

US: 800-245-6682  
México: 01.800.681.6940  
Canada: 888-645-2986



nexelwire.com

Instruction Manual  
HC1836HP(242947)



## Non-Insulated Heater/Proofer

### **⚠ WARNING:**

Please read all instructions before using this unit and save for future reference. Follow all food safety guidelines and use caution when unit is on. If any damage is found, do not attempt to operate the unit. Call Nexel Industries Inc (800-245-6682) for assistance. Only professional food service agents should attempt to service, repair or replace electrical components, wiring or power cord.

### **IMPORTANT!**

This cabinet is NOT a cooking appliance. It is for hot food holding applications only. This unit will hold hot food at a constant temperature and supply humidity for proofing when the application applies. Food must be at the appropriate temperature before being placed into the cabinet. Pre-heat the cabinet to the desired temperature before placing cooked, hot food into the cabinet. Use a food probe to check internal food temperature – the cabinet temperature is not necessarily the internal food temperature. This is not a re-thermalizing cabinet. Water pan must be in place during module operation.

### **⚠ CAUTION:**

Unplug cabinet from wall and allow unit to cool before cleaning or servicing. To clean the cabinet, wipe with a damp cloth and dry with a towel. Use only cleaning agents approved for aluminum. Do not wash the cabinet with a water jet or high pressure water. Do not spray or pour water into the module. Water dripping onto the floor from open doors can be a slip hazard. Liability for improper or careless use is the responsibility of the equipment owner or persons servicing the unit, including the authorized service agent. Keep cabinet and module clean. Accumulation of grease and other drippings may ignite.

### **GENERAL**

The heater/proofer is an aluminum transport cabinet with heaters to function as a hot food holding cabinet, and/or as a proofing cabinet.

The heater, or heat drawer, is slid into place on the lower ledges of the cabinet. An electrical power cord is provided and plugged into the drawer through an access hole into the back of the cabinet. The main power switch on the front of the drawer, when switched ON, will turn on the light in the switch and turn on the air circulating fan in the drawer. The circulating fan and 1500w heater element will operate continuously while the unit is ON.

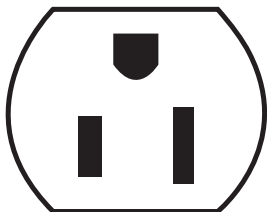
The thermostat control knobs are mounted to the left and right of the HEAT/PROOF switch. The left thermostat knob controls the heat in the cabinet from 1 (approx. 30% relative humidity) to 9 (100% relative humidity). Average setting is 6 (approx. 85% relative humidity).



# Non-Insulated Heater/Proofer

## INSTALLATION

Position the unit on a stable, level surface and plug in the supplied cord into any grounded 120VAC, 15 Amp power supply. It is highly recommended that you ONLY use the power cord supplied. Use of a dedicated circuit will help to ensure operational efficiency. Do not operate unit with an extension cord.



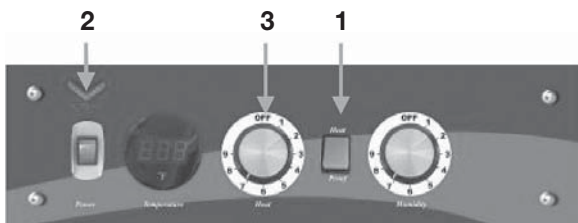
Rated Power:  
1500W, 120V, 60HZ.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### 1. Basic Cabinet Setup

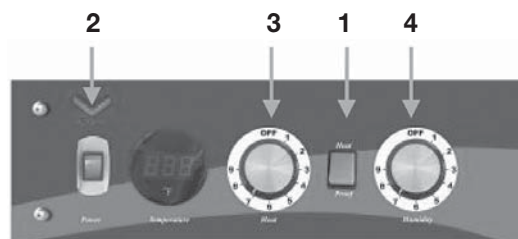
- A. Refer to DATA PLATE for electrical requirements. Cabinets rated at 120V/1500W must be plugged into a 125VAC, 15A receptacle and must be used on an individual branch circuit. DO NOT MODIFY CORD PLUG.
- B. With POWER switch OFF, plug into 125VAC grounded receptacle.
- C. Fill water pan to top with clean, HOT tap water for proofing or holding if moisture is desired. Check water level every 3 hours (2 hours when proofing) and refill with clean HOT tap water when necessary. Water pan does not have to be filled for heating. Proofing requires water pan to be filled.

### 2. Heating Instructions



- A. Set Combination Module switch to HEAT
- B. Set POWER switch to the ON position and the power indicator light will turn on.
- C. Set TEMPERATURE control to 9.
- D. Pre-heat cabinet until desired temperature is reached (typical heat-up time from 77°F (25°C) to 160°F (71°C) is approximately 45 minutes). Cabinet with insulate temperature reaches 185°F (85°C) in approximately 45 minutes.
- E. Reset temperature control and adjust to desired temperature (setting 6-8 is typical for 150°F (66°C) to 160°F (71°C)).

### 3. Proofing Instructions



- A. Set Combination Module switch to PROOF.
- B. Set POWER switch to the ON position and the power indicator light will turn on.
- C. Set TEMPERATURE control to 2.
- D. Set HUMIDITY control to 9.
- E. Pre-heat cabinet until desired temperature and humidity is reached (typical heat-up time from 77°F (25°C) to 95°F (35°C) and 95% relative humidity is approximately 30 minutes).
- F. Adjust settings to reach desired temperature and humidity levels.

### Heat Thermostat

The controlling range is 80°F to 185°F. The dial numbers (1 to 9) do not relate to a specific calibrated temperature. Temperature settings must be obtained through familiarization with the unit. The dial also has an OFF position to turn heater unit off.

### Humidity Thermostat

To control humidity range from 30% to 100%, humidity settings must be obtained through familiarization with the unit. The dial numbers (1 to 9) do not relate to a specific calibrated humidity. The dial also has an OFF position to turn humidity off.

NOTE: The internal air circulation blower and 1500W heater element (controlled with the Heat Thermostat) will operate continuously when the power switch is turned ON. To maintain low heat range between 85°F to 100°F, switch to PROOF mode and adjust heat knob to desired heat range. Allow 45 minutes to pre-heat in proof cycle.

### MAINTENANCE

This cabinet has been designed to require minimum maintenance and has been constructed to meet National Sanitation Foundation and U.S. Public Health Service standards. Non-toxic chemical cleaners or mild detergents are recommended for cleaning of fixtures. DO NOT use steel wools of any kind as the wool particles will work into the grains of the metal causing corrosion creating a health hazard. If scouring is required, use a non-abrasive type of cleaner. Do not use caustic solutions on your equipment. Hosing or steam cleaning should not be necessary. Do not allow water or stem to come into contact with electrical components. Never power wash or stem clean the cabinet with the power drawer inserted.

# Non-Insulated Heater/Proofer

## TROUBLESHOOTING

### WARNING:

Before disassembling unit, electrical power must be disconnected by unplugging the unit. Failure to unplug the unit prior to servicing may result in electrical shock.

Each unit is shipped with this instruction manual and should be used as a reference guide for all service areas. If the unit does not operate correctly, or malfunctions for any reason, the following check list should provide a solution.

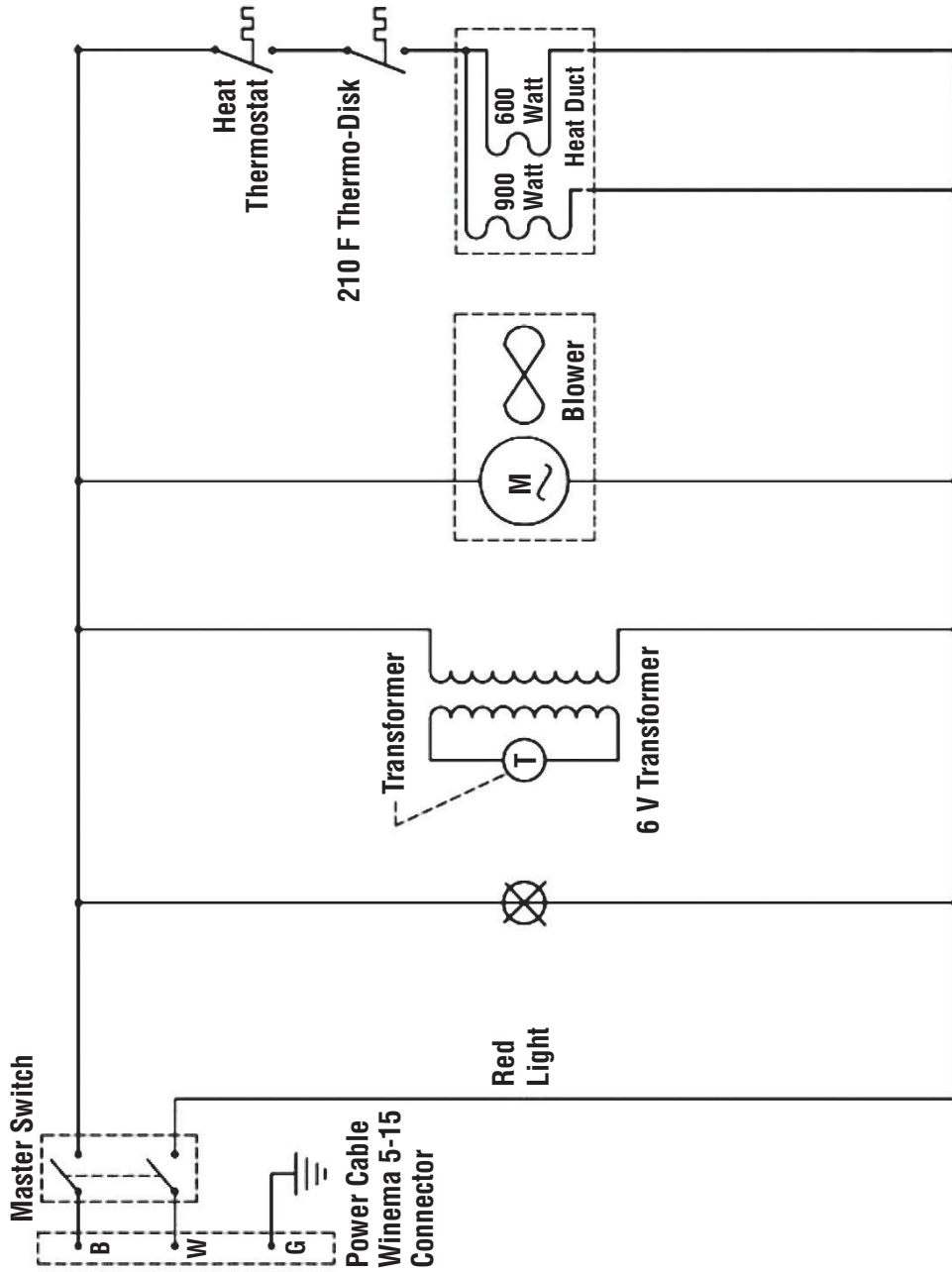
1. Check to make sure power cord is firmly plugged into the wall outlet.
  2. Check circuit breaker of wall outlet and reset if necessary.
- IF unit fails to start, follow these steps:
3. Remove heat drawer from cabinet. Remove bottom cover of drawer. Visually inspect to observe for:
    - A. Loose or disconnected wires
    - B. Black marks or burn on any marks components
    - C. Loose heating elements

4. If any burn marks or discoloration of wires is noted on any component, the component along with all wires attached to the damaged component must be replaced.
5. If a heater element is loose, or if it has broken loose from mounting tabs, the wires will short out on the metal, causing permanent damage. Both the element and main power switch (with wires on switch) must be replaced.
6. If the temperature on the L.E.D thermometer is not reading a constant temperature, it must be replaced along with the power supply transformer.

**Recommended Temperature Guidelines Chart**

Food Product °F	Covered/Uncovered	Temperature Setting
Baked Fish	Uncovered	175°F (79°C)
Baked Potatoes	Uncovered	180°F (82°C)
Biscuit	Uncovered	180°F (82°C)
Broccoli	Covered	170°-175°F (77°-79°C)
Chicken Nuggets	Uncovered	175°F (79°C)
Corn on the Cob	Covered	170°-175°F (77°-79°C)
Croissants	Uncovered	175°F (79°C)
Egg Patties	Covered	180°F (82°C)
French Fries	Uncovered	185°F (85°C)
Fried Chicken	Uncovered	180°-185°F (82°-85°C)
Fried Fish	Uncovered	180°F (82°C)
Hamburgers	Covered	180°F (82°C)
Lasagna	Covered	185°F (85°C)
Mashed Potatoes	Covered	175°F (79°C)
Mixed Veggies	Covered	170°-175°F (77°-79°C)
Pancakes	Covered	175°F (79°C)
Pasta	Covered	180°F (82°C)
Peas	Covered	170°-175°F (77°-79°C)
Pizza	Uncovered	175°-180°F (79°-82°C)
Roast Beef	Uncovered	170°-180°F (77°-82°C)
Roast Pork	Uncovered	170°-180°F (77°-82°C)
Scalloped Potatoes	Covered	175°F (79°C)
Strip Steak	Uncovered	160°-170°F (71°-77°C)
Turkey	Uncovered	170°-180°F (77°-82°C)
Waffles	Covered	175°F (79°C)
Whole Chicken	Uncovered	170°-180°F (77°-82°C)

## Electric Schematic Power Supply



US: 800-245-6682  
México: 01.800.681.6940  
Canada: 888-645-2986



nexelwire.com

Manual de Instrucciones  
HC1836HP(242947)



## Gabinete Calentador No Aislado

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar esta unidad y guárdelas para referencia futura. Siga todos los lineamientos de seguridad alimenticia y tenga precaución cuando la unidad esté encendida. Si se encuentra cualquier daño, no intente operar la unidad. Llame al Nexel Industries Inc (800-245-6682) para obtener asistencia. Solo los agentes profesionales de servicio alimenticio deben intentar dar servicio, reparar o reemplazar los componentes eléctricos, cableado o cable de electricidad.

### **¡IMPORTANTE!**

Este gabinete NO es un aparato de cocina. Es solo para aplicaciones de comida caliente. Esta unidad mantendrá la comida caliente a una temperatura constante y proporcionará humedad para probar cuando la aplicación lo necesite. Los alimentos deben estar a la temperatura apropiada antes de ser colocados en el gabinete. Precaliente el gabinete a la temperatura deseada antes de colocar la comida ya cocinada y caliente en el gabinete. Utilice una sonda para alimentos para revisar la temperatura interna de los alimentos - la temperatura del gabinete no necesariamente es la temperatura interna de los alimentos. Este no es un gabinete de re-termalización. La charola del agua debe estar en su lugar durante la operación del módulo.

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

Desenchufe el gabinete de la pared y permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla o darle servicio. Para limpiar el gabinete, limpie con un paño húmedo y seque con una toalla. Utilice únicamente agentes limpiadores aprobados para aluminio. No lave el gabinete con agua a alta presión. No rocíe o vacíe agua en el módulo. El agua que escurre al piso desde las puertas abiertas puede representar un riesgo de resbalar. La responsabilidad por el uso inadecuado o descuidado es del dueño del equipo o de las personas que le están dando servicio a la unidad, incluyendo el agente autorizado de servicio. Mantenga el gabinete y módulo limpios. La acumulación de grasa u otros goteos puede incendiarse.

### **GENERAL**

El calentador es un gabinete de transportación fabricado en aluminio con calentadores para funcionar como gabinete para alimentos calientes y/o como gabinete de prueba.

El calentador, o cajón de calor, se desliza en su lugar en los bordes inferiores del gabinete. Se proporciona un cable eléctrico que se conecta al cajón a través de un orificio de acceso en la parte trasera del gabinete. El interruptor principal de electricidad en la parte frontal del cajón, cuando está en posición de ENCENDIDO, encenderá la luz en el interruptor y encenderá el ventilador de circulación de aire en el cajón. El ventilador de circulación y el elemento de calefacción de 1500 w operarán continuamente mientras la unidad esté ENCENDIDA.

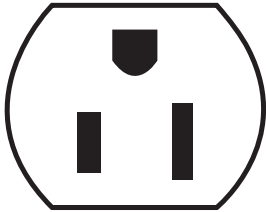
Las perillas de control del termostato están montadas a la izquierda y a la derecha del interruptor de CALENTAR/PROBAR. La perilla izquierda del termostato controla el calor en el gabinete de 1 (aproximadamente 30% humedad relativa) a 9 (100% humedad relativa). La configuración promedio es 6 (aproximadamente 85% de humedad relativa).



# Gabinete Calentador No Aislado

## INSTALACIÓN

Posicione la unidad en una superficie estable y nivelada y conecte el cable proporcionado en un enchufe 120VAC, 15 Amp con conexión a tierra. Se recomienda que SOLO use el cable de electricidad suministrado. El uso de un circuito dedicado ayudará a asegurar la eficiencia operacional. No opere con un cable de extensión.



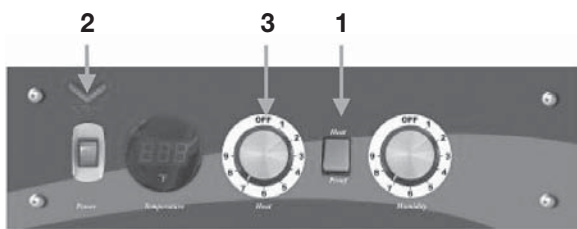
Potencia nominal:  
1500W, 120V, 60HZ.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### 1. Configuración Básica del Gabinete

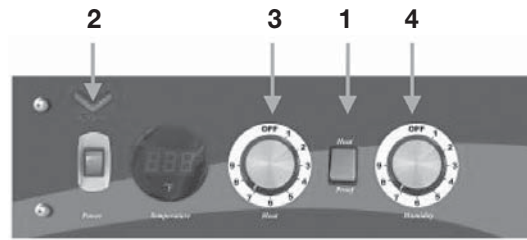
- Refiérase a la PLACA DE DATOS para ver los requisitos eléctricos. Los gabinetes calificados en 120V/1500W deben conectarse en un enchufe 125VAC, 15A y deben usarse en un circuito de derivación individual. **NO MODIFIQUE EL CABLE DEL ENCHUFE.**
- Con el interruptor de ENCENDIDO en la posición APAGADO, conecte en el enchufe de 125VAC conectado a tierra.
- Llene la charola de agua hasta la parte superior con agua limpia y CALIENTE para probar o mantener si se desea humedad. Revise el nivel de agua cada tres horas (2 horas al probar) y rellene con agua limpia y CALIENTE cuando sea necesario. La charola de agua no tiene que estar llena para calentar. Probar requiere que la charola de agua esté llena.

### 2. Instrucciones para Calentar



- Coloque el interruptor del Módulo de Combinación en CALENTAR.
- Coloque el interruptor de ENCENDIDO en la posición de ENCENDIDO y la luz de indicador de energía se encenderá.
- Coloque el control de TEMPERATURA en 9.
- Precalente el gabinete hasta que se alcance la temperatura deseada (el tiempo típico de precalentamiento de 77°F (25°C) a 160°F (71°C) es de aproximadamente 45 minutos). El gabinete con temperatura aislada alcanza 185°F (85°C) en aproximadamente 45 minutos.
- Reinicie el control de temperatura y ajuste a la temperatura deseada (la configuración 6-8 es típica para 150°F (66°C) a 160°F (71°C)).

### 3. Instrucciones para Prueba



- Coloque el interruptor del Módulo de Combinación en PRUEBA.
- Coloque el interruptor de ENCENDIDO en la posición de ENCENDIDO y la luz de indicador de energía se encenderá.
- Coloque el control de TEMPERATURA en 2.
- Coloque el control de HUMEDAD en 9.
- Precalente el gabinete hasta alcanzar la temperatura y humedad deseada (el tiempo de calentamiento típico de 77°F (25°C) a 95°F (35°C) y 95% de humedad relativa es aproximadamente 30 minutos).
- Ajuste las configuraciones para alcanzar los niveles de temperatura y humedad deseados.

#### Termostato de Calor

El rango de control es de 80°F a 185°F. Los números en el disco (1 a 9) no se relacionan con una temperatura específica calibrada. Las configuraciones de temperatura deben obtenerse a través de su familiarización con la unidad. El disco también tiene una posición de APAGADO para apagar la unidad calentadora.

#### Termostato de Humedad

Para controlar el rango de humedad de 30% a 100%, las configuraciones de humedad deben obtenerse a través de su familiarización con la unidad. Los números en el disco (1 a 9) no se relacionan con una humedad específica calibrada. El disco también tiene una posición de APAGADO para apagar la humedad. **NOTA:** El ventilador interno de circulación de aire y elemento calentador de 1500W (controlado con el termostato de calor) operarán de forma continua cuando el interruptor de encendido esté en la posición de ENCENDIDO. Para mantener un rango bajo de calor entre 85°F y 100°F, cambie al modo de PRUEBA y ajuste la perilla de calor en el rango deseado de calor. Permita 45 minutos para precalentar en el ciclo de prueba.

#### MANTENIMIENTO

Este gabinete ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo y ha sido construido para cumplir con la Fundación Nacional de Saneamiento y los estándares de Servicio de Salud Pública de los EE.UU. Se recomienda usar limpiadores químicos no tóxicos o detergentes suaves para la limpieza de los accesorios. **NO** utilice fibras de acero de cualquier tipo ya que las partículas de la fibra penetrarán en los granos del metal causando corrosión y creando un riesgo de salud. Si es necesario tallar, utilice un limpiador del tipo no abrasivo. No utilice soluciones causticas en su equipo. No debe ser necesario utilizar una manguera o limpiador de vapor. No permita que el agua o vapor entren en contacto con los componentes eléctricos. Nunca lave a presión o limpie al vapor el gabinete con el cajón de electricidad insertado.

# Gabinete Calentador No Aislado

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA:

Antes de desensamblar la unidad, esta debe ser desconectada de la electricidad. No desconectar la unidad antes de darle servicio puede resultar en choque eléctrico.

Cada unidad es enviada con su manual de instrucciones y debe ser usada como guía de referencia para todas las áreas de servicio. Si la unidad no opera correctamente o no funciona bien por cualquier razón, la siguiente lista de verificación debe proporcionar una solución.

1. Revise que el cable de la electricidad esté firmemente conectado al enchufe en la pared.
2. Revise el tablero de circuitos del enchufe de la pared y reinicie si es necesario. Si la unidad no enciende, siga estos pasos:
3. Retire el cajón de calor del gabinete. Retire la cubierta inferior del cajón. Inspeccione visualmente para buscar:
  - A. Cables sueltos o desconectados.
  - B. Marcas oscuras o quemaduras en cualquier componente.
  - C. Elementos de calefacción sueltos.

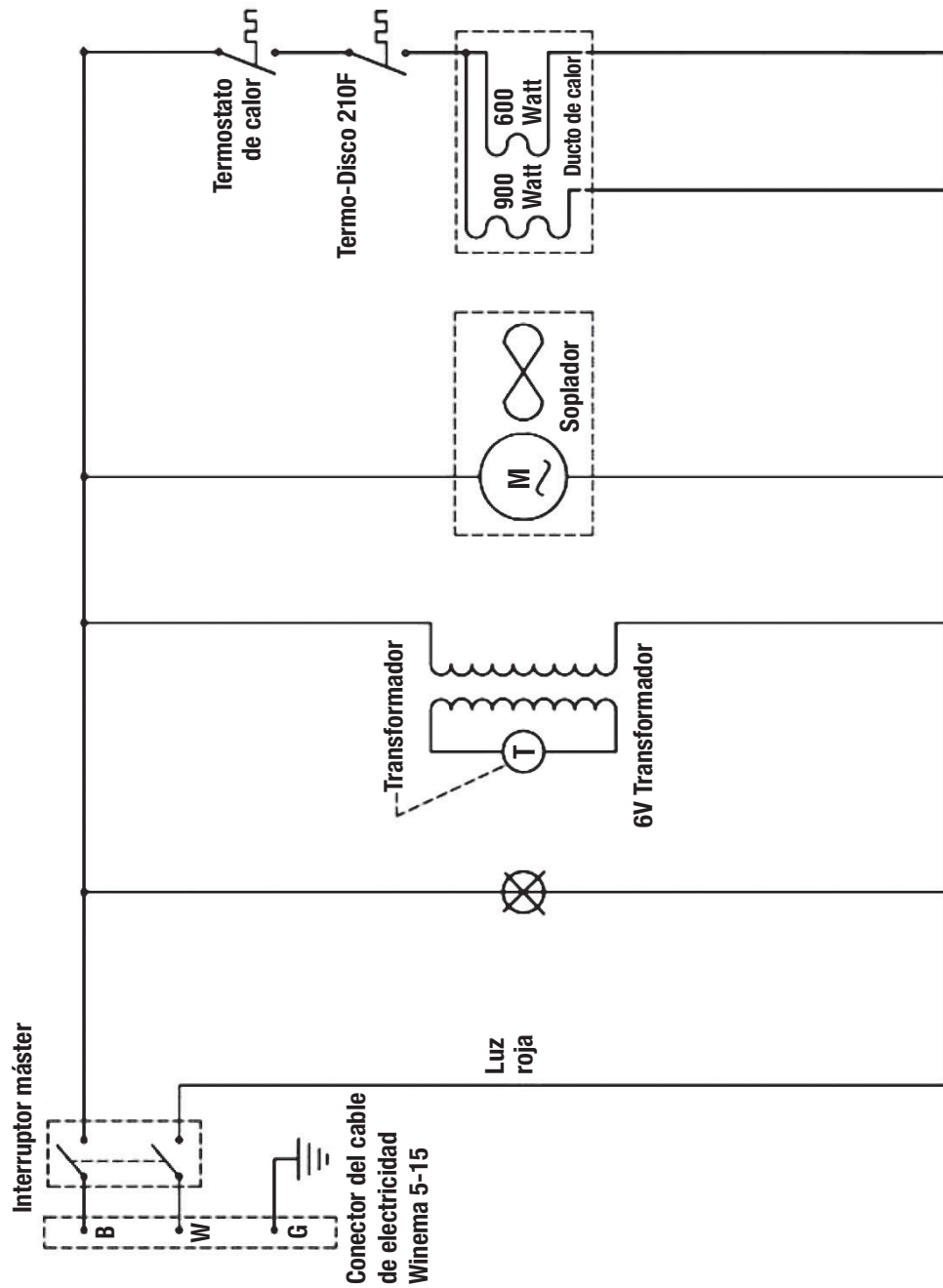
4. Si nota cualquier marca de quemadura o descoloramiento de los cables en cualquier componente, el componente, junto con todos los cables anexos al componente dañado, debe ser reemplazado.
5. Si hay algún elemento del calentador suelto, o si se ha soltado de las pestañas para montaje, los cables harán corto con el metal, causando daño permanente. Tanto el elemento como el interruptor principal (con los cables del interruptor) deberán ser reemplazados.
6. Si la temperatura del termómetro LED no está leyendo una temperatura constante, debe ser reemplazado junto con el transformador de suministro de energía.

### Tabla de Lineamientos de Temperatura Recomendada

Producto Alimenticio °F	Cubierto / Descubierta	Configuración de Temperatura
Pescado horneado	Descubierto	175°F (79°C)
Papas al horno	Descubierto	180°F (82°C)
Galletas	Descubierto	180°F (82°C)
Brócoli	Cubierto	170°-175°F (77°-79°C)
Nuggets de pollo	Descubierto	175°F (79°C)
Elote en mazorca	Cubierto	170°-175°F (77°-79°C)
Croissants	Descubierto	175°F (79°C)
Empanadas de huevo	Cubierto	180°F (82°C)
Papas fritas	Descubierto	185°F (85°C)
Pollo frito	Descubierto	180°-185°F (82°-85°C)
Pescado frito	Descubierto	180°F (82°C)
Hamburguesas	Cubierto	180°F (82°C)
Lasaña	Cubierto	185°F (85°C)
Puré de papas	Cubierto	175°F (79°C)
Vegetales mezclados	Cubierto	170°-175°F (77°-79°C)
Panqueques	Cubierto	175°F (79°C)
Pasta	Cubierto	180°F (82°C)
Chícharos	Cubierto	170°-175°F (77°-79°C)
Pizza	Descubierto	175°-180°F (79°-82°C)
Rosbif	Descubierto	170°-180°F (77°-82°C)
Cerdo asado	Descubierto	170°-180°F (77°-82°C)
Papas empanizadas al horno	Cubierto	175°F (79°C)
Filete de tira	Descubierto	160°-170°F (71°-77°C)
Pavo	Descubierto	170°-180°F (77°-82°C)
Waffles	Cubierto	175°F (79°C)
Pollo completo	Descubierto	170°-180°F (77°-82°C)

# Gabinete Calentador No Aislado

Fuente de alimentación eléctrica esquemática





US: 800-245-6682  
México: 01.800.681.6940  
Canada: 888-645-2986



nexelwire.com

Manuel d'instruction  
HC1836HP(242947)



## Chauffeur/réchauffeur sans isolation

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cette unité et réservez-les pour vous y référer en tout temps. Suivez toutes les directives en matière de salubrité des aliments et prenez garde lorsque l'appareil est en fonction. Ne pas tenter d'utiliser l'unité si vous constatez des dommages. Appel Nexel industriel Inc ( 800 - 245 - 6682 ) pour obtenir de l'aide. Seuls les agents des services alimentaires devraient essayer d'entretenir, de réparer ou de remplacer les composants électriques, le câblage ou l'alimentation.

### **IMPORTANT!**

Ce cabinet N'EST PAS un appareil de cuisson. Il est pour des applications de réchauffage uniquement. Cette unité va tenir les aliments chauds à une température constante et offre une humidité pour le réchauffage lorsqu'il en est le temps. La nourriture doit être à la température appropriée avant d'être placés dans l'armoire. Préchauffer l'armoire à la température désirée avant de placer des aliments chauds, cuits dans l'armoire. Utiliser une sonde alimentaire pour vérifier la température interne des aliments. La température de l'armoire n'est pas nécessairement la température interne des aliments. Ce n'est pas une armoire de rethermalisation. Une plaque d'eau doit être en place au cours de fonctionnement du module.

### **⚠ ATTENTION :**

Débranchez l'armoire de la prise de secteur et laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage ou l'entretien. Pour nettoyer l'armoire, essuyer avec un chiffon humide et sécher avec une serviette. Utilisez uniquement des agents de nettoyage approuvés pour l'aluminium. Ne pas laver le cabinet avec un jet d'eau ou de l'eau sous pression. Ne pas vaporiser ou verser de l'eau dans le module. L'eau qui s'égoutte sur le sol alors que les portes sont ouvertes peut être un risque de chute. La responsabilité pour l'utilisation négligente ou incorrecte est la responsabilité du propriétaire de l'équipement ou des personnes effectuant l'entretien de l'unité, y compris l'agent agréé. Garder l'armoire et le module propre. L'accumulation de graisse et d'autres graisses peut prendre feu.

### **GÉNÉRAL**

L'étuve chauffeur/réchauffeur en aluminium est une armoire de transport avec chauffeurs pour fonctionner comme une armoire de réchauffement d'aliments et/ou en tant que d'armoires de réchauffage.

Le chauffeur, ou le tiroir chauffant est glissé en place sur la partie inférieure de l'armoire. Un cordon d'alimentation électrique est fourni et branché dans le tiroir par un trou d'accès à l'arrière de l'armoire. L'interrupteur d'alimentation principal sur l'avant du tiroir lors de l'allumage allume la lumière dans l'interrupteur et met en fonction le ventilateur de circulation d'air dans le tiroir. Le ventilateur de circulation et l'élément de chauffage de 1500 w fonctionnent en continu pendant que l'unité est en fonction.

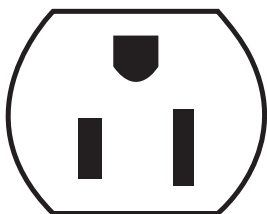
Les boutons de commande du thermostat sont montés à gauche et à droite de l'interrupteur HEAT/PROOF. Le thermostat de contrôle la chaleur gauche dans l'armoire de 1 (env. 30 % d'humidité relative) à 9 (100 % d'humidité relative). La moyenne est de 6 (env. 85 % d'humidité relative).



# Chauffeur/réchauffeur sans isolation

## L'INSTALLATION

Placez l'unité sur une surface stable et plane et branchez le cordon fourni dans n'importe quelle prise de secteur de tension d'alimentation de 120 V, 15 A. Il est fortement recommandé que vous utilisiez UNIQUEMENT le cordon d'alimentation fourni. Utiliser un circuit dédié pour vous aider à assurer l'efficacité opérationnelle. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.



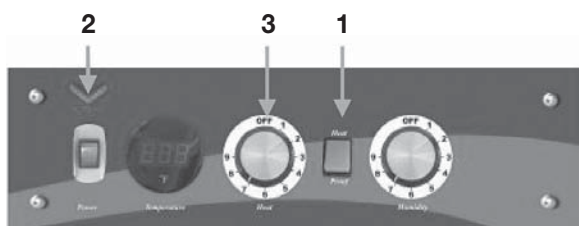
Puissance nominale :  
1500W, 120V, 60HZ.

## MODE D'EMPLOI

### 1. Configuration de l'armoire de base

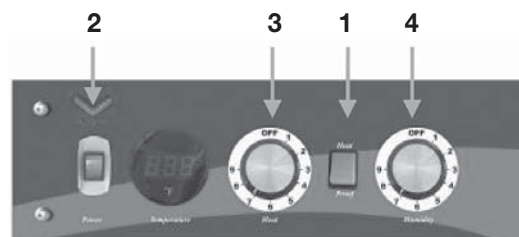
- Se reporter à la plaque signalétique pour les exigences électriques. Les armoires d'une puissance nominale de 120V/1500W doivent être branchées sur une prise de secteur de 125Vca de 15A et doivent être utilisées sur un circuit de dérivation individuel. Ne modifiez pas la fiche du cordon.
- Avec l'interrupteur d'alimentation en position hors tension, branchez l'armoire dans la prise reliée à la terre 125 Vca.
- Remplissez le bac d'eau avec de l'eau du robinet propre et CHAUDE pour réchauffer ou maintenir si l'humidité est souhaitée. Vérifier le niveau de l'eau toutes les 3 heures (2 heures lors de réchauffage) et remplir avec de l'eau CHAUDE du robinet si nécessaire. Le bac d'eau demande à être rempli pour le chauffage.

### 2. Instructions de chauffage



- Régler l'interrupteur du module combiné à HEAT
- Placer l'interrupteur D'ALIMENTATION à la position ON et l'indicateur d'alimentation s'allume.
- Régler la commande de TEMPÉRATURE à 9.
- Préchauffer l'armoire jusqu'à la température souhaitée (Temps de chauffage typique de 77 °F (25 °C) à 160 °F (71 °C) est d'environ de 45 minutes). Le Cabinet avec isolation de température atteint 185 °F (85 °C) en environ 45 minutes.
- Réinitialiser la commande de température et régler la température désirée (réglage 6-8 est typique de 150 °F (66 °C) à 160 °F (71 °C)).

### 3. Instructions de réchauffage



- Régler l'interrupteur du module combiné à PROOF.
- Placer l'interrupteur D'ALIMENTATION à la position ON et l'indicateur d'alimentation s'allume.
- Mettre la commande de température à 2.
- Définir le contrôle de l'humidité à 9.
- Préchauffer l'armoire jusqu'à la température souhaitée (Temps de chauffage typique de 77 °F (25 °C) à 95 °F (35 °C) et 95% d'humidité relative est approximativement de 30 minutes).
- Régler des paramètres d'atteindre les niveaux de température et d'humidité désirée.

#### Thermostat de chaleur

La gamme de contrôle est de 80 °F à 185 °F. Les numéros du cadran (1 à 9) ne sont pas liés à un thermomètre étalonné. Les réglages de température doivent être obtenus par le fait de se familiariser avec l'appareil. Le cadran dispose également d'une position d'arrêt (OFF) pour mettre l'appareil de chauffage hors tension.

#### Thermostat d'humidité

Pour contrôler la plage de l'humidité de 30 % à 100 %, les paramètres d'humidité doivent être obtenus par le fait de se familiariser avec l'appareil. La composition des numéros (1 à 9) n'est pas liée à une humidité étalonnée spécifique. Le cadran dispose également d'une position OFF pour désactiver l'humidité. REMARQUE : Le souffleur de circulation d'air interne et l'élément chauffant de 1 500 W (contrôlée par le thermostat de chaleur) fonctionnent en continu lorsque le bouton d'alimentation est en fonction (ON). Pour maintenir une faible température ambiante entre 85 °F à 100 °F, passer en mode de réchauffage et régler le bouton de la chaleur à la chaleur désirée. Comptez 45 minutes pour le préchauffage lors du cycle de réchauffage.

#### ENTRETIEN

Ce cabinet a été conçu pour exiger un minimum d'entretien et a été construit pour satisfaire base nationale d'hygiène et les normes de service de santé publique des États-Unis. Les produits de nettoyage chimiques non toxiques ou des détergents doux sont recommandés pour le nettoyage des appareils. NE PAS utiliser de laine d'acier de tout genre alors que les particules de laine vont pénétrer dans les grains du métal provoquant la corrosion en plus de causer un danger pour la santé. Si un entretien est nécessaire, utiliser un type de nettoyant anti-abrasif. N'utilisez pas de solutions caustiques sur votre équipement. Les lavages ou le nettoyage à la vapeur ne devraient pas être nécessaires. Ne laissez pas d'eau ou de la tige d'entrer en contact avec des composants électriques. Ne jamais laver ou nettoyer l'enceinte de la tige avec la puissance tiroir insérée.

# Chauffeur/réchauffeur sans isolation

## DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT :

Avant de démonter l'unité, l'alimentation électrique doit être débranchée en débranchant l'appareil. Le fait de ne pas débrancher l'unité avant un entretien peut entraîner une décharge électrique.

Chaque appareil est livré avec ce manuel d'instruction et devrait être utilisé comme un guide de référence pour tous les secteurs de service. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, ou ne fonctionne pas correctement pour toute raison, la liste de contrôle suivante devrait offrir une solution.

1. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise murale.
2. Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et reinitiez-le si nécessaire.

Si l'appareil ne parvient pas se mettre en fonction, suivez ces étapes :

3. Retirer le tiroir de la chaleur de l'armoire. Retirez le couvercle inférieur du tiroir. Inspectez visuellement contre :
  - A. tout fils lâche ou déconnecté
  - B. toutes marques noires ou marque de brûlures sur n'importe quels composants marquent
  - C. Les éléments de chauffage lâches

4. Si des marques de brûlures ou une décoloration de fils sont notées sur l'un des composants, le composant ainsi que de tous les fils reliés à l'élément endommagé doit être remplacé.
5. Si un élément de chauffage est desserré, ou s'il se détache de pattes de montage, les fils se court-circuiteront sur le métal, causant des dommages permanents. L'élément et l'interrupteur d'alimentation principal (avec des fils sur l'interrupteur) doivent être remplacés.
6. Si la température sur le thermomètre LED n'affiche pas une lecture de la température constante, il doit être remplacé en même temps que le transformateur d'alimentation.

### Tableau des lignes directrices de température recommandée

Produit alimentaire °F	Couvert/découvert	Réglage de température
Poisson cuit au four	Découvert	175°F (79°C)
Pommes de terre au four	Découvert	180°F (82°C)
Biscuit	Découvert	180°F (82°C)
Brocoli	Couvert	170°-175°F (77°-79°C)
Croquettes de poulet	Découvert	175°F (79°C)
Des épis de maïs	Couvert	170°-175°F (77°-79°C)
Croissants	Découvert	175°F (79°C)
Galettes d'œufs	Couvert	180°F (82°C)
Frites	Découvert	185°F (85°C)
Poulet frit	Découvert	180°-185°F (82°-85°C)
Poissons frits	Découvert	180°F (82°C)
Hambourgeois	Couvert	180°F (82°C)
Lasagnes	Couvert	185°F (85°C)
Purée de pommes de terre	Couvert	175°F (79°C)
Légumes mélangés	Couvert	170°-175°F (77°-79°C)
Des crêpes	Couvert	175°F (79°C)
Pate	Couvert	180°F (82°C)
Petits pois	Couvert	170°-175°F (77°-79°C)
Pizza	Découvert	175°-180°F (79°-82°C)
Rôti de bœuf	Découvert	170°-180°F (77°-82°C)
Rôti de porc	Découvert	170°-180°F (77°-82°C)
Gratin de pommes de terre	Couvert	175°F (79°C)
Lamelle de steak	Découvert	160°-170°F (71°-77°C)
Dinde	Découvert	170°-180°F (77°-82°C)
Gaufres	Couvert	175°F (79°C)
Poulet entier	Découvert	170°-180°F (77°-82°C)

# Chauffeur/réchauffeur sans isolation

Schéma électrique Alimentation électrique

