



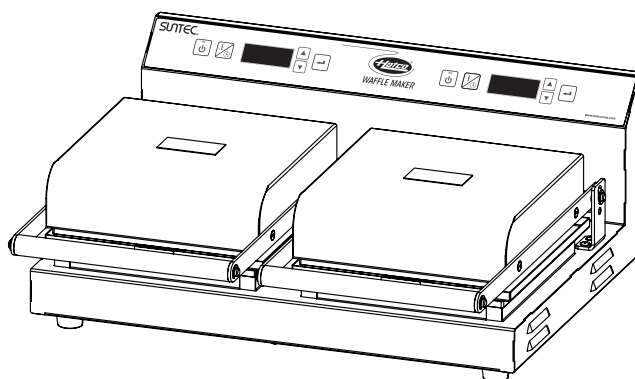
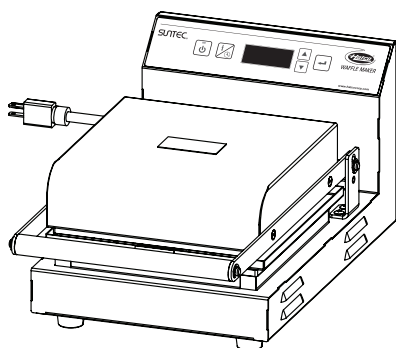
Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Waffle Makers

RWM and RCTWM Series

Installation and Operating Manual

For € and Non € Models



Waffeleisen Serie RWM und RCTWM Installations- und Bedienungshandbuch P 13 Registrieren Sie sich online!	Waffleras Serie RWM y RCTWM Manual de Instalación y Operación P 25 Regístrese en línea!
Gaufriers Série RWM et RCTWM Manuel d'installation et d'utilisation P 37 S'inscrire en ligne!	Cialdiere Serie RWM e RCTWM Manuale per l'installazione e l'uso P 49 Registratevi online!
Wafelijzers Serie RWM en RCTWMH Handleiding voor Installatie en Bediening P 61 Registreer online!	

CONTENTS



Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Control Panel.....	7
Model Description	4	Operating the Unit.....	7
Model Designation	4	Changing Between Fahrenheit and Celsius.....	9
Specifications	5	Adjusting the Temperature Setting.....	9
Plug Configurations.....	5	Adjusting the Timer Setting.....	9
Electrical Rating Charts.....	5	Maintenance	10
Dimensions.....	5	General.....	10
Installation	6	Daily Cleaning.....	10
General.....	6	Troubleshooting Guide	11
		International Limited Warranty	12
		Service Information	12

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

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

INTRODUCTION

Hatco Waffle Makers cook continuous, excellent-quality waffles for commercial kitchens, display cooking locations, and buffets. The adjustable time and temperature controls enable operators to cook consistent quality waffles from a variety of different batters. Exclusive heating elements provide exceptional heat distribution throughout the entire cooking plate, ensuring the even cooking of each waffle.

Hatco Waffle Makers 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 installation, safety, and operating instructions for Waffle Makers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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



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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- 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.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Do not allow power cord to hang over edge of counter.
- 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.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air ventilation openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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

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.

Never leave unit unattended during use.

Do not use unit for any purpose other than for which it is designed.

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with cooking plates during operation. Both plates are very hot.
- Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

MODEL DESCRIPTION

GB

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.

NOTICE

For steel surfaces, 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.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco Waffle Makers consist of an easy-to-clean stainless steel frame and aluminum cooking plates. The cooking plates are available for either standard or Belgian-style waffles. The standard cooking plates produce waffles that are 178 mm (7") in diameter and 16 mm (5/8") thick. The Belgian-style cooking plates produce waffles that are 178 mm (7") in diameter and 25 mm (1") thick.

The units feature a Power I/O (on/off) switch on the back, a multi-function control panel, and a removable drip tray. All units are equipped with a factory attached 1829 mm (6') power cord and plug.

RWM-1 and RWM-1B Models

These models are single head waffle makers with either standard or belgian-style round waffle cooking plates.

RWM-2 and RWM-2B Models

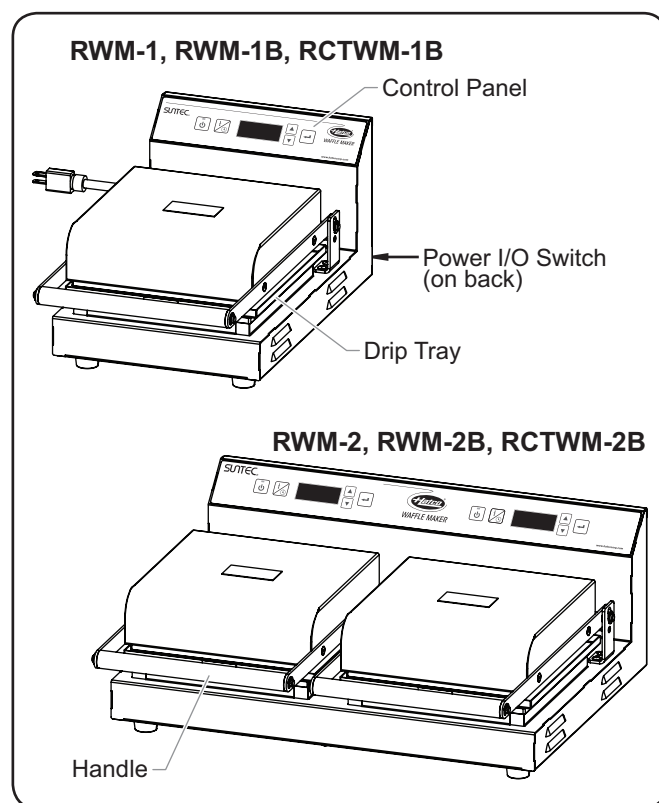
These models are dual head waffle makers with either standard or belgian-style round waffle cooking plates.

RCTWM-1B Model

This model is a single head waffle maker with belgian-style, rectangular waffle cooking plates.

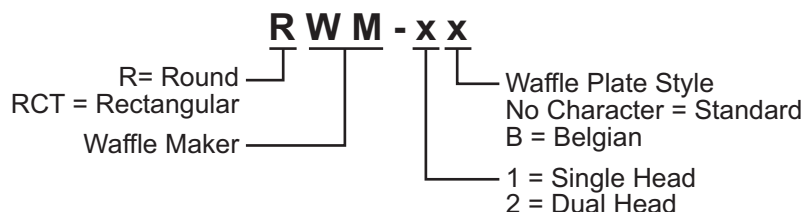
RCTWM-2B Model

This model is a dual head waffle maker with belgian-style, rectangular waffle cooking plates.



Waffle Makers

MODEL DESIGNATION



Plug Configurations

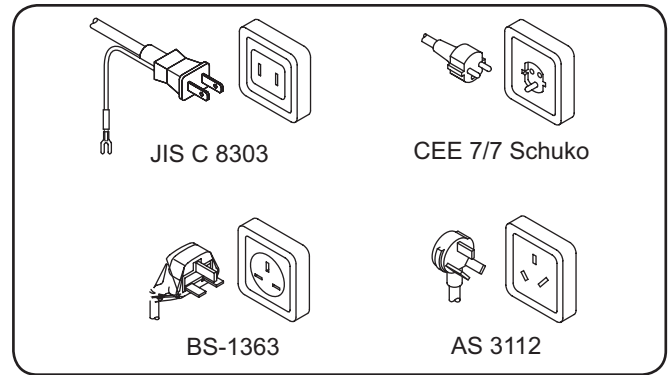
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug. Plugs are supplied according to the application.



WARNING

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

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



Plug Configurations

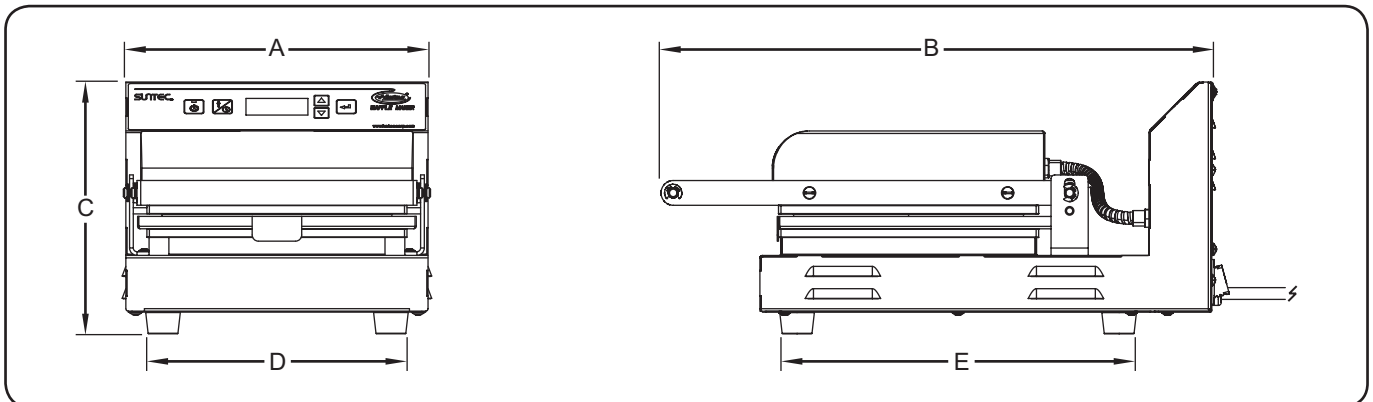
NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



General

Hatco Waffle Makers are shipped pre-assembled and ready to use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit. The following installation procedure must be performed before connecting electricity and operating the unit.

WARNING

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

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
 - Do not obstruct air ventilation openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
1. Inspect the shipping carton for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
 2. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included in every Waffle Maker
 - Cleaning Brush

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
 - Make sure to remove all protective film from the stainless steel surfaces.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing or broken handles. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance**

CAUTION

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures and grease could cause damage to unit.

Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact manufacturer of countertop material for application information.

5. Place the unit in the desired location.

- 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 and air conditioning ducts).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

General

Hatco Waffle Makers are designed for ease of operation and versatility. Use the following information and procedures to operate a waffle maker.

WARNING

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

Control Panel

The following are descriptions of the controls used to operate a Waffle Maker. Controls are located on the control panel as well as on the back of the unit.

Power I/O Switch

The Power I/O (on/off) switch controls power to the unit. It is located on the back of the unit. Use the Power I/O switch for daily or long-term shutdown of the unit.

LED Display

The LED display shows time, temperature, and error information for the waffle maker.



Standby Button

The lighted Standby button () toggles the unit between operating mode and standby mode. Use standby mode for short-term shutdown of the unit.

- In standby mode, the light will be red.
- In operating mode, the light will be green.



Time/Temperature Button

The Time/Temperature button () toggles the LED display through temperature and time settings.



Arrow Buttons

The Arrow buttons () are used to change time and temperature settings.

- Press the  button to increase a time or temperature setting.
- Press the  button to decrease a time or temperature setting.



Enter Button

The Enter button () starts a cooking cycle and resets the timer at the end of a cycle.

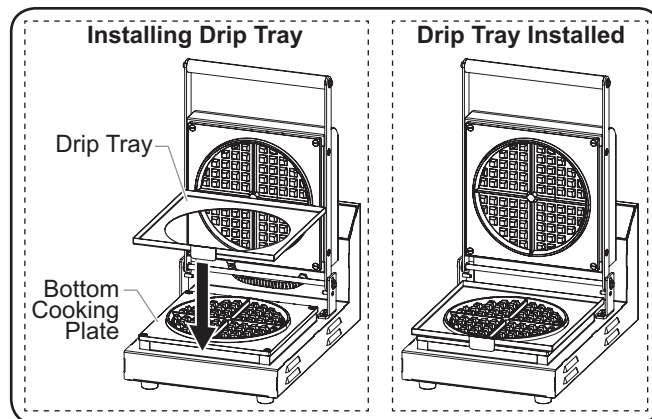
Operating the Unit

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.

NOTE: The unit is preset at the factory to a temperature of 196°C (385°F) and a timer setting of 3:30. The temperature range of the unit is 104°–218°C (220°–425°F). The timer setting range of the unit is 00:10–10:00. Refer to procedures in this section to make adjustments to these settings.

2. Make sure the drip tray is in position on the bottom cooking plate.



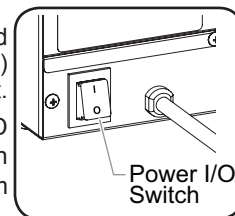
Installing the Drip Tray (RWM-1 shown)

CAUTION

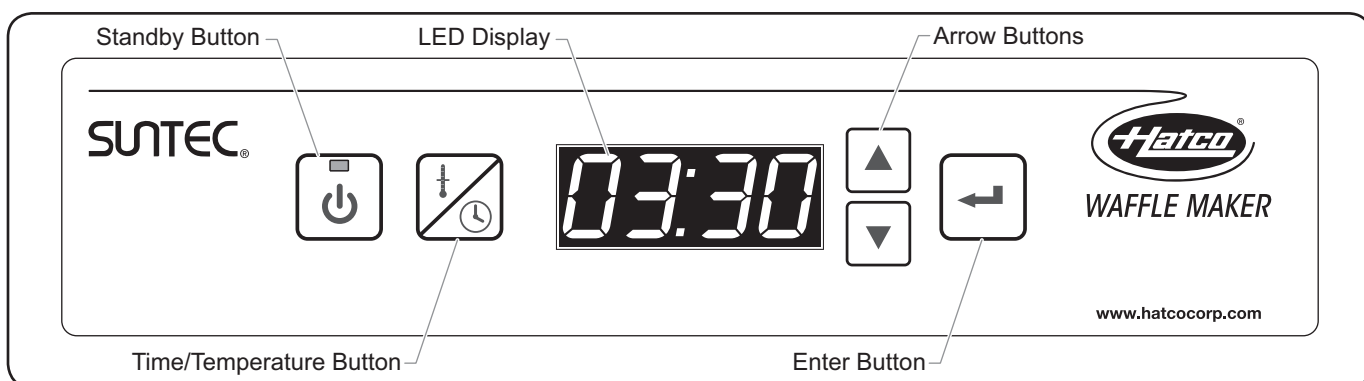
BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with cooking plates during operation. Both plates are very hot.

3. Move the Power I/O switch located on the back of the unit to the "I" (on) position to turn on power to the unit.
 - A beep will sound, the LED display will flash, and the light on the  button will illuminate from green to red.



continued...



Control Panel

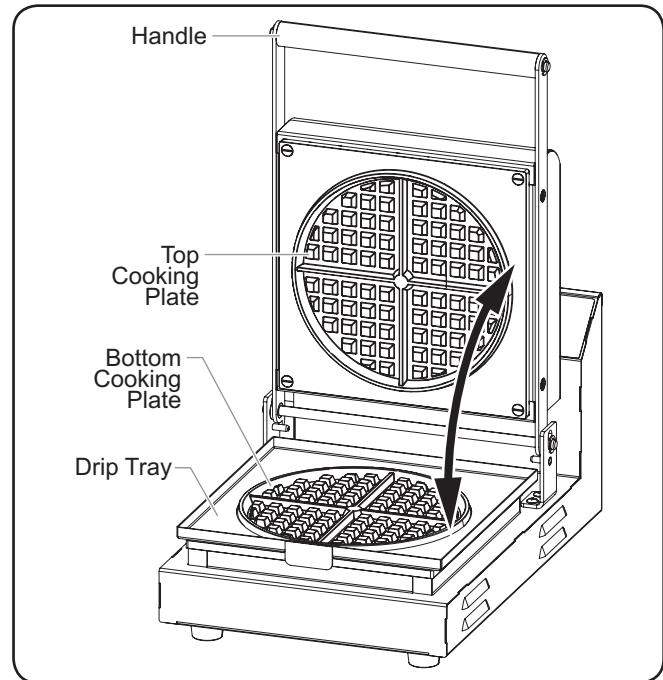
4. Press the  button to turn on the waffle maker (operating mode).
 - The  button will illuminate green, the LED display will show the current temperature of the unit, and preheating will begin.
5. Using the included heat-resistant cooking brush, carefully apply an oil-based, non-stick shortening evenly onto each cooking plate. Make sure the shortening makes it to the bottoms of the grooves in each plate.
6. Close the waffle maker and allow unit to heat for 30 minutes.
 - When preheating is complete (approximately 10 minutes), three short beeps will sound and the LED display will show the current timer setting. Continue to allow the unit to heat for the full 30 minutes to season the plates.
7. Open the waffle maker, and spread waffle batter onto the bottom cooking plate. The amount of batter will be determined by the type of batter and the size of the cooking plates.
8. Close the waffle maker, and press the  button to start the timer.
9. When cooking is complete, several beeps will sound and the LED display will flash zeros.
 - Touch the  button to reset the timer.
10. Carefully open the waffle maker and immediately remove the waffle using a pair of tongs or other appropriate utensil.
11. Discard the waffle.
 - The first waffle after startup will soak up excess shortening, preparing the waffle maker for cooking.

IMPORTANT NOTE

Perform the entire "Startup" procedure each time the waffle maker is turned on. Seasoning the cooking plates and discarding the first waffle are important steps toward ensuring quality waffles and non-stick operation.

Cooking Waffles

1. Make sure the "Startup" procedure is complete.
2. Open the waffle maker, and spread waffle batter onto the bottom cooking plate. The amount of batter will be determined by the type of batter and the size of the cooking plates.
3. Close the waffle maker, and press the  button to start the timer.
4. When the cooking cycle is complete, several beeps will sound and the LED display will flash zeros.
 - Touch the  button to reset the timer.
5. Carefully open the waffle maker, and immediately remove the waffle using a pair of tongs or other appropriate utensil.
6. Continue to cook waffles by repeating steps 2–5 of this procedure.
 - If the waffles begin sticking to the cooking plates, spray the top and bottom cooking plates lightly with an oil-based food release spray. Continue to spray the plates in between waffles as needed.



Waffle Maker in open position (RWM-1 shown)

Standby Shutdown

Use standby shutdown to put the waffle maker in standby mode during extended periods of non-use.

1. Press the  button to shut down operation and put the unit into standby mode. The light will be red.
 - The heating elements and LED display will shut down.

Daily Shutdown

Use the following procedure to shutdown the waffle maker at the end of each day.

1. Press the  button to shut down operation and put the unit into standby mode.
2. Move the Power I/O switch located on the back of the unit to the "O" (off) position to turn off power to the unit.
3. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the Maintenance section of this manual.

Changing Between Fahrenheit and Celsius

1. Make sure the unit is in standby mode. Refer to the "Standby Shutdown" procedure in this section.
2. Press and hold the  button for three seconds.
 - The LED display will show either "F" or "C" to indicate the active unit of measure.

Adjusting the Temperature Setting

NOTE: If the   buttons are not pressed within three seconds during programming, the unit will revert to showing the current timer setting without making any changes.

1. With the unit in operating mode, press the  button.
 - The LED display will show the current setpoint temperature.
2. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired setpoint temperature.
3. After eight seconds of inactivity:
 - The unit will accept the new setting.
 - The LED display will change to show the current temperature of the unit while it adjusts to the new setpoint temperature.
4. When temperature adjustment is complete, the LED display will show the current timer setting.

NOTE: The unit will operate normally during the temperature adjustment period after a setpoint temperature change.

Adjusting the Timer Setting

NOTE: If the   buttons are not pressed within three seconds during programming, the unit will revert to showing the current timer setting without making any changes.

1. With the unit in operating mode, press the  button two times.
 - The two characters that represent "minutes" will flash on the LED display.
2. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired number of minutes.
3. Press the  button.
 - The two characters that represent "seconds" will flash on the LED display.
4. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired number of seconds.
5. After eight seconds of inactivity:
 - The unit will accept the new setting.
 - The LED display will change to show the new current timer setting.

General

Hatco Waffle Makers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- 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.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- 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.

NOTICE

For steel surfaces, 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.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

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

WARNING

Submerging or saturating unit with water may cause serious injury, will damage the unit, and void unit warranty.

CAUTION

BURN HAZARD: Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

1. Perform the “Daily Shutdown” procedure in the OPERATION section, unplug the power cord, and allow the unit to cool completely.
2. Brush or wipe all crumbs, oil, etc. from both cooking plates onto the drip trap.
3. Remove, empty, and clean the drip trap.
 - a. Wash the tray with warm water and a mild detergent. Rinse with water.
 - b. Allow the tray to air dry, or dry with a soft cloth.
4. Wipe clean the cooking plates with a non-abrasive, damp cloth. Wipe dry with a non-abrasive, dry cloth.
5. Wipe clean all components of the hinge area and the handle with a non-abrasive, damp cloth. Wipe dry with a non-abrasive, dry cloth.
6. Wipe all exterior surfaces of the unit with a non-abrasive cloth dampened in warm water and a mild soap. Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
7. Wipe the unit thoroughly using a non-abrasive cloth dampened in warm water only.
8. Dry the unit using a clean, dry, non-abrasive cloth.
9. Using a heat-resistant cooking brush, apply an oil-based, non-stick shortening evenly onto each cooking plate. Make sure the shortening makes it to the bottoms of the grooves in each plate.
10. Reinstall the drip tray.

⚠ 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, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned "On", but no heat.	Unit in standby mode.	Press the  button to turn on the waffle maker. The light on the button will be green.
	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature controller defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Setpoint temperature too low.	Increase the setpoint temperature.
	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Review "Operating the Unit" in the OPERATION section of this manual.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature controller defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Error Codes

The following error codes may appear on the digital display to indicate an error in the operating condition of the unit.

- E1** = Control board temperature sensor is over temperature. Turn off unit and allow to cool. Make sure ventilation openings on unit are not blocked. Restart unit. If error happens again, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
- E2** = Cooking plate temperature sensor is out of operating range. If the plate sensing circuit measures a temperature either below 10°C (50°F) or above 260°C (500°F), the unit will shut down. Turn off unit and allow to cool. Restart unit. If error happens again, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) Two (2) Year Parts Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series
(metal sheathed)

b) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: 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; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SERVICE INFORMATION

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

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

Contact Local Hatco Dealer

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

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

The Hatco dealer will do the following:

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency:

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

Wichtige Informationen für den Benutzer.....	13	Betrieb	19
Einleitung	13	Allgemeines	19
Wichtige Sicherheitshinweise	14	Bedienfeld	19
Modellbeschreibung.....	16	Bedienung des Geräts.....	19
Modellbezeichnung	16	Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius.....	21
Technische Daten.....	17	Ändern der Temperatureinstellung	21
Steckerkonfigurationen	17	Anpassen der Timereinstellung	21
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	17	Wartung	22
Abmessungen.....	17	Allgemeines	22
Aufstellen des Geräts	18	Tägliche Reinigung.....	22
Allgemeines	18	Richtlinien zur Störungsbeseitigung.....	23
		Internationale Beschränkte Garantie.....	24
		Hinweise zur Garantieleistung	24

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

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

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

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

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

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

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

EINLEITUNG

Hatco-Waffeleisen backen einheitliche, qualitativ hochwertige Waffeln für Großküchen, offene Zubereitungsflächen und Buffets. Die einstellbaren Zeit- und Temperaturkontrollen ermöglichen es dem Bediener, Waffeln von gleichbleibender Qualität aus einer Vielzahl von verschiedenen Teigsorten zu backen. Einzigartige Heizelemente sorgen für eine hervorragende Wärmeverteilung auf der gesamten Backplatte und ermöglichen ein gleichmäßiges Backen aller Waffeln.

Hatco-Waffeleisen sind ein Produkt ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Materialien wurden nach maximaler Lebensdauer, ansprechendem Design und optimaler Leistung ausgewählt. Jedes Gerät wird vor Versand gründlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung von Hatco-Waffeleisen. Hatco empfiehlt, vor Aufstellen oder Betrieb eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Betrieb und Sicherheit in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

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

HINWEIS

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



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

⚠️ WARNUNG**GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:**

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21 °C beträgt.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Auslage hängen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG

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

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 51 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen am Außengehäuse des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.

EXPLOSIONSGEFAHR: Lagern oder verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammende Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Haushaltsgeräte.

Stellen Sie sicher, dass alle Bediener im sicheren, ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts geschult sind.

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

Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

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

⚠ VORSICHT**VERBRENNUNGSGEFAHR:**

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Vermeiden Sie unnötigen Kontakt mit dem Gerät.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Backplatten, während das Gerät in Betrieb ist. Beide Platten sind sehr heiß.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.

Stellen Sie das Gerät in einem Bereich auf, der für die Verwendung geeignet ist. Der Aufstellungsort sollte waagrecht und stark genug sein, um das Gewicht des Geräts samt Inhalt tragen zu können.

HINWEIS

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen es zu hohen Temperaturen oder Fettspritzern von Grills, Fritteusen usw. ausgesetzt ist. Zu hohe Temperaturen und Fett können das Gerät beschädigen.

Schäden an Arbeitsplatten, die durch von Hatco-Geräten erzeugte Wärme verursacht werden, sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Wenden Sie sich bezüglich der Gebrauchsbestimmungen Ihrer Arbeitsplatten an den Hersteller.

Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keine scharfen Chemikalien wie Bleichmittel, bleichmittelhaltige Reiniger oder Ofenreiniger.

Verwenden Sie für Stahloberflächen ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

Der Toaster ist nur für den gewerblichen Gebrauch und NICHT für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.

Reinigen Sie das Gerät zur Störungsvermeidung und zur Gewährleistung eines hygienischen Betriebs täglich.

Alle Modelle

Hatco-Waffeleisen bestehen aus einem leicht zu reinigenden Edelstahlrahmen und Aluminium-Backplatten. Die Backplatten sind wahlweise für Standardwaffeln oder belgische Waffeln erhältlich. Mit den Standard-Backplatten haben die Waffeln einen Durchmesser von 178 mm (7") und sind 16 mm (5/8") dick. Mit den „belgischen“ Backplatten haben die Waffeln einen Durchmesser von 178 mm (7") und sind 25 mm (1") dick.

Die Geräte verfügen über einen Netzschalter (ein/aus) auf der Rückseite, ein Multifunktionsbedienfeld und eine abnehmbare Ablaufschale. Alle Geräte sind mit einem werkseitig montierten 1829-mm-Netzkabel und Stecker ausgestattet.

Modelle RWM-1 und RWM-1B

Diese Modelle sind Einzelwaffeleisen mit runden Waffelbackplatten im Standard- oder belgischen Stil.

Modelle RWM-2 und RWM-2B

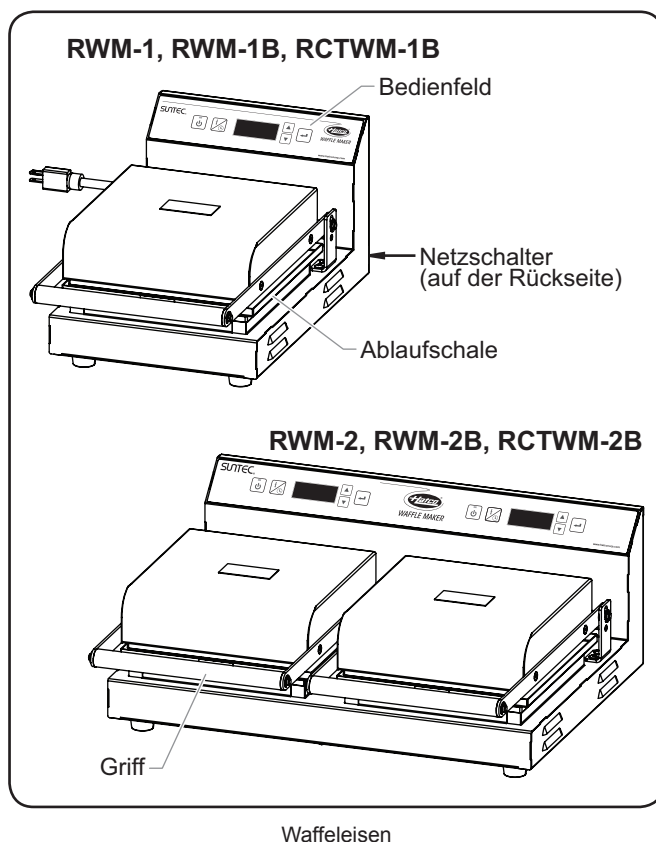
Diese Modelle sind Doppelwaffeleisen mit runden Waffelbackplatten im Standard- oder belgischen Stil.

Modell RCTWM-1B

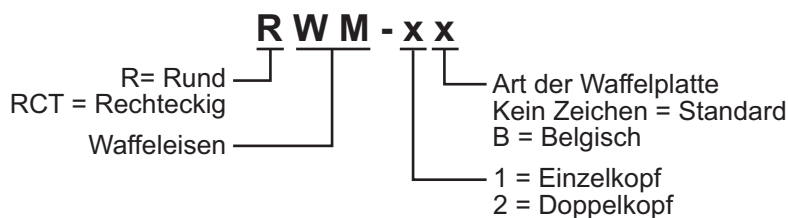
Dieses Modell ist ein Einzelwaffeleisen mit rechteckigen Waffelbackplatten im belgischen Stil.

Modell RCTWM-2B

Dieses Modell ist ein Doppelwaffeleisen mit rechteckigen Waffelbackplatten im belgischen Stil.



MODELLBEZEICHNUNG



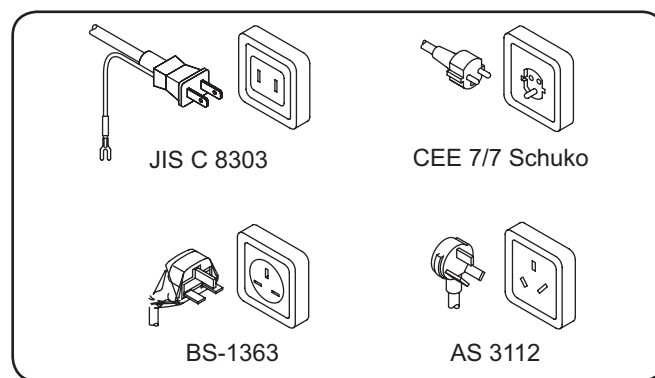
Steckerkonfigurationen

Geräte werden werkseitig mit einem Netzkabel mit angebrachtem Stecker ausgerüstet. Die gelieferten Stecker entsprechen der jeweiligen Anwendung.



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

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



Steckerkonfigurationen

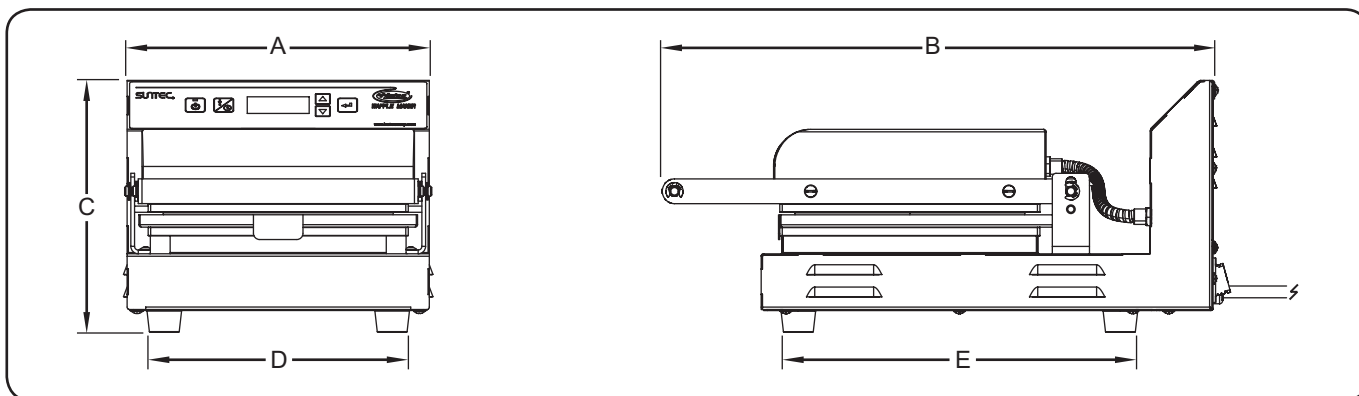
ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Gewicht des Geräts
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



Allgemeines

Hatco-Waffeleisen werden vormontiert und gebrauchsfertig geliefert. Entpacken Sie den Inhalt des Versandkartons vorsichtig, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Vor Anschluss des Geräts an das Stromnetz und Inbetriebnahme des Geräts müssen folgende Einbauanweisungen befolgt werden.

WARNUNG

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

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 51 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
 - Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen am Außengehäuse des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
1. Überprüfen Sie den Versandkarton auf offensichtliche Anzeichen von Transportschäden. Bei Beschädigung sofort das Transportunternehmen informieren. **VORSICHT! Stop! Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Hatco, um Hilfe zu erhalten.**
 2. Entnehmen Sie das Gerät und lose Komponenten/ Zubehörteile aus dem Versandkarton. Die folgenden losen Komponenten sind im Lieferumfang jedes Waffeleisens enthalten
 - Reinigungspinsel

ANMERKUNG: Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt **WICHTIGE BESITZERINFORMATIONEN**.

3. Entfernen Sie Klebeband und Schutzverpackung von allen Oberflächen des Geräts.
 - Entfernen Sie den Schutzfilm von den Edelstahloberflächen.

4. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden wie Beulen im Gehäuse oder gebrochene Griffe. Bei Beschädigung sofort das Transportunternehmen informieren. **VORSICHT! Stop! Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Hatco, um Hilfe zu erhalten**

VORSICHT

Stellen Sie das Gerät in einem Bereich auf, der für die Verwendung geeignet ist. Der Aufstellungsort sollte waagrecht und stark genug sein, um das Gewicht des Geräts samt Inhalt tragen zu können.

HINWEIS

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen es zu hohen Temperaturen oder Fettspritzern von Grills, Fritteusen usw. ausgesetzt ist. Zu hohe Temperaturen und Fett können das Gerät beschädigen.

Schäden an Arbeitsplatten, die durch von Hatco-Geräten erzeugte Wärme verursacht werden, sind nicht von der Hatco-Garantie gedeckt. Wenden Sie sich bezüglich der Gebrauchsbestimmungen Ihrer Arbeitsplatten an den Hersteller.

5. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.
 - Das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur (mindestens 21°C [70°F]) anbringen. Bereiche, die aktiven Luftbewegungen oder -strömen ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe von Gebläsen/Lüftern und Klimatisierungsrohren) sind zu meiden.
 - Wählen Sie einen Ort mit der richtigen Thekenhöhe und bequemem Zugang.
 - Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort eben und standfest genug ist, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.
 - Achten Sie darauf, dass alle Füße an der Unterseite des Geräts fest auf der Theke stehen.

Allgemeines

Hatco-Waffeleisen sind für einfache Bedienung und Vielseitigkeit konzipiert. Es folgen Informationen und Anweisungen zum Betrieb des Waffeleisens.



WARNUNG

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

Bedienpult

Der folgende Abschnitt erläutert die einzelnen Bedienelemente des Waffeleisens. Die Bedienelemente befinden sich an der Rückseite des Geräts.

Netzschalter

Die Stromversorgung wird über den Netzschalter gesteuert. Dieser befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Verwenden Sie den Netzschalter zum täglichen oder langfristigen Abschalten des Geräts.

LED-Display

Das LED-Display zeigt Zeit, Temperatur und Fehlerinformationen für das Waffeleisen an.



Standby-Taste

Die beleuchtete Standby-Taste () dient zum Umschalten zwischen Betriebsmodus und Standby-Modus. Verwenden Sie den Standby-Modus zum kurzfristigen Abschalten des Geräts.

- Im Standby-Modus leuchtet die Lampe rot.
- Im Betriebsmodus leuchtet die Lampe grün.



Zeit-/Temperaturtaste

Die Taste „Time/Temperature (Zeit/Temperatur)“ () ermöglicht das Umschalten des LED-Displays zwischen Temperatur- und Zeiteinstellungen.



Pfeiltasten

Die Pfeiltasten ( ) werden zum Ändern von Zeit- und Temperatureinstellungen verwendet.

- Drücken Sie die  Taste, um eine Zeit- oder Temperatureinstellung zu erhöhen.
- Drücken Sie die  Taste, um eine Zeit- oder Temperatureinstellung zu verringern.



Eingabetaste

Die Eingabetaste () startet einen Backzyklus und setzt den Timer am Ende eines Zyklus zurück.

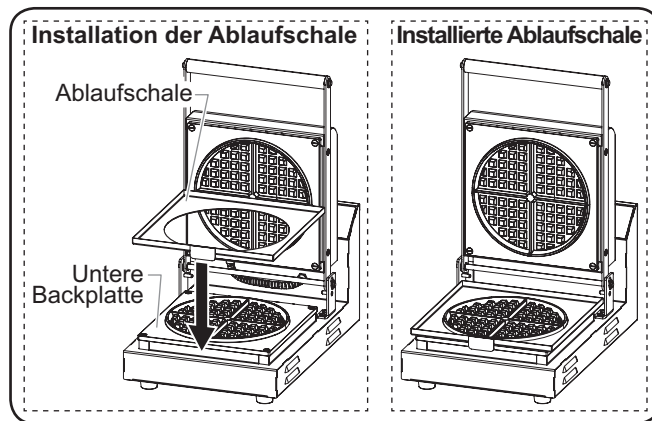
Bedienung des Geräts

Inbetriebnahme

1. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose mit korrekter Spannungsversorgung und passender Ausführung angeschlossen werden. Details sind unter TECHNISCHE DATEN zu finden.

ANMERKUNG: Das Gerät ist werkseitig auf eine Temperatur von 196°C und eine Zeiteinstellung von 3:30 voreingestellt. Der Temperaturbereich des Geräts liegt zwischen 104° und 218°C. Der Timer-Einstellbereich des Geräts beträgt 00:10–10:00. Beachten Sie die Verfahren in diesem Abschnitt, um diese Einstellungen anzupassen.

2. Achten Sie darauf, dass sich die Ablaufschale an der unteren Backplatte befindet.



Installation der Ablaufschale (RWM-1 dargestellt)



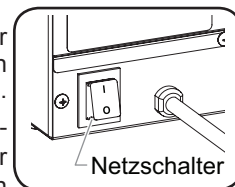
VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

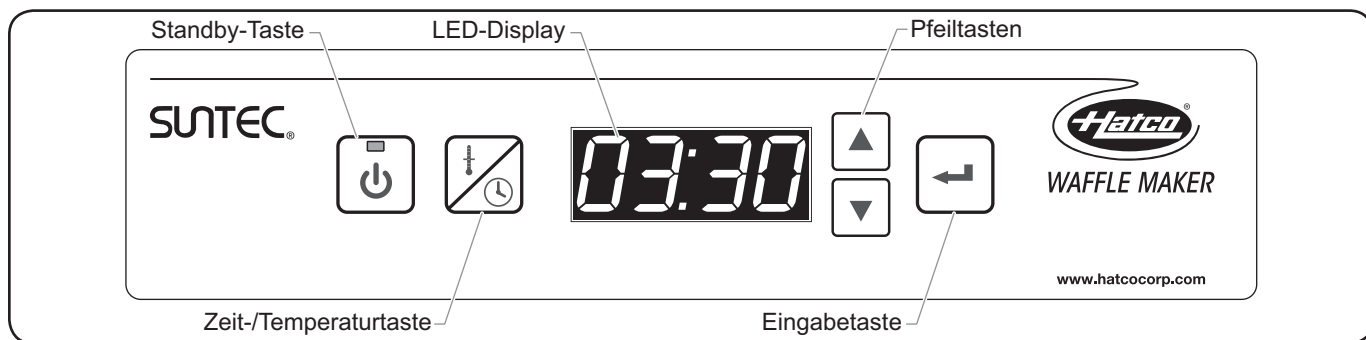
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Vermeiden Sie unnötigen Kontakt mit dem Gerät.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Backplatten, während das Gerät in Betrieb ist. Beide Platten sind sehr heiß.

3. Stellen Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts in die Position I (ein), um das Gerät einzuschalten.

- Ein Signalton ertönt, das LED-Display blinkt und die Lampe der  Taste ändert die Farbe von Grün zu Rot.



Fortsetzung ...



Bedienpult

4. Drücken Sie die  Taste, um das Waffeleisen einzuschalten (Betriebsmodus).
 - Die  Taste leuchtet grün, das LED-Display zeigt die aktuelle Temperatur des Geräts an und das Vorheizen beginnt.
5. Tragen Sie mit dem mitgelieferten hitzebeständigen Backpinsel ein ölbasiertes, antihaftwirksames Fett gleichmäßig auf jede Backplatte auf. Achten Sie darauf, dass das Fett bis zur Unterseite der Rillen in jeder Platte reicht.
6. Schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang vorheizen.
 - Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist (ca. 10 Minuten), ertönen drei kurze Signaltöne und das LED-Display zeigt die aktuelle Timereinstellung an. Lassen Sie das Gerät weitere 30 Minuten vorheizen, um die Platten vorzubereiten.
7. Öffnen Sie das Waffeleisen und verteilen Sie den Waffelteig auf der unteren Backplatte. Die Menge des Teigs hängt von Art des Teigs und Größe der Backplatten ab.
8. Schließen Sie das Waffeleisen und drücken Sie die  Taste, um den Timer zu starten.
9. Wenn die Zubereitung beendet ist, ertönt ein mehrfacher Signalton und auf dem LED-Display blinken Nullen.
 - Tippen Sie auf die  Taste, um den Timer zurückzusetzen.
10. Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig und entfernen Sie die Waffel sofort mit einer Zange oder einem anderen geeigneten Werkzeug.
11. Entsorgen Sie die Waffel.
 - Die erste Waffel nach der Inbetriebnahme nimmt überschüssige Fette auf und bereitet das Waffeleisen vor.

WICHTIGER HINWEIS

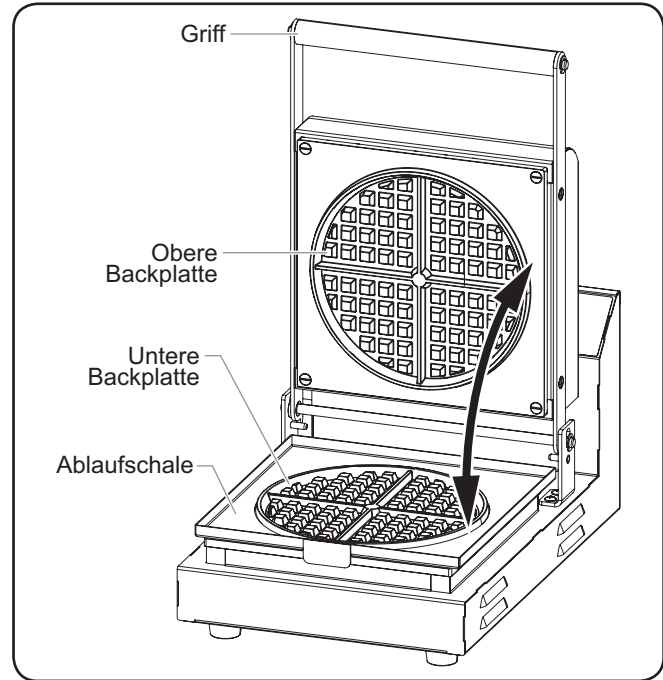
Führen Sie den gesamten „Inbetriebnahme“-Vorgang bei jedem Einschalten des Waffeleisens durch. Das Vorbereiten der Backplatten und das Aussortieren der ersten Waffel sind wichtige Schritte, um qualitativ hochwertige Waffeln und einen antihafbeschichteten Betrieb zu gewährleisten.

Waffeln zubereiten

1. Vergewissern Sie sich, dass das „Inbetriebnahme“-Verfahren abgeschlossen ist.
2. Öffnen Sie das Waffeleisen und verteilen Sie den Waffelteig auf der unteren Backplatte. Die Menge des Teigs hängt von Art des Teigs und Größe der Backplatten ab.
3. Schließen Sie das Waffeleisen und drücken Sie die  Taste, um den Timer zu starten.
4. Wenn der Zubereitungszyklus beendet ist, ertönt ein mehrfacher Signalton und auf dem LED-Display blinken Nullen.
 - Tippen Sie auf die  Taste, um den Timer zurückzusetzen.
5. Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig und entfernen Sie die Waffel sofort mit einer Zange oder einem anderen geeigneten Werkzeug.

6. Bereiten Sie weitere Waffeln zu, indem Sie die Schritte 2 bis 5 dieses Verfahrens wiederholen.

- Wenn die Waffeln auf den Backplatten zu kleben beginnen, sprühen Sie die obere und untere Backplatte leicht mit einem ölbasiereten Backtrennmittel ein. Sprühen Sie die Platten bei Bedarf zwischen der Zubereitung einzelner Waffeln ein.



Waffeleisen in geöffneter Position (RWM-1 dargestellt)

Standby-Abschaltung

Verwenden Sie Standby-Abschaltung, um das Waffeleisen bei längerer Nichtbenutzung in den Standby-Modus zu versetzen.

1. Drücken Sie die  Taste, um den Betrieb einzustellen und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Die Lampe leuchtet rot.
 - Die Heizelemente und das LED-Display werden abgeschaltet.

Tägliche Abschaltung

Befolgen Sie diese Anweisungen zum täglichen Abschalten des Waffeleisens.

1. Drücken Sie die  Taste, um den Betrieb einzustellen und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Stellen Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts in die Position „O“ (aus), um das Gerät auszuschalten.
3. Führen Sie die „tägliche Reinigung“ durch, wie im Abschnitt „Wartung“ in dieser Anleitung beschrieben.

Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius

1. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Befolgen Sie dazu das in Abschnitt „Standby-Abschaltung“ beschriebene Verfahren.
2. Drücken und halten Sie  die Taste drei Sekunden lang.
 - Auf dem LED-Display erscheint entweder „F“ oder „C“ zur Anzeige der aktiven Maßeinheit.

Ändern der Temperatureinstellung

ANMERKUNG: Wenn die   Tasten während der Programmierung nicht innerhalb von drei Sekunden gedrückt werden, zeigt das Gerät wieder die aktuelle Timereinstellung an. Es werden keine Änderungen vorgenommen.

1. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die  Taste.
 - Auf dem LED-Display wird die aktuelle Solltemperatur angezeigt.
2. Drücken Sie die  oder  Taste, um die Einstellung auf die gewünschte Solltemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
3. Nach acht Sekunden Inaktivität:
 - Das Gerät übernimmt die neue Einstellung.
 - Die LED-Anzeige ändert sich, um die aktuelle Temperatur des Geräts anzuzeigen, während die neue Solltemperatur eingestellt wird.
4. Wenn die Temperatureinstellung abgeschlossen ist, das LED-Display zeigt die aktuelle Timereinstellung an.

ANMERKUNG: Das Gerät arbeitet während der Temperatureinstellzeit nach einer Solltemperaturänderung normal.

Anpassen der Timereinstellung

ANMERKUNG: Wenn die   Tasten während der Programmierung nicht innerhalb von drei Sekunden gedrückt werden, zeigt das Gerät wieder die aktuelle Timereinstellung an. Es werden keine Änderungen vorgenommen.

1. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die  Taste zweimal.
 - Die beiden Zeichen für „Minuten“ blinken auf dem LED-Display.
2. Drücken Sie die  oder  Taste, um die Einstellung auf die gewünschte Anzahl von Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
3. Drücken Sie die  Taste.
 - Die beiden Zeichen für „Sekunden“ blinken auf dem LED-Display.
4. Drücken Sie die  oder  Taste, um die Einstellung auf die gewünschte Anzahl von Sekunden zu erhöhen oder zu verringern.
5. Nach acht Sekunden Inaktivität:
 - Das Gerät übernimmt die neue Einstellung.
 - Die LED-Anzeige wechselt, um die neue aktuelle Timereinstellung anzuzeigen.

Allgemeines

Hatco-Waffeleisen sind für maximale Haltbarkeit und Leistungsfähigkeit bei minimalem Wartungsaufwand konzipiert.

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät geschüttet werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, setzen Sie die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

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

HINWEIS

Verwenden Sie für Stahloberflächen ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keine scharfen Chemikalien wie Bleichmittel, bleichmittelhaltige Reiniger oder Ofenreiniger.

Reinigen Sie das Gerät zur Störungsvermeidung und zur Gewährleistung eines hygienischen Betriebs täglich.

Tägliche Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu schützen und die Leistung zu bewahren, ist es empfehlenswert, das Gerät täglich zu reinigen.

WARNUNG

Das Gerät in Wasser zu tauchen oder es mit übermäßig viel Wasser zu reinigen, kann zu schweren Verletzungen führen, wird das Gerät beschädigen und führt zu einem Erlöschen des Garantieanspruchs.

VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Lassen Sie das Gerät vor Reinigungs-, Einstellungs- oder Wartungsarbeiten abkühlen.

1. Führen Sie die Prozedur „Tägliches Abschalten“ im Abschnitt „BEDIENUNG“ durch, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Krümel, Öl usw. von beiden Backplatten auf die Ablaufschale streichen oder wischen.
3. Entfernen, entleeren und reinigen Sie die Ablaufschale.
 - a. Waschen Sie die Schale mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Spülen Sie sie anschließend mit Wasser ab.
 - b. Lassen Sie die Schale an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
4. Wischen Sie die Backplatten mit einem nichtscheuernden, feuchten Tuch ab. Mit einem nichtscheuernden, trockenen Tuch trocken wischen.
5. Wischen Sie alle Komponenten des Scharnierbereichs und des Griffs mit einem nichtscheuernden, feuchten Tuch ab. Mit einem nichtscheuernden, trockenen Tuch trocken wischen.
6. Wischen Sie alle Außenflächen des Geräts mit einem nichtscheuernden, mit warmem Wasser befeuchteten Tuch und einer milden Seife ab. Hartnäckige Flecken können mit einem nichtscheuernden Edelstahlreiniger entfernt werden. Schwer zu erreichende Stellen sollten mit einer kleinen Bürste und einer milden Seifenlösung gereinigt werden.
7. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem nichtscheuernden Tuch ab, das nur mit warmem Wasser befeuchtet ist.
8. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen, nichtscheuernden Tuch.
9. Tragen Sie mit einem hitzebeständigen Backpinsel ein ölbasiertes, antihaftwirksames Fett gleichmäßig auf jede Backplatte auf. Achten Sie darauf, dass das Fett bis zur Unterseite der Rillen in jeder Platte reicht.
10. Setzen Sie die Ablaufschale wieder ein.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCK: Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Das Gerät ist eingeschaltet, aber es heizt nicht.	Gerät im Standby-Modus.	Drücken Sie die  Taste, um das Waffeleisen einzuschalten. Das Licht auf der Taste leuchtet grün.
	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
	Temperaturregler ist defekt.	
Gerät ist nicht warm genug.	Solltemperatur zu gering.	Erhöhen Sie die Solltemperatur.
	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Lesen Sie „Gerätebedienung“ im Abschnitt „BEDIENUNG“ dieses Handbuchs.
	Gerät ist nicht eingesteckt.	Gerät an korrekte Stromversorgung anschließen.
	Der Schutzscharter hat ausgelöst.	Schutzschalter zurücksetzen. Wenn der Schutzschalter weiterhin auslöst, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle oder an Hatco.
	Temperaturregler ist defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

Fehlercodes

Die folgenden Fehlercodes werden auf der Digitalanzeige angezeigt, um auf einen Fehler im Betriebsablauf des Geräts hinzuweisen.

E1 = Der Temperatursensor der Steuerplatine ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Gerät nicht blockiert sind. Gerät neu starten. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Partner oder an Hatco, falls das Problem weiterhin besteht.

E2 = Der Temperatursensor der Backplatte befindet sich außerhalb des Betriebsbereichs. Wenn die Plattensensorschaltung eine Temperatur misst, die entweder unter 10 °C oder über 260 °C liegt, schaltet sich das Gerät ab. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Gerät neu starten. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Partner oder an Hatco, falls das Problem weiterhin besteht.

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

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

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

1. PRODUKTGARANTIE

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts bestätigen, indem das Produkt bei Hatco registriert wird, oder durch andere Maßnahmen, die ausschließlich nach eigenem Ermessen von Hatco als zufrieden stellend angesehen werden.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

Durchlaufoaster-Elemente (Metallmantel)
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Speisenwärmer-Elemente
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für
Aufbewahrungskästen
Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente —
HW- und HWB-Serien

b) Fünf (5) Jahre Garantie auf Teile:

3CS- und FR-Tanks

c) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

d) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Xenon-Lampen, LED-Röhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefristen eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

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

Falls ein Problem mit dem Gerät auftritt, tun Sie bitte Folgendes:

Kontaktaufnahme mit Ihrem lokalen Hatco-Händler

Bei der Kontaktaufnahme mit dem Hatco-Händler für Service-Unterstützung geben Sie dem Händler bitte folgende Informationen an, um die prompte Abwicklung zu gewährleisten:

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

Der Hatco-Händler Dealer wird:

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

Nicht-Garantie Probleme

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

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

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

Información Importante para el Propietario	25
Introducción.....	25
Información Importante de Seguridad	26
Descripción del Modelo.....	28
Denominación del Modelo.....	28
Especificaciones	29
Configuraciones del Enchufe	29
Cuadro de Clasificación Eléctrica.....	29
Dimensiones.....	29
Instalación.....	30
Generalidades	30

Operación.....	31
Generalidades	31
Panel de control	31
Funcionamiento de la unidad	31
Cambio entre Fahrenheit y Celsius.....	33
Ajuste de los valores de temperatura.....	33
Ajuste de los valores del temporizador	33
Mantenimiento	34
Generalidades	34
Limpieza diaria	34
Guía de Resolución de Problemas	35
Garantía Internacional Limitada.....	36
Información del Servicio de Garantía.....	36

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

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

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

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

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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



Desecho correcto de este producto

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

INTRODUCCIÓN

Las waffleras Hatco cocinan waffles continuos de excelente calidad para cocinas comerciales, ubicaciones de exhibiciones de alimentos y buffets. Los controles ajustables de tiempo y temperatura permiten a los operadores cocinar waffles consistentes de alta calidad a partir de variedades diferentes de masas. Los exclusivos elementos calentadores ofrecen una excepcional distribución del calor en toda la placa de cocción, garantizando la cocción uniforme de todos los waffles.

Las waffleras Hatco son productos que cuentan con amplias pruebas de campo e investigación. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un rendimiento óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual brinda las instrucciones para la instalación, seguridad y funcionamiento de las waffleras. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar o usar una unidad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

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

! ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- **NO** sumerja la unidad ni la sature con agua. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde del mostrador.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- El mantenimiento de este aparato debe ser realizado únicamente por personal cualificado. Si el mantenimiento lo realiza una persona no cualificada, corre el riesgo de sufrir descargas eléctricas o quemaduras.

! ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de que no se usen repuestos Hatco originales se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 51 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de en la carcasa externa de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.

RIESGO DE EXPLOSIÓN: No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otros artefactos.

Asegúrese de que todos los operadores se hayan instruido acerca del uso seguro y correcto de la unidad.

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

Nunca deje la unidad sin supervisión durante el uso.

No use la unidad para ningún propósito que no sea para el que fue diseñada.

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

⚠ ATENCIÓN**PELIGRO DE QUEMADURAS:**

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Evite el contacto innecesario con la unidad.
- No entre en contacto con las placas de cocción durante el funcionamiento. Ambas placas están muy calientes.
- Espere que la unidad se enfríe antes de realizar tareas de limpieza, ajuste o mantenimiento.

Ubique la unidad a la altura correcta del mostrador, en un lugar apropiado para su uso. La ubicación debe estar nivelada y suficientemente firme como para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

No ubique la unidad en un área sujeta a temperaturas excesivas o grasa de parrillas, freidoras, etc. Las temperaturas excesivas y la grasa podrían dañar la unidad.

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mostrador causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material del mostrador para obtener información sobre la aplicación.

No utilice químicos agresivos como lavandina, limpiadores que contengan lavandina, o limpiadores de hornos para limpiar esta unidad.

Para superficies de acero, utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

Esta unidad está diseñada sólo para uso comercial, NO para uso doméstico.

Limpie la unidad diariamente para evitar fallas y mantener un funcionamiento higiénico.

Todos los Modelos

Las waffleras Hatco se componen de un marco de acero inoxidable y placas de cocción de aluminio fáciles de limpiar. Las placas de cocción están disponibles para waffles estándares o estilo belga. Las placas de cocción estándares producen waffles de 178 mm (7") de diámetro y 16 mm (5/8") de espesor. Las placas de cocción estilo belga producen waffles de 178 mm (7") de diámetro y 25 mm (1") de espesor.

Las unidades cuentan con un interruptor de encendido/apagado (I/O) en la parte trasera, un panel de control de varias funciones y una bandeja de goteo desmontable. Todas las unidades están equipadas con un cable de alimentación de 1829 mm (6') con enchufe conectado en la fábrica.

Modelos RWM-1 y RWM-1B

Estos modelos son waffleras de cabezal simple con placas de cocción de waffles redondas estándares o estilo belga.

Modelos RWM-2 y RWM-2B

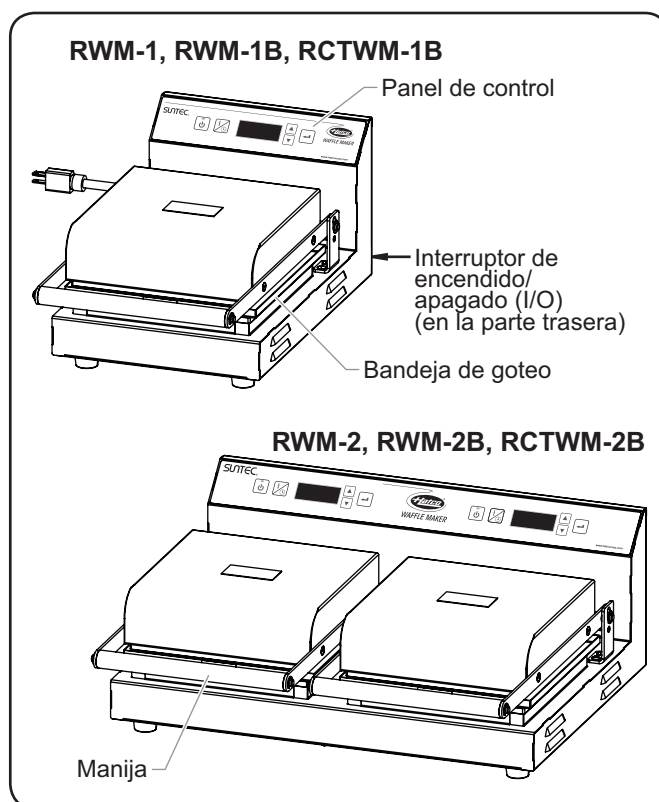
Estos modelos son waffleras de cabezal doble con placas de cocción de waffles redondas estándares o estilo belga.

Modelo RCTWM-1B

Este modelo es una wafflera de cabezal simple con placas de cocción de waffles rectangulares estilo belga.

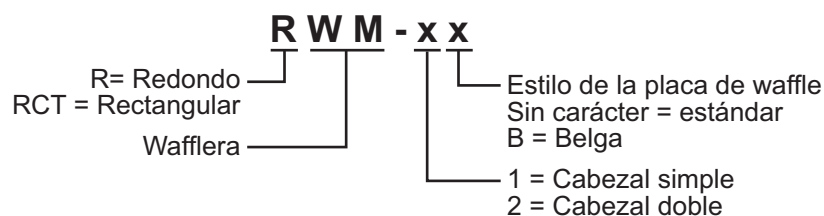
Modelo RCTWM-2B

Este modelo es una wafflera de cabezal doble con placas de cocción de waffles rectangulares estilo belga.



Waffleras

DENOMINACIÓN DEL MODELO



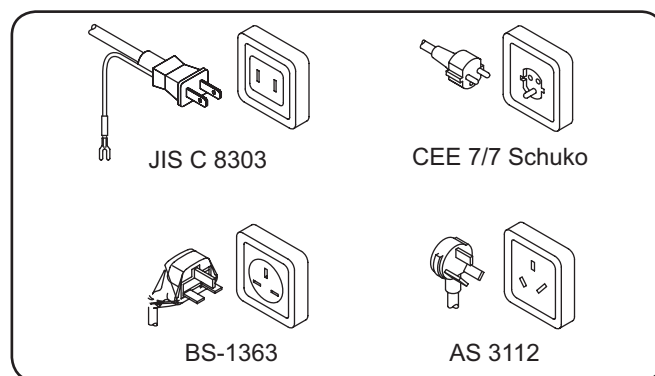
Configuraciones del Enchufe

Las unidades salen de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se suministran de acuerdo con las aplicaciones.

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA: La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte trasera de la unidad. Consulte la etiqueta para ver el número de serie y verificar la información eléctrica de la unidad.



Configuraciones del Enchufe

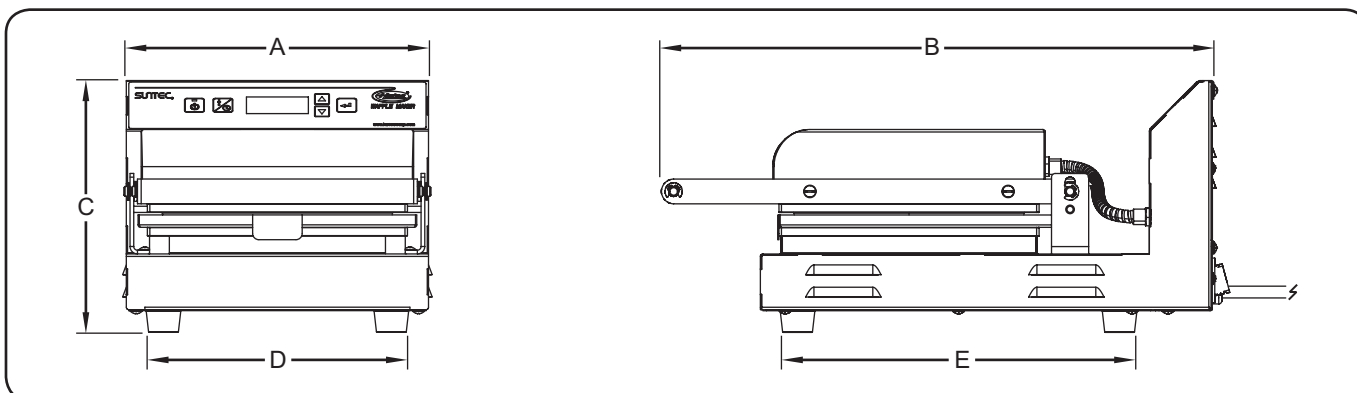
NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de la unidad
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las Patas (D)	Profundidad de las Patas (E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



Generalidades

Las waffleras Hatco se envían armadas previamente y listas para usar. Se debe proceder con cuidado cuando se desempaque la caja de envío para evitar dañar la unidad. Antes de conectar la electricidad y hacer funcionar la unidad, debe realizarse el siguiente procedimiento de instalación.

⚠ ADVERTENCIA

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

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 51 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de en la carcasa externa de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.

1. Inspeccione la caja de envío en busca de señales obvias de daños por transporte. Si encuentra daños, informe a la compañía de transporte de manera inmediata. **¡PRECAUCIÓN! ¡Deténgase! No intente utilizar la unidad si está dañada. Comuníquese con Hatco para obtener ayuda.**

2. Retire la unidad y los componentes/accesorios sueltos de la caja de envío. En cada wafflera, se incluyen los siguientes componentes sueltos:

- Cepillo de limpieza

NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía en línea. Consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO para obtener detalles.

3. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
- Asegúrese de retirar toda la película protectora de las superficies de acero inoxidable.

4. Inspeccione la unidad en busca de daños por transporte, como abolladuras en la carcasa o manijas rotas. Si encuentra daños, informe a la compañía de transporte de manera inmediata. **¡PRECAUCIÓN! ¡Deténgase! No intente utilizar la unidad si está dañada. Comuníquese con Hatco para obtener ayuda**

⚠ ATENCIÓN

Ubique la unidad a la altura correcta del mostrador, en un lugar apropiado para su uso. La ubicación debe estar nivelada y suficientemente firme como para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

No ubique la unidad en un área sujeta a temperaturas excesivas o grasa de parrillas, freidoras, etc. Las temperaturas excesivas y la grasa podrían dañar la unidad.

La garantía de Hatco no cubre los daños de materiales del mostrador causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material del mostrador para obtener información sobre la aplicación.

5. Coloque la unidad en la ubicación que desea.

- Sitúe la unidad en un área donde la temperatura ambiente sea constante y como mínimo de 21°C (70°F). Evite áreas en las que se puedan dar movimientos o corrientes de aire (p.ej., cerca de extractores/ventiladores y de conductos de aire acondicionado).
- Asegúrese de que la unidad está a la altura correcta del mesón en un área cómoda para su uso.
- Asegúrese de que la superficie del mesón esté a nivel y sea lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y los alimentos.
- Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad se ubiquen en forma segura sobre la superficie del mesón.

Generalidades

Las waffleras Hatco están diseñadas para un fácil funcionamiento y mayor versatilidad. Utilice la información y procedimientos siguientes para hacer funcionar la wafflera.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE** antes de operar el equipo.

Panel de control

A continuación, se proporcionan las descripciones de los controles que se usan para hacer funcionar la wafflera. Los controles están ubicados en el panel de control y en la parte trasera de la unidad.

Interruptor de encendido/apagado (I/O)

El interruptor de encendido/apagado (I/O) controla la alimentación de la unidad. Está ubicado en la parte trasera de la unidad. Use el interruptor de encendido/apagado (I/O) para el apagado diario o a largo plazo de la unidad.

Pantalla LED

La pantalla LED muestra la hora, la temperatura y la información de errores para la wafflera.



Botón Standby (En espera)

El botón Standby (En espera) iluminado () alterna la unidad entre el modo de funcionamiento y el modo de espera. Use el modo de espera para el apagado a corto plazo de la unidad.

- En modo de espera, la luz se iluminará en color rojo.
- En modo de funcionamiento, la luz se iluminará en color verde.



Botón Time/Temperature (Tiempo/Temperatura)

El botón Time/Temperature (Tiempo/Temperatura) () alterna la pantalla LED entre los ajustes de temperatura y tiempo.



Botones de flechas

Los botones de flechas () se utilizan para cambiar los ajustes de tiempo y temperatura.

- Presione el botón para aumentar un ajuste de tiempo o temperatura.
- Presione el botón para disminuir un ajuste de tiempo o temperatura.



Botón Enter (Ingresar)

El botón Enter (Ingresar) () inicia el ciclo de cocción y restablece el temporizador al final de un ciclo.

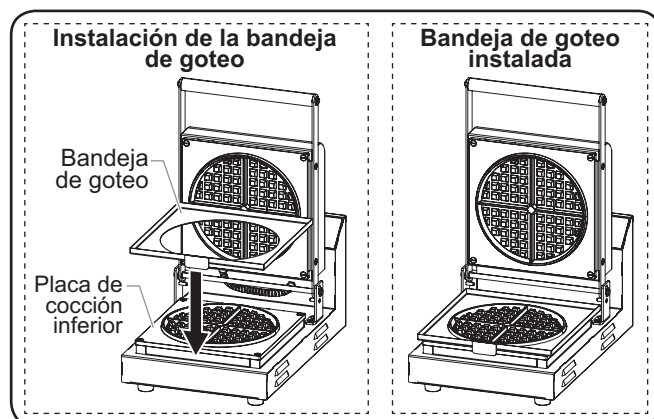
Funcionamiento de la unidad

Puesta en funcionamiento

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico adecuadamente conectado a tierra, del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Consulte los detalles en la sección ESPECIFICACIONES.

NOTA: La unidad se establece previamente en la fábrica a una temperatura de 196°C (385°F) y a un ajuste de temporizador de 3:30. El rango de temperatura de la unidad es 104°–218°C (220°–425°F). El rango de ajuste del temporizador de la unidad es 00:10–10:00. Consulte los procedimientos en esta sección para realizar los ajustes de estos valores.

2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su posición en la parte inferior de la placa de cocción.



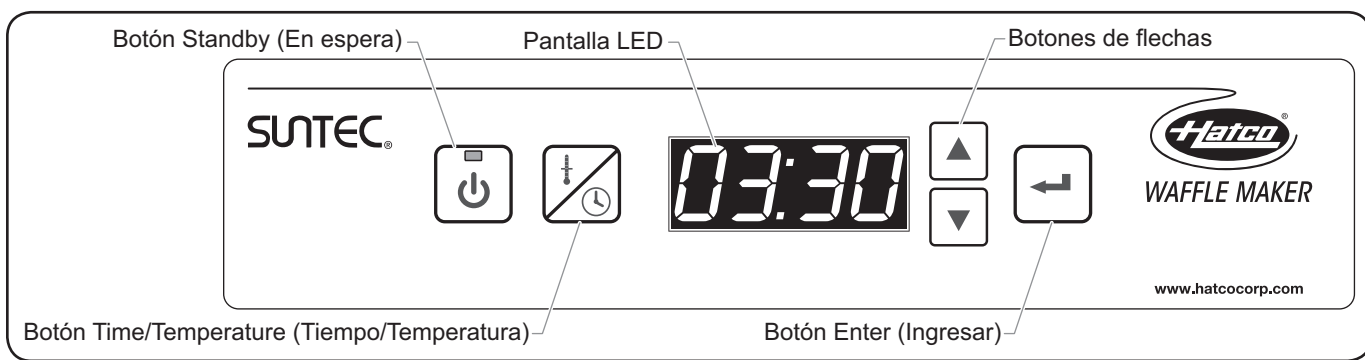
Instalación de la bandeja de goteo (se muestra el modelo RWM-1)

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Evite el contacto innecesario con la unidad.
- No entre en contacto con las placas de cocción durante el funcionamiento. Ambas placas están muy calientes.

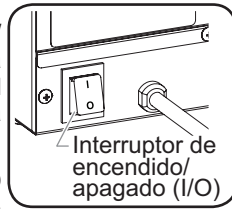
continuado...



Panel de control

- Lleve el interruptor de encendido/apagado (I/O) que se encuentra en la parte posterior de la unidad a la posición "I" (encendido) para encender la unidad.

- Sonará un pitido, la pantalla LED parpadeará, y la luz del botón cambiará de color verde a rojo.



- Presione el botón para encender la wafflera (modo de funcionamiento).

- El botón se iluminará en color verde, la pantalla LED mostrará la temperatura actual de la unidad, y comenzará el precalentamiento.

- Usando el cepillo para cocina resistente al calor, aplique con cuidado una mantequilla a base de aceite no adherente en forma uniforme en cada placa de cocción. Asegúrese de que la mantequilla llegue hasta los rincones de las ranuras de cada placa.

- Cierre la wafflera y deje que la unidad se caliente durante 30 minutos.

- Cuando finalice el precalentamiento (aproximadamente 10 minutos), se escucharán tres pitidos breves y la pantalla LED mostrará el ajuste actual del temporizador. Continúe permitiendo que la unidad se caliente durante los 30 minutos completos para acondicionar las placas.

- Abra la wafflera y desparrame la masa de waffles en la parte inferior de la placa de cocción. El tipo de masa y el tamaño de las placas de cocción determinan la cantidad de masa.

- Cierre la wafflera y presione el botón para iniciar el temporizador.

- Cuando la cocción esté completa, sonarán varios pitidos y parpadearán ceros en la pantalla LED.

- Toque el botón para restablecer el temporizador.

- Abra la wafflera con cuidado y retire de inmediato el waffle usando un par de pinzas u otros utensilios adecuados.

- Deseche el waffle.

- El primer waffle después de la puesta en funcionamiento absorberá el exceso de mantequilla, y preparará la wafflera para la cocción.

NOTA IMPORTANTE

Realice el procedimiento de "Puesta en funcionamiento" completo cada vez que encienda la wafflera. Acondicionar las placas de cocción y descartar el primer waffle son pasos importantes a la hora de garantizar waffles de buena calidad y un funcionamiento no adherente.

Cocción de los waffles

- Asegúrese de que se complete el procedimiento de "Puesta en funcionamiento".

- Abra la wafflera y desparrame la masa de waffles en la parte inferior de la placa de cocción. El tipo de masa y el tamaño de las placas de cocción determinan la cantidad de masa.

- Cierre la wafflera y presione el botón para iniciar el temporizador.

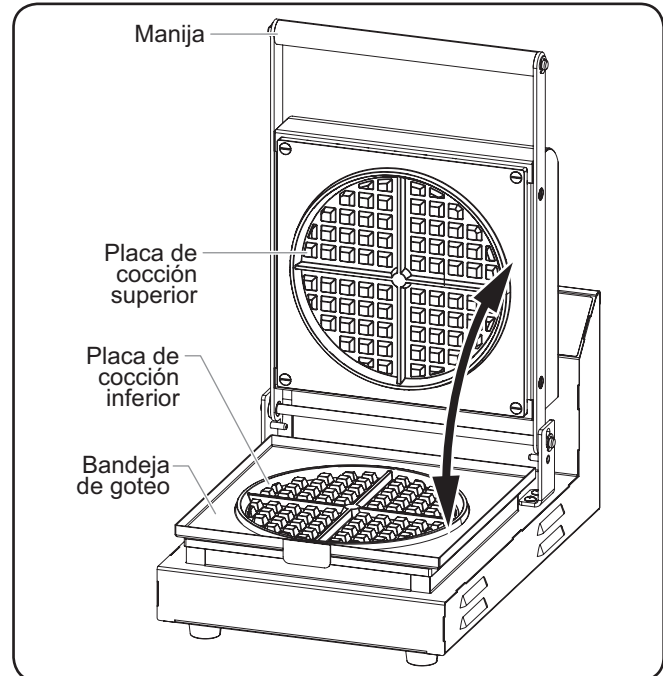
- Cuando el ciclo de cocción esté completo, sonarán varios pitidos y parpadearán ceros en la pantalla LED.

- Toque el botón para restablecer el temporizador.

- Abra la wafflera con cuidado y retire de inmediato el waffle usando un par de pinzas u otros utensilios adecuados.

- Continúe cocinando los waffles repitiendo los pasos 2-5 de este procedimiento.

- Si los waffles comienzan a adherirse a las placas de cocción, rocíe las placas de cocción inferior y superior levemente con un rociador antiadherente para alimentos a base de aceite. Continúe rociando las placas entre los waffles según sea necesario.



Wafflera en posición abierta (se muestra el modelo RWM-1)

Apagado en espera

Utilice el apagado en espera para poner la wafflera en modo de espera durante períodos prolongados de desuso.

- Presione el botón para detener el funcionamiento y colocar la unidad en modo de espera. La luz se iluminará en color rojo.

- Se apagarán tanto los elementos calentadores como la pantalla LED.

Apagado diario

Use el siguiente procedimiento para apagar la wafflera al final de cada día.

- Presione el botón para detener el funcionamiento y colocar la unidad en modo de espera.

- Lleve el interruptor de encendido/apagado (I/O) que se encuentra en la parte posterior de la unidad a la posición "O" (apagado) para apagar la unidad.

- Realice el procedimiento de "Limpieza diaria" que se describe en la sección Mantenimiento de este manual.

Cambio entre Fahrenheit y Celsius

1. Asegúrese de que la unidad esté en modo de espera. Consulte el procedimiento "Apagado en espera" en esta sección.
2. Mantenga presionado el botón  durante 3 segundos.
 - La pantalla LED mostrará "F" o "C" para indicar la unidad de medida activa.

Ajuste de los valores de temperatura

NOTA: Si no se presionan los botones   en un plazo de tres segundos durante la programación, la unidad volverá a mostrar el ajuste de temporizador actual sin realizar ningún cambio.

1. Con la unidad en modo de funcionamiento, presione el botón .
 - La pantalla LED mostrará la temperatura de punto de ajuste actual.
2. Presione el botón  o el botón  para aumentar o disminuir el valor para la temperatura de punto de ajuste deseada.
3. Después de ocho segundos de inactividad:
 - La unidad aceptará el nuevo valor.
 - La pantalla LED cambiará para mostrar la temperatura actual de la unidad mientras se ajusta a la nueva temperatura de punto de ajuste.
4. Cuando finalice el ajuste de la temperatura, la pantalla LED mostrará el ajuste actual del temporizador.

NOTA: La unidad funcionará normalmente durante el período de ajuste de temperatura después de un cambio de la temperatura de punto de ajuste.

Ajuste de los valores del temporizador

NOTA: Si no se presionan los botones   en un plazo de tres segundos durante la programación, la unidad volverá a mostrar el ajuste de temporizador actual sin realizar ningún cambio.

1. Con la unidad en modo de funcionamiento, presione el botón  dos veces.
 - Los dos caracteres que representan los "minutos" parpadearán en la pantalla LED.
2. Presione el botón  o el botón  para aumentar o disminuir el valor para la cantidad de minutos deseada.
3. Presione el botón .
 - Los dos caracteres que representan los "segundos" parpadearán en la pantalla LED.
4. Presione el botón  o el botón  para aumentar o disminuir el valor para la cantidad de segundos deseada.
5. Después de ocho segundos de inactividad:
 - La unidad aceptará el nuevo valor.
 - La pantalla LED cambiará para mostrar el nuevo valor del temporizador actual.

Generalidades

Las waffleras Hatco están diseñadas para una máxima durabilidad y rendimiento con el mínimo mantenimiento.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- NO sumerja la unidad ni la sature con agua. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente
- No permita que se derramen líquidos dentro de la unidad.
- El mantenimiento de este aparato debe ser realizado únicamente por personal cualificado. Si el mantenimiento lo realiza una persona no cualificada, corre el riesgo de sufrir descargas eléctricas o quemaduras.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de que no se usen repuestos Hatco originales se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

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

AVISO

Para superficies de acero, utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

No utilice químicos agresivos como lavandina, limpiadores que contengan lavandina, o limpiadores de hornos para limpiar esta unidad.

Limpie la unidad diariamente para evitar fallas y mantener un funcionamiento higiénico.

Limpieza diaria

Para preservar el acabado de la unidad y mantener el desempeño, se recomienda limpiar la unidad a diario.

⚠ ADVERTENCIA

Si sumerge o satura la unidad con agua, puede provocar lesiones graves, se dañará la unidad y anulará la garantía de la unidad.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Espere que la unidad se enfríe antes de realizar tareas de limpieza, ajuste o mantenimiento.

1. Realice el procedimiento "Apagado diario" en la sección FUNCIONAMIENTO, desenchufe el cable de alimentación y permita que la unidad se enfríe completamente.
2. Cepille o limpie todas las migas, el aceite, etc. de ambas placas de cocción en la bandeja de goteo.
3. Retire, vacíe y limpie la bandeja de goteo.
 - a. Lave la bandeja con agua caliente y detergente suave. Enjuague con agua.
 - b. Permita que la bandeja se seque con el aire o seque con un paño suave.
4. Limpie las placas de cocción con un paño húmedo no abrasivo. Limpie y seque con un paño seco no abrasivo.
5. Limpie todos los componentes del área de la bisagra y la manija con un paño húmedo no abrasivo. Limpie y seque con un paño seco no abrasivo.
6. Limpie todas las superficies exteriores de la unidad con un paño no abrasivo humedecido en agua caliente y jabón suave. Las manchas difíciles pueden quitarse usando un buen limpiador de acero inoxidable. Las zonas difíciles de alcanzar deberán limpiarse utilizando un cepillo pequeño y jabón neutro.
7. Limpie la unidad a fondo usando únicamente un paño no abrasivo humedecido en agua tibia.
8. Seque la unidad usando un paño limpio, seco y no abrasivo.
9. Usando un cepillo para cocina resistente al calor, aplique una mantequilla a base de aceite no adherente en forma uniforme en cada placa de cocción. Asegúrese de que la mantequilla llegue hasta los rincones de las ranuras de cada placa.
10. Vuelva a colocar la bandeja de goteo.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, **desenchufe** el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad enciende, pero no calienta.	La unidad está en modo de espera.	Presione el botón  para encender la wafflera. La luz del botón se encenderá en color verde.
	Los elementos calentadores están defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
	Controlador de temperatura defectuoso.	
La unidad no está lo suficientemente caliente.	Temperatura del punto de ajuste demasiado baja.	Aumente la temperatura de punto de ajuste.
	Los elementos calentadores están defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
La unidad no funciona en absoluto.	La unidad no está encendida.	Vuelva a leer "Funcionamiento de la unidad" en la sección FUNCIONAMIENTO de este manual.
	La unidad no está enchufada.	Enchufe la unidad a una fuente de alimentación adecuada.
	El disyuntor se disparó.	Restablezca el disyuntor. Si el disyuntor continúa activándose, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	Controlador de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.

Códigos de errores

Es posible que aparezcan los siguientes códigos de errores en la pantalla digital para indicar un error en la condición de funcionamiento de la unidad.

E1 = El sensor de temperatura del tablero de control exhibe exceso de temperatura. Apague la unidad y permita que se enfríe. Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. Reinicie la unidad. Si el error continúa, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.

E2 = El sensor de temperatura de la placa de cocción está fuera del rango de funcionamiento. Si el circuito sensor de la placa mide una temperatura inferior a 50 °F (10 °C) o superior a 500 °F (260 °C), la unidad se apagará. Apague la unidad y permita que se enfríe. Reinicie la unidad. Si el error continúa, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)
Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)
Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)
Resistencias del vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)
Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)
Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

b) Garantía de Cinco (5) Años para las Piezas:

Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo
Calentadores de agua a gas de refuerzo

d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALE GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DA—OS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por “restaurado/a” la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DA—OS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORE A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

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

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

Póngase en contacto con el distribuidor local de Hatco

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

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

El distribuidor de Hatco llevará a cabo las siguientes acciones:

- Proporcionar las piezas de repuesto necesarias
- Enviar a Hatco la reclamación de la garantía para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	37
Introduction.....	37
Consignes de Sécurité Importantes.....	38
Description du Modèle.....	40
Désignation du Modèle.....	40
Caractéristiques Techniques.....	41
Configuration des fiches.....	41
Tableau des valeurs nominales électriques.....	41
Dimensions.....	41
Installation.....	42
Généralités.....	42

Mode d'emploi.....	43
Généralités.....	43
Panneau de commande.....	43
Fonctionnement de l'appareil.....	43
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	45
Ajustement du réglage de la température.....	45
Ajustement du réglage du minuteur.....	45
Maintenance.....	46
Généralités.....	46
Nettoyage quotidien.....	46
Guide de Dépannage.....	47
Garantie Limitée Internationale.....	48
Informations de Service.....	48

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (Étiquette des caractéristiques techniques située au dos de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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



Mise au rebut correcte de ce produit

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

INTRODUCTION

Les gaufriers Hatco cuisent des gaufres de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales, les endroits où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients et les buffets. Les commandes de temps et de température ajustables permettent aux utilisateurs de cuire des gaufres de qualité en continu avec différentes sortes de pâtes. Les éléments chauffants exclusifs assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur l'ensemble des plaques de cuisson, garantissant ainsi une cuisson uniforme de chaque gaufre.

Les gaufriers Hatco sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

Ce manuel fournit les instructions concernant l'installation, la sécurité et le fonctionnement des gaufriers. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 21°C (70°F) minimum.
- **NE PAS** immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon pendre le long du comptoir.
- Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

DANGER D'INCENDIE :

- Placez l'appareil à au moins 51 mm (2") des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air sur le boîtier extérieur de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

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

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

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

N'utilisez pas l'appareil pour des fins autres que celles qui ont été prévues.

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

⚠ ATTENTION**DANGER DE BRÛLURE :**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- N'entrez pas en contact avec les plaques de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil. Les deux plaques sont très chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement—il ne convient PAS à un usage personnel.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Tous les modèles

Les gaufriers Hatco sont composés d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer et de plaques de cuisson en aluminium. Les plaques de cuisson sont conçues pour n'importe quel type de gaufres (classiques ou belges). Les plaques de cuisson classiques produisent des gaufres de 178 mm (7") de diamètre et 16 mm (5/8") d'épaisseur. Les plaques de cuisson pour gaufres belges produisent des gaufres de 178 mm de diamètre et 25 mm (1") d'épaisseur.

Les appareils sont dotés d'un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), d'un panneau de commande multifonction et d'un plateau d'écoulement amovible. Toutes les unités sont équipées d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') et d'une prise installés en usine.

Modèles RWM-1 et RWM -1B

Ces modèles sont des gaufriers à tête unique dotés de plaques de cuisson pour gaufres de style classique ou belge.

Modèles RWM-2 et RWM -2B

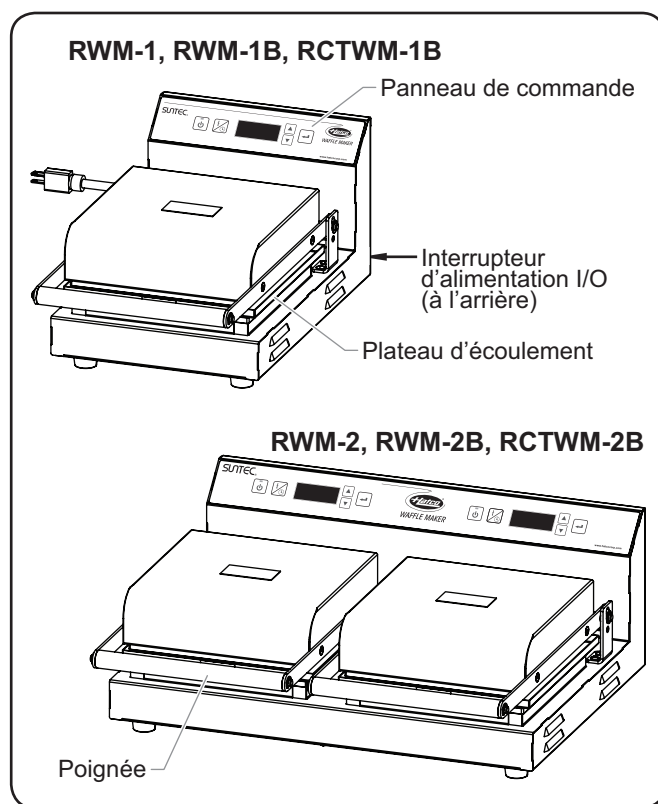
Ces modèles sont des gaufriers à têtes doubles dotés de plaques de cuisson pour gaufres de style classique ou belge.

Modèles RCTWM-1B

Ce modèle est un gaufrier à tête unique dotés de plaques de cuisson pour gaufres rectangulaires de style belge.

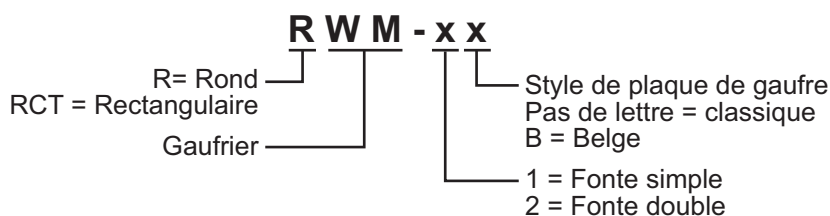
Modèles RCTWM-2B

Ce modèle est un gaufrier à têtes doubles doté de plaques de cuisson pour gaufres rectangulaires de style belge.



Gaufriers

DÉSIGNATION DU MODÈLE



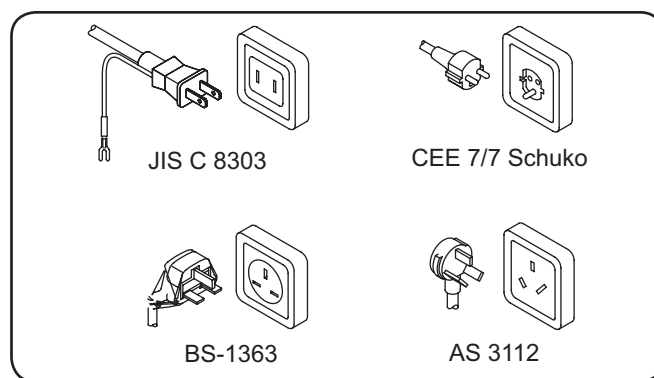
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située à l'arrière de l'appareil. Veuillez vous reporter à l'étiquette pour connaître le numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

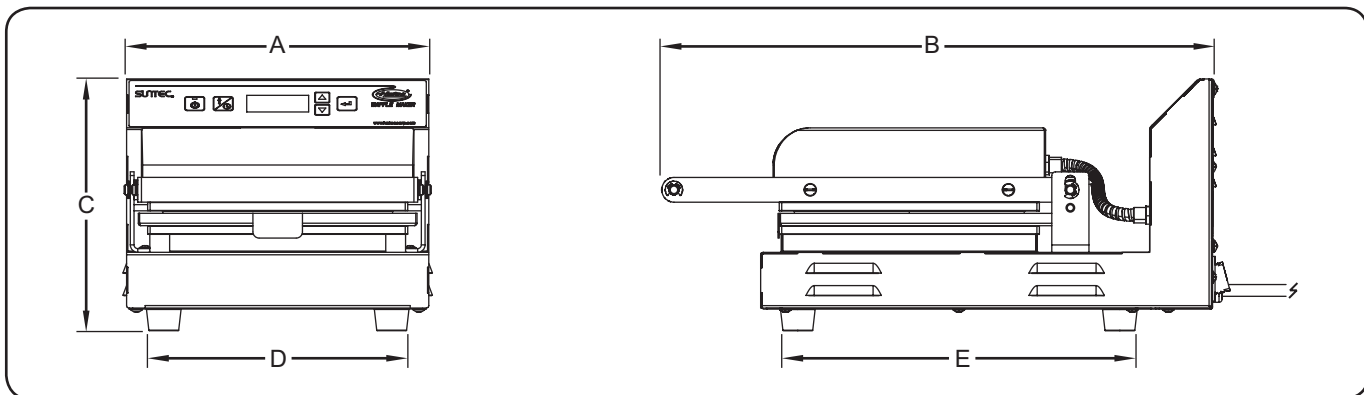
NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



Généralités

Les gaufriers Hatco sont livrés prémontés et prêts à être utilisés. Veillez à ne pas endommager l'appareil lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation suivante doit être suivie avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).

DANGER D'INCENDIE:

- Placez l'appareil à au moins 51 mm (2") des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
 - N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air sur le boîtier extérieur de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
1. Vérifiez que le carton d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu dus au transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Arrêter! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**

2. Retirez l'appareil et tous les composants/accessoires indépendants du carton d'expédition. Les composants indépendants suivants sont inclus dans chaque gaufrier :

- Brosse de nettoyage

NOTA: Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus de détails.

3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
 - Assurez-vous de retirer l'ensemble des films protecteurs recouvrant les surfaces en acier inoxydable.

4. Vérifiez la présence ou non de dommages dus au transport, tels que des bosses sur le boîtier ou des poignées cassées. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Arrêter! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**

ATTENTION

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

5. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.

- Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (c.-à-d. à proximité des ventilateurs/capots d'échappement et des conduites de climatisation).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.

Généralités

Les gaufriers Hatco sont conçus pour une utilisation facile et polyvalente. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le gaufrier.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner le gaufrier. Les commandes se trouvent sur le panneau de commande ainsi qu'à l'arrière de l'appareil.

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Il est situé à l'arrière de l'appareil. Utilisez l'interrupteur d'alimentation I/O pour l'arrêt quotidien et sur le long terme de l'appareil.

Écran DEL

L'écran DEL indique l'heure, la température et des informations d'erreur sur le gaufrier.



Bouton de veille

Le bouton de veille éclairé () permet de passer l'appareil du mode de fonctionnement au mode veille. Utilisez le mode veille pour l'arrêt à court terme de l'appareil.

- En mode veille, le voyant lumineux est rouge.
- En mode de fonctionnement, le voyant lumineux est vert.



Bouton heure/température

Le bouton heure/température () permet de passer l'écran DEL des réglages de la température à l'heure.



Flèches

Les flèches () sont utilisées pour modifier les réglages du temps et de la température.

- Appuyez sur le bouton pour augmenter un réglage de temps ou de température.
- Appuyez sur le bouton pour diminuer un réglage de temps ou de température.



Bouton Entrée

Le bouton Entrée () commence un cycle de cuisson et réinitialise le minuteur à la fin d'un cycle.

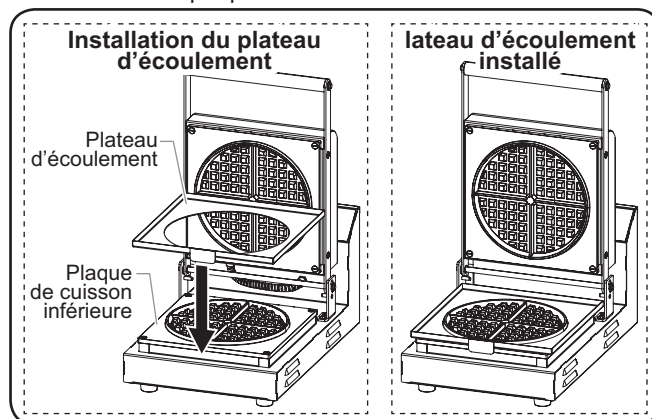
Fonctionnement de l'appareil

Allumage

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour obtenir plus de détails.

NOTA: L'appareil est pré-réglé à la sortie de l'usine à une température de 196°C (385°F) et le minuteur est réglé sur 3:30. La plage de températures de l'appareil est de 104°–218°C (220°–425°F). La plage de minuteur de l'appareil est de 00:10–10:00. Consultez les procédures de cette section pour ajuster ces réglages.

2. Assurez-vous que le plateau d'écoulement est en place au niveau de la plaque de cuisson inférieure.



Installation du plateau d'écoulement (illustration du RWM-1)

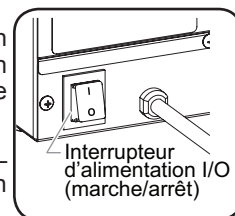
⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

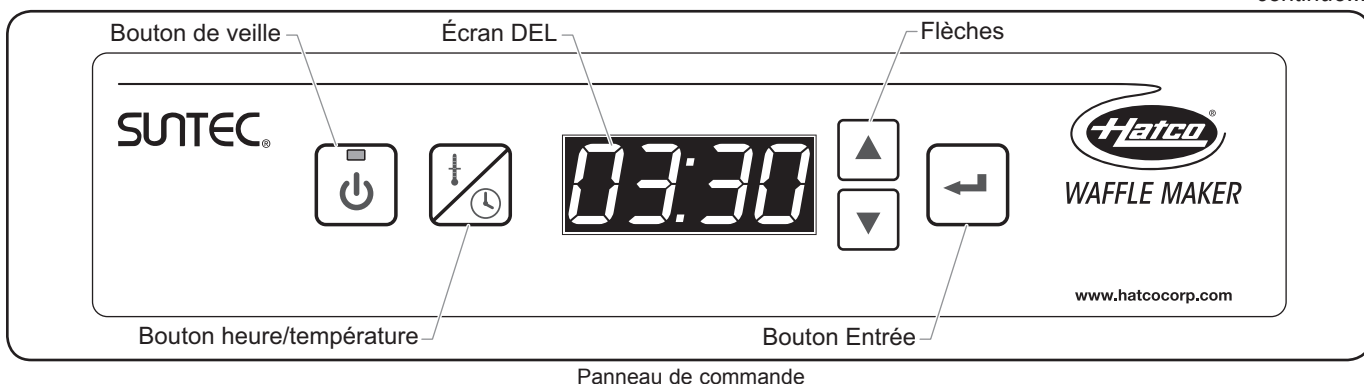
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- N'entrez pas en contact avec les plaques de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil. Les deux plaques sont très chaudes.

3. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O situé à l'arrière de l'appareil en position « I » (marche) pour mettre l'appareil en marche.

- Un bip retentit, l'écran DEL clignote et le voyant du bouton passe du vert au rouge.



continué...



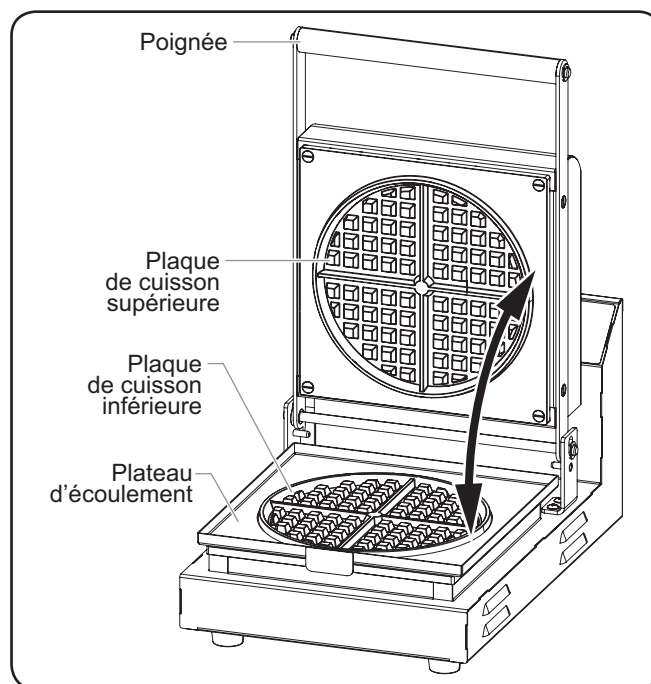
4. Appuyez sur le bouton  pour mettre le gaufrier en marche (mode de fonctionnement).
 - Le bouton  s'allume en vert, l'écran DEL indique la température actuelle de l'appareil et le préchauffage commence.
5. À l'aide du pinceau de cuisine résistant à la chaleur inclus, appliquez soigneusement de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque de cuisson. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.
6. Fermez le gaufrier et laissez-le chauffer pendant 30 minutes.
 - À la fin du préchauffage (environ 10 minutes), trois bips courts retentissent et l'écran DEL indique le réglage actuel du minuteur. Laissez encore l'appareil chauffer pendant 30 minutes pour assaisonner les plaques.
7. Ouvrez le gaufrier et étalez la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure. La quantité de pâte sera déterminée par le type de pâte et la taille des plaques de cuisson.
8. Fermez le gaufrier et appuyez sur le bouton () pour démarrer le minuteur.
9. À la fin de la cuisson, plusieurs bips retentissent et l'écran DEL indique zéro.
 - Touchez le bouton  pour réinitialiser le minuteur.
10. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile approprié.
11. Jetez la gaufre.
 - La première gaufre après le démarrage absorbe l'excès de matière grasse afin de préparer le gaufrier pour les prochaines gaufres.

Remarque importante

Effectuez l'ensemble de la procédure de « Démarrage » chaque fois que le gaufrier est mis en marche. Il est important d'assaisonner les plaques de cuisson et de jeter la première gaufre afin de garantir des gaufres de qualité qui ne collent pas.

Cuisson des gaufres

1. Assurez-vous que la procédure de « Démarrage » est terminée.
2. Ouvrez le gaufrier et étalez la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure. La quantité de pâte sera déterminée par le type de pâte et la taille des plaques de cuisson.
3. Fermez le gaufrier et appuyez sur le bouton  pour démarrer le minuteur.
4. À la fin du cycle de cuisson, plusieurs bips retentissent et l'écran DEL indique zéro.
 - Touchez le bouton  pour réinitialiser le minuteur.
5. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile approprié.
6. Continuez à cuire des gaufres en répétant les étapes 2-5 de cette procédure.
 - Si les gaufres commencent à coller sur les plaques de cuisson, vaporisez les plaques inférieures et supérieures de matière grasse à base d'huile. Continuez à vaporiser les plaques entre les gaufres au besoin.



Gaufrier en position ouverte (illustration du RWM-1)

Mise en veille

Utilisez la mise en veille pour mettre le gaufrier en veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

1. Appuyez sur le bouton  pour arrêter le fonctionnement et mettre l'appareil en mode veille. Le voyant lumineux s'allume en rouge.
 - Les éléments de chauffage et l'écran DEL s'éteignent.

Arrêt quotidien

Utilisez la procédure suivante pour arrêter le gaufrier à la fin de chaque journée.

1. Appuyez sur le bouton  pour arrêter le fonctionnement et mettre l'appareil en mode veille.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O situé à l'arrière de l'appareil en position « O » (arrêt) pour arrêter l'appareil.
3. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

1. Assurez-vous que l'appareil est en mode veille. Consultez la procédure « Mise en veille » de la présente section.
2. Maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes.
 - L'écran DEL affiche « F » ou « C » pour indiquer l'unité de mesure activée.

Ajustement du réglage de la température

NOTA: Si les boutons   ne sont pas enfoncés dans les trois secondes qui suivent la programmation, l'appareil reviendra à l'affichage du réglage actuel du minuteur sans apporter de modifications.

1. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton  .
 - L'écran DEL indique la température nominale actuelle.
2. Appuyez sur le bouton  ou  celui pour augmenter ou diminuer le réglage à la température nominale souhaitée.
3. Au bout de huit secondes d'inactivité :
 - L'appareil accepte le nouveau réglage.
 - L'écran DEL change pour indiquer la température actuelle de l'appareil tout en ajustant la nouvelle température nominale.
4. À la fin du réglage de la température, l'écran DEL indique le réglage actuel du minuteur.

NOTA: L'appareil fonctionne normalement pendant la période de réglage de la température après la modification de la température nominale.

Ajustement du réglage du minuteur

NOTA: Si les boutons   ne sont pas enfoncés dans les trois secondes qui suivent la programmation, l'appareil reviendra à l'affichage du réglage actuel du minuteur sans apporter de modifications.

1. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton  deux fois.
 - Les deux caractères qui représentent « minutes » clignotent sur l'écran DEL.
2. Appuyez sur le bouton  ou  celui pour augmenter ou diminuer le réglage au nombre de minutes souhaité.
3. Appuyez sur le bouton  .
 - Les deux caractères qui représentent « secondes » clignotent sur l'écran DEL.
4. Appuyez sur le bouton  ou  celui pour augmenter ou diminuer le réglage au nombre de secondes souhaité.
5. Au bout de huit secondes d'inactivité :
 - L'appareil accepte le nouveau réglage.
 - L'écran DEL change pour indiquer le nouveau réglage actuel du minuteur.

Généralités

Le gaufrier Hatco a été conçu pour offrir une durabilité et un rendement maximaux avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.
- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

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

AVIS

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

AVERTISSEMENT

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'équipement et entraîne l'annulation de sa garantie.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

1. Effectuez la procédure « Arrêt quotidien » dans la section FONCTIONNEMENT, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Brossez ou enlevez toutes les miettes, l'huile, etc. des deux plaques de cuisson en les évacuant dans le plateau d'écoulement.
3. Retirez, videz et nettoyez le plateau d'écoulement.
 - a. Lavez le plateau avec de l'eau tiède et un savon doux. Rincez ensuite à l'eau.
 - b. Laissez le plateau d'écoulement sécher à l'air ou séchez-le avec un chiffon doux.
4. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif.
5. Nettoyez tous les composants au niveau des charnières et des poignées avec un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif.
6. Essuyez toutes les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié avec de l'eau chaude et du savon doux. Les taches persistantes peuvent être éliminées à l'aide d'un bon produit de nettoyage pour acier inoxydable. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
7. Essuyez entièrement l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié uniquement avec de l'eau chaude.
8. Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, propre et non abrasif.
9. À l'aide d'un pinceau de cuisine résistant à la chaleur, appliquez de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque de cuisson. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.
10. Installez à nouveau le plateau d'écoulement.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est allumé, mais ne produit pas de chaleur.	L'appareil est en mode veille.	Appuyez sur le bouton  pour mettre le gaufrier en marche. Le voyant du bouton s'allume en vert.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	La commande de la température est défectueuse.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	Point de consigne de température trop bas.	Augmenter le point de consigne de température.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez « Fonctionnement de l'appareil » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réenclenchez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	La commande de la température est défectueuse.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Codes d'erreur

Les codes d'erreur suivants peuvent apparaître sur l'écran d'affichage numérique pour indiquer une erreur au niveau du fonctionnement de l'appareil.

E1 = Le capteur de température du panneau de commande est en surchauffe. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées. Redémarrez l'appareil. Si l'erreur réapparaît, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.

E2 = Le capteur de température de la plaque de cuisson est en dehors des plages de fonctionnement. Si le circuit du capteur de plaque détecte une température inférieure à 10°C (50°F) ou supérieure à 260°C (500°F), l'appareil s'arrête. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Redémarrez l'appareil. Si l'erreur réapparaît, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)
Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage
(gaine métallique, chauffage par air)
Éléments de puits chauffant intégrés —
des séries HW et HWB (gaine métallique)

b) Cinq (5) ans de garantie des pièces :

Réservoirs 3CS et FR

c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments, les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

INFORMATIONS DE SERVICE

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

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

Contacteur un Revendeur Hatco

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

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

Le revendeur Hatco procédera comme suit :

- Fournira les pièces détachées requises
- Enverra la demande de réparation sous garantie à Hatco pour traitement

Problèmes non liés à la garantie

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

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

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

Informazioni Importanti per il Proprietario	49
Introduzione	49
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	50
Descrizione dei Modelli.....	52
Designazione del Modello	52
Dati Tecnici.....	53
Configurazioni delle Spine.....	53
Tabella di Corrispondenza Electrica	53
Dimensioni	53
Installazione	54
Informazioni Generali	54

Funzionamento	55
Informazioni Generali	55
Pannello di controllo	55
Funzionamento dell'unità.....	55
Commutazione tra Fahrenheit e Celsius.....	57
Modifica dell'impostazione della temperatura	57
Modifica dell'impostazione del timer.....	57
Manutenzione.....	58
Informazioni Generali	58
Pulizia giornaliera	58
Guida alla Soluzione dei Problemi	59
Garanzia Limitata Internazionale	60
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	60

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

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

N. del modello

N. di serie

Tensione di alimentazione

Data di acquisto

Registrazione l'unità!

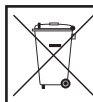
Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito web Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il **Support** menu a tendina (Assistenza) e fare clic su **"Warranty" (Garanzia)**.

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

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Corretto smaltimento di questo prodotto

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

INTRODUZIONE

Le cialdiere Hatco cucinano in modo continuativo cialde di eccellente qualità per cucine commerciali, postazioni per cottura a vista e buffet. I controlli regolabili del tempo e della temperatura consentono agli operatori di cucinare cialde di qualità costante da un'ampia gamma di impasti diversi. Gli elementi riscaldanti esclusivi consentono un'eccezionale distribuzione del calore su tutta la piastra di cottura, garantendo la cottura uniforme di ogni cialda.

Le cialdiere Hatco sono il prodotto di ricerche e prove sul campo approfondite. I prodotti vengono realizzati con materiali in grado di offrire massima durata, design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Il presente manuale fornisce istruzioni su installazione, sicurezza e funzionamento delle cialdiere Hatco. Prima di installare o utilizzare l'unità, Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute nel presente manuale.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

⚠ AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e di corretta tensione e configurazione di spina. Se la spina e la presa non corrispondono, mettersi in contatto con un elettricista qualificato per stabilire la tensione corretta e installare la presa elettrica della misura giusta.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).
- **NON** immergere in acqua né riempire con tale sostanza. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.
- Non lasciare che nessun liquido entri nell'unità.
- Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso sul bordo del bancone.
- Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.
- Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.
- Affidare la riparazione dell'unità esclusivamente a personale qualificato. La riparazione da parte di personale non addetto può comportare il rischio di scossa elettrica o di ustione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Il mancato uso di pezzi di ricambio originali di Hatco può esporre l'operatore a pericolose tensioni elettriche capaci di produrre scosse o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 51 mm (2") da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sul lato esterno dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.

PERICOLO DI ESPLOSIONE: Non riporre e non usare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in vicinanza di questo o di altri elettrodomestici.

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

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

Non lasciare mai incustodita l'unità durante l'uso.

Non utilizzare l'unità per qualsiasi scopo diverso da quello per cui è stata progettata.

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

⚠ ATTENZIONE**PERICOLO DI USTIONE:**

- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero diventare molto calde. Evitare contatti non necessari con l'unità.
- Evitare il contatto con le piastre di cottura durante il funzionamento. Entrambe le piastre sono molto calde.
- Attendere che l'unità si raffreddi prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, regolazione o manutenzione.

Posizionare l'unità a un'altezza adeguata per il piano di lavoro e in un posto pratico per l'utilizzo. Posizionare l'unità in una posizione piana e in grado di sostenere il peso dell'unità e del relativo contenuto.

AVVISO

Non collocare l'unità in una zona esposta a temperature elevate o soggetta a esalazioni di grasso provenienti da grill, friggitrice ecc. Le temperature eccessive e i grassi possono danneggiare l'unità.

I danni ai materiali dei piani di lavoro causati dal calore generato dalle apparecchiature Hatco non sono coperti dalla garanzia Hatco. Contattare il produttore del materiale del piano di lavoro per informazioni sulle applicazioni.

Per pulire questa unità non utilizzare prodotti chimici aggressivi come candeggina, detergenti contenenti candeggina o detergenti per forno.

Per le superfici in acciaio, usare solo detergenti e panni non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

Questa unità è prevista solo per uso commerciale, **NON** per uso domestico.

Pulire l'unità quotidianamente per prevenire i guasti e offrire un funzionamento igienico.

Tutti i Modelli

Le cialdiere Hatco comprendono un telaio in acciaio inox facile da pulire e le piastre di cottura in alluminio. Le piastre di cottura sono disponibili per cuocere cialde standard o di tipo belga. Le piastre di cottura standard producono cialde del diametro di 178 mm (7") e spesse 16 mm (5/8"). Le piastre di cottura di tipo belga producono cialde del diametro di 178 mm (7") e spesse 25 mm (1").

Le unità sono dotate di un interruttore di alimentazione (on/off) sul retro, di un pannello di controllo multifunzione, e di uno sgocciolatoio rimovibile. Tutte le unità sono dotate di un cavo di alimentazione montato in fabbrica da 1829 mm (6') dotato di spina.

Modelli RWM-1 e RWM-1B

Questi modelli sono cialdiere a testa singola con piastre di cottura rotonde standard o di tipo belga.

Modelli RWM-2 e RWM-2B

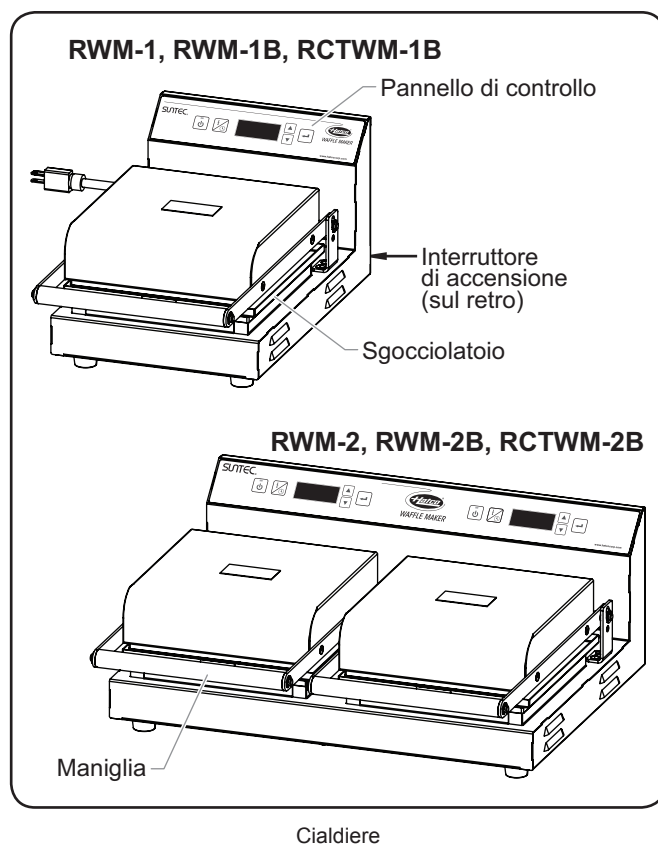
Questi modelli sono cialdiere a testa doppia con piastre di cottura rotonde standard o di tipo belga.

Modello RCTWM-1B

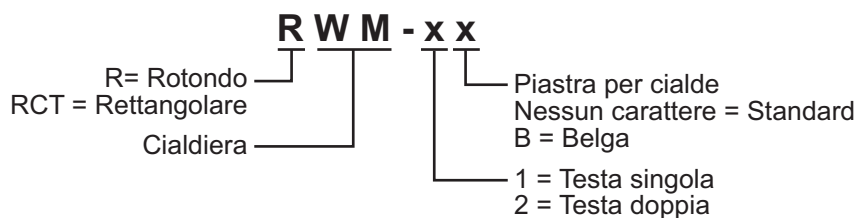
Questo modello è una cialdiera a testa singola con piastre di cottura rettangolari di tipo belga.

Modello RCTWM-2B

Questo modello è una cialdiera a testa doppia con piastre di cottura rettangolari di tipo belga.



DESIGNAZIONE DEL MODELLO



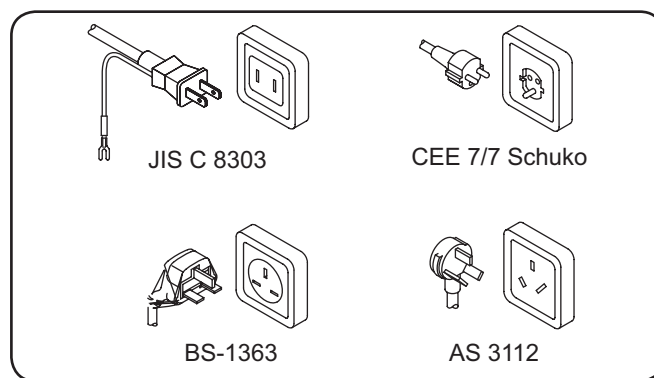
Configurazioni delle spine

Le unità vengono dotate dalla fabbrica di cavo elettrico e presa di corrente. Le spine sono fornite a seconda delle applicazioni.

⚠ AVVERTENZA

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

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



Configurazioni delle spine

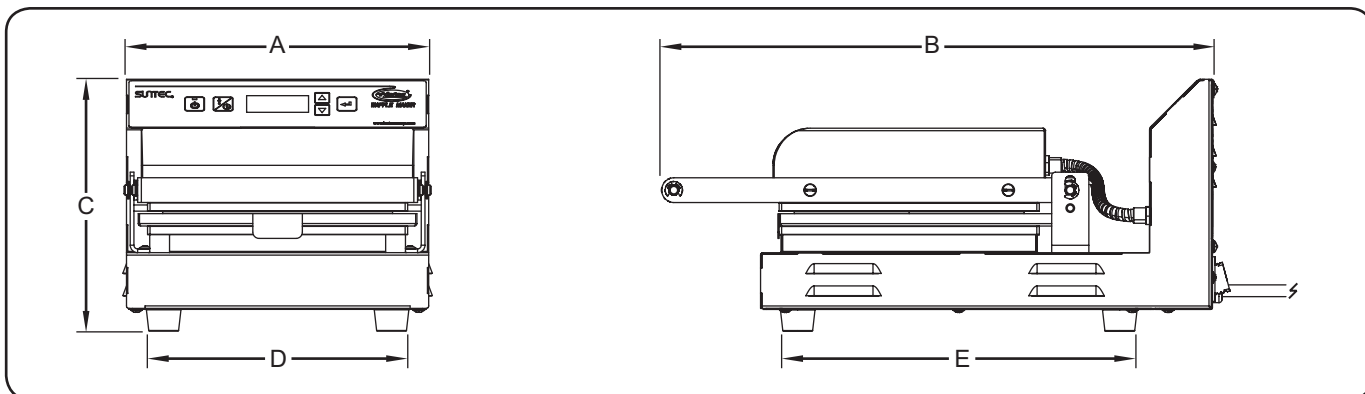
NOTA: Presa non fornita da Hatco.

Tabella di Corrispondenza Electrica

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Unità di peso
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



Informazioni generali

Le cialdiere Hatco sono fornite pre-montate e pronte per l'uso. Prestare attenzione durante il disimballaggio del cartone di spedizione per evitare danni all'unità. Attenersi alla seguente procedura di installazione prima di collegare l'unità all'alimentazione elettrica e farla funzionare.

⚠ AVVERTENZA

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

PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 51 mm (2") da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sul lato esterno dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.

1. Ispezionare il cartone di spedizione per individuare eventuali segni di danni da trasporto. In caso di danni, informare immediatamente la società di spedizione. **ATTENZIONE! Stop! Non cercare di utilizzare un'unità danneggiata. Contattare Hatco per ricevere assistenza.**

2. Rimuovere dal cartone di spedizione l'unità e gli eventuali componenti/accessori staccati. Ogni cialdiera comprende i seguenti componenti staccati

- Spazzola di pulizia

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

3. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'apparecchio.

- Assicurarsi di rimuovere tutte le pellicole protettive dalle superfici in acciaio inox.

4. Ispezionare l'unità per individuare eventuali danni dovuti al trasporto, come ammaccature sull'involucro o maniglie rotte. In caso di danni, informare immediatamente la società di spedizione. **ATTENZIONE! Stop! Non cercare di utilizzare un'unità danneggiata. Contattare Hatco per ricevere assistenza**

⚠ ATTENZIONE

Posizionare l'unità a un'altezza adeguata per il piano di lavoro e in un posto pratico per l'utilizzo. Posizionare l'unità in una posizione piana e in grado di sostenere il peso dell'unità e del relativo contenuto.

AVVISO

Non collocare l'unità in una zona esposta a temperature elevate o soggetta a esalazioni di grasso provenienti da grill, friggitrici ecc. Le temperature eccessive e i grassi possono danneggiare l'unità.

I danni ai materiali dei piani di lavoro causati dal calore generato dalle apparecchiature Hatco non sono coperti dalla garanzia Hatco. Contattare il produttore del materiale del piano di lavoro per informazioni sulle applicazioni.

5. Sistemare l'unità nella posizione desiderata.

- Sistemare l'unità in un'area in cui la temperatura ambiente sia costante e con un valore minimo di 21°C. Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ossia, in prossimità di condotti dell'aria condizionata o condotte aspiranti).
- Accertarsi che l'unità sia su di un banco di altezza adatta in un'area pratica per l'uso.
- Accertarsi che il ripiano del banco sia in piano e sufficientemente robusto da supportare l'unità e i prodotti alimentari.
- Accertarsi che tutti i piedi sul fondo dell'unità si posizionino in modo sicuro sul ripiano del banco.

Informazioni generali

Le cialdiere Hatco sono state progettate per garantire facilità di funzionamento e versatilità. Attenersi alle seguenti informazioni e procedure per l'utilizzo della cialdiera.

⚠ AVVERTENZA

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

Quadro di controllo

Di seguito sono riportate le descrizioni dei comandi relativi al funzionamento della cialdiera. Tutti i comandi sono posti sul pannello di controllo situato nella parte posteriore dell'unità.

Interruttore I/O

L'interruttore di alimentazione (on/off) controlla l'alimentazione dell'unità. Si trova nella parte posteriore dell'unità. Utilizzare l'interruttore di accensione per lo spegnimento giornaliero o per lunghi periodi dell'unità.

Display LED

Il display a LED mostra tempo, temperatura e informazioni sugli errori della cialdiera.



Pulsante Standby

Il pulsante Standby illuminato () consente di commutare la modalità dell'unità tra funzionamento e standby. Utilizzare la modalità di standby per arrestare l'unità per un breve periodo.

- Nella modalità di standby, la luce è rossa.
- Nella modalità di funzionamento, la luce è verde.



Pulsante Tempo/Temperatura

Il pulsante Tempo/Temperatura () commuta il display LED fra le impostazioni di temperatura e tempo.



Pulsanti Freccia

I pulsanti Freccia () vengono utilizzati per modificare le impostazioni di tempo e temperatura.

- Premere il pulsante per aumentare l'impostazione del tempo o della temperatura.
- Premere il pulsante per diminuire l'impostazione del tempo o della temperatura.



Pulsante Invio

Il pulsante Invio () inizia un ciclo di cottura e azzerà il timer alla fine del ciclo.

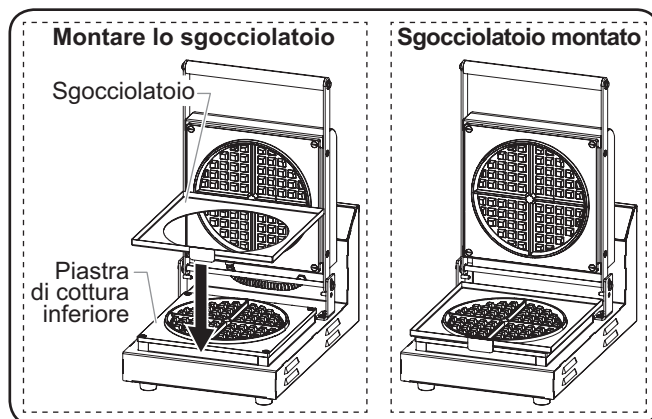
Funzionamento dell'unità

Avvio

1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica di tensione, dimensioni e configurazione adatte. Per i dettagli vedere la sezione DATI TECNICI.

NOTA: L'unità è preimpostata in fabbrica a una temperatura di 196°C (385°F) e un'impostazione del timer di 3:30. L'intervallo di temperatura dell'unità è di 104–218°C (220–425°F). L'intervallo di impostazione del timer dell'unità è di 00:10-10:00. Fare riferimento alle procedure descritte in questa sezione per apportare modifiche a queste impostazioni.

2. Assicurarsi che il gocciolatoio sia posizionato sulla parte inferiore della piastra di cottura.



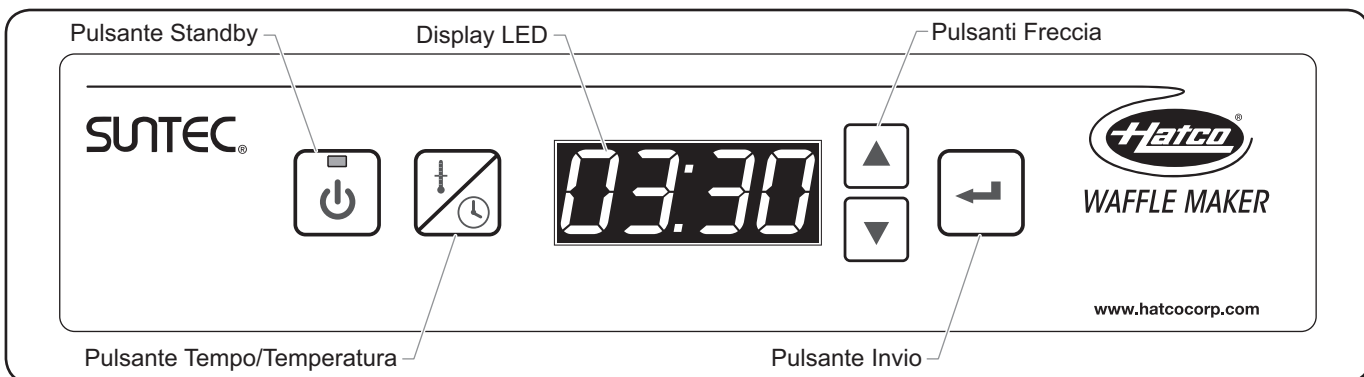
Installazione del gocciolatoio (RWM-1 nella figura)

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero diventare molto calde. Evitare contatti non necessari con l'unità.
- Evitare il contatto con le piastre di cottura durante il funzionamento. Entrambe le piastre sono molto calde.

continua...



Quadro di controllo

3. Spostare l'interruttore di accensione situato sulla parte posteriore dell'unità in posizione "I" (acceso) per accendere l'unità.

- Viene emesso un segnale acustico, il display LED lampeggia e la spia del pulsante  si illumina da verde a rosso.



4. Premere il pulsante  per accendere la cialdiera (modalità di funzionamento).

- Il pulsante  si accende di colore verde, il display LED mostra la temperatura corrente dell'unità e ha inizio il preriscaldamento.

5. Utilizzando la spazzola da cucina resistente al calore fornita, applicare uniformemente e con attenzione un olio a base di grasso antiadesivo su ciascuna piastra di cottura. Assicurarsi che il grasso raggiunga il fondo delle scanalature di ciascuna piastra.

6. Chiudere la cialdiera e attendere che l'unità si riscaldi per 30 minuti.

- Quando il preriscaldamento è completo (circa dieci minuti), vengono emessi tre brevi segnali acustici e il display LED mostrerà l'impostazione attuale del timer. Continuare per consentire all'unità di scaldarsi per 30 minuti interi, in modo da ungere le piastre.

7. Aprire la cialdiera e spargere la pastella per la cialda sulla parte inferiore della piastra di cottura. La quantità di pastella è determinata dal tipo di impasto e dalle dimensioni delle piastre di cottura.

8. Chiudere la cialdiera e premere il pulsante () per avviare il timer.

9. Quando la cottura è completa, vengono emessi diversi segnali acustici e sul display LED lampeggeranno degli zeri.

- Toccare il pulsante  per reimpostare il timer.

10. Aprire con cautela la cialdiera e rimuovere immediatamente la cialda usando un paio di pinze o un altro utensile adatto.

11. Gettare la cialda.

- La prima cialda dopo l'avvio assorbe l'eccesso di grasso e prepara la cialdiera per la cottura.

NOTA IMPORTANTE

Eseguire l'intera procedura di "Avvio" ogni volta che la cialdiera viene accesa. L'ingrassaggio delle piastre di cottura scartando la prima cialda sono punti importanti per garantire la qualità delle cialde e il funzionamento antiaderente.

Cottura delle cialde

1. Assicurarsi che il procedura di "avvio" sia stata completata.
2. Aprire la cialdiera e spargere la pastella per la cialda sulla parte inferiore della piastra di cottura. La quantità di pastella è determinata dal tipo di impasto e dalle dimensioni delle piastre di cottura.
3. Chiudere la cialdiera e premere il pulsante  per avviare il timer.

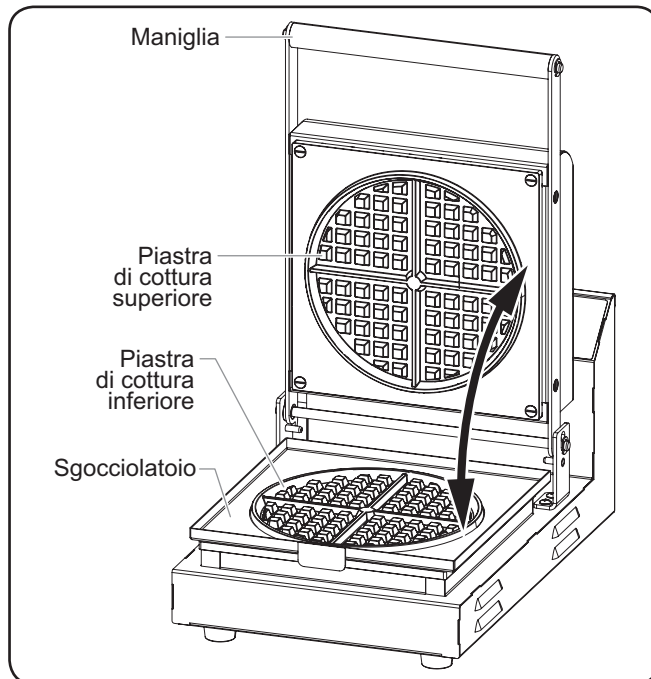
4. Quando il ciclo di cottura è completo, vengono emessi diversi segnali acustici e sul display LED lampeggeranno degli zeri.

- Toccare il pulsante  per reimpostare il timer.

5. Aprire con cautela la cialdiera e rimuovere immediatamente la cialda usando un paio di pinze o un altro utensile adatto.

6. Continuare a cuocere le cialde ripetendo i passaggi 2-5 di questa procedura.

- Se le cialde iniziano ad attaccarsi alle piastre di cottura, spruzzare leggermente le piastre di cottura superiori e inferiori con uno spray antiaderente per alimenti a base di olio. Continuare a spruzzare le piastre tra le cialde secondo le esigenze.



Cialdiera in posizione aperta (RWM-1 nella figura)

Spegnimento in standby

Utilizzare lo spegnimento in standby per mettere la cialdiera in standby durante lunghi periodi di inutilizzo.

1. Premere il pulsante  per arrestare il funzionamento e mettere l'unità in modalità di standby. La luce è rossa.

- Gli elementi riscaldanti e il display LED verranno spenti.

Spegnimento giornaliero

Utilizzare la seguente procedura per spegnere la cialdiera alla fine di ogni giornata.

1. Premere il pulsante  per arrestare il funzionamento e mettere l'unità in modalità di standby.
2. Spostare l'interruttore di accensione situato sulla parte posteriore dell'unità in posizione "O" (spento) per spegnere l'unità.
3. Eseguire la procedura "Pulizia quotidiana" descritta nella sezione Manutenzione del presente manuale.

Commutazione tra Fahrenheit e Celsius

1. Assicurarsi che l'unità sia in modalità di standby. Fare riferimento alla procedura "Spegnimento in standby" in questa sezione.
2. Premere e tenere premuto il pulsante  per tre secondi.
 - Il display LED visualizza "F" o "C" per indicare che l'unità di misura è attiva.

Modifica dell'impostazione della temperatura

NOTA: Se i pulsanti   non vengono premuti entro tre secondi durante la programmazione, l'unità torna a mostrare l'impostazione attuale del timer senza apportare alcuna modifica.

1. Con l'unità in modalità di funzionamento, premere il pulsante  .
 - Il display LED visualizza la temperatura impostata attualmente.
2. Premere il pulsante  o il pulsante  per aumentare o diminuire l'impostazione fino alla temperatura desiderata.
3. Dopo otto secondi di inattività:
 - L'unità accetta la nuova impostazione.
 - Il display LED cambia mostrando la temperatura attuale dell'unità fino a quando non raggiunge la nuova temperatura impostata.
4. Quando l'impostazione della temperatura è completa, il display LED mostrerà l'impostazione attuale del timer.

NOTA: L'unità funziona normalmente durante il periodo di adattamento della temperatura dopo aver cambiato il valore della temperatura impostata.

Modifica dell'impostazione del timer

NOTA: Se i pulsanti   non vengono premuti entro tre secondi durante la programmazione, l'unità torna a mostrare l'impostazione attuale del timer senza apportare alcuna modifica.

1. Con l'unità in modalità di funzionamento, premere il pulsante  due volte.
 - I due caratteri che rappresentano i "minuti" lampeggeranno sul display LED.
2. Premere il pulsante  o il pulsante  per aumentare o diminuire l'impostazione fino al numero di minuti desiderato.
3. Premere il pulsante  .
 - I due caratteri che rappresentano i "secondi" lampeggeranno sul display LED.
4. Premere il pulsante  o il pulsante  per aumentare o diminuire l'impostazione fino al numero di secondi desiderato.
5. Dopo otto secondi di inattività:
 - L'unità accetta la nuova impostazione.
 - Il display LED cambia per mostrare la nuova impostazione attuale del timer.

Informazioni generali

Le cialdiere Hatco sono progettate per offrire la massima durata e le migliori prestazioni con una manutenzione minima.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON** immergere in acqua né riempire con tale sostanza. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.
- Non lasciare che nessun liquido entri nell'unità.
- Affidare la riparazione dell'unità esclusivamente a personale qualificato. La riparazione da parte di personale non addetto può comportare il rischio di scossa elettrica o di ustione.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Il mancato uso di pezzi di ricambio originali di Hatco può esporre l'operatore a pericolose tensioni elettriche capaci di produrre scosse o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

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

AVVISO

Per le superfici in acciaio, usare solo detersivi e panni non abrasivi. Detersivi e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

Per pulire questa unità non utilizzare prodotti chimici aggressivi come candeggina, detersivi contenenti candeggina o detersivi per forno.

Pulire l'unità quotidianamente per prevenire i guasti e offrire un funzionamento igienico.

Pulizia giornaliera

Per preservare la finitura, oltre che per mantenere le prestazioni, si raccomanda di pulire l'unità quotidianamente.

⚠ AVVERTENZA

Sommergere o immergere nell'acqua l'unità la danneggia e rende nulla la garanzia.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE: Attendere che l'unità si raffreddi prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, regolazione o manutenzione.

1. Eseguire la procedura di "spegnimento giornaliero" descritta nella sezione FUNZIONAMENTO, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che l'unità si raffreddi completamente.
2. Spazzolare o pulire completamente briciole, olio, ecc. da entrambe le piastre di cottura sul contenitore di gocciolamento.
3. Rimuovere, svuotare e pulire il contenitore di gocciolamento.
 - a. Lavare il vassoio con acqua calda e detersivo delicato. Risciacquare con acqua.
 - b. Lasciare asciugare il vassoio all'aria o asciugarlo con un panno morbido.
4. Pulire le piastre di cottura con un panno umido non abrasivo. Asciugare con un panno umido non abrasivo.
5. Pulire tutti i componenti nelle zone della cerniera e della maniglia con un panno umido non abrasivo. Asciugare con un panno umido non abrasivo.
6. Pulire tutte le superfici esterne dell'unità con un panno non abrasivo inumidito in acqua tiepida e sapone neutro. Le macchie ostinate possono essere eliminate con un detersivo non abrasivo per acciaio inox. Pulire le aree più difficili da raggiungere con uno spazzolino e un detersivo delicato.
7. Pulire bene l'unità usando un panno imbevuto solo con acqua calda.
8. Asciugare l'unità con un panno pulito, asciutto e non abrasivo.
9. Utilizzando una spazzola da cucina resistente al calore, applicare uniformemente su ciascuna piastra di cottura un olio a base di grasso antiadesivo. Assicurarsi che il grasso raggiunga il fondo delle scanalature di ciascuna piastra.
10. Rimontare il vassoio di gocciolamento.

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
Unità accesa, ma non calda.	Unità in modalità di standby.	Premere il pulsante  per accendere la cialdiera. La spia del pulsante sarà verde.
	Elementi riscaldanti difettosi.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
	Controller della temperatura difettoso.	
Unità non abbastanza calda.	Temperatura impostata troppo bassa.	Aumentare la temperatura impostata.
	Elementi riscaldanti difettosi.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
Unità non funzionante.	Unità spenta.	Rivedere il paragrafo "Utilizzo dell'unità" nella sezione FUNZIONAMENTO di questo manuale.
	Unità non collegata all'alimentazione.	Collegare correttamente l'unità all'alimentazione.
	Interruttore di circuito scattato.	Resettare l'interruttore di circuito. Se l'interruttore di protezione continua a scattare, per assistenza contattare un tecnico di assistenza autorizzato o Hatco.
	Controller della temperatura difettoso.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

Codici di errore

I seguenti codici di errore possono apparire sul display digitale per segnalare un errore nelle condizioni di funzionamento dell'unità.

E1 = La temperatura del sensore di temperatura della scheda di controllo è eccessiva. Spegnerne l'unità e lasciarla raffreddare. Accertarsi che le aperture di ventilazione sull'unità non siano bloccate. Riavviare l'unità. Se il problema continua, contattare un tecnico di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere supporto.

E2 = Il sensore di temperatura della piastra di cottura è fuori dell'intervallo di funzionamento. Se il circuito di rilevamento della piastra misura una temperatura inferiore a 10°C (50°F) o superiore a 260°C (500°F), l'unità si arresta. Spegnerne l'unità e lasciarla raffreddare. Riavviare l'unità. Se il problema continua, contattare un tecnico di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere supporto.

Domande sulla risoluzione dei problemi?

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

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve confermare la data di acquisto del prodotto registrando il prodotto con Hatco o per mezzo di altri sistemi accettati da Hatco a sua totale discrezione.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

a) Due (2) anni di garanzia per le parti:

Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore, rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Elementi termostrisce (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HW e HWB (con protezione di metallo)

b) Cinque (5) anni di garanzia per le parti:

Serbatoi 3CS e FR

c) Dieci (10) anni di garanzia per le parti:

Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas

d) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:

Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, lampadine xenon, tubi LED, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

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

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

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

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

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

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

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

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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar.....	61	Werking	66
Inleiding.....	61	Algemeen	66
Belangrijke Veiligheidsinformatie.....	62	Bedieningspaneel	66
Modelbeschrijving	63	Het apparaat bedienen.....	66
Modelaanduiding	64	Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius	68
Specificaties.....	64	De temperatuurstellingen wijzigen.....	68
Stekkerconfiguraties	64	De timer-instellingen wijzigen.....	68
Tabel met elektrische gegevens	64	Onderhoud	69
Afmetingen	64	Algemeen	69
Installatie.....	65	Dagelijks schoonmaken.....	69
Algemeen	65	Oplossen van Problemen	70
		Internationale Beperkte Garantie	71
		Informatie over Garantieservice	71

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (het typeplaatje bevindt zich op de achterkant van het apparaat), de spanning en de aankoopdatum van uw apparaat in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

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

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

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correcte verwijdering van dit product

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

INLEIDING

Met de wafelijzers van Hatco bakt u continu wafels van topkwaliteit. Deze wafelijzers zijn geschikt voor gebruik in commerciële keukens, bakdemonstraties en bij buffetten. Dankzij de instelbare timer en temperatuur kunt u met diverse soorten beslag wafels van topkwaliteit bakken. De unieke verwarmingselementen zorgen ervoor dat de warmte tijdens het bakken over de gehele bakplaat wordt verdeeld, zodat elke wafel gelijkmatig wordt gebakken.

De wafelijzers van Hatco zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en testen in de praktijk. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elk apparaat wordt grondig gekeurd en getest vóór verzending.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, veiligheid en bediening van wafelijzers. Hatco adviseert dat u voor het installeren of gebruiken van een apparaat alle voorschriften leest die in deze handleiding zijn opgenomen over de installatie, de veiligheid en het gebruik.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG

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

ATTENTIE

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



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

⚠ WAARSCHUWING**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

- Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.
- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.
- NIET onderdompelen of met water verzadigen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- Laat geen vloeistoffen in het apparaat lopen.
- Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.
- Voorkom dat de stroomkabel over de rand van het werkblad hangt.
- Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen.
- Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als geen authentieke Hatco vervangingsonderdelen worden gebruikt kunnen de gebruikers van het apparaat aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld met elektrische schokken of brandwonden tot gevolg. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

⚠ WAARSCHUWING**BRANDGEVAAR:**

- Plaats het apparaat op ten minste 51 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Blokkeer de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat niet. Het apparaat kan vlam vatten of slecht functioneren.

ONTPLOFFINGSGEVAAR: Benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen mogen niet in de buurt van dit of een ander apparaat worden opgeslagen of gebruikt.

Zorg ervoor dat alle bedieners weten hoe ze het apparaat veilig en correct moeten gebruiken.

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

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.

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

⚠ VOORZICHTIG**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:**

- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Voorkom onnodig contact met het apparaat.
- Raak de bakplaten niet aan tijdens het gebruik. Beide platen zijn heet.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u dit reinigt, aanpassingen of onderhoud uitvoert.

Plaats het apparaat op de juiste werkbladhoogte in een zone waar u praktisch kunt werken. De locatie moet waterpas zijn en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat en de inhoud te dragen.

ATTENTIE

Plaats het apparaat niet in een ruimte met extreme temperaturen of met vet van barbecues, friteuses, enz. Extreme temperaturen en vet kunnen het apparaat beschadigen.

ATTENTIE

De Hatco-garantie dekt geen schade aan materiaal van het werkblad veroorzaakt door warmte die opgewekt wordt door Hatco-apparatuur. Neem contact op met de fabrikant van het materiaal van het werkblad voor informatie over de toepassing.

Gebruik geen agressieve chemicaliën zoals bleek, reinigingsmiddelen met bleek of ovenreinigers om dit apparaat te reinigen.

Gebruik voor stalen oppervlakken uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik, NIET voor huishoudelijk gebruik.

Reinig het apparaat dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek hygiënisch te houden.

MODELBSCHRIJVING**Alle Modellen**

De wafelijzers van Hatco bestaan uit een eenvoudig te reinigen roestvrijstalen frame en aluminium bakplaten. Er zijn bakplaten verkrijgbaar voor zowel standaard als Belgische wafels. Met de bakplaten voor standaard wafels kunt u wafels bakken met een diameter van 178 mm (7") en 16 mm (5/8") dik. Met de bakplaten voor standaard wafels kunt u wafels bakken met een diameter van 178 mm (7") en 25 mm (1") dik.

De apparaten zijn voorzien van een aan/uit-schakelaar aan de achterzijde, een multifunctioneel bedieningspaneel en een verwijderbare lekbak. Alle apparatuur zijn voorzien van een in de fabriek gemonteerde stroomkabel van 1829 mm (6') met stekker.

Modellen RWM-1 en RWM-1B

Deze modellen zijn enkele wafelijzers die kunnen worden uitgerust met ronde bakplaten voor standaard of Belgische wafels.

Modellen RWM-2 en RWM-2B

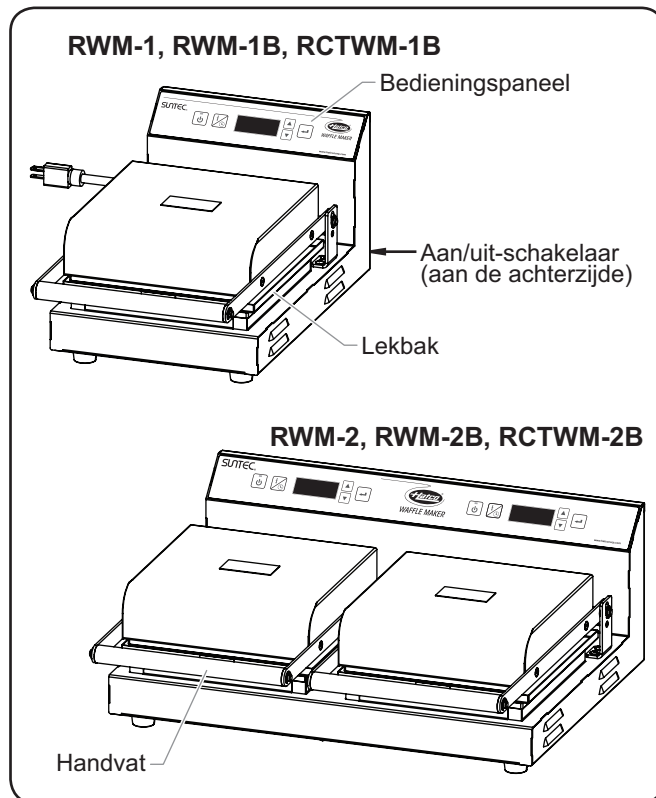
Deze modellen zijn dubbele wafelijzers die kunnen worden uitgerust met ronde bakplaten voor standaard of Belgische wafels.

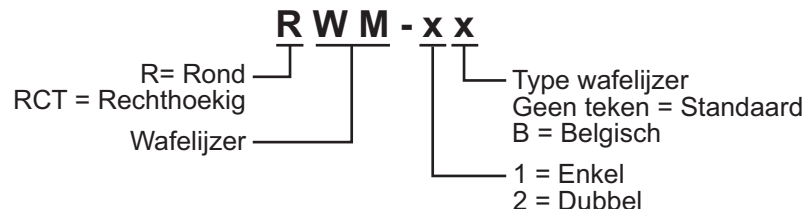
Model RCTWM-1B

Dit model is een enkel wafelijzer met rechthoekige bakplaten voor Belgische wafels.

Model RCTWM-2B

Dit model is een dubbel wafelijzer met rechthoekige bakplaten voor Belgische wafels.





SPECIFICATIES

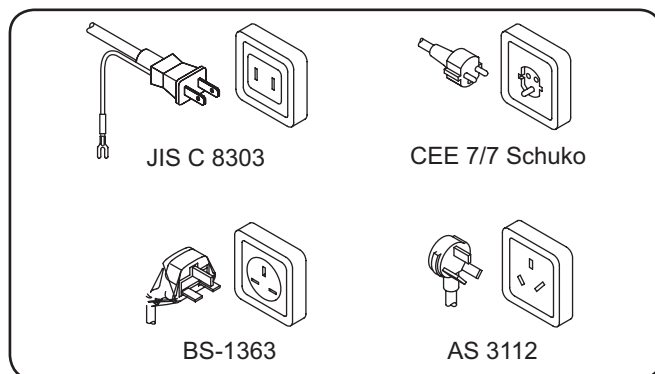
Stekkerconfiguraties

De apparaten worden met een op de fabriek geïnstalleerd elektriciteitsnoer met stekker geleverd. Stekkers worden geleverd volgens de toepassingen.

⚠ WAARSCHUWING

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

OPMERKING: Het typeplaatje bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en voor verificatie van de elektrische vereisten van het model.



Stekkerconfiguraties

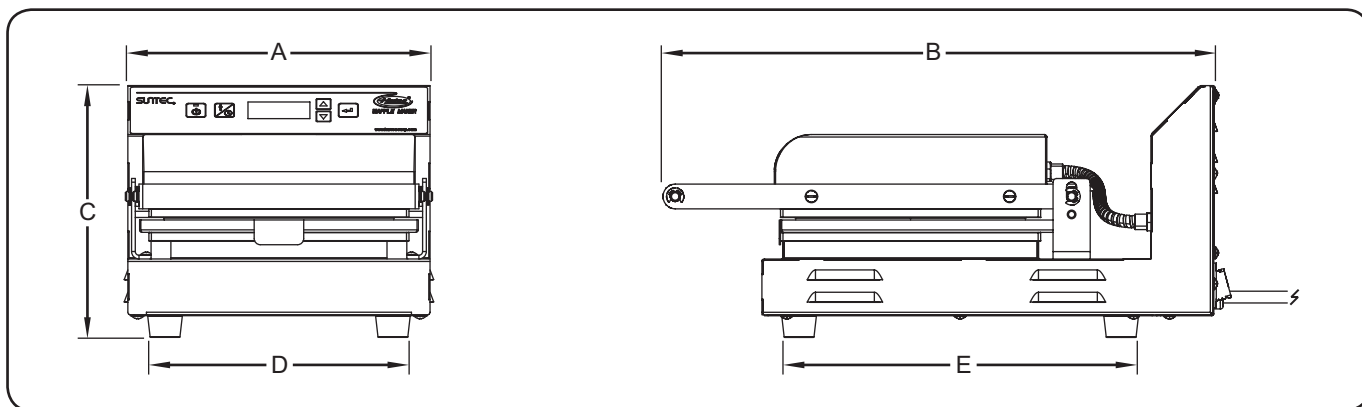
OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Gewicht toestel
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	100	740	7.4	JIS C 8303	7 kg (16 lbs.)
	220	823	3.7	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	900	3.9		
	240	980	4.0		
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	100	1480	14.8	JIS C 8303	15 kg (33 lbs.)
	220	1647	7.5	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
	230	1800	7.8		
	240	1960	8.2		

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes(D)	Diepte tussen buitenkant pootjes(E)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 mm (9-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 mm (19-5/8")	449 mm (17-11/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



INSTALLATIE

Algemeen

De wafelijzers van Hatco worden met alle onderdelen gemonteerd en gebruiksklaar verstuurd. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan het apparaat te voorkomen. De volgende installatieprocedure dient te worden uitgevoerd vóór het aansluiten van de elektriciteit en het bedienen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING

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

BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 51 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
 - Blokkeer de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat niet. Het apparaat kan vlam vatten of slecht functioneren.
1. Controleer de het karton op duidelijk zichtbare transportschade. Neem bij schade direct contact op met het vervoersbedrijf. **VOORZICHTIG! Stop! Gebruik het apparaat niet wanneer dit beschadigd is. Neem contact op met Hatco voor hulp.**
 2. Neem het apparaat en eventueel losse onderdelen/accessoires uit het karton. De volgende losse onderdelen worden meegeleverd bij elk wafelijzer
 - Reinigingsborstel

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

3. Haal de tape en beschermende verpakking van alle oppervlakken van het apparaat.
 - Verwijder alle beschermende folie van de roestvrijstalen oppervlakken.

4. Controleer het apparaat op transportschade, zoals deuken in de behuizing of kapotte handgrepen. Neem bij schade direct contact op met het vervoersbedrijf. **VOORZICHTIG! Stop! Gebruik het apparaat niet wanneer dit beschadigd is. Neem contact op met Hatco voor hulp**

⚠ VOORZICHTIG

Plaats het apparaat op de juiste werkbladhoogte in een zone waar u praktisch kunt werken. De locatie moet waterpas zijn en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat en de inhoud te dragen.

ATTENTIE

Plaats het apparaat niet in een ruimte met extreme temperaturen of met vet van barbecues, friteuses, enz. Extreme temperaturen en vet kunnen het apparaat beschadigen.

De Hatco-garantie dekt geen schade aan materiaal van het werkblad veroorzaakt door warmte die opgewekt wordt door Hatco-apparatuur. Neem contact op met de fabrikant van het materiaal van het werkblad voor informatie over de toepassing.

5. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.
 - Plaats het apparaat in een ruimte waar de omgevingstemperatuur constant is en minstens 21°C bedraagt. Vermijd ruimten waar er veel luchtbeweging of toch is (bv.: naast afzuigventilatoren/afzuigkappen en airconditioningleidingen).
 - Zorg ervoor dat het apparaat op een hoogte en een plaats staat waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt.
 - Zorg ervoor dat het oppervlak waar het apparaat op rust waterpas staat en sterk genoeg is om het gewicht van het apparaat en de voedingswaren te kunnen dragen.
 - Zorg ervoor dat alle pootjes op de onderkant van het apparaat stevig op het dragende oppervlak rusten.

Algemeen

De wafelijzers van Hatco zijn ontworpen voor bedieningsgemak en veelzijdigheid. Volg onderstaande informatie en procedures om het wafelijzer te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE** voor u dit apparaat bedient.

Controlebord

Hieronder worden de bedieningselementen voor het gebruik van het wafelijzer beschreven. De bedieningselementen bevinden zich op het bedieningspaneel en aan de achterzijde van het apparaat.

Aan/uit-schakelaar

De enkele aan/uit-schakelaar bepaalt het vermogen van het apparaat. Deze bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. Gebruik de aan/uit-schakelaar om het apparaat dagelijks of voor een langere periode uit te schakelen.

Led-display

Op het led-display worden de tijd, de temperatuur en foutcodes voor het wafelijzer weergegeven.



Stand-bytoets

Met de verlichte stand-bytoets () kunt u wisselen tussen de bedrijfsmodus en stand-bymodus. Gebruik de stand-bymodus om het apparaat gedurende een korte periode uit te schakelen.

- In de stand-bymodus is het lampje rood.
- In de bedrijfsmodus is het lampje groen.



Tijd-/temperatuurtoets

Met de tijd-/temperatuurtoets () kunt u op het led-display door de temperatuur- en tijdsinstellingen bladeren.



Pijltoetsen

Met de pijltoetsen () kunt u de tijds- en temperatuurinstellingen wijzigen.

- Druk op de -toets om een tijds- of temperatuurinstelling te verhogen.
- Druk op de -toets om een tijds- of temperatuurinstelling te verlagen.



Enter-toets

Met de Enter-toets () kunt u een bakcyclus starten en de timer resetten wanneer een cyclus is voltooid.

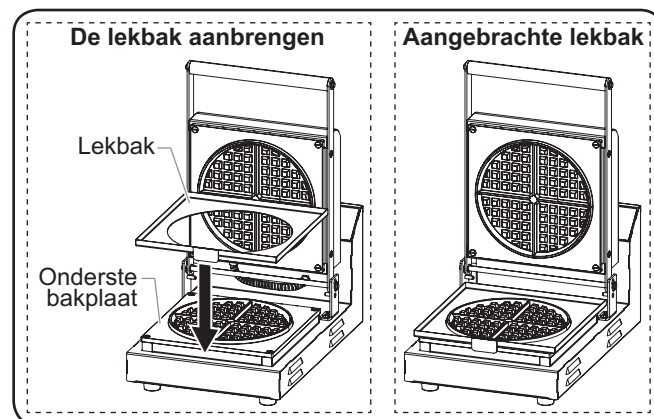
Het apparaat bedienen

Opstarten

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact van de juiste spanning en grootte, en met de juiste stekkerconfiguratie. Zie SPECIFICATIES voor details.

OPMERKING: Het apparaat is in de fabriek ingesteld op een temperatuur van 196 °C (385°F) en een timerinstelling van 3:30. Het temperatuurbereik van het apparaat is 104 – 218°C (220 – 425°F). Het bereik voor de timerinstelling van het apparaat is 00:10 – 10:00. Raadpleeg de procedures in dit gedeelte om deze instellingen aan te passen.

2. Zorg ervoor dat de lekbak is aangebracht op de onderste bakplaat.



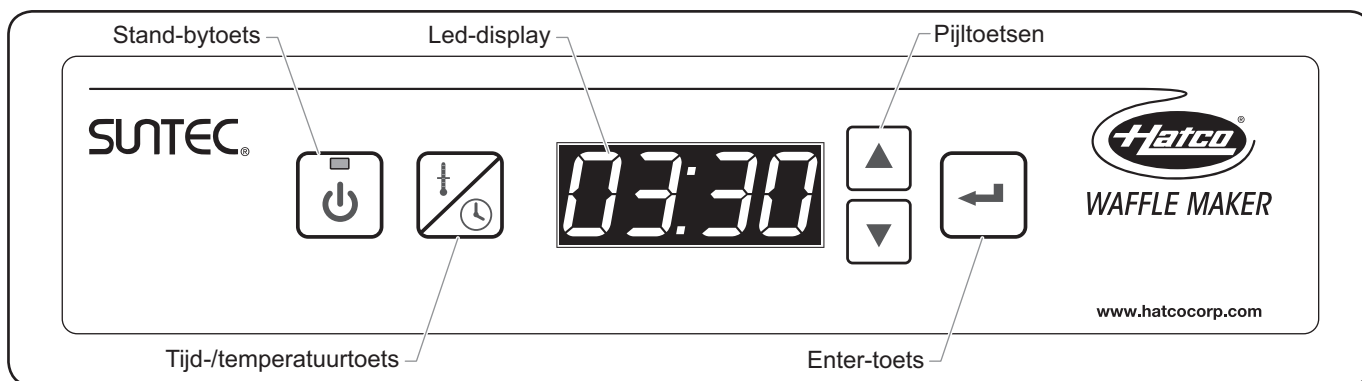
De lekbak plaatsen (RWM-1 afgebeeld)

⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Voorkom onnodig contact met het apparaat.
- Raak de bakplaten niet aan tijdens het gebruik. Beide platen zijn heet.

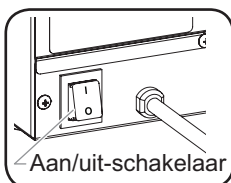
vervolg...



Controlebord

3. Zet de aan/uit-schakelaar aan de achterzijde van het apparaat in de stand 'I' (aan) om het apparaat in te schakelen.

- Er klinkt een piepje, het led-display knippert en de kleur van het lampje in de  toets verandert van groen naar rood.



4. Druk op de  -toets om het wafelijzer in te schakelen (bedrijfsmodus).

- Het  lampje in de toets wordt groen, het led-display toont de huidige temperatuur van het apparaat en het voorverwarmen wordt gestart.

5. Gebruik met de meegeleverde hittebestendige bakkwast een niet-plakkend bakvet op oliebasis gelijkmatig aan op elke bakplaat. Zorg ervoor dat het bakvet volledig in de groeven van elke bakplaat loopt.

6. Sluit het wafelijzer en laat het apparaat 30 minuten opwarmen.

- Wanneer het voorverwarmen is voltooid (na ca. 10 minuten), klinken er drie korte piepjes en wordt de huidige timerinstelling op het led-display weergegeven. Laat het apparaat gedurende de volle 30 minuten opwarmen, zodat de bakplaten goed zijn ingevet.

7. Maak het wafelijzer open en verdeel het wafelbeslag over de onderste bakplaat. De hoeveelheid beslag is afhankelijk van het soort beslag en de grootte van de bakplaten.

8. Sluit het wafelijzer en druk op de  -toets om de timer te starten.

9. Wanneer de wafels klaar zijn, klinken er diverse piepjes en worden op het led-display knipperende nullen weergegeven.

- Druk op de  -toets om de timer te resetten.

10. Maak het wafelijzer voorzichtig open en verwijder de wafel direct van de bakplaat met een tang of ander geschikt keukengerei.

11. Gooi de wafel weg.

- De eerste wafel die wordt gebakken nadat het wafelijzer is opgewarmd, neemt het overtollige bakvet op. Het wafelijzer is nu klaar voor gebruik.

BELANGRIJKE OPMERKING

Voer de volledige procedure "Ingebruikname" uit telkens wanneer het wafelijzer wordt ingeschakeld. Om wafels van topkwaliteit te garanderen en te voorkomen dat het beslag aan de bakplaten plakt, is het belangrijk dat de bakplaten worden ingevet en de eerste wafels worden weggegooid.

Wafels bakken

1. Zorg ervoor dat de procedure "Ingebruikname" is uitgevoerd.
2. Maak het wafelijzer open en verdeel het wafelbeslag over de onderste bakplaat. De hoeveelheid beslag is afhankelijk van het soort beslag en de grootte van de bakplaten.
3. Sluit het wafelijzer en druk op de  -toets om de timer te starten.

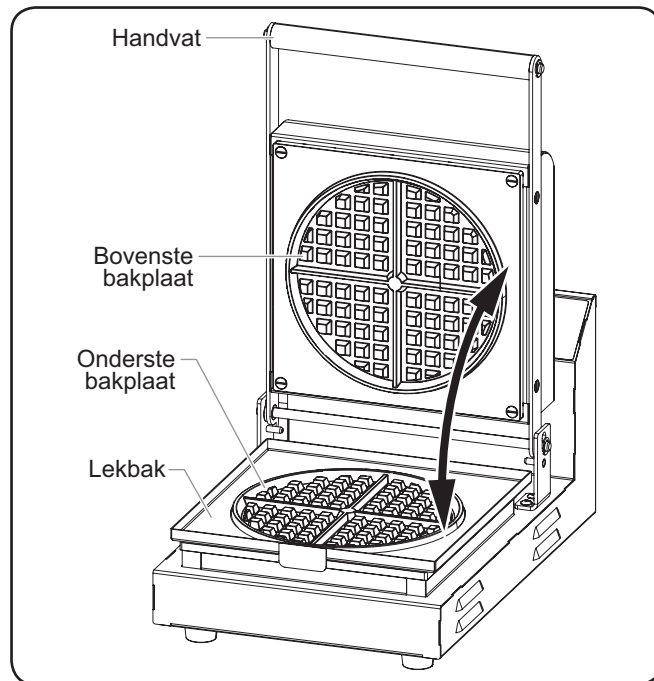
4. Wanneer de wafels klaar zijn, klinken er diverse piepjes en worden op het led-display knipperende nullen weergegeven.

- Druk op de  -toets om de timer te resetten.

5. Maak het wafelijzer voorzichtig open en verwijder de wafel direct van de bakplaat met een tang of ander geschikt keukengerei.

6. Volg stappen 2–5 van deze procedure opnieuw om volgende wafels te bakken.

- Als de wafels aan de bakplaten beginnen te plakken, vet de bovenste en onderste bakplaat dan licht in met een bakspray op oliebasis. Spray de bakplaten zo vaak als nodig in.



Wafelijzer in geopende stand (RWM-1 afgebeeld)

Afsluiten naar stand-bymodus

Gebruik Afsluiten naar stand-bymodus om het wafelijzer in stand-by te zetten als het gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

1. Druk op de  -toets om het bakken te stoppen en het apparaat in de stand-bymodus te zetten. Het lampje is rood.

- De verwarmingselementen en het led-display worden uitgeschakeld.

Dagelijkse uitschakeling

Volg de volgende procedure om het wafelijzer aan het einde van de dag uit te schakelen.

1. Druk op de  -toets om het bakken te stoppen en het apparaat in de stand-bymodus te zetten.

2. Zet de aan/uit-schakelaar aan de achterzijde van het apparaat in de stand 'O' (uit) om het apparaat uit te schakelen.

3. Voer de procedure voor "Dagelijkse reiniging" uit die wordt beschreven in het onderhoudshoofdstuk van deze handleiding.

Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius

1. Zorg dat het apparaat in de stand-bymodus staat. Raadpleeg de procedure 'Afsluiten naar stand-bymodus' in deze sectie.
2. Druk op de  -toets en houd deze drie seconden ingedrukt.
 - Op het led-display wordt "F" of "C" weergegeven ter indicatie van de actieve temperatuureenheid.

De temperatuurinstellingen wijzigen

OPMERKING: Als de   -toetsen tijdens het programmeren niet binnen drie seconden worden ingedrukt, geeft het apparaat weer de huidige timerinstelling weer zonder dat er wijzigingen zijn opgeslagen.

1. Druk wanneer de bedrijfsmodus is ingeschakeld op de  -toets.
 - Op het led-display wordt de huidige ingestelde temperatuur weergegeven.
2. Druk op de  of  -toets om de instelling te verhogen of te verlagen tot de gewenste temperatuurwaarde.
3. Na acht seconden van inactiviteit:
 - Het apparaat accepteert de nieuwe instelling.
 - Op het led-display wordt nu de huidige temperatuur van het apparaat weergegeven terwijl het apparaat opwarmt tot de nieuw ingestelde temperatuur.
4. Wanneer de temperatuurinstelling is gewijzigd, en wordt de huidige timerinstelling op het led-display weergegeven.

OPMERKING: Na het wijzigen van de temperatuurinstelling werkt het apparaat normaal tijdens het opwarmen tot de nieuw ingestelde temperatuur.

De timer-instellingen wijzigen

OPMERKING: Als de   -toetsen tijdens het programmeren niet binnen drie seconden worden ingedrukt, geeft het apparaat weer de huidige timerinstelling weer zonder dat er wijzigingen zijn opgeslagen.

1. Druk wanneer de bedrijfsmodus is ingeschakeld twee keer op de  -toets.
 - Op het led-display knipperen de twee tekens die de minuten vertegenwoordigen.
2. Druk op de  of  -toets om de instelling te verhogen of te verlagen tot het gewenste aantal minuten.
3. Druk op de  -toets.
 - Op het led-display knipperen de twee tekens die de seconden vertegenwoordigen.
4. Druk op de  of  -toets om de instelling te verhogen of te verlagen tot het gewenste aantal seconden.
5. Na acht seconden van inactiviteit:
 - Het apparaat accepteert de nieuwe instelling.
 - Op het led-display wordt nu de nieuwe timerinstelling weergegeven.

Algemeen

De wafelijzers van Hatco zijn ontworpen voor een maximale duurzaamheid en prestaties met een minimum aan onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- NIET onderdompelen of met water verzadigen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- Laat geen vloeistoffen in het apparaat lopen.
- Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als geen authentieke Hatco vervangingsonderdelen worden gebruikt kunnen de gebruikers van het apparaat aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld met elektrische schokken of brandwonden tot gevolg. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

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

ATTENTIE

Gebruik voor stalen oppervlakken uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

Gebruik geen agressieve chemicaliën zoals bleek, reinigingsmiddelen met bleek of ovenreinigers om dit apparaat te reinigen.

Reinig het apparaat dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek hygiënisch te houden.

Dagelijks schoonmaken

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te behouden, raden wij aan om het apparaat dagelijks te reinigen.

ATTENTIE

Als het apparaat in water wordt ondergedompeld of met water wordt doordrenkt, wordt het apparaat beschadigd en is de productgarantie nietig.

VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Laat het apparaat afkoelen voordat u dit reinigt, aanpassingen of onderhoud uitvoert.

1. Voer de dagelijkse procedure 'uitschakeling' in de sectie **BEDIENING** uit. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Borstel of veeg alle kruimels, olie, enz. van beide bakplaten in de druipbak.
3. Verwijder, leeg en reinig de lekbak.
 - a. Reinig de lekbak met warm water en een mild reinigingsmiddel. Spoel met water.
 - b. Laat de lekbak aan de lucht drogen of droog af met een zachte doek.
4. Reinig de bakplaten met een niet-schurende, vochtige doek. Droog af met een niet-schurende, droge doek.
5. Reinig alle onderdelen rond de scharnieren en de handgreep met een niet-schurende, vochtige doek. Droog af met een niet-schurende, droge doek.
6. Reinig alle buitenoppervlakken van het apparaat met een niet-schurende doek met warm water en milde zeep. Verwijder hardnekkige vlekken met een goed reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Reinig moeilijk te bereiken plekken met een kleine borstel en milde zeep.
7. Reinig het apparaat grondig met een niet-schurende doek die enkel met warm water vochtig gemaakt is.
8. Droog het apparaat af met een droge, niet-schurende doek.
9. Breng met een hittebestendige invetkwast een niet-plakkend bakvet op oliebasis gelijkmatig aan op elke bakplaat. Zorg ervoor dat het bakvet volledig in de groeven van elke bakplaat loopt.
10. Plaats de lekbak terug.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende Maatregel
Apparaat "ingeschakeld", maar geen verwarming.	Apparaat in stand-bymodus.	Druk op de  -toets om het wafelijzer in te schakelen. Het lampje in de toets wordt groen.
	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.
	Temperatuurregelaar is defect.	
Apparaat niet warm genoeg.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de ingestelde temperatuur.
	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.
Apparaat werkt helemaal niet.	Apparaat niet ingeschakeld.	Raadpleeg "Het apparaat bedienen" in de sectie BEDIENING van deze handleiding.
	Apparaat niet aangesloten.	Voorzie het apparaat van de juiste stroomtoevoer.
	Stroomonderbreker uitgeschakeld.	Stel de stroomonderbreker opnieuw in. Als de stroomonderbreker blijft vastlopen, neem dan contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.
	Temperatuurregelaar is defect.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.

Foutcodes

De volgende foutcodes kunnen zichtbaar worden op het digitale display om een fout in de werking van het apparaat aan het geven.

E1 = Oververhitting van printplaat van temperatuursensor. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van het apparaat niet zijn geblokkeerd. Start het apparaat opnieuw op. Neem contact op met een erkende onderhoudsvertegenwoordiger of Hatco voor hulp als de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

E2 = Werkbereik van de temperatuursensor van de bakplaat is overschreden. Wanneer het sensorcircuit van de plaat een temperatuur meet die lager is dan 10°C (50°F) of hoger is dan 260°C (500°F), wordt het apparaat uitgeschakeld. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Start het apparaat opnieuw op. Neem contact op met een erkende onderhoudsvertegenwoordiger of Hatco voor hulp als de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Vragen over het oplossen van problemen?

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

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De koper van het product moet de aankoopdatum valideren door het product te registreren bij Hatco of door andere bevredigende middelen naar Hatco's eigen goeddunken.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

- Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)
- Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
- Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
- Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)
- Uitstalverwarmingselementen (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Ingebouwde elementen van warmhoudketel — HW- en HWB-serie (met metalen bekleding)

b) Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

- 3CS- en FR-tanks

c) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

- Extra elektrische boilers
- Extra gasboilers

d) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

- Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPliceEERD, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPliceEERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, xenongloeilampen, LED-buizen, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmingsvoorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevriezing, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuzen van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantieperiode waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent "opgewerkt" een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERIVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPoreERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

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

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

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

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

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

De Hatco dealer zal het volgende doen:

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

Problemen buiten de garantie

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

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

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

(GB)	Symbol Identification
(ES)	Identificación de los símbolos
(FR)	Identification de Symbole
	Caution — Hot Surface Precaución: superficie caliente Attention - Surface Chaude
	Power ON Encendido Puissance Sur
	Power OFF Apagado Hors Tension
	Standby En espera Veille
	Protective Earth Ground Puesta a tierra protectora La Terre de Protection
	Earth Ground Puesta a tierra Mise à la Terre
	Equipotential Ground Masa equipotencial Rez de Potentiel
	Alternating Current Corriente alterna Courant Alternatif
	Phase Fase Phase
	Water Fill, Low Water Llenado de agua, bajo nivel de agua Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau
	Humidity, Humidity Cycle Humedad, ciclo de humedad Humidité, Cycle Humidité

(DE)	Symbolerklärung
(IT)	Identificazione del simbolo
(NL)	Uitleg bij de symbolen
	Achtung – Heiße Oberfläche Attenzione: superficie calda Let op: heet oppervlak
	Einschalten Acceso Ingeschakeld
	Ausschalten Spento Uitgeschakeld
	Standby Standby Standby
	Schutzerde Messa a terra protettiva Beschermdende aarding
	Erde Messa a terra Aarding
	Erdung mit Potenzialausgleich Terra equipotenziale Vereffeningsleiding
	Wechselstrom Corrente alternata Wisselstroom
	Phase Fase Fase
	Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig Riempire con acqua, acqua insufficiente Water bijvullen, laag waterpeil
	Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus Umidità, ciclo di umidità Vochtigheid, bevochtigingscyclus

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