillage pan.

### Splash Baffle

The splash baffle is used with the optional water/spillage pan. Fabricated of stainless steel, the baffle fits into the bottom of the water/spillage pan, over the water bath. The splash baffle prevents water from splashing into the cabinet interior when opening and closing a drawer, while allowing humidity to escape.

### Trivet

A trivet raises food product 13 mm (1/2") off the bottom of a full size food pan.

### 152 mm (6") Food Pans

Accessory Full size stainless steel pan at 152 mm (6") deep — 324 W x 527 D x 152 H mm (12-3/4"W x 20-3/4"D x 6"H) are available for all models.

## ⚠ 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.            | TEMPERATURE control knob set too high.    | Move TEMPERATURE control knob to a lower setting.                             |
|                          | Unit plugged into incorrect power supply. | Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification. |
|                          | Internal thermostat defective.            | Contact Authorized 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.                      |
|                          | TEMPERATURE control knob set too low.     | Move TEMPERATURE control knob to a higher setting.                            |
|                          | Drawer(s) not closed completely.          | Make sure all drawers are closed completely.                                  |
|                          | Internal thermostat defective.            | Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.                     |
| Product too dry.         | Drawer vent in open position.             | Move drawer vent to closed position.                                          |
| Product too moist.       | Drawer vent in closed position.           | Move drawer vent to open position                                             |
| 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 Authorized Service Agent or Hatco for assistance.                     |
|                          | Internal thermostat 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](http://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](mailto:support@hatcocorp.com)**

## 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 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](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on “Find Service Agent”
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at: [support@hatcocorp.com](mailto: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>

|                                       |                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| 22..... التشغيل                       | 14..... معلومات مهمة للمالك                |
| 22..... عام                           | 14..... مقدمة                              |
| 22..... دليل الاحتفاظ بالطعام         | 15..... معلومات مهمة للسلامة               |
| 23..... الصيانة                       | 16..... وصف الطراز                         |
| 23..... عام                           | 16..... تسمية الطراز                       |
| 23..... تنظيف                         | 17..... المواصفات                          |
| 23..... الخيارات والملحقات            | 17..... أشكال القابس                       |
| 24..... دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها | 17..... مخطط التصنيف الكهربائي             |
| 25..... معلومات الخدمة                | 17..... سعة الأظعمة التي يمكن الاحتفاظ بها |
| 25..... الضمان الدولي المحدود         | 18..... الأبعاد                            |
|                                       | 19..... التركيب                            |
|                                       | 19..... عام                                |
|                                       | 19..... تركيب الطرازات HDM-xN و HDM-x      |
|                                       | 20..... تركيب الطرازات HDM-xBN و HDM-xB    |

## معلومات مهمة للمالك

|                                                                |                                             |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ساعات العمل:                                                   | 7:00 صباحًا إلى 5:00 مساءً الإثنين – الجمعة |
| التوقيت المركزي (CT)                                           |                                             |
| (ساعات العمل بالصيف: من يونيو إلى سبتمبر—)                     |                                             |
| 7:00 صباحًا إلى 5:00 مساءً CT الإثنين – الخميس                 |                                             |
| 7:00 صباحًا إلى 4:00 مساءً CT الجمعة                           |                                             |
| الهاتف:                                                        | +1-414-671-6350                             |
| البريد الإلكتروني:                                             | support@hatcocorp.com                       |
| يمكن العثور على مزيد من المعلومات عن طريق زيارة موقع الويب على | www.hatcocorp.com                           |

سجل رقم الطراز، والرقم المسلسل، والجهد، وتاريخ شراء الوحدة في الأماكن المتاحة أدناه (موجود على الجزء الخلفي من الوحدات المستقلة وعلى الجزء الداخلي من اللوحة اليسرى في الوحدات المدمجة). يُرجى أن تكون هذه المعلومات متاحة عند الاتصال بشركة Hatco للمساعدة في تلقي الخدمة.

رقم الطراز \_\_\_\_\_  
الرقم المسلسل \_\_\_\_\_  
الفولطية \_\_\_\_\_  
تاريخ الشراء \_\_\_\_\_

### تسجيل وحدتك!

- سيؤدي إكمال تسجيل الضمان عبر الإنترنت إلى منع حدوث تأخير في الحصول على تغطية الضمان. اذهب إلى موقع الويب الخاص بـ Hatco على [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)، وحدد القائمة المنسدلة Support (الدعم)، وانقر فوق "Warranty" (الضمان).

## مقدمة

تُحدد معلومات السلامة الواردة في هذا الدليل بلوحات الكلمات الدلالية التالية:

### تحذير

تشير كلمة «تحذير» إلى وجود موقف خطر، والذي قد يتسبب في حدوث وفاة أو إصابة خطيرة إذا لم يتم تجنبه.

### تنبيه

تشير كلمة «تنبيه» إلى وجود موقف خطر، والذي قد يتسبب في حدوث إصابة بسيطة أو متوسطة إذا لم يتم تجنبه.

### ملاحظة

تستخدم كلمة «ملاحظة» للإشارة إلى الممارسات غير المرتبطة بحدوث إصابة شخصية.

ملاحظة: ارجع إلى جداول «تعريف الرموز» في الغلاف الخلفي لهذا الدليل من أجل الاطلاع على تعريفات الرموز التي قد تظهر في هذا الدليل.

تم تصميم المسخنات ذات الأدراج من طراز MAX® من إنتاج شركة Hatco للاحتفاظ بالأظعمة في أفضل درجات حرارة التقديم دون أي تأثير سلبي على جودتها. تم تصميمها لتحمل مهام المطبخ الشاقة من خلال هيكل متين مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، ومكونات قادرة على العمل في أقصى الظروف، ومزلق مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، وأدراج ذات آلية للإغلاق بسلاسة. تستطيع مسخنات MAX ذات الأدراج الاحتفاظ بسخونة جميع المواد الغذائية من اللحوم إلى الخضار إلى الفائف وتمتعها بنكهة طازجة حتى يتم تقديمها.

المسخنات ذات الأدراج من طراز MAX من إنتاج شركة Hatco هي منتجات تم إخضاعها لاختبارات بحثية وميدانية شاملة. وقد تم اختيار المواد المستخدمة لتوفير أقصى درجات التحمل، والمظهر الجذاب، والأداء الأمثل. كما تخضع كل وحدة للفحص والاختبار الشاملين قبل عملية الشحن.

يوفر هذا الدليل تعليمات التركيب والسلامة والتشغيل المسخنات ذات الأدراج من طراز MAX. وتوصي شركة Hatco بقراءة جميع تعليمات التركيب والتشغيل والسلامة الواردة في هذا الدليل قبل تركيب الوحدة أو تشغيلها.

اقرأ المعلومات المهمة للسلامة هذه قبل استخدام هذا الجهاز لتجنب حدوث إصابة خطيرة أو وفاة ولتجنب تلف الجهاز أو الممتلكات.



### تحذير

خطر نشوب حريق:

- ضع الوحدة على مسافة لا تقل عن 25 مم (بوصة واحدة) من الحوائط والمواد القابلة للاشتعال. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.
- لا تستخدم المواد الكيميائية القوية مثل المبيضات (أو المنظفات التي تحتوي على المبيضات) أو منظفات الأفران أو محاليل التنظيف القابلة للاشتعال لتنظيف هذه الوحدة.

تحقق من تسخين المنتج الغذائي إلى درجة حرارة الطعام الآمنة والصحيحة قبل وضعه داخل الوحدة. قد يؤدي عدم تسخين المنتج الغذائي بطريقة صحيحة إلى حدوث مخاطر صحية خطيرة. هذه الوحدة مصممة للاحتفاظ بمنتجات الطعام المسخنة مسبقاً فقط.

هذه الوحدة غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو حسية أو ذهنية. تأكد من توفير الرقابة المناسبة على الأطفال وأبعدهم عن الوحدة.

تأكد من تلقي جميع المشغلين للتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن والصحيح للوحدة.

يجب صيانة هذه الوحدة بواسطة الموظفين المؤهلين فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق.

لا تشتمل هذه الوحدة على قطع «يمكن صيانتها بواسطة المستخدم». إذا استدعى الأمر صيانة هذه الوحدة، فاتصل بوكيل الخدمة المعتمد من شركة Hatco أو اتصل بقسم خدمة شركة Hatco على الرقم 1-414-671-6350.

### تنبيه

خطر التعرض للحرق:

- بعض الأسطح الخارجية للوحدة ستصبح ساخنة. توخ الحذر عند ملامسة تلك المناطق.
- توخ الحذر عند فتح الدرج. يندفع الهواء الساخن عند فتح الدرج.

قد ينبعث من زيوت التصنيع القياسية والمعتمدة أدخنة لما يصل إلى 30 دقيقة أثناء التشغيل الأولي. هذه حالة مؤقتة. قم بتشغيل الوحدة دون استخدام أي منتج غذائي حتى تتبدد الأدخنة.

ضع الوحدة في مكان يسهل استخدامه. يجب أن يكون الموضع مستوياً وقوياً بصورة كافية ليتحمل وزن الوحدة ومحتوياتها.

### ملاحظة

لا تضع الجهاز على جانبه الأمامي أو الخلفي. فقد يحدث تلف في الوحدة.

استخدم قطع القماش والمنظفات غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهرها وجعلها عرضة لتراكم الأوساخ.

### تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة وأنه بالجهد والحجم الصحيحين وشكل القابس الصحيح. إذا لم يكن القابس والمقبس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد وتركيب مقبس كهربائي بالجهد والحجم الصحيحين.

أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وافصل سلك الطاقة/أوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائية، واركب الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.

- يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نقعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها في الماء أو نقعها به.

الوحدة ليست مقاومة لظروف الطقس. ضع الوحدة في أماكن داخلية مغلقة لا تقل فيها درجة حرارة الهواء المحيط عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت).

- يجب عدم تنظيف الوحدة البخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.

بنية هذه الوحدة «غير مقاومة لنفث الماء». لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.

- يجب عدم سحب الوحدة من سلك الطاقة.
- توقف عن استخدام الوحدة إذا كان سلك الطاقة مهترئاً أو بالياً.
- لا تحاول إصلاح سلك الطاقة التالف أو استبداله. يجب استبدال السلك لدى شركة Hatco، أو وكيل خدمة معتمد من Hatco، أو بواسطة شخص يمتلك المؤهلات نفسها.

- يجب عدم تنظيف الوحدة عندما تكون موصلة بالطاقة أو ساخنة.

- يجب عدم السماح بسكب السوائل داخل الوحدة.

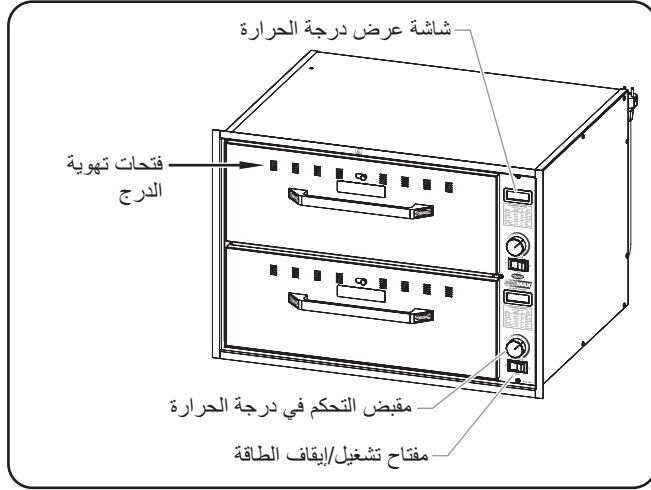
لا تستخدم سوى قطع غيار Hatco الأصلية فقط عند الحاجة إلى الصيانة. سيؤدي عدم استخدام قطع غيار Hatco الأصلية إلى إبطال كل الضمانات وإمكانية تعرض مشغلي الجهاز إلى جهد كهربائي خطير، قد ينتج عنه التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة بحروق. تم تحديد أن قطع غيار Hatco الأصلية يمكن أن تعمل بصورة آمنة في البيئات التي يتم استخدامها فيها. لا تتمتع بعض قطع الغيار العامة أو المتوفرة في سوق قطع الغيار بالخصائص التي تتيح لها العمل بأمان في أجهزة Hatco.

## الطرازات HDM-xB

طرازات HDM-xB عبارة عن وحدات مدمجة متاحة بإصدارات تضم درج واحد أو درجين أو ثلاثة أدراج.

## الطرازات HDM-xBN

تحتوي الطرازات HDM-xBN على كل السمات الموجودة في الطرازات HDM-xB، إلا أنها تكون أضيق للوفاء بمتطلبات المساحة المحدودة. وهذه الوحدات متاحة بإصدارات تضم درج واحد أو درجين أو ثلاثة أدراج.



الطراز HDM-2B

## جميع الطرز

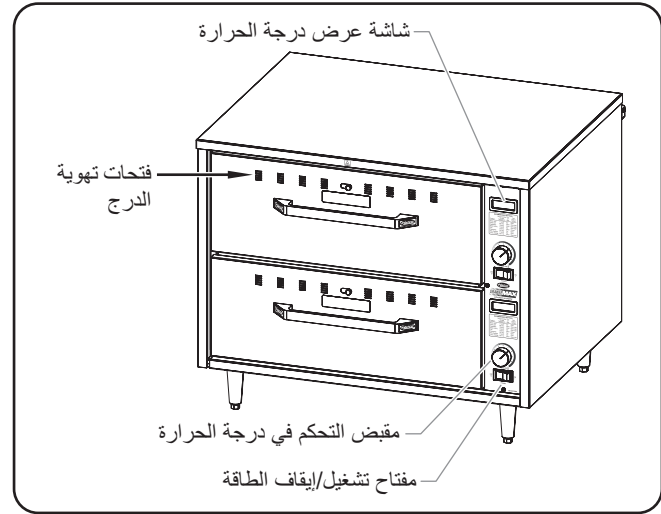
تم تصنيع جميع مسخنات MAX ذات الأدراج من شركة Hatco من مواد ومكونات متينة تشمل بكرات نايلون متينة، و 12 مزلق من الفولاذ المقاوم للصدأ، وأجهزة تتحمل أقصى ظروف التشغيل. يتميز كل درج بوجود فتحات قابلة للتعديل من أجل التحكم في الرطوبة، ومفتاح I/O الخاص بتوصيل الطاقة (التشغيل/إيقاف التشغيل)، ومقبض للتحكم في درجة الحرارة ومراقب درجة الحرارة. ويتم توفير أوعية ذات مقاس قياسي 152 ملم (6 بوصات) مع كل درج. وتوفر الأجزاء العلوية والجوانب المعزولة الحد الأقصى من فاعلية الطاقة، كما أن الشركة تضمن مكونات التسخين لمدة عامين. تشتمل جميع الطرازات من سلسلة HDM على سلك طاقة مزود بقباس بطول 1829 ملم (6 أقدام).

## الطرازات HDM-x

طرازات HDM-x عبارة عن وحدات مستقلة متاحة بإصدارات تضم درج واحد أو درجين أو ثلاثة أدراج. والوحدات المزودة بدرج واحد أو درجين أو ثلاثة أدراج مزودة بأرجل مقاس 102 ملم (4 بوصات). تشتمل طرازات HDM-x المستقلة على سلك طاقة مزود بقباس بطول 1829 ملم (6 أقدام).

## الطرازات HDM-xN

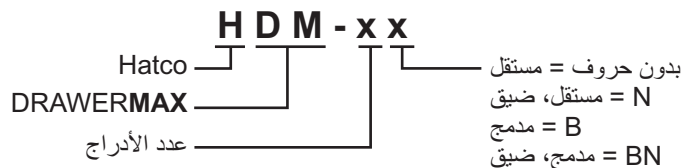
تحتوي الطرازات HDM-xN على كل السمات الموجودة في الطرازات HDM-x المستقلة، إلا أنها تكون أضيق للوفاء بمتطلبات المساحة المحدودة. وهذه الوحدات متاحة بإصدارات تضم درج واحد أو درجين أو ثلاثة أدراج.

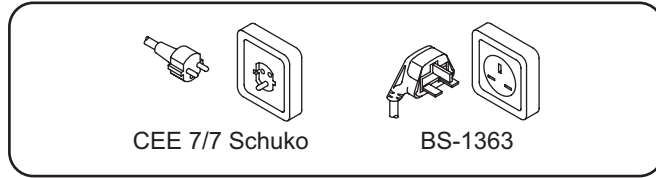


الطراز HDM-2

ملاحظة: تتوفر العجلات للوحدات المستقلة. ارجع إلى قسم الخيارات والملحقات للحصول على تفاصيل.

## تسمية الطراز





أشكال القابس

## أشكال القابس

تأتي الوحدات من المصنع مزودة بسلك كهربائي ومقبس. يتم توريد القوابس طبقاً للاستعمال.



تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرخ بطريقة صحيحة وأنه بالجهد والحجم الصحيحين وشكل القابس الصحيح. إذا لم يكن القابس والمقبس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد وتركيب مقبس كهربائي بالجهد والحجم الصحيحين.

ملاحظة: يوجد ملصق المواصفات على الجزء الخلفي من الوحدات المستقلة وعلى الجزء الداخلي من اللوحة اليسرى في الوحدات المدمجة. اطلع على الملصق للتعرف على الرقم المسلسل وللتحقق من المعلومات الكهربائية للوحدة.

## مخطط التصنيف الكهربائي — الطرازات HDM-x و HDM-xN

| الطراز         | الجهد | وات  | أمبير | شكل القابس              | وزن الشحن         |
|----------------|-------|------|-------|-------------------------|-------------------|
| HDM-1 و HDM-1N | 220   | 450  | 2.1   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 44 كجم (79 رطل)   |
|                | 230   | 492  | 2.2   |                         |                   |
|                | 240   | 535  | 2.3   |                         |                   |
| HDM-2 و HDM-2N | 220   | 900  | 4.1   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 76 كجم (168 رطل)  |
|                | 230   | 984  | 4.3   |                         |                   |
|                | 240   | 1070 | 4.5   |                         |                   |
| HDM-3 و HDM-3N | 220   | 1350 | 6.2   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 105 كجم (232 رطل) |
|                | 230   | 1476 | 6.5   |                         |                   |
|                | 240   | 1605 | 6.7   |                         |                   |

## مخطط التصنيف الكهربائي — الطرازات HDM-xB و HDM-xBN

| الطراز           | الجهد | وات  | أمبير | شكل القابس              | وزن الشحن         |
|------------------|-------|------|-------|-------------------------|-------------------|
| HDM-1B و HDM-1BN | 220   | 450  | 2.1   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 40 كجم (88 رطل)   |
|                  | 230   | 492  | 2.2   |                         |                   |
|                  | 240   | 535  | 2.3   |                         |                   |
| HDM-2B و HDM-2BN | 220   | 900  | 4.1   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 72 كجم (159 رطل)  |
|                  | 230   | 984  | 4.3   |                         |                   |
|                  | 240   | 1070 | 4.5   |                         |                   |
| HDM-3B و HDM-3BN | 220   | 1350 | 6.2   | CEE 7/7 Schuko, BS-1363 | 101 كجم (223 رطل) |
|                  | 230   | 1476 | 6.5   |                         |                   |
|                  | 240   | 1605 | 6.7   |                         |                   |

ملاحظة: وزن الشحن يتضمن التغليف.

## سعة الأطعمة التي يمكن الاحتفاظ بها

تكون للدرج القياسي السعة التالية:

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| خبز الفيزر: | 8-6 دسئات               |
| الأضلاع:    | 14-11 كجم (30-25 رطلاً) |
| البطاطس:    | 2/1-3-3 دسئات           |

## الأبعاد — الطرازات HDM-x و HDM-xN

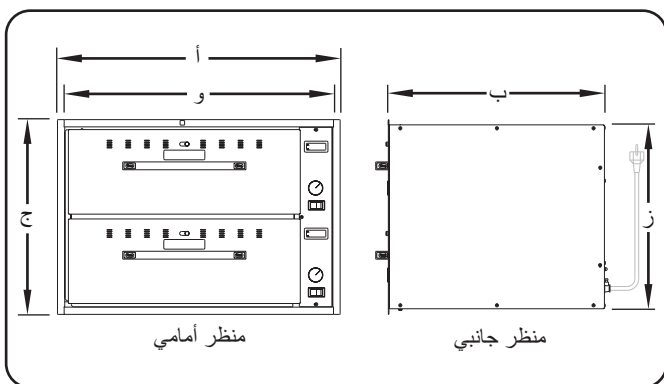
| الطراز | العرض (أ)                | العمق (ب)                | الارتفاع (ج)             | مساحة العرض (د)          | مساحة العمق (هـ)          |
|--------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| HDM-1  | 749 ملم<br>(بوصة 29-1/2) | 576 ملم<br>(بوصة 22-5/8) | 279 ملم<br>(بوصة 11)     | 628 ملم<br>(بوصة 24-3/4) | 485 ملم<br>(بوصة 19-1/16) |
| HDM-2  | 749 ملم<br>(بوصة 29-1/2) | 576 ملم<br>(بوصة 22-5/8) | 513 ملم<br>(بوصة 20-1/8) | 628 ملم<br>(بوصة 24-3/4) | 485 ملم<br>(بوصة 19-1/16) |
| HDM-3  | 749 ملم<br>(بوصة 29-1/2) | 576 ملم<br>(بوصة 22-5/8) | 748 ملم<br>(بوصة 29-1/2) | 628 ملم<br>(بوصة 24-3/4) | 485 ملم<br>(بوصة 19-1/16) |
| HDM-1N | 529 ملم<br>(بوصة 20-7/8) | 687 ملم<br>(بوصة 27)     | 279 ملم<br>(بوصة 11)     | 408 ملم<br>(بوصة 16-1/8) | 596 ملم<br>(بوصة 23-7/16) |
| HDM-2N | 529 ملم<br>(بوصة 20-7/8) | 687 ملم<br>(بوصة 27)     | 513 ملم<br>(بوصة 20-1/8) | 408 ملم<br>(بوصة 16-1/8) | 596 ملم<br>(بوصة 23-7/16) |
| HDM-3N | 529 ملم<br>(بوصة 20-7/8) | 687 ملم<br>(بوصة 27)     | 748 ملم<br>(بوصة 29-1/2) | 408 ملم<br>(بوصة 16-1/8) | 596 ملم<br>(بوصة 23-7/16) |

ملاحظة: قم بإضافة 102 ملم (4 بوصات) إلى الارتفاع (ج) للوحدات المزودة بأرجل بلاستيكية قياسية مقاس 102 ملم (4 بوصات).

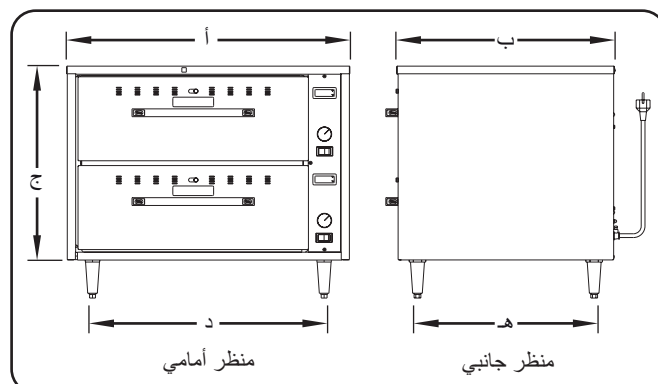
## الأبعاد — الطرازات HDM-xB و HDM-xBN

| الطراز  | العرض (أ)                 | العمق (ب)*               | الارتفاع (ج)             | مدمج العرض (د)           | مدمج الارتفاع (هـ)        |
|---------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| HDM-1B  | 743 ملم<br>(بوصة 29-1/4)  | 568 ملم<br>(بوصة 22-3/8) | 277 ملم<br>(بوصة 10-7/8) | 714 ملم<br>(بوصة 28-1/8) | 248 ملم<br>(بوصة 9-13/16) |
| HDM-2B  | 743 ملم<br>(بوصة 29-1/4)  | 568 ملم<br>(بوصة 22-3/8) | 512 ملم<br>(بوصة 21)     | 714 ملم<br>(بوصة 28-1/8) | 483 ملم<br>(بوصة 19-7/8)  |
| HDM-3B  | 743 ملم<br>(بوصة 29-1/4)  | 568 ملم<br>(بوصة 22-3/8) | 747 ملم<br>(بوصة 31-1/8) | 714 ملم<br>(بوصة 28-1/8) | 718 ملم<br>(بوصة 30-1/16) |
| HDM-1BN | 523 ملم<br>(بوصة 20-9/16) | 679 ملم<br>(بوصة 26-3/4) | 276 ملم<br>(بوصة 10-7/8) | 494 ملم<br>(بوصة 19-1/2) | 248 ملم<br>(بوصة 9-3/4)   |
| HDM-2BN | 523 ملم<br>(بوصة 20-9/16) | 679 ملم<br>(بوصة 26-3/4) | 511 ملم<br>(بوصة 21)     | 494 ملم<br>(بوصة 19-1/2) | 483 ملم<br>(بوصة 19-7/8)  |
| HDM-3BN | 523 ملم<br>(بوصة 20-9/16) | 679 ملم<br>(بوصة 26-3/4) | 746 ملم<br>(بوصة 31-1/8) | 494 ملم<br>(بوصة 19-1/2) | 718 ملم<br>(بوصة 30-1/16) |

\* قم بإضافة 35 ملم (1-3/8 بوصة) إلى العمق (ب) لأبعاد عمق الوحدة بما في ذلك وحدة توصيل الموصل



أبعاد الطرازات HDM-xB و HDM-xBN (الطراز HDM-2B كما هو موضح)



أبعاد الطرازات HDM-x و HDM-xN (الطراز HDM-2 كما هو موضح)

## عام

يتم شحن مسخنات MAX ذات الأدرج مع التجميع المسبق لغالبية مكوناتها. يجب توخي الحذر عند التفريغ من صندوق الشحن الكرتوني لتجنب تلف الوحدة والمكونات المرفقة.

## تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: الوحدة ليست مقاومة لظروف الطقس. ضع الوحدة داخل مكان مغلق حيث لا تقل درجة الحرارة المحيطة عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت).

خطر نشوب حريق: ضع الوحدة على مسافة لا تقل عن 25 ملم (بوصة واحدة) من الحوائط والمواد القابلة للاشتعال. إذا لم يتم الالتزام بالمسافات الآمنة، فقد يحدث احتراق أو تغير في اللون.

## ملاحظة

لا تضع الجهاز على جانبه الأمامي أو الخلفي. فقد يحدث تلف في الوحدة.

1. أخرج الوحدة من الصندوق الكرتوني.

ملاحظة: لمنع حدوث تأخير في الحصول على تغطية الضمان، أكمل تسجيل الضمان عبر الإنترنت. طالع قسم «معلومات مهمة للمالك» لمعرفة التفاصيل.

2. انزع الشريط ومواد التغليف الواقية من على كل أسطح الوحدة.

3. تأكد من أن الموقع المراد تثبيت الوحدة به مناسب لهذا الغرض.

• ضع الوحدة في منطقة تكون فيها درجة حرارة الهواء المحيط ثابتة ولا تقل عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت). تجنب المناطق التي قد تشمل على حركات أو تيارات هواء نشطة (أي بالقرب من أنظمة الشفط / المراوح الطاردة، وأبواب تكييف الهواء، والأبواب الخارجية).

• تحقق من وضع الوحدة على أرضية صلبة ومستوية أو في كابينة قوية.

• تأكد من وضع الوحدة على ارتفاع مناسب في منطقة ملائمة للاستخدام.

4. قم بتثبيت الوحدة. ارجع إلى إجراءات التركيب المناسبة في هذا القسم.

## تركيب الطرازات HDM-x و HDM-xN

الطرازين HDM-x و HDM-xN عبارة عن وحدات مستقلة تتطلب تثبيت أرجل أو عجلات وكذلك توفير حماية لمنع الانزلاق قبل تشغيل الجهاز.

1. قم بإزالة الكيس البلاستيكي الذي يحتوي على الأربع أرجل أو عجلات من درج الوحدة.

2. ضع الوحدة على جانبيها برفق (يتطلب ذلك وجود شخصين).

3. قم بتثبيت كل رجل أو عجلة. ارجع إلى الإجراءات المناسبة في هذا القسم.

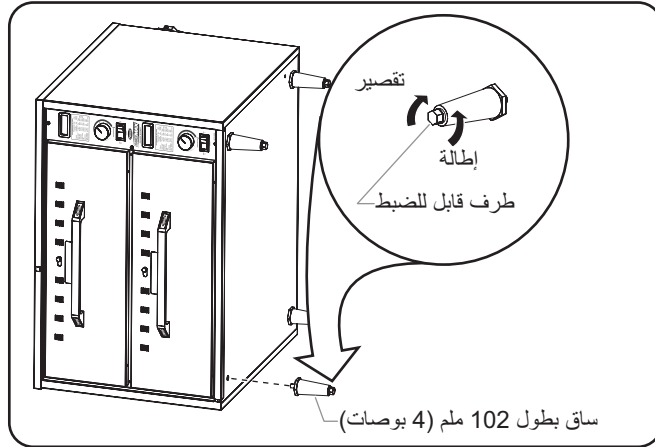
4. أعد الوحدة إلى وضعها القائم (يتطلب ذلك وجود شخصين). بالنسبة للوحدات التي تستخدم الأرجل - إذا لم تكن الوحدة مستوية أو إذا كانت تهتز، فقم بإدارة الطرف أو الشفة القابلة للضبط في الرجل المناسبة لموازنة الوحدة.

5. قم بتثبيت الحماية الملائمة لمنع الانزلاق. ارجع إلى الإجراء الخاص بهذا الأمر في هذا القسم.

• تأكد من أن الوحدة مستوية قبل تثبيت شفة الأرجل على الأرضية في تدابير الحماية لمنع الانزلاق.

## تركيب الأرجل

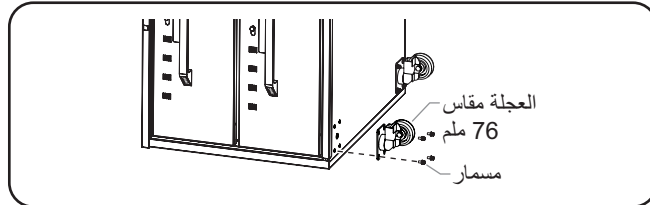
1. قم بلف الرجل في الفتحة الموجودة في أحد أركان الوحدة.
2. اربط الرجل باليد حتى يتم إحكام ربطها. لا تفرط في إحكام الربط.
3. كرر الخطوتين الأولى والثانية للأرجل الثلاثة المتبقية.



تركيب الأرجل في الطراز HDW-2

## تركيب العجلات

1. قم بمحاذاة الفتحات الأربعة في لوحة العجلة مع الفتحات الأربعة الموجودة في الجزء السفلي من الوحدة في أحد أركان الوحدة.
2. قم بتثبيت مسمار في كل فتحة من الفتحات الموجودة في لوحة العجلة وثبته في أسفل الوحدة. أحكم الربط.
3. كرر الخطوتين الأولى والثانية للعجلات الثلاثة المتبقية.

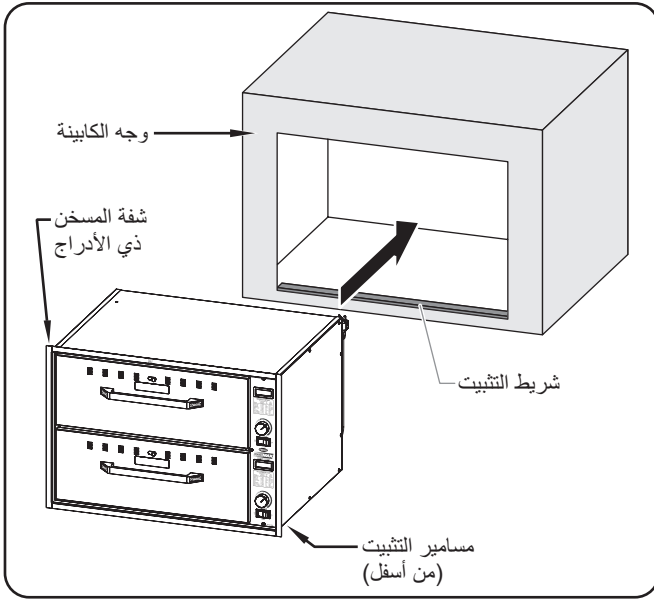


تركيب العجلات في الطراز HDW-3

## تركيب الطرازات HDM-xB و HDM-xBN

الطرازات HDM-xB و HDM-xBN عبارة عن وحدات مدمجة يجب أن يتم تركيبها في كابينة قبل تشغيلها.

1. قم بقطع الفتحة المناسبة في الكابينة. ارجع إلى المخطط والشكل التوضيحي «أبعاد فتحة الطرازات المدمجة» للتعرف على الأبعاد.
2. ملاحظة: حافظ على وجود مسافة خلوص بحد أدنى 25 ملم (1 بوصة) بين الفتحة والأرضية.
3. قم بتهيئة شريط تثبيت (غير مرفق) على الشفة الداخلية الأمامية السفلية لفتحة الكابينة.
4. تأكد من تركيب مقيس كهربائي مؤرّض بطريقة صحيحة وأنه بالجهد والحجم الصحيحين وشكل القابس الصحيح داخل فتحة الكابينة. يمكنك الاطلاع على قسم «المواصفات» لمعرفة التفاصيل.
5. قم بتوصيل سلك الطاقة الموجود بالوحدة في المقيس الكهربائي.
6. أدخل الوحدة بشكل جزئي في الفتحة، مع التحقق من تمرير سلك الطاقة في الفتحة أولاً.
7. قبل تركيب الوحدة في الفتحة بشكل كامل، ضع طبقة من مادة مانعة للتسرب معتمدة من خلال مؤسسة الصنف الصحي الوطنية بين شفة المسخن ذي الأدراج ووجه الكابينة.
8. أدخل الوحدة في الفتحة إلى أن تسقط مسامير التثبيت الأمامية خلف شريط التثبيت. للتحقق من صحة التركيب، اسحب الدرج السفلي للخارج بالكامل واجذبه برفق للتحقق من تثبيت الوحدة في مكانها.

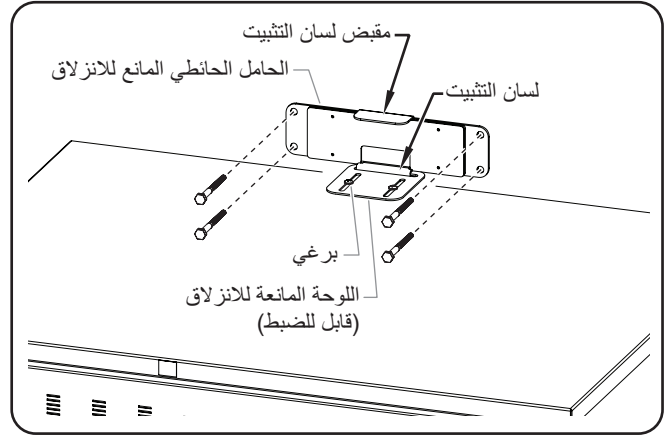


التركيب المدمج

## تثبيت الحامل الحائطي المانع للانزلاق

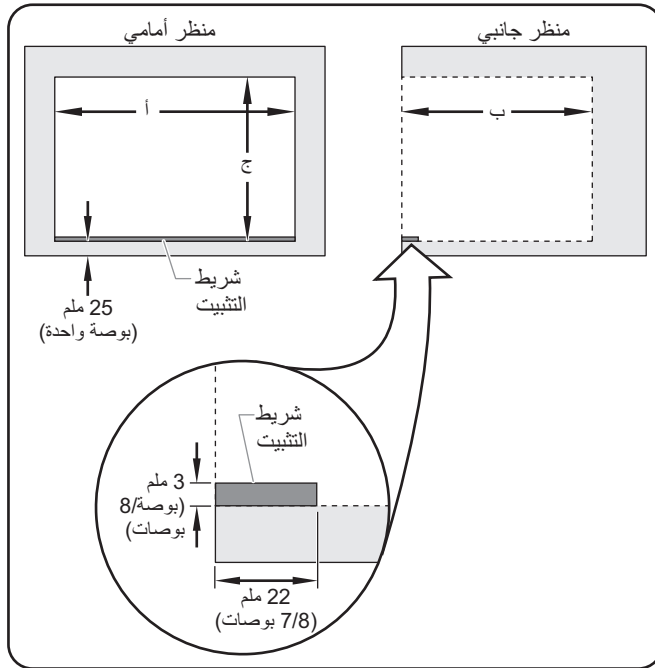
قد تتطلب الوحدات المستقلة توفير الحماية ضد الانزلاق عن طريق تثبيت الحامل الحائطي المانع للانزلاق المرفق بالوحدة (متوفر في وقت طلب المنتج من Hatco).

1. انقل الوحدة إلى المكان المطلوب أمام الحائط الذي سيتم تثبيت الحامل الحائطي عليه. تأكد من أن الوحدة ستكون مستوية ومتزنة بشكل صحيح.
2. قم بفك البراغي، دون إزالتها، والتي تثبت اللوحة المانعة للانزلاق في الجزء العلوي من الوحدة.
3. حدد المكان الذي سيتم فيه تركيب الحامل الحائطي.
  - أ. ضع مستوى سطح الحامل الحائطي على الحائط فوق الوحدة.
  - ب. مع تنزيل مقبض لسان التثبيت لأسفل على الحامل، ضع الحامل بحيث يستقر لسان التثبيت بالكامل داخل الفتحة الموجودة في اللوحة المانعة للانزلاق.
  - ج. حرّك اللوحة المانعة للانزلاق للأمام وللخلف حسب الضرورة حتى يستقر لسان التثبيت بشكل سليم داخل اللوحة. ثبت اللوحة بإحكام في الوحدة بمجرد تحديد الموقع الملائم.
  - د. ضع علامات على الأماكن المحددة لبراغي تركيب الحامل من خلال الفتحات الموجودة في الحامل الحائطي.
4. قم بثقب الفتحات مسبقاً في الأماكن المعلمة على الحائط من أجل تركيب نظام تثبيت الحامل الحائطي.
5. قم بتركيب الحامل الحائطي باستخدام البراغي أو مواد التثبيت المناسبة (غير مرفقة بالوحدة).
6. ارفع مقبض لسان التثبيت على الحامل الحائطي، وحرّك الوحدة حتى تصل إلى موضع أسفل الحامل الحائطي.
7. حرر مقبض لسان التثبيت بحيث يستقر لسان التثبيت بالكامل داخل الفتحة الموجودة في اللوحة المانعة للانزلاق.



تثبيت الحامل الحائطي المانع للانزلاق

## أبعاد فتحة الطرازات المدمجة

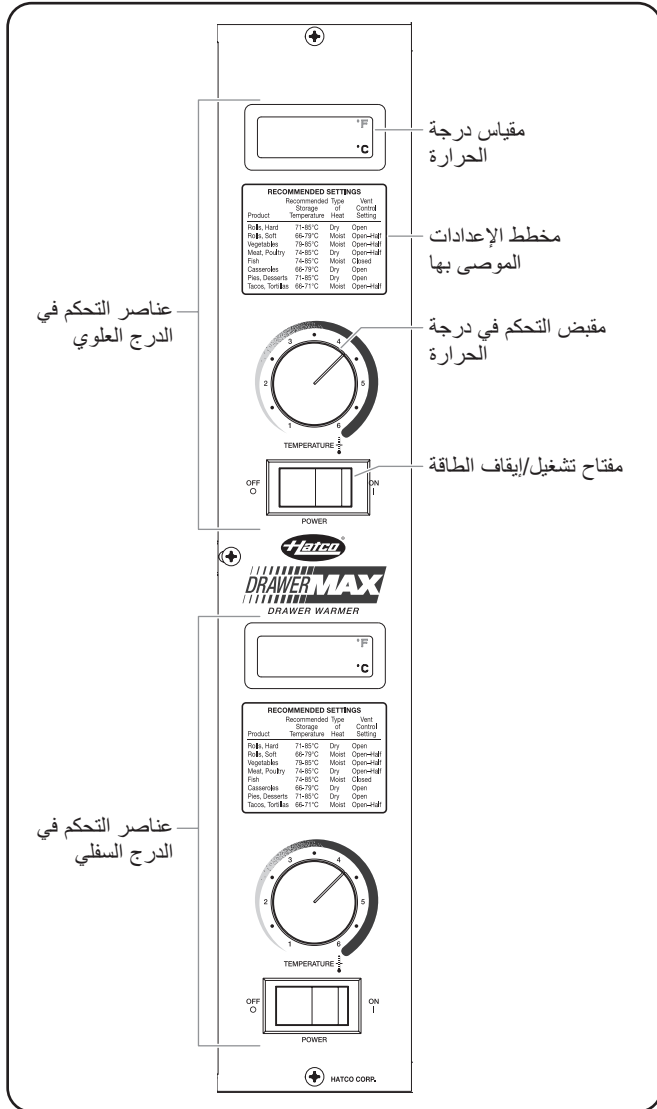


أبعاد الفتحة وشريط التثبيت

| الارتفاع<br>(ج)          | العمق<br>(ب)             | العرض<br>(أ)             | الطرز   |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------|
| 253 ملم<br>(بوصة 10)     | 610 ملم<br>(بوصة 24)     | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | HDM-1B  |
| 488 ملم<br>(بوصة 19-1/4) | 610 ملم<br>(بوصة 24)     | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | HDM-2B  |
| 723 ملم<br>(بوصة 28-1/2) | 610 ملم<br>(بوصة 24)     | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | HDM-3B  |
| 253 ملم<br>(بوصة 10)     | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | 502 ملم<br>(بوصة 19-3/4) | HDM-1BN |
| 488 ملم<br>(بوصة 19-1/4) | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | 502 ملم<br>(بوصة 19-3/4) | HDM-2BN |
| 723 ملم<br>(بوصة 28-1/2) | 720 ملم<br>(بوصة 28-3/8) | 502 ملم<br>(بوصة 19-3/4) | HDM-3BN |

## إيقاف التشغيل

1. حرّك مفتاح أو مفاتيح التشغيل / إيقاف التشغيل (I/O) إلى وضع O (إيقاف التشغيل).
2. اترك الوحدة حتى تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو صيانة.



لوحة التحكم في HDM-2

## دليل الاحتفاظ بالطعام

| المنتج             | درجة حرارة التخزين الموصى بها            | نوع الحرارة | إعداد فتحة التهوية |
|--------------------|------------------------------------------|-------------|--------------------|
| اللفات، صلبة       | 71-85 درجة مئوية (160-185 درجة فهرنهايت) | جافة        | مفتوح              |
| اللفات، لينة       | 66-79 درجة مئوية (150-175 درجة فهرنهايت) | رطبة        | مفتوح-نصف مفتوح    |
| الخضروات           | 79-85 درجة مئوية (175-185 درجة فهرنهايت) | رطبة        | مفتوح-نصف مفتوح    |
| اللحوم، الدواجن    | 74-85 درجة مئوية (165-185 درجة فهرنهايت) | جافة        | مفتوح              |
| الأسماك            | 74-85 درجة مئوية (165-185 درجة فهرنهايت) | رطبة        | مغلق               |
| الطواجن            | 66-79 درجة مئوية (150-175 درجة فهرنهايت) | جافة        | مفتوح              |
| القطائر، الحلويات  | 71-85 درجة مئوية (160-185 درجة فهرنهايت) | جافة        | مفتوح              |
| التاكو، التورتيللا | 66-71 درجة مئوية (150-160 درجة فهرنهايت) | رطبة        | مفتوح-نصف مفتوح    |

## عام

استخدم الإجراءات التالية لتشغيل مسخنات MAX ذات الأدرج من إنتاج Hatco. يمكن التحكم في كل درج ومرافقته على حدة باستخدام فتحات التهوية القابلة للتعديل للدرج للتحكم في الرطوبة، ومفتاح تشغيل / إيقاف تشغيل الطاقة، ومقبض للتحكم في درجة الحرارة بالإضافة إلى شاشة عرض لدرجة الحرارة.

## تحذير

اقرأ جميع رسائل السلامة الواردة في قسم معلومات مهمة للسلامة قبل تشغيل هذا الجهاز.

## بدء التشغيل

1. قم بتركيب الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة سليمة وأنه بالجهد والحجم الصحيحين وشكل القابس الصحيح. يمكنك الاطلاع على قسم «المواصفات» لمعرفة التفاصيل.
2. حرّك مفتاح أو مفاتيح التشغيل / إيقاف التشغيل (I/O) إلى وضع I (التشغيل).
3. أدر مقبض (مقابض) للتحكم في درجة الحرارة إلى الإعداد (الإعدادات) المرغوب فيها. ارجع إلى مخطط الإعدادات الموصى بها في لوحة التحكم أو دليل الاحتفاظ بالطعام في هذا القسم.

## تنبيه

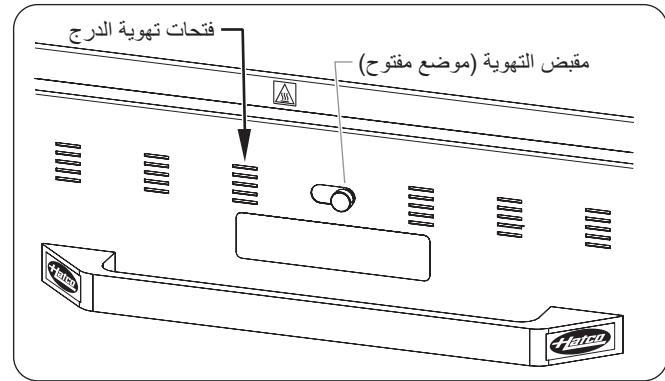
## خطر التعرض للحرق:

- بعض الأسطح الخارجية للوحدة ستصبح ساخنة. توخ الحذر عند ملامسة تلك المناطق.
- توخ الحذر عند فتح الدرج. يندفع الهواء الساخن عند فتح الدرج.

قد ينبعث من زيوت التصنيع القياسية والمعتمدة أدخنة لما يصل إلى 30 دقيقة أثناء التشغيل الأولي. هذه حالة مؤقتة. قم بتشغيل الوحدة دون استخدام أي منتج غذائي حتى تتبدد الأدخنة.

4. انتظر لمدة 25-30 دقيقة حتى تصل الوحدة إلى درجة حرارة التشغيل.

5. قم بضبط فتحات التهوية في الأدرج للوصول إلى مستوى الرطوبة المرغوب فيه من خلال تحريك مقبض فتحة التهوية في مقدمة الدرجة. يسمح فتح فتحات التهوية إلى أقصى درجة بهروب الحد الأقصى من الرطوبة.



فتحات تهوية الدرج

ملاحظة: يعتمد الضبط الصحيح لفتحات التهوية على نوع ومقدار الطعام الذي يتم الحفاظ على درجة حرارته، بالإضافة إلى تكرار فتح الدرج.

## تنظيف

للحفاظ على طلاء الوحدة والأداء أيضًا، يُوصى بتنظيف الوحدة يوميًا.

1. قم بإيقاف تشغيل الوحدة، وافصل سلك الطاقة عن مصدر الطاقة (للطرازات المستقلة)، واترك الوحدة تبرد.
2. قم بإزالة كل أوعية الطعام والملحقات.

## ملاحظة

استخدم قطع القماش والمنظفات غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهرها وجعلها عرضة لتراكم الأوساخ.

3. امسح الأسطح باستخدام قطعة قماش رطبة. يمكن استخدام منظف كريمي غير كاشط لإزالة البقع الصعبة.
- احرص على فحص وتنظيف الجزء الداخلي من الوحدة. فقد تسقط قطع الطعام من أوعية الطعام في تجويف الفرن. تنبيه! خطر التعرض للحرق — لا تقم بتنظيف تجويف الدرج أثناء تشغيل الوحدة أو توصيلها بمصدر الطاقة.
4. جفف الوحدة بالكامل باستخدام قطعة قماش جافة وغير كاشطة.

## عام

تم تصميم مسخنات MAX ذات الأدرج من Hatco لتوفير أقصى حد من المتانة والأداء، مع الحد الأدنى من الصيانة.

## تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وافصل سلك الطاقة/أوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائية، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.
- يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نقعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها في الماء أو نقعها به.
- يجب عدم تنظيف الوحدة بالبخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.
- بنية هذه الوحدة «غير مقاومة لنفث الماء». لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.
- يجب عدم تنظيف الوحدة عندما تكون موصلة بالطاقة أو ساخنة.

لا تشمل هذه الوحدة على قطع «يمكن صيانتها بواسطة المستخدم». إذا استدعى الأمر صيانة هذه الوحدة، فاتصل بوكيل الخدمة المعتمد من شركة Hatco أو اتصل بقسم خدمة شركة Hatco على الرقم 1-414-671-6350.

## الخيارات والملحقات

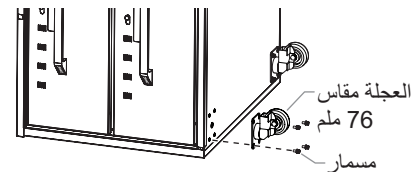
## العجلات

تتوفر عجلات بمقاس 76 ملم (3 بوصات) للوحدات المستقلة في مكان الأرجل. اتبع الإجراء التالي لتركيب العجلات في الجزء السفلي من الوحدة.

## ملاحظة

لا تضع الوحدة على جانبها الأمامي أو الخلفي لتجنب إصابة الوحدة بالتلف.

1. قم بإزالة أي أوعية من أدرج الوحدة.
2. ضع الوحدة على جانبها الأيسر أو الأيمن بعناية (يتطلب ذلك وجود شخصين).
3. قم بإزالة الأرجل، إذا كانت مركبة.
4. قم بتركيب العجلات.
- أ. قم بمحاذاة الفتحات الأربعة في لوحة العجلة مع الفتحات الأربعة الموجودة في الجزء السفلي من الوحدة في أحد أركان الوحدة.
- ب. قم بتركيب مسمار في كل فتحة من الفتحات الموجودة في لوحة العجلة وثبته في أسفل الوحدة. أحكم الربط.
- ج. كرر الخطوات «أ» و«ب» للعجلات الثلاثة المتبقية.
5. أعد الوحدة إلى الوضع القائم (يتطلب ذلك وجود شخصين).



تركيب العجلات

## وعاء المياه / الانسكاب

يتم تركيب وعاء المياه / الانسكاب في الدرج تحت وعاء الطعام، ويمكن استخدامه لترطيب منطقة التسخين أو منع الأطعمة المنسكية من الوصول إلى الجزء الداخلي من الكابينة. ويوصى باستخدام مانع رذاذ المياه مع وعاء المياه / الانسكاب.

## مانع رذاذ المياه

يتم استخدام مانع رذاذ المياه مع وعاء المياه / الانسكاب الاختياري. والمانع، المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، يتم تركيبه في الجزء السفلي من وعاء المياه / الانسكاب، فوق حمام المياه. ويستخدم مانع رذاذ المياه للحيلولة دون رش المياه داخل الكابينة عند فتح وإغلاق الدرج، مع السماح بهروب الرطوبة.

## حامل

يستخدم الحامل لرفع المنتج الغذائي بمقدار 13 ملم (1/2 بوصة) عن الجزء السفلي من وعاء الطعام كامل الحجم.

## أوعية الطعام مقاس 152 ملم (6 بوصات)

ملحق بالحجم الكامل للأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 152 ملم (6 بوصات) عمق — 324 عرض × 527 عمق × 152 ارتفاع ملم (12-3/4 بوصات عرض × 20-3/4 بوصات عمق × 6 بوصات ارتفاع) متاح لجميع الطرازات.



تحذير



تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: أدر مفتاح التشغيل على الوضع OFF (إيقاف تشغيل) وافصل الجهاز من مصدر الطاقة قبل إجراء أي عملية تنظيف أو عمليات ضبط أو صيانة.

يجب صيانة هذا الجهاز بواسطة الموظف المؤهل فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق.

| العرض                       | السبب المحتمل                                             | الإجراء التصحيحي                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| الوحدة ساخنة للغاية.        | تم ضبط مقيض التحكم في درجة الحرارة على قيم عالية للغاية.  | اضبط عنصر التحكم في درجة الحرارة على إعداد أقل.                                |
|                             | تم توصيل قابس الجهاز بوحدة إمداد بالطاقة غير صحيحة.       | تحقق بالاستعانة بفنيين مؤهلين من أن وحدة الإمداد بالطاقة تطابق مواصفات الجهاز. |
|                             | منظم درجة الحرارة الداخلي معيب.                           | اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.                  |
| الوحدة غير ساخنة بشكل كافٍ. | لم يتم إعطاء الوحدة الوقت الكافي لكي تسخن بشكل مسبق.      | انتظر لمدة 15-20 دقيقة حتى تصل الوحدة إلى درجة حرارة التشغيل.                  |
|                             | تم ضبط مقيض التحكم في درجة الحرارة على قيم منخفضة للغاية. | اضبط عنصر التحكم في درجة الحرارة على إعداد أعلى.                               |
|                             | لم يتم إغلاق الدرج (الأدراج) بشكل كامل.                   | تحقق من إغلاق كل الأدراج بشكل كامل.                                            |
|                             | منظم درجة الحرارة الداخلي معيب.                           | اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.                  |
| المنتج جاف للغاية.          | فتحة تهوية الدرج في وضع الفتح.                            | قم بتغيير وضع فتحة تهوية الدرج إلى وضع الإغلاق.                                |
| المنتج رطب للغاية.          | فتحة تهوية الدرج في وضع الإغلاق.                          | قم بتغيير وضع فتحة تهوية الدرج إلى وضع الفتح.                                  |
| الوحدة لا تعمل على الإطلاق. | لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.                            | قم بتوصيل الوحدة بمصدر فعال للإمداد بالطاقة.                                   |
|                             | لم يتم تشغيل الوحدة.                                      | حرك مفتاح I/O (تشغيل/إيقاف تشغيل) الطاقة إلى وضع I (التشغيل).                  |
|                             | تم تنشيط قاطع الدائرة.                                    | أعد ضبط قاطع الدائرة.                                                          |
|                             | مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل الطاقة (I/O) تالف.                | اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.                  |
|                             | منظم درجة الحرارة الداخلي معيب.                           |                                                                                |
|                             | احترق مكون التسخين.                                       |                                                                                |

#### هل لديك أسئلة بخصوص استكشاف الأعطال وإصلاحها؟

إذا استمر ظهور عيوب في حل إحدى المشكلات، فيرجى الاتصال بأقرب وكالة خدمة معتمدة من Hatco أو الاتصال بشركة Hatco للحصول على المساعدة. لتحديد مكان أقرب وكالة خدمة، قم بتسجيل الدخول إلى موقع الويب الخاص بـ Hatco على [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)، وحدد القائمة المنسدلة Support (الدعم) وانقر فوق Find Service Agent (البحث عن وكيل خدمة)؛ أو اتصل بفريق الخدمة وقطع الغيار من Hatco عبر:

الهاتف: +1-414-671-6350

البريد الإلكتروني: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

#### معلومات الخدمة

سيقوم موزع Hatco بما يلي:

- توفير قطعة (قطع) الغيار حسب الحاجة
- إرسال المطالبة بالضمان إلى Hatco لتقوم بالتعامل معها

#### مشاكل غير متعلقة بالضمان

إذا واجهت مشكلة غير متعلقة بالضمان تتطلب المساعدة، فيرجى الاتصال بأقرب وكالة خدمة معتمدة من Hatco.

لتحديد مكان أقرب وكالة خدمة:

- اذهب إلى موقع الويب الخاص بنا على [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com) وحدد Support (الدعم) وحدد القائمة المنسدلة، ثم انقر فوق "Find Service Agent" (البحث عن وكيل/موزع خدمة)
- اتصل بخدمة Hatco على +1-414-671-6350
- إرسال بريد إلكتروني إلى خدمة Hatco على [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

يسري الضمان على هذا الجهاز من Hatco لمدة عام واحد من تاريخ الشراء أو لمدة ثمانية عشر شهرًا من تاريخ الشحن من Hatco، أيهما أقرب.

إذا واجهت مشكلة مع هذا الجهاز أثناء فترة الضمان، فيرجى القيام بما يلي:

#### الاتصال بموزع Hatco المحلي

عند الاتصال بموزع Hatco للحصول على المساعدة في الخدمة، يُرجى إمداد الموزع بالمعلومات التالية لضمان سرعة إتمام العملية:

- طراز الجهاز
- الرقم المسلسل (يوجد على الجهاز)
- مشكلة محددة مع الجهاز
- تاريخ الشراء
- اسم الشركة
- عنوان الشحن
- اسم ورقم هاتف جهة الاتصال

بصرف النظر عن أي شيء هنا يتعارض مع ذلك، لن يغطي الضمان المحدود هذا المكونات وفقاً لتقدير البائع وحده، مثل، على سبيل المثال لا الحصر، ما يلي: المصابيح المتوهجة المطلوبة، مصابيح الفلوريسنت، لمبات المصباح الحراري، لمبات الإضاءة الهالوجينية المطلوبة، لمبات مصابيح الهالوجين الحرارية، مصابيح إضاءة الزينون، أنابيب إضاءة LED، المكونات الزجاجية والمنصهرات؛ فشل المنتج في الخزان المعزز أو المبادل الحراري لأنبوب ريشة التوربين أو معدات تسخين المياه الأخرى والتي تنجم عن التآكل أو تراكم الرواسب أو الهجوم الكيميائي أو التآكل.

#### تعليمات تسجيل الضمان:

يجب تقديم تسجيل المنتج في غضون 90 يوماً من تاريخ الشحن من المصنع للتأهل للحصول على تغطية إضافية. يمكن تقديم التسجيل من خلال النموذج الموجود على موقع البائع على الويب، أو من خلال النموذج الذي يمكن الوصول إليه من خلال رمز الاستجابة السريعة الموجود على المنتج (إن وجد)، أو عن طريق الاتصال بخدمة العملاء لتوفير المعلومات المطلوبة على: **+1-414-671-6350**

#### تقييد المسؤولية:

لن يكون البائع مسؤولاً عن أي أضرار غير مباشرة أو عرضية أو تبعية أو عقابية أو نموذجية أو خاصة، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي أرباح مفقودة أو تكاليف منتجات بديلة أو تكاليف عمالة ناجمة عن بيع أو استخدام أو تركيب المنتجات أو بفعل تضمين المنتجات في منتجات أخرى أو بفعل كون المنتجات جزءاً من منتج آخر، أو من أي سبب آخر مهما كان، سواء كان مستنداً إلى الضمان (صريحاً كان أو ضمنياً) أو بناءً على عقد أو ضرر أو أي نظرية أخرى فيما يتعلق بالمسؤولية، وبغض النظر عن أي توجيهات أو إقرارات قد يتم تقديمها من قبل البائع فيما يتعلق ببيع المنتجات أو استخدامها أو تركيبها، حتى إذا كان البائع على دراية بإمكانية حدوث مثل هذه الأضرار. لن تتجاوز مسؤولية البائع الإجمالية الناشئة عن هذه الاتفاقية أو المتعلقة بها بأي حال من الأحوال إجمالي المبالغ المدفوعة للبائع من قبل العميل مقابل المنتجات خلال فترة الثلاثة (3) أشهر التي تسبق ظهور الحدث الذي أدى إلى تقديم العميل للمطالبة. تكون القيود المنصوص عليها هنا فيما يتعلق بمسؤولية البائع سارية وقابلة للتنفيذ بغض النظر عن فشل الغرض الأساسي من العلاج المحدود المحدد في هذه الشروط.

يحتفظ البائع بالحق في تحديث هذه الشروط في أي وقت، وفقاً لتقديره الخاص، حيث تصبح ملزمة من تاريخ نشرها. للحصول على أحدث إصدار من شروط البيع الكاملة الخاصة بنا، راجع موقعنا على الويب التالي: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

#### الضمان، التعويض الحصري:

تضمن شركة Hatco Corporation (البائع) أن المنتجات التي تصنعها (المنتجات) تكون خالية من عيوب المواد والتصنيع في ظل الاستخدام والخدمة العاديين وعند تخزينها وصيانتها وتركيبها بدقة وفقاً لتوصيات المصنع. التزام البائع الوحيد تجاه الشخص أو الكيان الذي يشتري المنتجات مباشرة من البائع (العميل) بموجب هذا الضمان هو الإصلاح أو الاستبدال بواسطة البائع أو وكالة خدمة معتمدة من البائع، حسبما يترأى للبائع، لأي منتج أو أي جزء منه يعتبر معيَّباً عند إجراء البائع للفحص طوال المدة التالية: (1) مدة الضمان من تاريخ الشحن بواسطة البائع أو (2) مدة الضمان من تاريخ تسجيل المنتج وفقاً لتعليمات البائع المكتوبة، أيهما أبعد. «مدة الضمان» تعني ثمانية عشر شهراً (18) شهراً، أو الفترات الموضحة أدناه لمكونات معينة في المنتج. سيخضع رصيد المنتجات أو الأجزاء التي تم إرجاعها بإذن كتابي مسبق من البائع للشروط الموضحة في نموذج تفويض إرجاع المواد للبائع. لن يتم قبول المنتجات أو الأجزاء المعادة بدون إذن كتابي مسبق من البائع للحصول على الأموال. لن يسدد البائع المصاريف التي تكبدتها العميل في إعادة المنتجات أو استبدالها أو إزالتها. إذا كان العيب يخضع لشروط الضمان المحدود، فسيتم إصلاح المنتجات أو استبدالها وإعادتها إلى العميل وسيدفع البائع تكلفة الشحن للإرجاع. إن علاج الإصلاح أو الاستبدال المنصوص عليه هنا هو العلاج الحصري للعميل. أي استخدام غير لائق، أو تغيير، أو إصلاح، أو عيب، أو سوء استخدام، أو تركيب غير صحيح، أو تطبيق جهد غير صحيح، أو أي إجراء آخر أو تقاعس عن اتخاذ إجراء من قبل العميل أو الآخرين (بما في ذلك استخدام أي وكالة صيانة غير مصرح بها) بما يؤثر سلباً وفقاً لحكم البائع وحده على المنتج يؤدي إلى إبطال هذا الضمان. لا يجوز الاستفادة من الضمان المنصوص عليه صراحة في هذا المستند إلا من قبل العميل ولا يجوز الاستفادة منه من قبل عملاء العميل أو المستخدمين الآخرين للمنتجات؛ ومع ذلك، شريطة أنه إذا كان العميل تاجر معدات معتمداً من البائع، يجوز للعميل التنازل عن الضمان الوارد في هذه الاتفاقية لعملاء العميل، مع مراعاة جميع قيود هذه الشروط، وفي هذه الحالة، يجب أن يتحكم البائع حصرياً في الضمان وفقاً لهذه الشروط. يعتبر هذا الضمان المحدود حصرياً ويحل محل أي ضمان آخر، صريحاً كان أو ضمنياً، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر أي ضمان ضمني بعدم الانتهاك، أو القابلية للتسويق، أو الملاءمة لغرض معين، حيث يخلي البائع مسؤوليته عن ذلك بشكل صريح.

#### ضمان لمدة عامين (2) على قطع الغيار:

عناصر المحمصة المزودة بسير ناقل (مغلقة بالمعدن)  
عناصر تدفئة الدرج (مغلقة بالمعدن)  
شرائح وأسطوانات الدرج لتدفئة الدرج  
عناصر التدفئة (مغلقة بالمعدن)  
عناصر تدفئة الشاشة (تدفئة بالهواء ومغلقة بالمعدن)  
عناصر تثبيت الكابينة (تدفئة بالهواء ومغلقة بالمعدن)  
عناصر وعاء التدفئة - السلسلة HWB و HWBI و HWB (مغلقة بالمعدن)  
نطاقات الحث  
سخانات الحث

#### ضمان لمدة خمسة أعوام (5) على قطع الغيار:

خزانات 3CS و FR

#### ضمان لمدة عشرة أعوام (10) على قطع الغيار:

خزانات السخان بالمعزز الكهربائي  
خزانات السخان بمعزز الغاز

#### ضمان على قطع الغيار فقط لمدة تسعين (90) يوماً:

قطع الغيار

[illegible]

[illegible]

**GB Symbol Identification**

**SA تعريف الرموز**



**Safety Alert**  
تنبيه السلامة



**Read Operator's Manual**  
اقرأ دليل المشغل



**Caution — Hot Surface**  
تنبيه — سطح ساخن



**Power ON**  
التشغيل



**Power OFF**  
إيقاف التشغيل



**Standby**  
وضع الاستعداد



**Protective Earth Ground**  
تأريض وقائي



**Earth Ground**  
تأريض



**Equipotential Ground**  
أرض متساوية الجهد



**Alternating Current**  
تيار متردد



**Phase**  
الطور



**Water Fill, Low Water**  
ملء المياه، المياه منخفضة



**Humidity, Humidity Cycle**  
الرطوبة، دورة الرطوبة

**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**تسجيل وحدتك عبر الإنترنت!**

انظر قسم "معلومات مهمة للمالك"  
للاطلاع على التفاصيل.

**HATCO CORPORATION**

**P.O. Box 340500**

**Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.**

**Telephone +1-414-671-6350**

**support@hatcocorp.com**

**www.hatcocorp.com**