

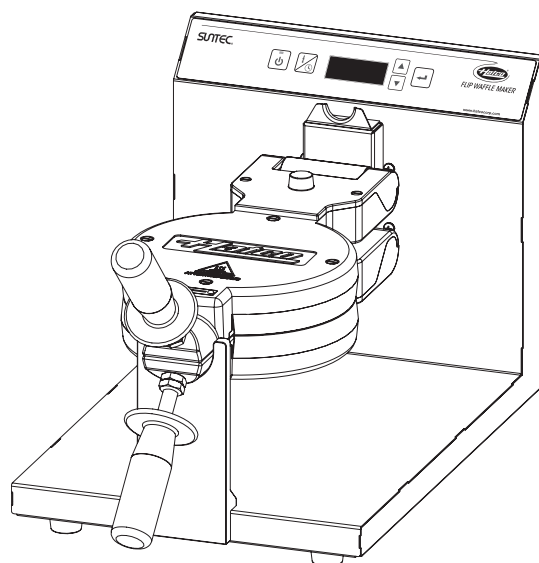


Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Flip Waffle Maker

FWM Series

Installation and Operating Manual For € and Non € Models



Drehbares Waffeleisen Serie FWM (DE) Installations- und Bedienungshandbuch P 13 Registrieren Sie sich online!	Gofrera Flip Serie FWM Manual de Instalación y Operación (ES) P 24 Regístrese en línea!
Gaufrier rotatif Série FWM (FR) Manuel d'installation et d'utilisation P 35 S'inscrire en ligne!	Piastra per cialde girevole Serie FWM Manuale per l'installazione e l'uso (IT) P 46 Registratevi online!
Draaibaar wafelijzer Serie FWM (NL) Handleiding voor Installatie en Bediening P 57 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 Chart.....	5	Locking/Unlocking the Settings.....	9
Dimensions.....	5	Maintenance	10
Installation	6	General.....	10
General.....	6	Daily Cleaning.....	10
		Troubleshooting Guide	11
		Service Information	11
		International Limited Warranty	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 Flip 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 Flip 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 Flip 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.

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



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

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

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).
- 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**

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.

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 2" (51 mm) 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.

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.

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.

NOTICE

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.

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

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

NOTICE

Do not use metal utensils on Teflon® coated surfaces. Scratching will occur. Use high heat-rated plastic and silicone utensils only. Damage to heated surface caused by misuse is not covered under warranty.

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

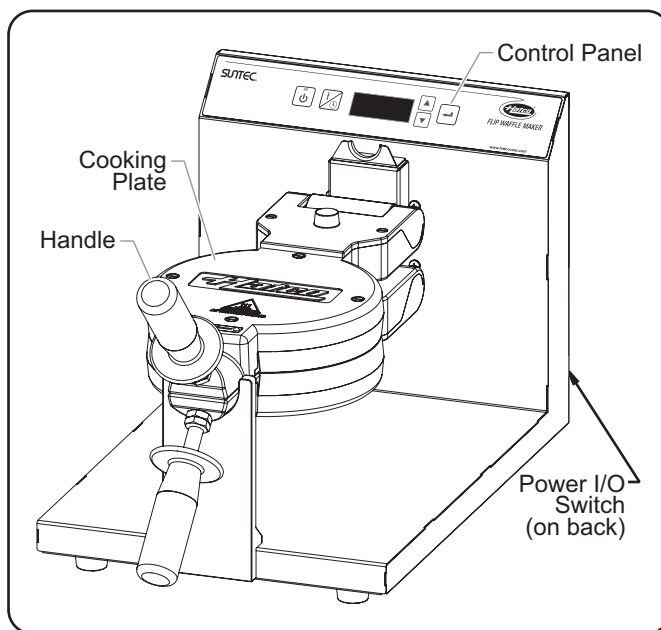
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

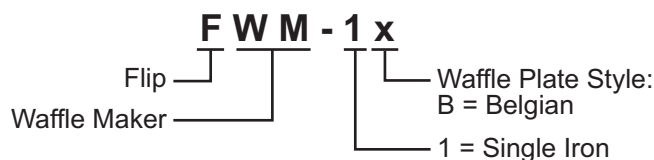
Hatco Flip Waffle Makers consist of an easy-to-clean stainless steel frame and Teflon®-coated, aluminum cooking plates. The cooking plates are round, with plates available for either standard Belgian-style waffles or mini Belgian waffles. The Belgian-style cooking plates produce waffles that are 178 mm (7") in diameter and 32 mm (1-1/4") thick. The mini Belgian waffle plates produce four mini waffles, each being 76 mm (3") in diameter and 32 mm (1-1/4") thick.

The units feature a Power I/O (on/off) switch on the back, a multi-function control panel, and a 180° swivel mechanism that provides even distribution of waffle batter. All units are equipped with a factory attached 1829 mm (6') power cord and plug.



Model FWM-1B

MODEL DESIGNATION



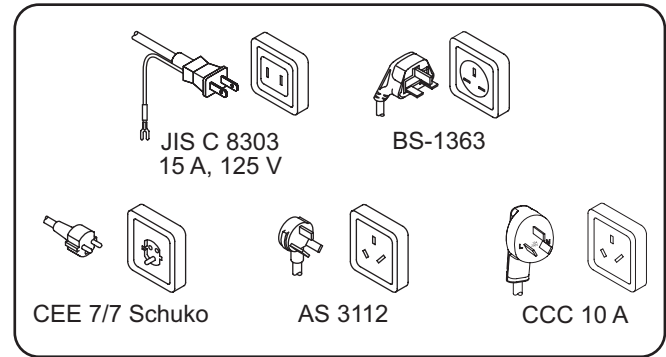
Plug Configurations

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: Receptacle not supplied by Hatco.



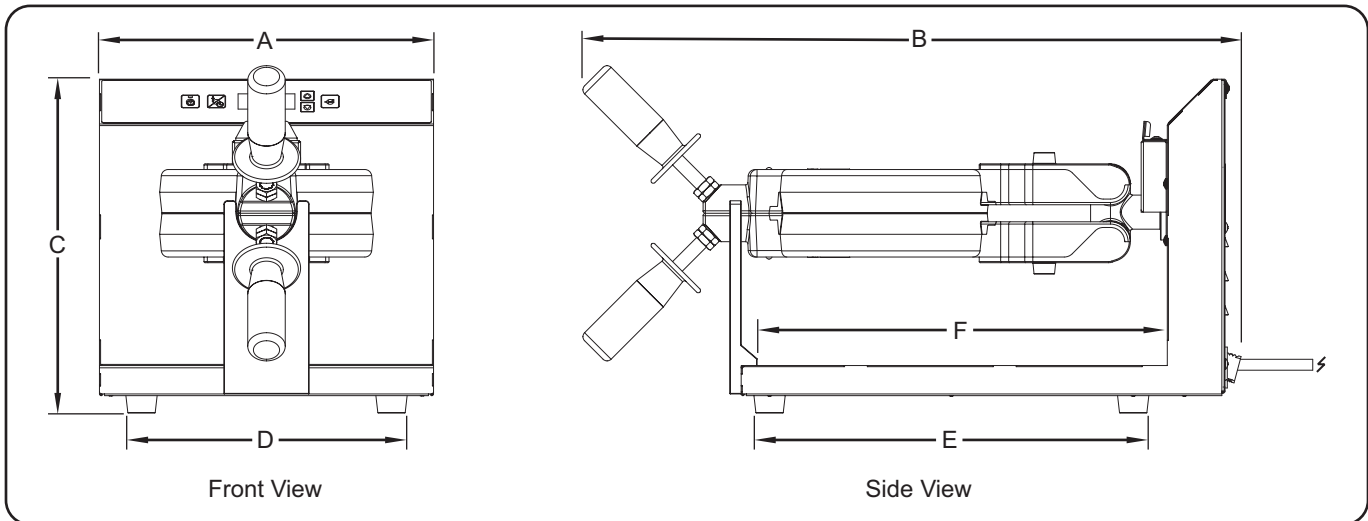
Plug Configurations

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
FWM-1B	100 V	1350 W	13.5 A	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220 V	1235 W	5.7 A	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230 V	1350 W	5.9 A		
	240 V	1470 W	6.2 A		

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Base Depth (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



General

Hatco Waffle Makers are shipped with most components installed and ready for use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit. The following installation/assembly 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).

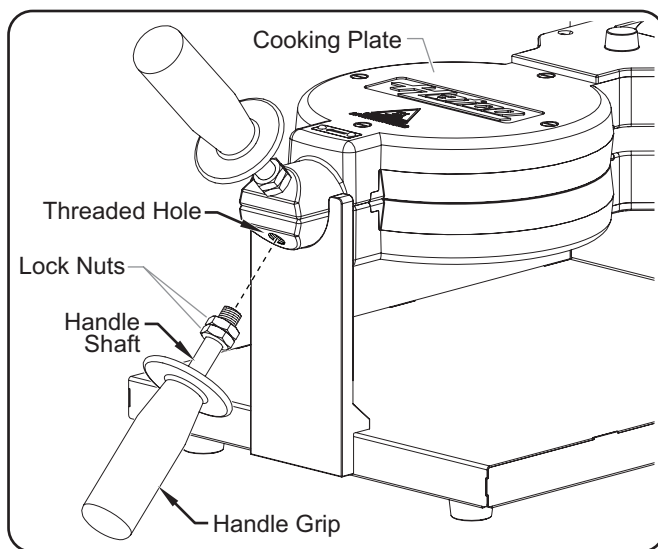
FIRE HAZARD:

- **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
 - Two Handles
 - Waffle Fork
 - Waffle 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, if present.
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.**
5. Install the included handles. For each handle:
 - a. Move both lock nuts on the handle shaft all the way toward the handle grip to fully expose the threads on the handle shaft.
 - b. Screw the handle shaft into the threaded hole in the cooking plate until it is tight.
 - c. Using a wrench, tighten the first lock nut on the handle shaft against the cooking plate.
 - d. Using a wrench, tighten the second lock nut on the handle shaft against the first nut to lock it into place.



Installing the Handles

⚠ 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.

6. 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, stops, and resets the timer.

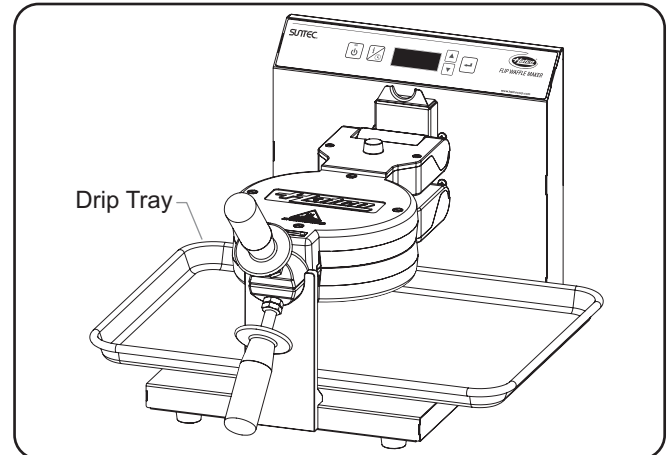
Operating the Unit

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 210°C (410°F) and a timer setting of 2:30. The temperature range of the unit is 104°–218°C (220°–425°F). The timer setting range of the unit is 0:10–10:00. Refer to procedures in this section to make adjustments to these settings.

2. Position a half sheet pan (or similar pan) on the base of the unit, underneath the cooking plates to act as a drip tray.



Installing a Drip Tray

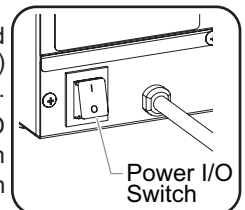
CAUTION

BURN HAZARD:

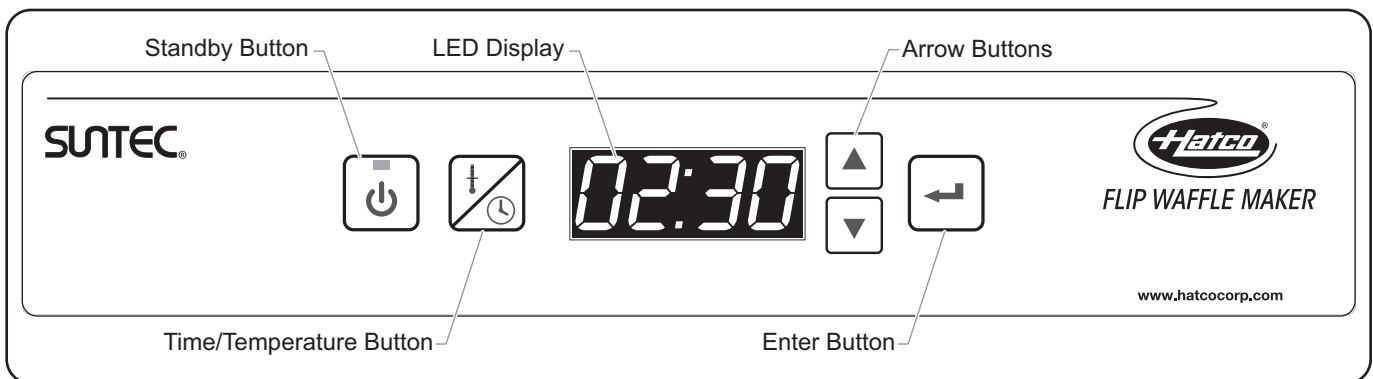
- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with cooking plates during operation. Both plates are very hot.

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 amber to red.



continued...



Control Panel

4. Press the button to turn on the waffle maker.
 - The button will illuminate green, the LED display will show the current temperature of the unit, and preheating will begin.
5. With the cooking plates closed, allow the waffle maker to preheat for approximately 8–10 minutes.
 - When preheating is complete, three short beeps will sound and the LED display will show the current timer setting.

Cooking Waffles

The timer on Hatco Flip Waffle Makers is designed to operate automatically. If desired, the timer also can be operated manually. The following procedure is written for automatic operation.

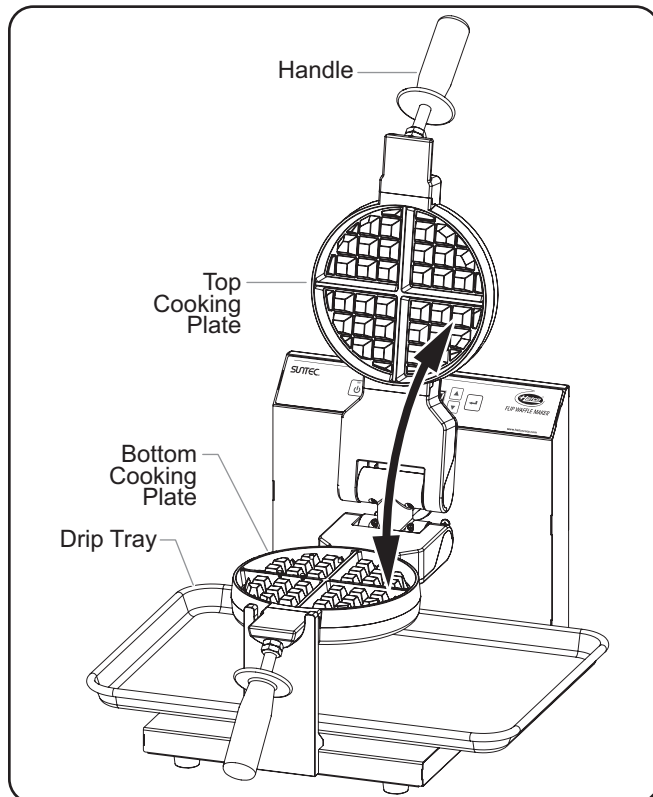
Automatic Operation—A magnetic sensor near the cradle on the rear housing senses the presence of the cooking plate assembly. When the waffle maker is opened completely and the cooking plate assembly nears the cradle, the sensor signals the unit to stop/reset the timer. As soon as the cooking plate assembly locator pin moves out of the cradle, the sensor will signal the unit to start the timer.

Manual Operation—Press the Enter button to start or stop the timer at any time.

NOTE: For manual operation, do not open the waffle maker completely. If the cooking plate assembly gets too close to the cradle, the magnetic sensor will detect its presence, and the timer will be controlled as described in “Automatic Operation” above.

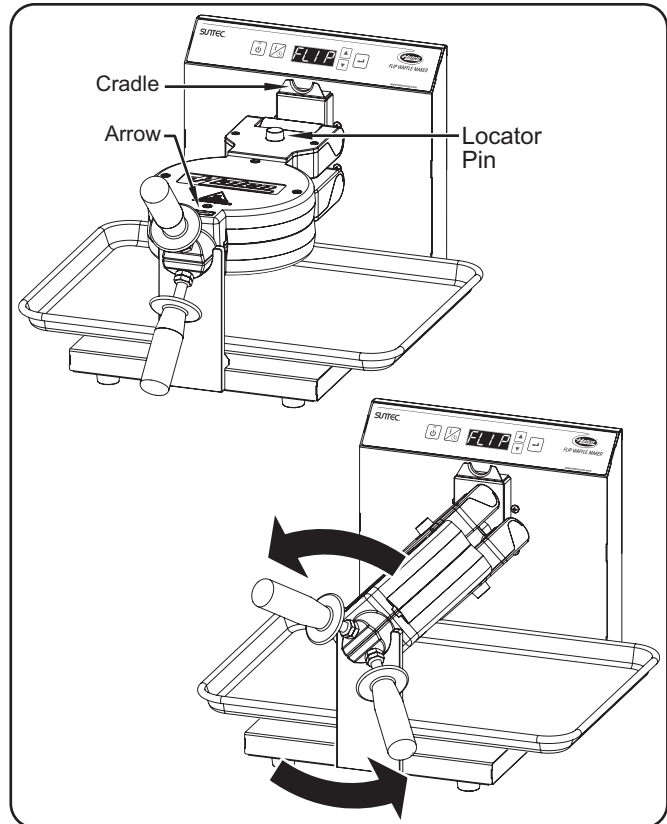
1. Make sure the “Startup” procedure is complete.

NOTE: Use an oil-based food release spray on the cooking plates to ease waffle removal, if necessary.



Waffle Maker in Fully Open Position

2. Open the waffle maker completely, 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.
 - The LED display will flash “FLIP” for five seconds, and the timer will start automatically.
4. Grasp both handles, and rotate the waffle maker 180° in the direction shown by the arrow on the front of the top cooking plate.
 - Rotating the waffle maker helps to distribute the waffle batter evenly in the cooking plates.



Rotating the Waffle Maker

- When the cooking cycle is complete, three short beeps will sound and the LED display will flash zeros.
5. Carefully open the waffle maker completely, and immediately remove the waffle using the included waffle fork or other appropriate utensil. **NOTICE: Do not use metal utensils on Teflon® coated surfaces. Scratching will occur. Use high heat-rated plastic and silicone utensils only.**
 - Opening the waffle maker completely will reset the timer automatically.
- NOTE:** The timer can be reset and restarted at any time by pressing the button.
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.

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 seven 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. Press the  button three times to lock in the new setpoint temperature and return the display to operating mode.

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 seven 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. Press the  button to lock in the new timer setting and return the display to operating mode.

Locking/Unlocking the Settings

Use the following procedure to prevent unauthorized changes to the temperature and time settings. The  and  buttons will continue to function normally when the settings are locked.

1. Press and hold the  button for five seconds until "- - -", appears on the LED display, then press the  button.
 - A beep will sound, and the LED display will show "Lc". The settings are now locked.

NOTE: If the settings are locked when the unit is turned off, they will be locked when the unit is turned on again.

To unlock the settings:

1. Press and hold the  button for five seconds until "- - -", appears on the LED display, then press the  button.
 - A beep will sound, and the LED display will show "Unlc". The settings are now unlocked.

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

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

Do not use metal utensils on Teflon® coated surfaces. Scratching will occur. Use high heat-rated plastic and silicone utensils only. Damage to heated surface caused by misuse is not covered under warranty.

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 tray.

NOTICE

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

4. Wipe clean the cooking plates with a non-abrasive, damp cloth. Wipe dry with a non-abrasive, dry cloth. **NOTICE:** Do not use steel or other abrasive-style scrub pads on Teflon® plates.
5. Wipe clean all components of the swivel mechanism, hinge areas, and handles 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. 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.	
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.

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

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

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

- 3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Wichtige Informationen für den Benutzer	13	Betrieb	18
Einleitung	13	Allgemeines	18
Wichtige Sicherheitshinweise	14	Bedienfeld	18
Modellbeschreibung	15	Bedienung des Geräts	18
Modellbezeichnung	15	Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius	20
Technische Daten	16	Einstellen der Temperatur	20
Steckerkonfigurationen	16	Einstellen des Timers	20
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	16	Sperren/Entsperren der Einstellungen	20
Abmessungen	16	Wartung	21
Aufstellen des Geräts	17	Allgemeines	21
Allgemeines	17	Tägliche Reinigung	21
		Richtlinien zur Störungsbeseitigung	22
		Hinweise zur Garantieleistung	22
		Internationale Beschränkte Garantie	23

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, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Besuchen Sie die Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com** an, wählen Sie das **Support** (Support) Pull-down-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

Die drehbaren Waffeleisen von Hatco backen kontinuierlich Waffeln in hervorragender Qualität für Großküchen, Verkaufsstände und Buffets. Die einstellbaren Zeit- und Temperaturregler ermöglichen es dem Bediener, Waffeln von gleichbleibender Qualität aus einer Vielzahl unterschiedlicher Teige zu backen. Exklusive Heizelemente sorgen für eine außergewöhnliche Wärmeverteilung über die gesamte Backplatte und gewährleisten so das gleichmäßige Backen jeder Waffel.

Die drehbaren Waffeleisen von Hatco sind das Ergebnis umfangreicher Forschungen und Praxistests. 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 Einbau-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für die drehbaren 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.

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



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

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration angeschlossen werden. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Netzspannung und Steckerart zu ermitteln und die korrekte Steckdose zu installieren.
- 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.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- 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.
- 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.

⚠️ WARNUNG

EXPLOSIONSGEFAHR: Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

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.

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.
- Die Lüftungsöffnungen am Außengehäuse des Geräts dürfen nicht blockiert werden. Es kann zu Verbrennungen oder zu Fehlfunktionen des Geräts kommen.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist.

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

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Vermeiden Sie unnötigen Kontakt mit dem Gerät.
- Kommen Sie während des Betriebs nicht mit den Backplatten in Berührung. Beide Platten sind sehr heiß.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

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 an einem Ort auf, an dem es übermäßigen Temperaturen oder Fetten von Grills, Fritteusen usw. ausgesetzt ist. 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 nur nicht scheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

HINWEIS

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen Chemikalien wie Bleichmittel, bleichmittelhaltige Reiniger oder Ofenreiniger.

Verwenden Sie keine Metallutensilien auf Teflon®-beschichteten Oberflächen. Dadurch werden die Oberflächen zerkratzt. Verwenden Sie nur hochhitzebeständige Kunststoff- und Silikonutensilien. Beschädigungen der beheizten Fläche aufgrund von unsachgemäßer Geräteverwendung sind nicht von der Gerätegarantie abgedeckt.

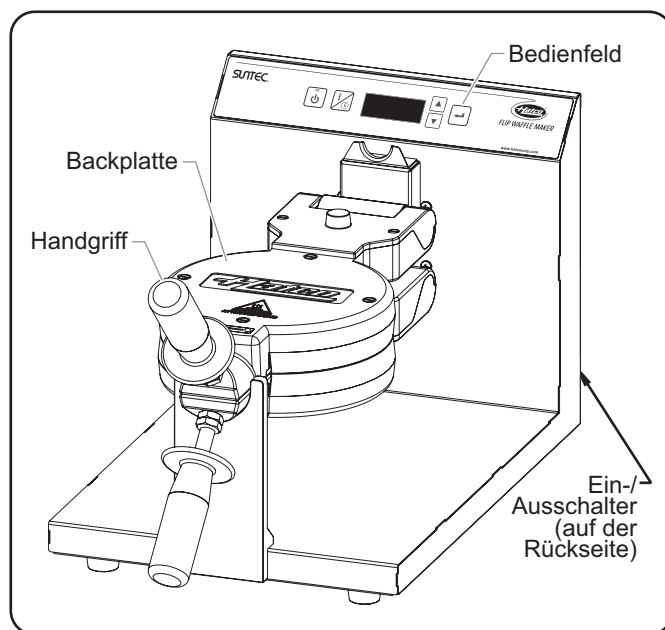
Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt – NICHT für den Gebrauch in Privathaushalten.

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und einen hygienischen Betrieb zu gewährleisten.

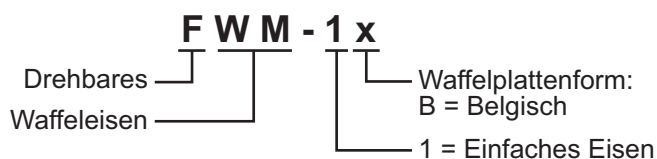
MODELLBESCHREIBUNG**Alle Modelle**

Die drehbaren Waffeleisen von Hatco bestehen aus einem leicht zu reinigenden Edelstahlrahmen und Teflon®-beschichteten Backplatten aus Aluminium. Die Backplatten sind rund und entweder für normale belgische Waffeln oder für belgische Mini-Waffeln erhältlich. Mit den Backplatten lassen sich Waffeln nach belgischer Art mit einem Durchmesser von 178 mm (7") und einer Dicke von 32 mm (1-1/4") zubereiten. Die Mini-Waffelplatten ergeben vier Mini-Waffeln nach belgischer Art mit einem Durchmesser von jeweils 76 mm (3") und einer Dicke von 32 mm (1-1/4").

Die Geräte verfügen über einen Ein-/Ausschalter auf der Rückseite, ein Multifunktions-Bedienfeld und einen 180°-Schwenkmechanismus, der für eine gleichmäßige Verteilung des Waffelteigs sorgt. Alle Geräte sind mit einem werkseitig angebrachten 1829 mm (6') langen Netzkabel und Stecker ausgestattet.



Model FWM-1B

MODELLBEZEICHNUNG

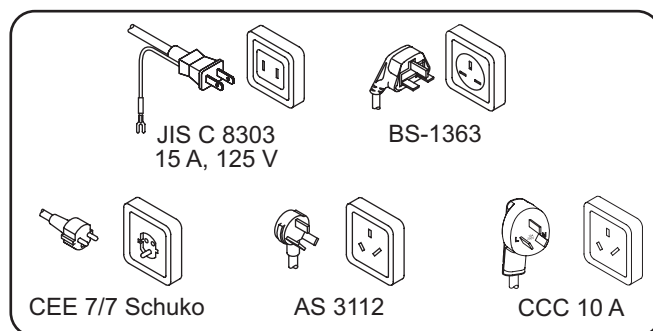
Steckerkonfigurationen

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



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.



Steckerkonfigurationen

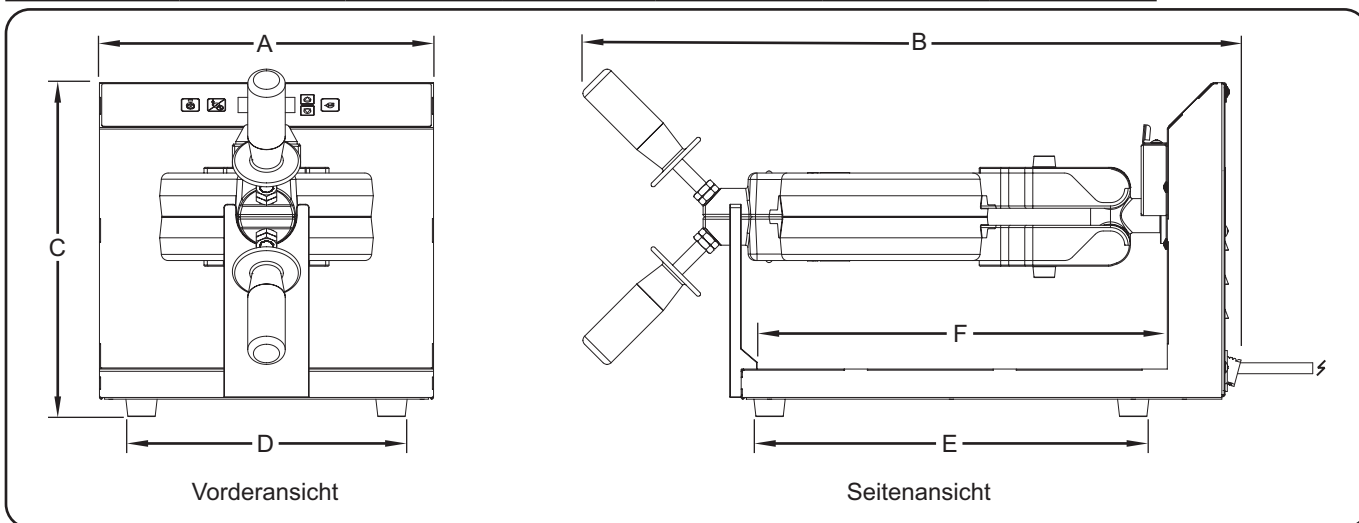
ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Gerätegewicht
FWM-1B	100	1350	13.5	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220	1235	5.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230	1350	5.9		
	240	1470	6.2		

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Stellflächenbreite (D)	Stellflächentiefe (E)	Sockeltiefe (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



Allgemeines

Bei der Auslieferung der Waffeleisen von Hatco sind die meisten Komponenten bereits installiert und betriebsbereit. Entpacken Sie den Inhalt des Versandkartons vorsichtig, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und in Betrieb nehmen, müssen Sie die folgenden Installations-/Montagearbeiten durchführen.

⚠️ 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:

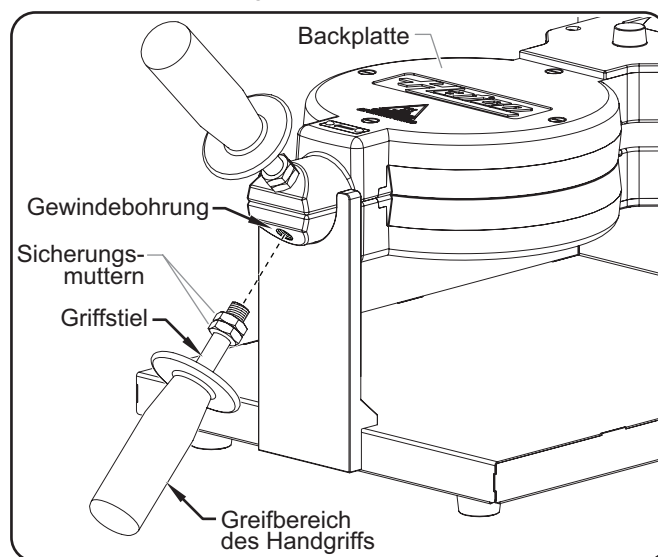
- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 51 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Die Lüftungsöffnungen am Außengehäuse des Geräts dürfen nicht blockiert werden. Es kann zu Verbrennungen oder zu Fehlfunktionen des Geräts kommen.

1. Prüfen Sie den Versandkarton auf offensichtliche Anzeichen von Transportschäden. Informieren Sie bei einer Beschädigung sofort das Transportunternehmen. **VORSICHT! Halt! Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Hatco, um Unterstützung zu erhalten.**
2. Nehmen Sie das Gerät und alle losen Komponenten/Zubehörteile aus dem Versandkarton. Die folgenden losen Komponenten sind in jedem Waffeleisen enthalten:
 - Zwei Handgriffe
 - Waffelgabel
 - Waffelbürste

ANMERKUNG: Registrieren Sie sich online, um Ihre Garantieleistungen geltend zu machen, damit keine Verzögerung bei der Garantieübernahme entsteht. Lesen Sie außerdem den Abschnitt WICHTIGE BENUTZERINFORMATIONEN, um weitere Informationen zu erhalten.

3. Entfernen Sie das Klebeband und das schützende Verpackungsmaterial an allen Seiten des Geräts.
 - Entfernen Sie alle vorhandenen Schutzfolien von den Edelstahloberflächen.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf Frachtschäden, wie z. B. Beulen im Gehäuse oder abgebrochene Griffe. Informieren Sie bei einer Beschädigung sofort das Transportunternehmen. **VORSICHT! Halt! Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Hatco, um Unterstützung zu erhalten.**
5. Montieren Sie die mitgelieferten Handgriffe. Gehen Sie bei jedem Griff wie folgt vor:
 - a. Schieben Sie die beiden Sicherungsmuttern am Griffstiel ganz in Richtung Greifbereich, damit das Gewinde am Griffstiel vollständig sichtbar wird.
 - b. Schrauben Sie den Griffstiel in die Gewindebohrung der Backplatte, bis er fest sitzt.

- c. Schrauben Sie die erste Sicherungsmutter am Griffstiel mit einem Schraubenschlüssel an der Backplatte fest.
- d. Schrauben Sie die zweite Sicherungsmutter am Griffstiel mit einem Schraubenschlüssel an der ersten Mutter fest, um sie zu verriegeln.



Anbringen der Handgriffe

⚠️ VORSICHT

Platzieren Sie das Gerät in der richtigen Arbeitshöhe auf einer Fläche, die für dessen Verwendung geeignet ist. Die Fläche sollte waagrecht sein, um zu verhindern, dass das Gerät oder die Auflagen versehentlich herunterfallen, und ausreichend stabil, um Gerät und Auflagen zu tragen.

HINWEIS

Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es übermäßigen Temperaturen oder Fetten von Grills, Fritteusen usw. ausgesetzt ist. Hohe Temperaturen und Fett können das Gerät beschädigen.

Schäden an Arbeitsplatten, die durch wärmeerzeugende Hatco-Geräte verursacht werden, sind nicht durch die Hatco-Garantie abgedeckt. Wenden Sie sich bezüglich der Gebrauchsbestimmungen Ihrer Arbeitsplatten an den Hersteller.

6. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Standort auf.
 - Stellen Sie das Gerät in einem Bereich mit einer konstanten Umgebungstemperatur von mindestens 21°C (70°F) auf. Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzugshauben und Klimakanälen).
 - Achten Sie darauf, das Gerät in der richtigen Arbeitshöhe auf einer Fläche zu platzieren, die für dessen Verwendung geeignet ist.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte eben und stabil genug ist, um das Gewicht des Geräts und der Lebensmittel zu tragen.
 - Vergewissern Sie sich, dass alle Standfüße auf der Unterseite des Geräts sicher auf der Arbeitsplatte stehen.

Allgemeines

Die Waffeleisen von Hatco sind einfach zu bedienen und vielseitig. Beachten Sie die folgenden Informationen und Verfahren zur Bedienung eines Waffeleisens.

⚠️ WARNUNG

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

Bedienfeld

Im Folgenden werden die Bedienelemente beschrieben, die zum Betrieb des Waffeleisens verwendet werden. Die Bedienelemente befinden sich sowohl auf dem Bedienfeld als auch auf der Rückseite des Geräts.

Ein-/Ausschalter

Mit dem Ein-/Ausschalter wird die Stromversorgung des Geräts gesteuert. Er befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Verwenden Sie den Ein-/Ausschalter zum täglichen oder langfristigen Abschalten des Geräts.

LED-Display

Im LED-Display werden Zeit, Temperatur und Fehlerinformationen des Waffeleisens angezeigt.



Standby-Taste

Die beleuchtete Standby-Taste () schaltet das Gerät zwischen Betriebsmodus und Standby-Modus um. Verwenden Sie den Standby-Modus, um das Gerät kurzfristig abzuschalten.

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



Zeit-/Temperaturtaste

Die Zeit-/Temperaturtaste () schaltet im LED-Display zwischen den Temperatur- und Zeiteinstellungen um.



Pfeiltasten

Mit den Pfeiltasten () werden die Zeit- und Temperatureinstellungen geändert.

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



Eingabetaste

Mit der Eingabetaste () wird der Timer gestartet, gestoppt und zurückgesetzt.

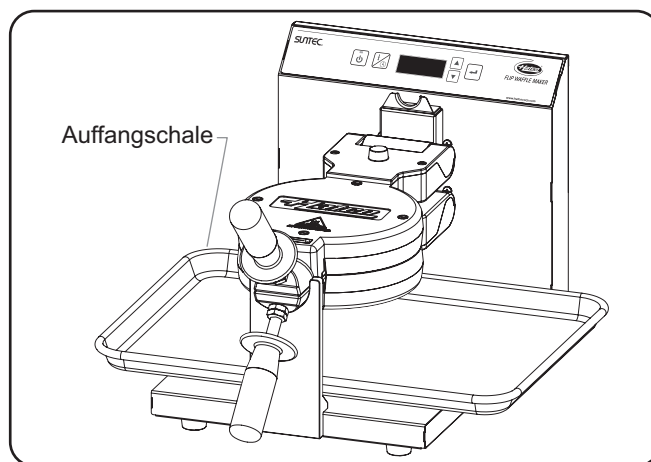
Bedienung des Geräts

Inbetriebnahme

1. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor details.

ANMERKUNG: Das Gerät ist werkseitig auf eine Temperatur von 210°C (410°F) und eine Timer-Einstellung von 2:30 voreingestellt. Der Temperaturbereich des Geräts beträgt 104 bis 218°C (220 bis 425°F). Der Timer-Einstellbereich des Geräts reicht von 0:10 bis 10:00. Halten Sie sich an die Verfahren in diesem Abschnitt, um Anpassungen an diesen Einstellungen vorzunehmen.

2. Legen Sie ein kleines Backblech (oder ein ähnliches Blech) als Auffangschale auf den Boden des Geräts unter die Backplatten.

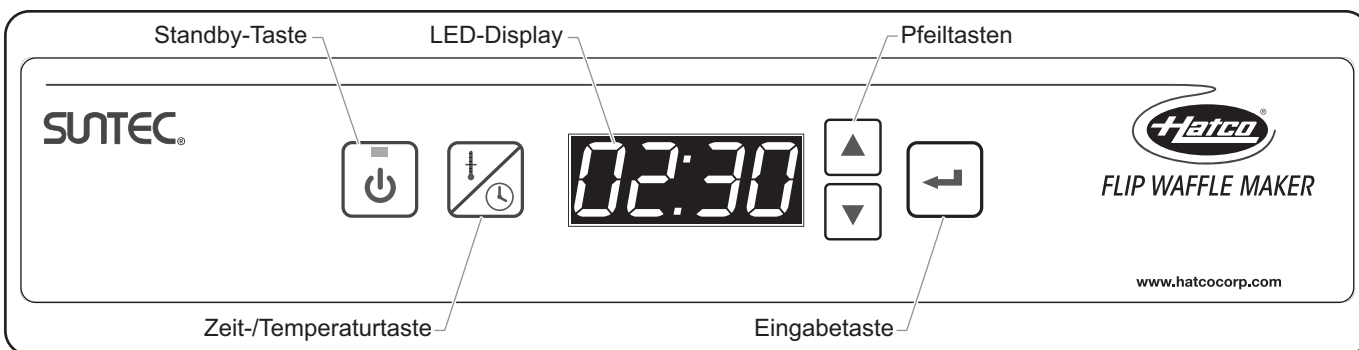


Anbringen einer Auffangschale

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

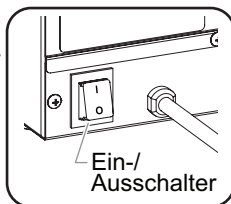
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Vermeiden Sie unnötigen Kontakt mit dem Gerät.
- Kommen Sie während des Betriebs nicht mit den Backplatten in Berührung. Beide Platten sind sehr heiß.



Bedienfeld

3. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Geräts auf die Position I (Ein), um das Gerät einzuschalten.

- Es ertönt ein Signalton, das LED-Display blinkt und die Leuchte auf der Taste  wechselt von gelb zu rot.



4. Drücken Sie die Taste , um das Waffeleisen einzuschalten.

- Die  Taste leuchtet grün, im LED-Display wird die aktuelle Temperatur des Geräts angezeigt, und das Vorheizen beginnt.

5. Lassen Sie das Waffeleisen bei geschlossenen Backplatten etwa 8 bis 10 Minuten vorheizen.

- Sobald das Gerät vorgeheizt ist, ertönen drei kurze Signaltöne und die LED-Anzeige zeigt die aktuelle Timer-Einstellung an.

Waffeln backen

Der Timer des drehbaren Waffeleisens von Hatco ist so konzipiert, dass er automatisch gesteuert wird. Falls gewünscht, kann der Timer auch manuell bedient werden. Das folgende Verfahren gilt für den automatischen Betrieb.

Automatischer Betrieb– Ein Magnetsensor in der Nähe der Halterung am hinteren Gehäuse erkennt das Vorhandensein der Backplatteneinheit. Wenn das Waffeleisen vollständig geöffnet ist und sich die Backplatteneinheit der Halterung nähert, signalisiert der Sensor dem Gerät, den Timer zu stoppen/zurückzusetzen. Sobald sich der Zapfen der Backplatteneinheit aus der Halterung schiebt, signalisiert der Sensor dem Gerät, den Timer zu starten.

Manuelle Bedienung– Mit der  Eingabetaste können Sie den Timer jederzeit starten oder stoppen.

ANMERKUNG: Wenn Sie einen manuellen Betrieb wünschen, dürfen Sie das Waffeleisen nicht vollständig öffnen. Wenn die Backplatte zu nahe an die Halterung gerät, erkennt der Magnetsensor ihre Nähe und der Timer wird wie unter „Automatischer Betrieb“ oben beschrieben gesteuert.

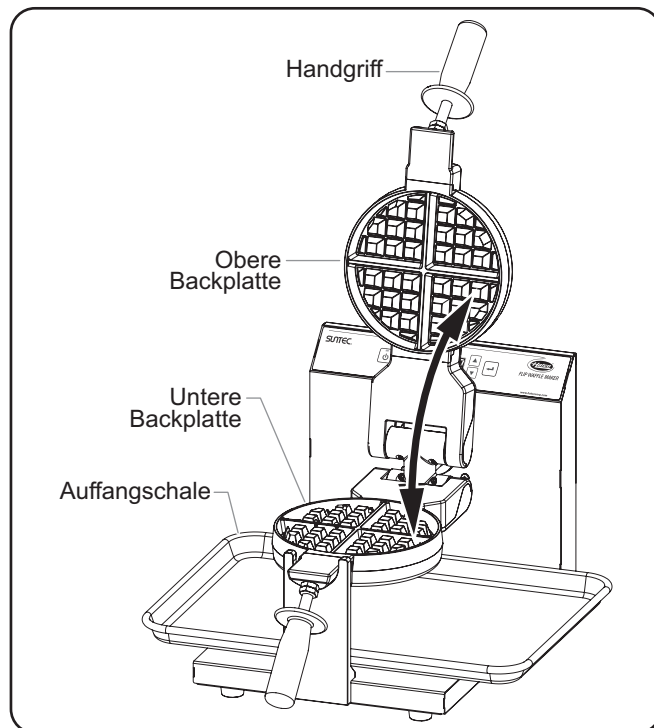
1. Vergewissern Sie sich, dass die Schritte zur „Inbetriebnahme“ abgeschlossen sind.

ANMERKUNG: Verwenden Sie bei Bedarf ein ölhaltiges Trennspray auf den Backplatten, um das Herausnehmen der Waffeln zu erleichtern.

2. Öffnen Sie das Waffeleisen vollständig und verteilen Sie den Waffelteig auf der unteren Backplatte. Die Menge des Teigs hängt von der Art des Teigs und der Größe der Backplatten ab.

3. Schließen Sie das Waffeleisen.

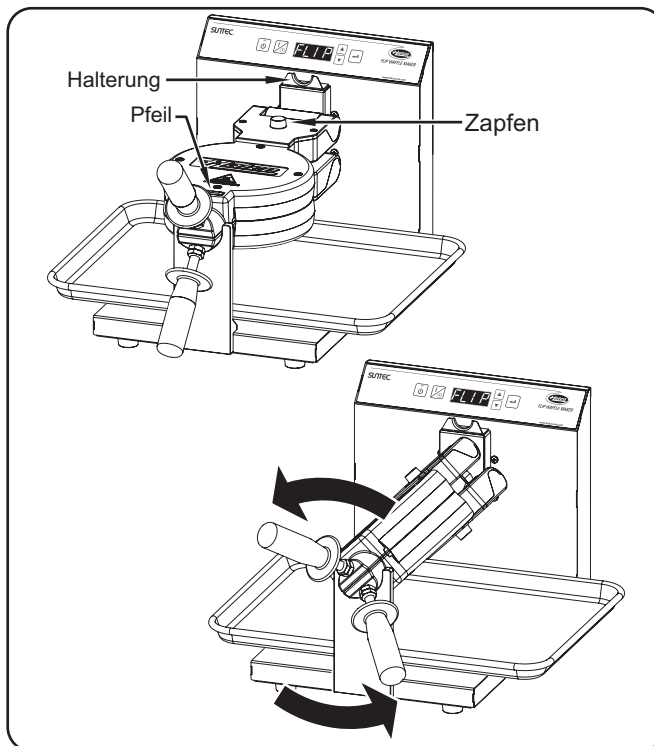
- Im LED-Display blinkt fünf Sekunden lang „FLIP“, und der Timer startet automatisch.



Waffeleisen in vollständig geöffneter Position

4. Greifen Sie beide Griffe und drehen Sie das Waffeleisen um 180° in die Richtung, die der Pfeil auf der Vorderseite der oberen Backplatte angibt.

- Durch das Drehen des Waffeleisens wird der Waffelteig gleichmäßig in den Backplatten verteilt.



Drehen des Waffeleisens

- Nach Beendigung des Backvorgangs ertönen drei kurze Signaltöne und im LED-Display blinken Nullen.

Fortsetzung...

- Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig vollständig und nehmen Sie die Waffel sofort mit der mitgelieferten Waffelgabel oder einem anderen geeigneten Utensil heraus. **HINWEIS: Verwenden Sie keine Metallutensilien auf Teflon®-beschichteten Oberflächen. Dadurch werden die Oberflächen zerkratzt. Verwenden Sie nur hochhitzebeständige Kunststoff- und Silikonutensilien.**

- Wenn Sie das Waffeleisen vollständig öffnen, wird der Timer automatisch zurückgesetzt.

ANMERKUNG: Der Timer kann jederzeit zurückgesetzt und neu gestartet werden, indem Sie die Taste drücken.

- Wiederholen Sie die Schritte 2-5 dieses Arbeitsgangs, um weitere Waffeln zu backen.
 - Wenn die Waffeln anfangen, an den Backplatten zu kleben, sprühen Sie die oberen und unteren Backplatten leicht mit einem Trennspray auf Ölbasis ein. Besprühen Sie die Platten bei Bedarf erneut, bevor Sie weitere Waffeln backen.

Standby-Abschaltung

Mit der Standby-Abschaltung können Sie das Waffeleisen bei längerer Nichtbenutzung in den Standby-Modus versetzen.

- Drücken Sie die Taste , um den Betrieb abzuschalten und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Die Leuchte leuchtet rot.
 - Die Heizelemente und das LED-Display werden ausgeschaltet.

Tägliches Ausschalten

Gehen Sie wie folgt vor, um das Waffeleisen am Ende des Tages auszuschalten.

- Drücken Sie die Taste , um den Betrieb abzuschalten und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Geräts auf die Position **O** (Aus), um die Stromversorgung des Geräts auszuschalten.
- Reinigen Sie das Gerät und befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „Tägliche Reinigung“ des Kapitels „Wartung“ im vorliegenden Handbuch.

Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius

- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Die entsprechende Vorgehensweise finden Sie unter „Standby-Abschaltung“ in diesem Abschnitt.
- Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt.
 - Im LED-Display wird je nach derzeit aktiver Maßeinheit entweder „F“ oder „C“ angezeigt.

Einstellen der Temperatur

ANMERKUNG: Wenn die Tasten während der Programmierung nicht innerhalb von sieben Sekunden gedrückt werden, zeigt das Gerät wieder die aktuelle Timer-Einstellung an, ohne Änderungen vorzunehmen.

- Wenn sich das Gerät im Betriebsmodus befindet, drücken Sie die Taste .
 - Im LED-Display wird die aktuelle Solltemperatur angezeigt.
- Drücken Sie die Taste oder , um die Einstellung auf die gewünschte Solltemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste dreimal, um die neue Solltemperatur zu speichern und das Display in den Betriebsmodus zurückzuschalten.

ANMERKUNG: Das Gerät bleibt während der Temperaturanpassungsphase nach einer Änderung der Solltemperatur normal in Betrieb.

Einstellen des Timers

ANMERKUNG: Wenn die Tasten während der Programmierung nicht innerhalb von sieben Sekunden gedrückt werden, zeigt das Gerät wieder die aktuelle Timer-Einstellung an, ohne Änderungen vorzunehmen.

- Wenn sich das Gerät im Betriebsmodus befindet, drücken Sie die Taste zweimal.
 - Im LED-Display blinken die beiden Zeichen, die für „Minuten“ stehen.
- Drücken Sie die Taste oder , um die Einstellung auf die gewünschte Minutenzahl zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste .
 - Im LED-Display blinken die beiden Zeichen, die für „Sekunden“ stehen.
- Drücken Sie die Taste oder , um die Einstellung auf die gewünschte Sekundenzahl zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste , um die neue Timer-Einstellung zu speichern und das Display in den Betriebsmodus zurückzuschalten.

Sperren/Entsperren der Einstellungen

Gehen Sie wie folgt vor, um unbefugte Änderungen an den Temperatur- und Zeiteinstellungen zu verhindern. Die Tasten und funktionieren weiterhin normal, wenn die Einstellungen gesperrt sind.

- Halten Sie die Taste fünf Sekunden lang gedrückt, bis im LED-Display „- - -“ erscheint, und drücken Sie dann die Taste .
 - Es ertönt ein Signalton, und im LED-Display wird „Lc“ angezeigt. Die Einstellungen sind nun gesperrt.

ANMERKUNG: Wenn die Einstellungen beim Ausschalten des Geräts gesperrt sind, sind sie beim erneuten Einschalten des Geräts ebenfalls gesperrt.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Einstellungen zu entsperren:

- Halten Sie die Taste fünf Sekunden lang gedrückt, bis im LED-Display „- - -“ erscheint, und drücken Sie dann die Taste .
 - Es ertönt ein Signalton, und im LED-Display wird „Unlc“ angezeigt. Die Einstellungen sind nun entsperrt.

Allgemeines

Die Waffeleisen von Hatco sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter 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. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Behandeln Sie das Gerät weder mit Dampfstrahlen noch mit einer unmäßig großen Menge an 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 im Betrieb befindet oder heiß ist.
- Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern.
- 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, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

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 zum Reinigen des Geräts keine scharfen Chemikalien wie Bleichmittel, bleichmittelhaltige Reiniger oder Ofenreiniger.

Verwenden Sie keine Metallutensilien auf Teflon®-beschichteten Oberflächen. Dadurch werden die Oberflächen zerkratzt. Verwenden Sie nur hochhitzebeständige Kunststoff- und Silikonutensilien. Beschädigungen der beheizten Fläche aufgrund von unsachgemäßer Geräteverwendung sind nicht von der Gerätegarantie abgedeckt.

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und einen hygienischen Betrieb zu gewährleisten.

Tägliche Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu schützen und die Leistung zu erhalten, wird empfohlen, das Gerät täglich zu reinigen.

WARNUNG

Das Eintauchen des Geräts in Wasser oder das Durchtränken des Geräts mit Wasser kann zu schweren Verletzungen führen, das Gerät beschädigen und die Garantie für das Gerät erlöschen lassen.

VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

1. Führen Sie das unter „Tägliches Ausschalten“ beschriebene Verfahren im Kapitel BETRIEB durch, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Pinseln oder wischen Sie alle Krümel, Öle usw. von beiden Backplatten in die Auffangschale.
3. Entfernen, leeren und reinigen Sie die Auffangschale.

HINWEIS

Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

4. Wischen Sie die Backplatten mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch ab. Reiben Sie sie dann mit einem nicht scheuernden, trockenen Tuch trocken. **HINWEIS:** Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Stahl oder anderen scheuernden Materialien auf Teflon®-Platten.
5. Wischen Sie alle Komponenten des Schwenkmechanismus, die Scharnierbereiche und die Griffe mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch ab. Reiben Sie sie dann mit einem nicht scheuernden, trockenen Tuch trocken.
6. Wischen Sie alle Außenflächen des Geräts mit einem nicht scheuernden Tuch ab, das mit warmem Wasser und einer milden Seife angefeuchtet wurde. Hartnäckige Flecken können mit einem guten Edelstahlreiniger entfernt werden. Schwer zugängliche Stellen sollten mit einer kleinen Bürste und milder Seife gereinigt werden.
7. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem nicht scheuernden, nur mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch ab.
8. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen, nicht scheuernden Tuch trocken.
9. Setzen Sie die Auffangschale 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.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	Drücken Sie die Taste  , um das Waffeleisen einzuschalten. Daraufhin leuchtet die Taste grün.
	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
	Temperaturregler defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
Gerät ist nicht warm genug.	Die Solltemperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Solltemperatur auf einen höheren Wert ein.
	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Lesen Sie den Abschnitt „Bedienung des Geräts“ im Kapitel BETRIEB dieses Handbuchs.
	Gerät ist nicht eingesteckt.	Gerät an korrekte Stromversorgung anschließen.
	Der Schutzschalter hat ausgelöst.	Schutzschalter zurücksetzen. Wenn der Schutzschalter weiterhin auslöst, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst oder an Hatco, um Hilfe zu erhalten.
	Temperaturregler defekt.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

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

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

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

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

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

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

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
 Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

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

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

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

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

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

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter:

<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Información Importante para el Propietario	24
Introducción	24
Información Importante de Seguridad	25
Descripción del Modelo	26
Denominación del Modelo	26
Especificaciones	27
Configuraciones del Enchufe	27
Cuadro de Clasificación Eléctrica	27
Dimensiones	27
Instalación	28
Generalidades	28

Operación	29
Generalidades	29
Panel de control	29
Funcionamiento de la unidad	29
Cambio entre Fahrenheit y Celsius	31
Ajuste de la temperatura	31
Ajuste del temporizador	31
Bloqueo/desbloqueo de los ajustes	31
Mantenimiento	32
Generalidades	32
Limpieza diaria	32
Guía de Resolución de Problemas	33
Información del Servicio de Garantía	33
Garantía Internacional Limitada	34

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (etiqueta de especificaciones situada en la parte posterior 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 Gofreras Flip de Hatco cocinan gofres continuos y de excelente calidad para cocinas comerciales, lugares de exposición y bufés. Los controles de tiempo y temperatura ajustables permiten a los operadores cocinar gofres de calidad constante a partir de una variedad de masas diferentes. Los exclusivos elementos calefactores proporcionan una excepcional distribución del calor en toda la placa de cocción, garantizando la cocción uniforme de cada gofre.

Las Gofreras Flip de Hatco son productos de una extensa investigación y pruebas de campo. 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 proporciona instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento para las Gofreras Flip. 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.

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



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- 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.
- Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- 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.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE EXPLOSIÓN: No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

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.

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 la carcasa exterior de la unidad. Puede producirse una combustión de la unidad o un mal funcionamiento.

No deje nunca la unidad desatendida durante su uso.

No utilice la unidad para ningún otro propósito que no sea para el que ha sido 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.
- Deje que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier 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 a la 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.

Utilice únicamente paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, deteriorando su apariencia y haciéndola susceptible a la acumulación de suciedad.

AVISO

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

No utilice utensilios metálicos sobre superficies recubiertas con Teflon®. Se producirán raspaduras. Utilice únicamente utensilios de plástico y silicona de alta resistencia al calor. La garantía no cubre los daños en la superficie calentada causados por un mal uso.

Esta unidad está pensada únicamente para uso comercial, NO para uso doméstico.

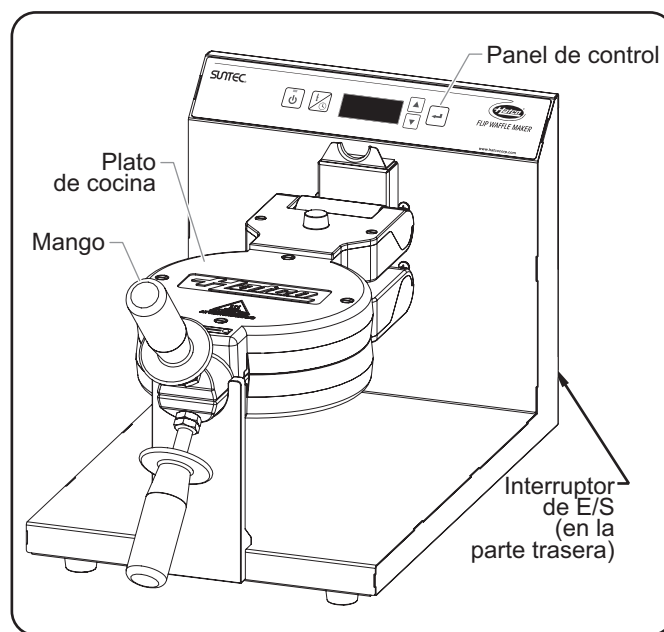
Limpie la unidad a diario para evitar fallos en el funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

Todos los Modelos

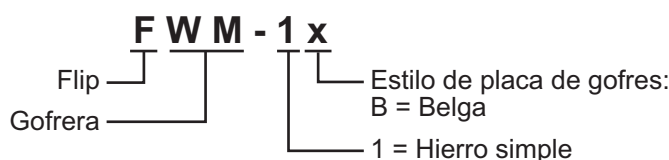
Las Gofreras Flip de Hatco constan de un marco de acero inoxidable fácil de limpiar y de teflón®-Recubierto, placas de cocción de aluminio. Las placas de cocción son redondas, con placas disponibles para gofres estándar de estilo belga o minigofres belgas. Las placas de cocción de estilo belga producen gofres de 178 mm (7") de diámetro y 32 mm (1-1/4") de grosor. Las miniplacas de gofres belgas producen cuatro minigofres de 76 mm (3") de diámetro y 32 mm (1-1/4") de grosor.

Las unidades cuentan con un interruptor de E/S (encendido/apagado) en la parte trasera, un panel de control multifunción y un mecanismo de giro de 180° que proporciona una distribución uniforme de la masa de los gofres. Todas las unidades están equipadas con un cable de alimentación y un enchufe de 1829 mm (6") colocados en fábrica.



Model FWM-1B

DENOMINACIÓN DEL MODELO



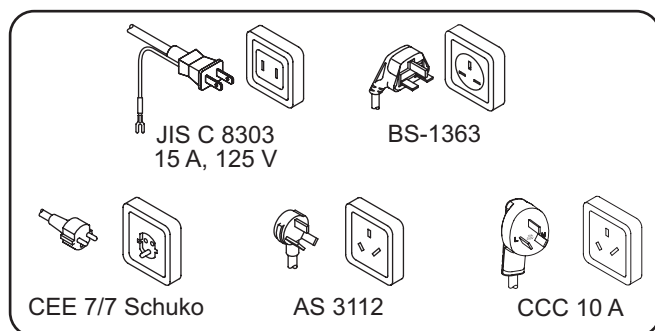
Configuraciones del Enchufe

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: Hatco no proporciona el tomacorriente.



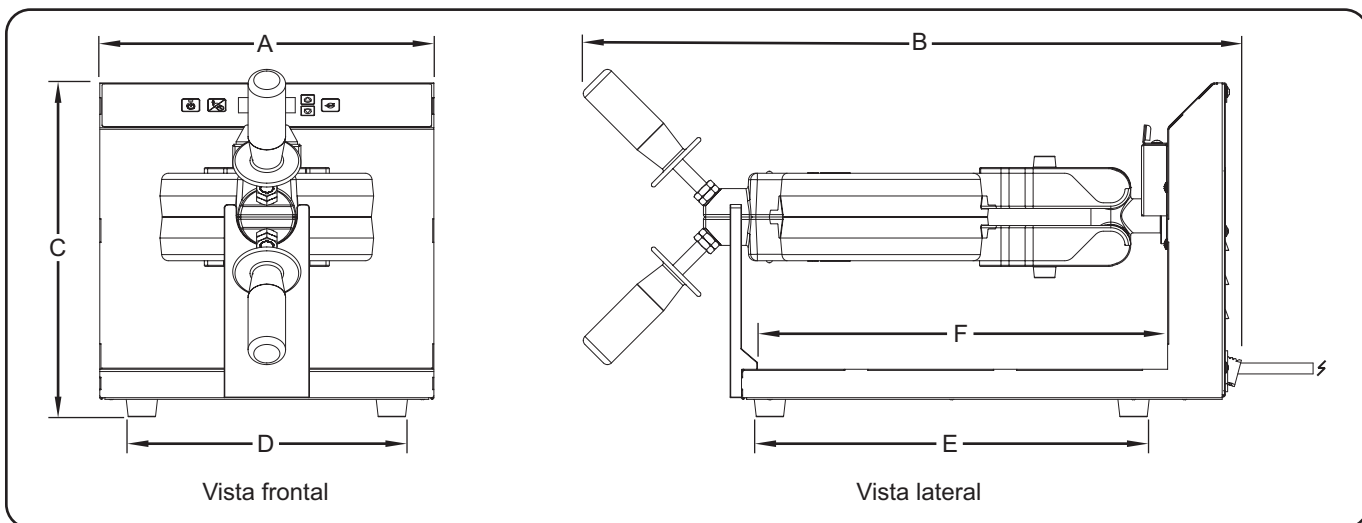
Configuraciones del Enchufe

Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de la unidad
FWM-1B	100	1350	13.5	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220	1235	5.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230	1350	5.9		
	240	1470	6.2		

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Huella Anchura (D)	Huella Profundidad (E)	Base Profundidad (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



Generalidades

Las gofreras Hatco se envían con la mayoría de los componentes instalados y listos para su uso. Se debe tener cuidado al desembalar la caja de envío para evitar daños en la unidad. Antes de conectar la electricidad y poner en funcionamiento la unidad, se debe realizar el siguiente procedimiento de instalación/montaje.

⚠ ADVERTENCIA

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

RIESGO DE INCENDIO:

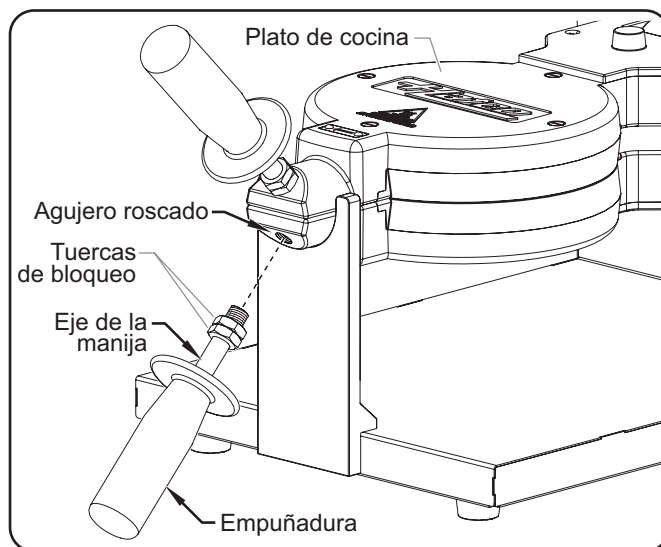
- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No obstruya las aberturas de ventilación de la carcasa exterior de la unidad. Puede producirse una combustión de la unidad o un mal funcionamiento.

1. Inspeccione la caja de envío en busca de signos evidentes de daños durante el transporte. Si está dañado, informe inmediatamente a la empresa de transporte. **ATENCIÓN! ¡Deténgase! No intente utilizar la unidad si está dañada. Póngase en contacto con Hatco para obtener ayuda.**

2. Saque la unidad y los componentes/accesorios sueltos de la caja de envío. Cada gofrera incluye los siguientes componentes sueltos
- Dos asas
 - Tenedor para gofres
 - Cepillo para gofres

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

3. Retire la cinta y el empaque de protección de todas las superficies de la unidad.
- Asegúrese de eliminar toda la película protectora de las superficies de acero inoxidable, si hay
4. Inspeccione la unidad en busca de daños causados por el transporte, como abolladuras en la carcasa o asas rotas. Si está dañado, informe inmediatamente a la empresa de transporte. **ATENCIÓN! ¡Deténgase! No intente utilizar la unidad si está dañada. Póngase en contacto con Hatco para obtener asistencia.**
5. Instale las asas incluidas. Para cada asa:
- a. Mueva ambas tuercas de seguridad en el eje de la manija hasta el final hacia la empuñadura para exponer completamente las roscas en el eje de la manija.
 - b. Enrosque el eje de la manija en el orificio roscado de la placa de cocción hasta que quede apretado.
 - c. Con una llave inglesa, apriete la primera contratuerca del eje de la manivela contra la placa de cocción.
 - d. Con una llave inglesa, apriete la segunda tuerca de seguridad en el eje de la manija contra la primera tuerca para bloquearla en su lugar.



Instalación de las asas

⚠ ATENCIÓN

Ubique la unidad a la altura correcta del mostrador en un lugar que sea conveniente para usar. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o sus contenidos se caigan accidentalmente y debe ser suficientemente fuerte para soportar el peso de la unidad y sus contenidos.

AVISO

No ubique la unidad en un área sujeta a temperaturas excesivas o a la 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 de la mesada causados por el calor que generan los equipos Hatco. Póngase en contacto con el fabricante del material de la mesada para obtener información sobre la aplicación.

6. Coloque la unidad en el lugar deseado.

- Coloque la unidad en una zona donde la temperatura del aire ambiente sea constante y de un mínimo de 21°C (70°F). Evite las áreas que puedan estar sujetas a movimientos o corrientes de aire activas (es decir, cerca de los extractores/campanas y conductos de aire acondicionado).
- Asegúrese de que la unidad está a la altura adecuada del mostrador en un área conveniente para su uso.
- Asegúrese de que la encimera esté nivelada y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad y del producto alimentario.
- Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad estén bien colocadas en la encimera.

Generalidades

Las gofreras Hatco están diseñadas para ser fáciles de usar y ser versátiles. Utilice la siguiente información y procedimientos para operar una gofrera.

⚠ 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 describen los controles utilizados para el funcionamiento de la gofrera. Los controles se encuentran en el panel de control y en la parte trasera de la unidad.

Interruptor de E/S de potencia

El interruptor de E/S (encendido/apagado) controla la alimentación de la unidad. Se encuentra en la parte trasera de la unidad. Utilice el interruptor de E/S de alimentación 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 error de la gofrera.



Botón de espera

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

- En el modo de espera, la luz será roja.
- En el modo de funcionamiento, la luz será verde.



Botón de tiempo/temperatura

El botón tiempo/temperatura () hace que la pantalla LED pase por los ajustes de temperatura y tiempo.



Botones de flecha

Los botones de flecha () se utilizan para cambiar los ajustes de hora y temperatura.

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



Botón Enter

El botón Enter () inicia, detiene y reinicia el temporizador.

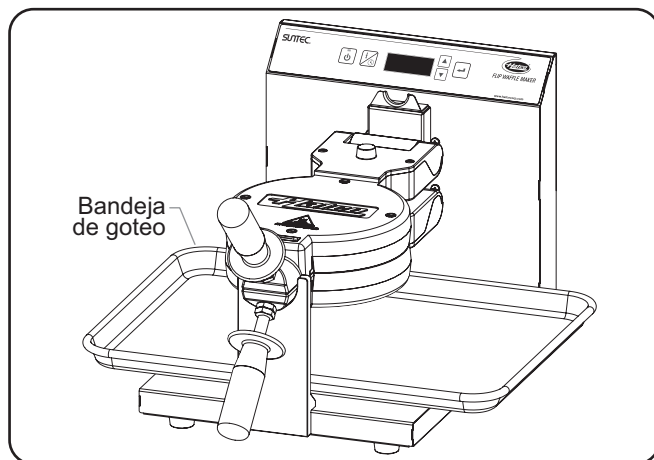
Funcionamiento de la unidad

Inicio

1. Enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte la sección **ESPECIFICACIONES** para obtener información detallada.

NOTA: La unidad viene preajustada de fábrica a una temperatura de 210°C (410°F) y un ajuste de temporizador de 2:30. El rango de temperatura de la unidad es de 104°-218°C (220°-425°F). El rango de ajuste del temporizador de la unidad es de 0:10-10:00. Consulte los procedimientos de esta sección para realizar los ajustes de estas configuraciones.

2. Coloque una media sartén (o una sartén similar) en la base del aparato, debajo de las placas de cocción para que sirva de bandeja de goteo.



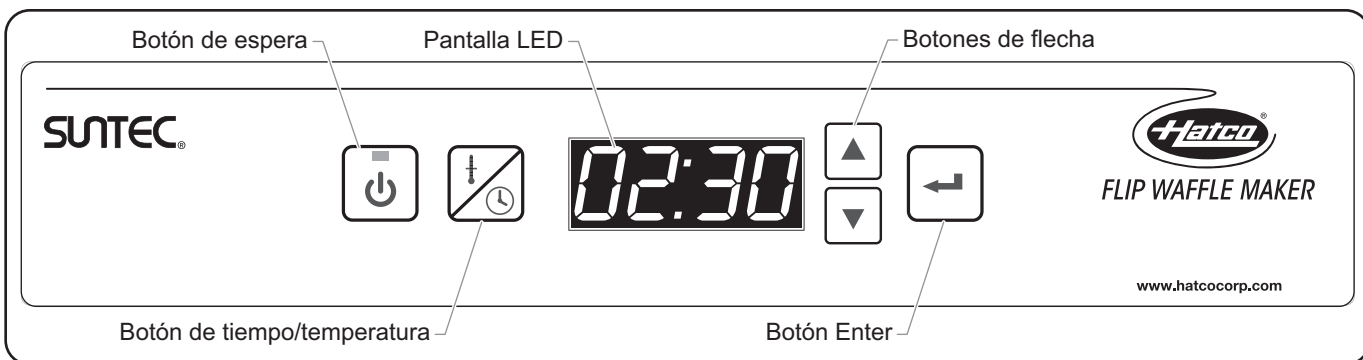
Instalación de una bandeja de goteo

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- No entre en contacto con las placas de cocción durante el funcionamiento. Ambas placas están muy calientes.

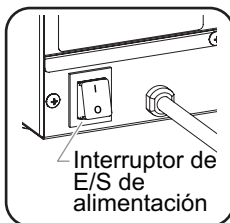
continúa..



Panel de control

- Mueva el interruptor de E/S de alimentación situado en la parte trasera de la unidad a la posición I (encendido) para encender la unidad.

- Sonará un pitido, la pantalla LED parpadeará y la luz del  Botón se iluminará de ámbar a rojo.



- Pulse el botón  para encender la gofrera.

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

- Con las placas de cocción cerradas, deje que la gofrera se precaliente durante unos 8-10 minutos.

- Cuando el precalentamiento se haya completado, sonarán tres pitidos cortos y la pantalla LED mostrará el ajuste actual del temporizador.

Cocinar gofres

El temporizador de las Gofreras Flip de Hatco está diseñado para funcionar automáticamente. Si se desea, el temporizador también se puede accionar manualmente. El siguiente procedimiento explica el funcionamiento automático.

Funcionamiento automático—Un sensor magnético cerca del soporte en la carcasa trasera detecta la presencia del conjunto de placas de cocción. Cuando la gofrera se abre completamente y el conjunto de la placa de cocción se acerca al soporte, el sensor indica al aparato que detenga/reinicie el temporizador. En cuanto el pasador del conjunto de la placa de cocción se salga del soporte, el sensor indicará a la unidad que ponga en marcha el temporizador.

Funcionamiento manual—Pulse el  botón Enter (entrada) para iniciar o detener el temporizador en cualquier momento.

NOTA: Para el funcionamiento manual, no abra completamente la gofrera. Si el conjunto de la placa de cocción se acerca demasiado al soporte, el sensor magnético detectará su presencia, y el temporizador se controlará como se describe en "Funcionamiento automático" más arriba.

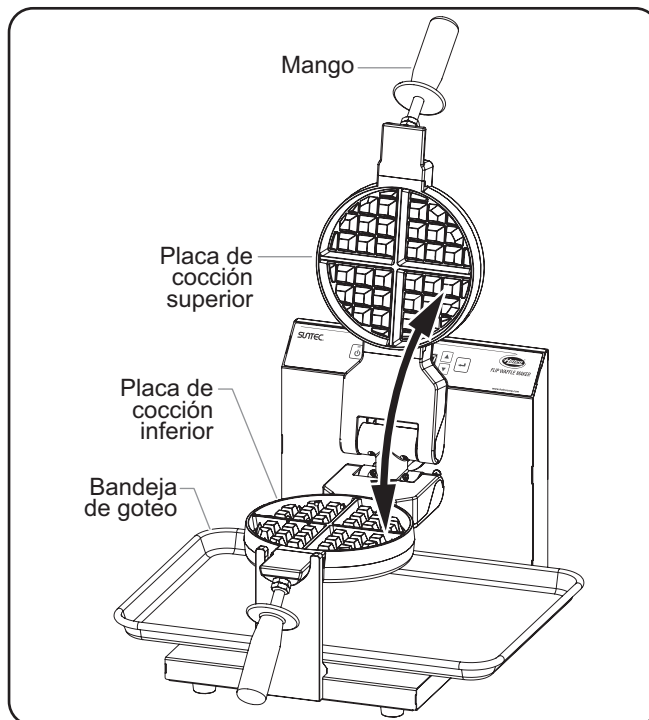
- Asegúrese de que el procedimiento de "Puesta en marcha" se ha completado.

NOTA: Si es necesario, utilice un spray desengrasante en las placas de cocción para facilitar el retiro de los gofres.

- Abra completamente la gofrera y extienda la masa de los gofres en la placa de cocción inferior. La cantidad de masa vendrá determinada por el tipo de masa y el tamaño de las placas de cocción.

- Cierre la gofrera.

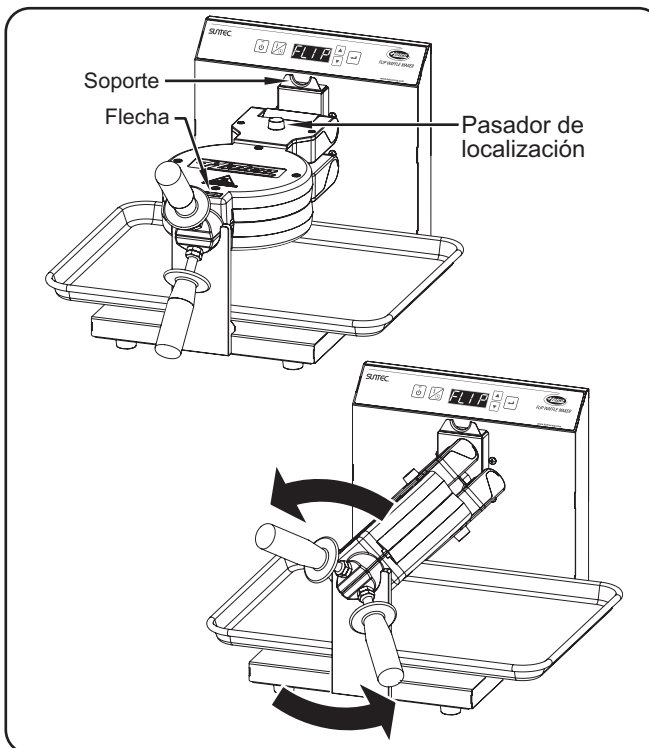
- La pantalla LED parpadeará "FLIP" durante cinco segundos y el temporizador se pondrá en marcha automáticamente.



Gofrera en posición totalmente abierta

- Agarre las dos asas y gire la gofrera 180° en la dirección indicada por la flecha en la parte delantera de la placa de cocción superior.

- La rotación de la gofrera ayuda a distribuir uniformemente la masa de los gofres en las placas de cocción.
- Cuando el ciclo de cocción se haya completado, sonarán tres pitidos cortos y la pantalla LED parpadeará en ceros.



Cómo girar la gofrera

5. Abra con cuidado la gofrera por completo y retire inmediatamente el gofre con el tenedor para gofres incluido u otro utensilio adecuado. **AVISO: No utilice utensilios metálicos sobre superficies recubiertas con Teflon®. Se producirán raspaduras. Utilice únicamente utensilios de plástico y silicona de alta resistencia al calor.**

- Al abrir completamente la gofrera, el temporizador se reinicia automáticamente.

NOTA: El temporizador puede reiniciarse en cualquier momento pulsando el  botón.

6. Continuar la cocción de los gofres repitiendo los pasos 2–5 de este procedimiento.
- Si los gofres comienzan a pegarse a las placas de cocción, rocíe ligeramente las placas de cocción superior e inferior con un spray antiadherente a base de aceite. Continúe rociando las placas entre los gofres según sea necesario.

Apagado en espera

Utilice la desconexión en modo de espera para poner la gofrera en modo de espera durante periodos prolongados sin uso.

1. Pulse el botón  para detener el funcionamiento y poner la unidad en modo de espera. La luz será roja.
- Las resistencias y la pantalla LED se apagan.

Cierre diario

Utilice el siguiente procedimiento para apagar la gofrera al final de cada día.

1. Pulse el botón  para detener el funcionamiento y poner la unidad en modo de espera.
2. Mueva el interruptor de E/S de alimentación situado en la parte trasera de la unidad a la posición O (apagado) para desconectar la alimentación de la unidad.
3. Realice el procedimiento de "Limpieza Diaria" en la sección de Mantenimiento de este manual.

Cambio entre Fahrenheit y Celsius

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

Ajuste de la temperatura

NOTA: Si no   se pulsan los botones antes de los siete segundos durante la programación, la unidad volverá a mostrar el ajuste actual del temporizador sin realizar ningún cambio.

1. Con la unidad en modo de funcionamiento, pulse el  botón.
 - La pantalla LED mostrará la temperatura de referencia actual.
2. Pulse el botón  o  para aumentar o disminuir el ajuste hasta la temperatura de referencia deseada.
3. Pulse el botón  tres veces para bloquear la nueva temperatura de referencia y devolver la pantalla al modo de funcionamiento.

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

Ajuste del temporizador

NOTA: Si no   se pulsan los botones antes de los siete segundos durante la programación, la unidad volverá a mostrar el ajuste actual del temporizador sin realizar ningún cambio.

1. Con la unidad en modo de funcionamiento, pulse el  botón dos veces.
 - Los dos caracteres que representan los "minutos" parpadearán en la pantalla LED.
2. Pulse el botón  o  para aumentar o disminuir el ajuste hasta el número de minutos deseado.
3. Pulse el botón  botón.
 - Los dos caracteres que representan los "segundos" parpadearán en la pantalla LED.
4. Pulse el botón  o  para aumentar o disminuir el ajuste hasta el número de segundos deseado.
5. Pulse el botón  para bloquear el nuevo ajuste del temporizador y devolver la pantalla al modo de funcionamiento.

Bloqueo/desbloqueo de los ajustes

Utilice el siguiente procedimiento para evitar cambios no autorizados en los ajustes de temperatura y hora. El  y  Los botones seguirán funcionando normalmente cuando los ajustes estén bloqueados.

1. Mantenga pulsado el botón  durante cinco segundos hasta que aparezca "--", en la pantalla LED, y luego pulse el  botón.
 - Sonará un pitido y la pantalla LED mostrará "Lc". Los ajustes están ahora bloqueados.

NOTA: Si los ajustes están bloqueados cuando se apaga la unidad, se bloquearán cuando se vuelva a encender.

Para desbloquear los ajustes:

1. Mantenga pulsado el botón  durante cinco segundos hasta que aparezca "--", en la pantalla LED, y luego pulse el  botón.
 - Sonará un pitido y la pantalla LED mostrará "Unlc". Los ajustes están ahora desbloqueados.

Generalidades

Las gofreras Hatco están diseñadas para ofrecer la máxima durabilidad y rendimiento con un mantenimiento mínimo.

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.
- 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 en la unidad.
- Esta unidad debe ser reparada únicamente por personal cualificado. El mantenimiento por parte de personal no cualificado puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.
- 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

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

No utilice utensilios metálicos sobre superficies recubiertas con Teflon®. Se producirán raspaduras. Utilice únicamente utensilios de plástico y silicona de alta resistencia al calor. La garantía no cubre los daños en la superficie calentada causados por un mal uso.

Limpie la unidad a diario para evitar fallos en el funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

Limpieza diaria

Para preservar el acabado de la unidad, así como para mantener su rendimiento, se recomienda limpiarla diariamente.

ADVERTENCIA

Sumergir o saturar la unidad en agua puede causar daños graves, dañará la unidad y anulará la garantía de la misma.

ATENCIÓN

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

1. Realice el procedimiento de "Apagado diario" en la sección de FUNCIONAMIENTO, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe completamente.
2. Cepille o limpie todas las migas, el aceite, etc. de ambas placas de cocción en la trampa de goteo.
3. Retire, vacíe y limpie la bandeja de goteo.

AVISO

Utilice únicamente paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, deteriorando su apariencia y haciéndola susceptible a la acumulación de suciedad.

4. Limpie las placas de cocción con un paño húmedo no abrasivo. Seque con un paño seco, no abrasivo. **AVISO:** No utilice estropajos de acero u otros tipos de abrasivos sobre el teflón® platos.
5. Limpie todos los componentes del mecanismo giratorio, las zonas de las bisagras y las asas con un paño húmedo no abrasivo. Seque con un paño seco, no abrasivo.
6. Limpie todas las superficies exteriores de la unidad con un paño no abrasivo humedecido en agua tibia y un jabón suave. Las manchas persistentes pueden eliminarse con un buen limpiador de acero inoxidable. Las zonas de difícil acceso deben limpiarse con un pequeño cepillo y un jabón suave.
7. Limpie bien el aparato con un paño no abrasivo humedecido sólo con agua tibia.
8. Seque la unidad con un paño limpio, seco, no abrasivo.
9. Vuelva a instalar 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: APAGUE el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con el disyuntor y permita que la unidad se enfríe antes de realizar limpieza, ajustes o mantenimiento sobre el producto.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad está encendida, pero no hay calor.	Unidad en modo de espera.	Pulse el botón  para encender la gofrera. La luz del botón será verde.
	Elemento(s) calefactor(es) defectuoso(s).	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
	Regulador de temperatura defectuoso.	
La unidad no está lo suficientemente caliente.	Punto de ajuste de temperatura demasiado bajo.	Ajuste el punto de ajuste de temperatura a un valor mayor.
	Elemento(s) calefactor(es) defectuoso(s).	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.	Revise el apartado "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 ha disparado.	Restablezca el disyuntor. Si el disyuntor sigue disparándose, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener asistencia.
	Regulador de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir 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

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.

Ante cualquier problema con la unidad durante el período de garantía, realice lo siguiente:

Diríjase a su distribuidor local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco 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:

- Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: +1-414-671-6350
- Mande un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: support@hatcocorp.com

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

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

Garantía de dos (2) años para repuestos:

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

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

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

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

- Repuestos

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

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

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

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	35
Introduction.....	35
Consignes de Sécurité Importantes.....	36
Description du Modèle.....	37
Désignation du Modèle.....	38
Caractéristiques Techniques.....	38
Configuration des fiches.....	38
Tableau des valeurs nominales électriques.....	38
Dimensions.....	38
Installation.....	39
Généralités.....	39

Mode d'emploi.....	40
Généralités.....	40
Panneau de commande.....	40
Fonctionnement de l'appareil.....	40
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	42
Ajustement du réglage de la température.....	42
Ajustement du réglage du minuteur.....	42
Verrouillage/déverrouillage des paramètres.....	42
Maintenance.....	43
Généralités.....	43
Nettoyage quotidien.....	43
Guide de Dépannage.....	44
Informations de Service.....	44
Garantie Limitée Internationale.....	45

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 Flip 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 Flip 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 rotatifs. 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.

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- 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.

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.

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.

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.

AVIS

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.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur des surfaces recouvertes de Teflon®. Cela rayera l'équipement. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique et en silicone à haute résistance thermique. Les dommages causés sur la surface chauffante dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

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.

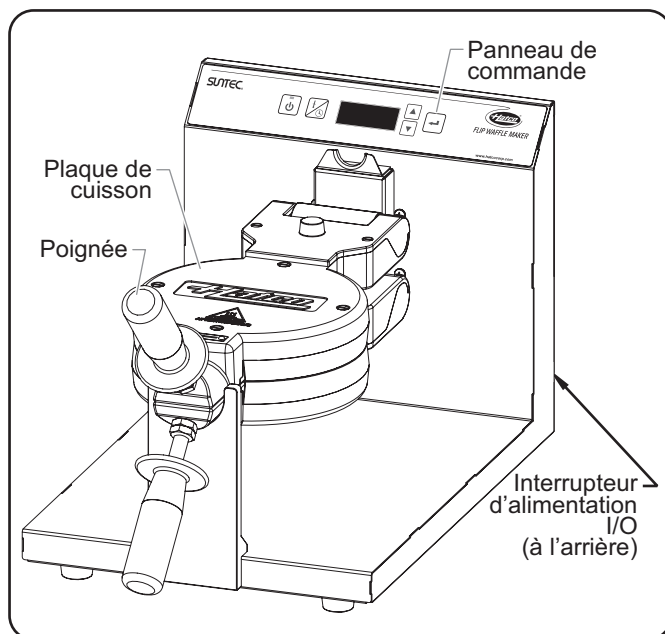
Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement — il ne convient PAS à un usage personnel.

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

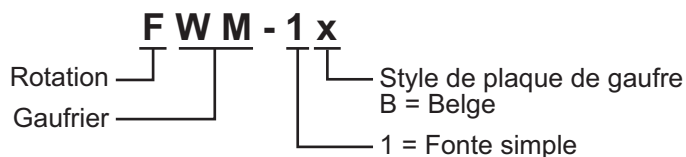
DESCRIPTION DU MODÈLE**Tous les Modèles**

Les gaufriers Hatco Flip sont composés d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer et de plaques de cuisson en aluminium recouvertes de Teflon®. Les plaques de cuisson sont rondes et disponibles pour chaque type de gaufres belges ou mini-gaufres belges. Les plaques de cuisson pour gaufres belges permettent de réaliser des gaufres de 178 mm (7") de diamètre et de 32 mm (1-1/4") d'épaisseur. Les plaques de cuisson pour mini-gaufres belges permettent de réaliser des gaufres de 76 mm (3") de diamètre et de 32 mm (1-1/4") d'épaisseur.

Les appareils sont dotés d'un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) à l'arrière, d'un panneau de commande multifonction, d'un mécanisme de rotation de 180° pour une répartition uniforme de la pâte à gaufres. Tous les appareils sont équipés d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6') et d'une prise installés en usine.



Modèle FWM-1B



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

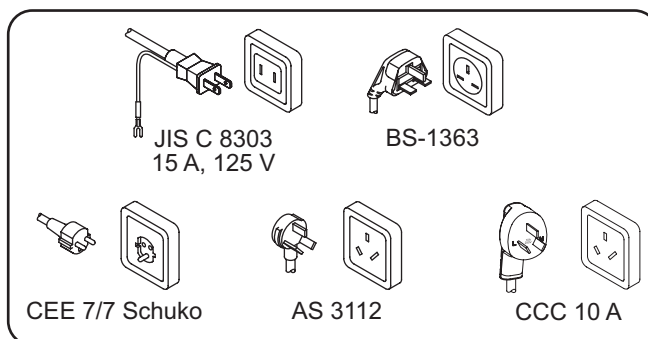
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une prise électriques. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: Prise non fournie par Hatco.



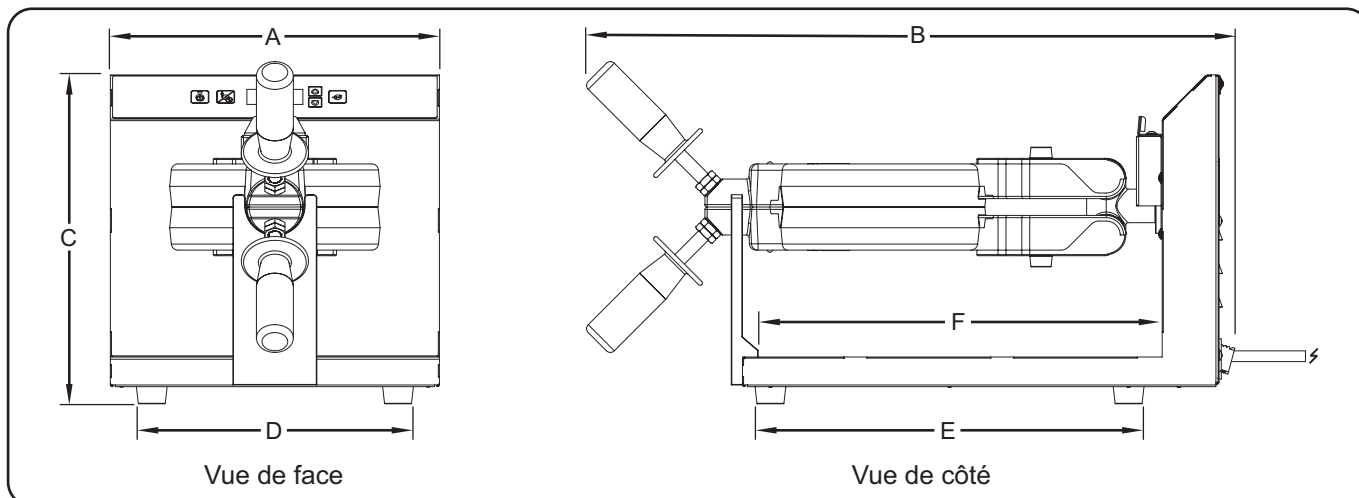
Configuration des fiches

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
FWM-1B	100	1350	13.5	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220	1235	5.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230	1350	5.9		
	240	1470	6.2		

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Profondeur de la base (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



Généralités

Lorsque les gaufriers Hatco sont expédiés, la plupart des éléments sont installés et prêts à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation/montage 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).

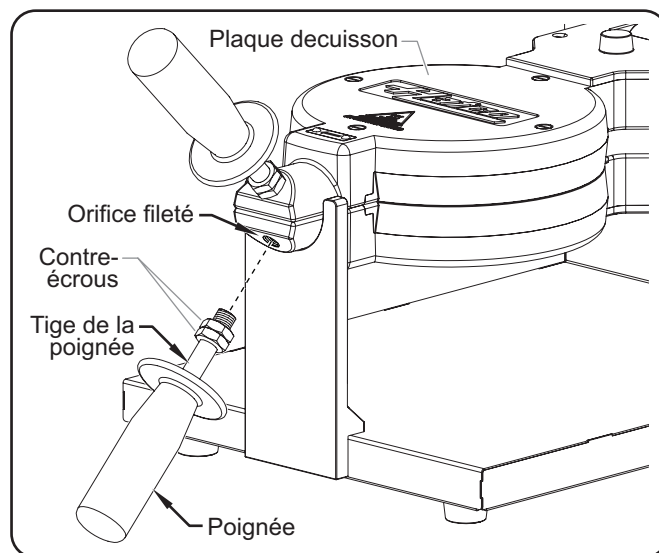
DANGER D'INCENDIE:

- 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! Arrêtez! 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 :
 - Deux poignées
 - Fourchette à gaufres
 - Pinceau à gaufres

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, le cas échéant.
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! Arrêtez! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
5. Installez les poignées incluses. Pour chaque poignée :
 - a. Déplacez les deux contre-écrous sur la tige de la poignée vers la poignée pour exposer complètement les filets sur la tige de la poignée.
 - b. Vissez la tige de la poignée dans le trou fileté de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
 - c. À l'aide d'une clé, serrez le premier contre-écrou sur la tige de la poignée contre la plaque de cuisson.
 - d. À l'aide d'une clé, serrez le deuxième contre-écrou sur la tige de la poignée contre le premier écrou pour le verrouiller en place.



Installation des poignées

⚠ 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 grills, 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.

6. 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 de ventilateurs d'extraction/des hottes aspirantes, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - 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 () démarre, arrête et réinitialise la minuterie.

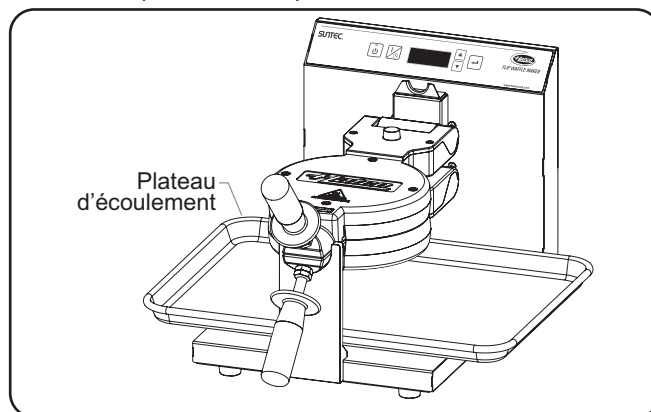
Fonctionnement de l'appareil

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 préréglé à la sortie de l'usine à une température de 210°C (410°F) et le minuteur est réglé sur 2:30. La plage de températures de l'appareil est de 104°–218°C (220°–425°F). La plage de minuteur de l'appareil est de 0:10–10:00. Consultez les procédures de cette section pour ajuster ces réglages.

2. Placez une demi-plaque de cuisson (ou une plaque similaire) sur la base de l'appareil, sous les plaques de cuisson pour servir de plateau d'écoulement.



Installation du plateau d'écoulement

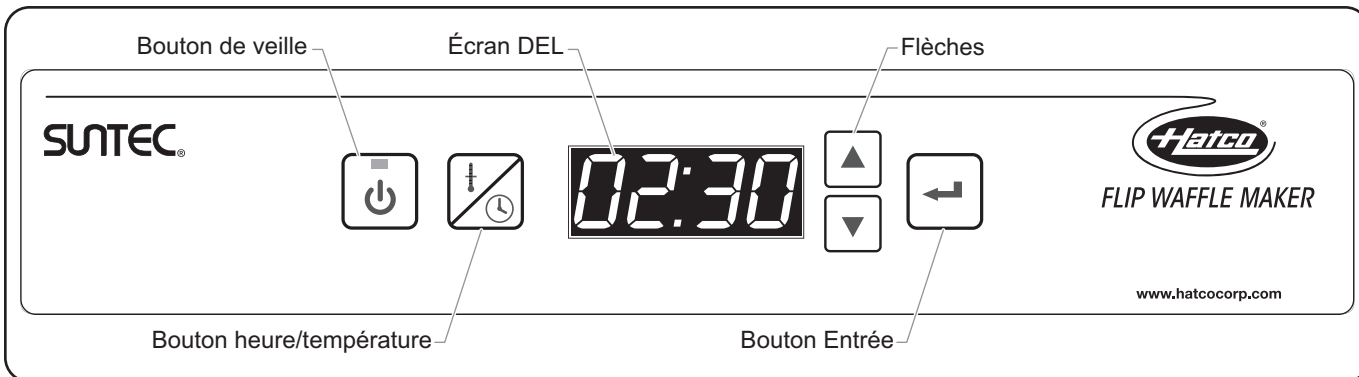
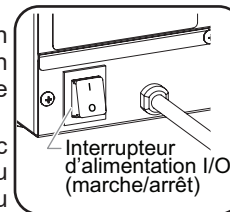
⚠ ATTENTION

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 signal sonore retentit, l'écran DEL clignote et le voyant du bouton  passe de l'orange au rouge.



Panneau de commande

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. Avec les plaques de cuisson fermées, laissez le gaufrier préchauffer pendant environ 8 à 10 minutes.
 - À la fin du préchauffage, trois signaux sonores courts retentissent et l'écran DEL indique le réglage actuel du minuteur.

Cuisson des gaufres

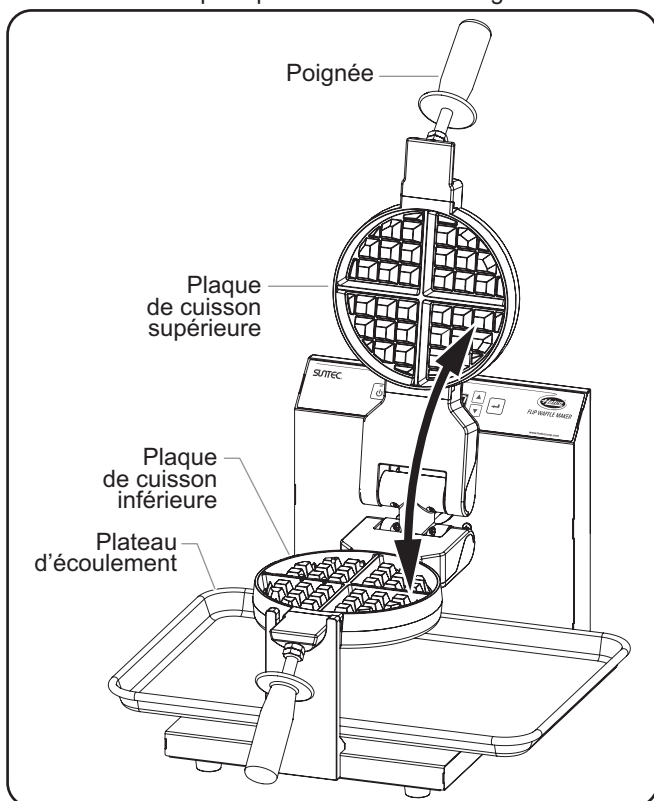
La minuterie des gaufriers Hatco Flip est conçue pour fonctionner automatiquement. Si vous le souhaitez, le minuteur peut également être actionné manuellement. La procédure suivante est destinée à un fonctionnement automatique.

Fonctionnement automatique—Un capteur magnétique près du berceau sur le boîtier arrière détecte la présence de l'ensemble des plaques de cuisson. Lorsque le gaufrier est complètement ouvert et que l'ensemble des plaques de cuisson s'approche du berceau, le capteur signale à l'unité d'arrêter/de réinitialiser le minuteur. Dès que la broche de localisation de l'ensemble des plaques de cuisson sort du berceau, le capteur indiquera à l'appareil de démarrer le minuteur.

Fonctionnement manuel—Appuyez sur le  Bouton Entrée pour démarrer ou arrêter le minuteur à tout moment.

NOTA: Pour un fonctionnement manuel, n'ouvrez pas complètement le gaufrier. Si l'ensemble des plaques de cuisson s'approche trop près du berceau, le capteur magnétique détectera sa présence et le minuteur sera contrôlé comme décrit dans « Fonctionnement automatique » ci-dessus.

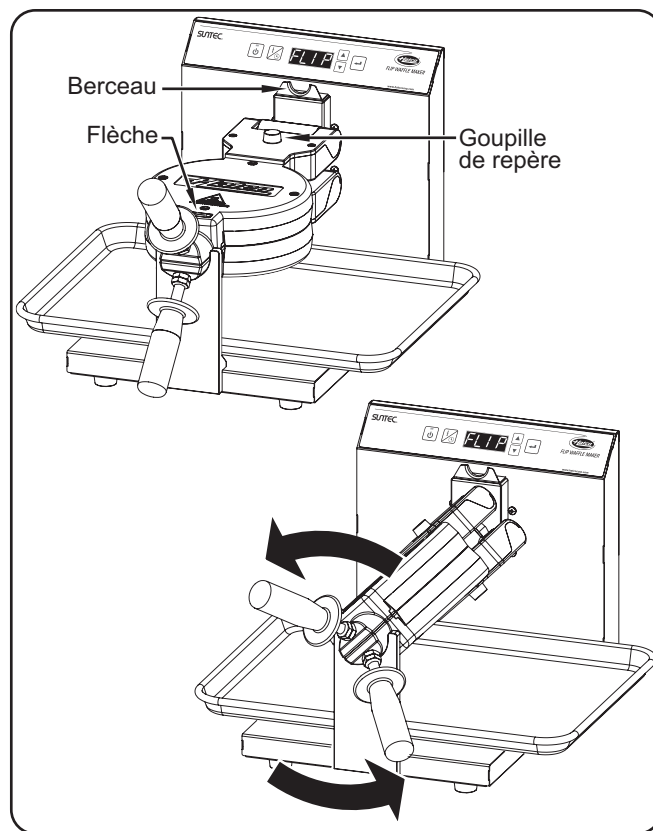
1. Assurez-vous que la procédure de «Démarrage» est terminée.



Gaufrier en position complètement ouverte

NOTA Utilisez un aérosol à base d'huile sur les plaques de cuisson pour faciliter le retrait des gaufres, si nécessaire.

2. Ouvrez complètement 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.
 - « FLIP » clignotera sur l'écran DEL pendant cinq secondes et le minuteur démarrera automatiquement.
4. Saisissez les deux poignées et faites pivoter le gaufrier de 180° dans le sens indiqué par la flèche à l'avant de la plaque de cuisson supérieure.
 - La rotation du gaufrier permet de répartir uniformément la pâte à gaufres dans les plaques de cuisson.



Rotation du gaufrier

- À la fin du cycle de cuisson, trois signaux sonores courts retentissent et des zéros clignotent sur l'écran DEL.
5. Ouvrez soigneusement et complètement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une fourchette à gaufres ou d'un autre ustensile approprié. **AVIS:** N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur des surfaces recouvertes de Teflon®. Cela rayera l'équipement. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique et en silicone à haute résistance thermique.
 - L'ouverture complète du gaufrier réinitialisera automatiquement le minuteur.

NOTA: Le minuteur peut être réinitialisé et redémarré à tout moment en appuyant sur le  bouton.

suite...

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.

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 sept 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. Appuyez sur le  bouton trois fois pour verrouiller la nouvelle température de consigne et ramener l'affichage au mode de fonctionnement.

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 sept 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. Appuyez sur le  bouton pour verrouiller le nouveau paramètre du minuteur et ramener l'affichage au mode de fonctionnement.

Verrouillage/déverrouillage des paramètres

Utilisez la procédure suivante pour empêcher toute modification non autorisée des paramètres de température et d'heure. Les boutons  et  continueront de fonctionner normalement lorsque les paramètres sont verrouillés.

1. Maintenez le bouton  pendant cinq secondes jusqu'à ce que « - - - » apparaisse sur l'écran DEL, puis appuyez sur le  bouton.
 - Un signal sonore retentit et l'écran DEL affiche « Lc ». Les paramètres sont maintenant verrouillés.

NOTA: Si les paramètres sont verrouillés lorsque l'appareil est éteint, ils seront verrouillés lors de la remise sous tension de l'appareil.

Pour déverrouiller les paramètres :

1. Maintenez le bouton  pendant cinq secondes jusqu'à ce que « - - - » apparaisse sur l'écran DEL, puis appuyez sur le  bouton.
 - Un signal sonore retentit et l'écran DEL affiche « Unlc ». Les paramètres sont maintenant déverrouillés.

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

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.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur des surfaces recouvertes de Teflon®. Cela rayera l'équipement. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique et en silicone à haute résistance thermique. Les dommages causés sur la surface chauffante dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

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.

AVIS

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.

4. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif. **AVIS: N'utilisez pas de tampons à récurer en acier ou autres abrasifs sur lesde Teflon en Teflon®.**
5. Nettoyez tous les composants du dispositif de rotation, 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. 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.	
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.

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

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:

Contacter 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

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie de deux (2) ans pour les pièces :

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

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

Cuves des réchauffeurs électriques
 Cuves des réchauffeurs à gaz

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

Informazioni Importanti per il Proprietario	46
Introduzione	46
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	47
Descrizione dei Modelli	48
Designazione del Modello	48
Dati Tecnici	49
Configurazioni delle Spine	49
Tabella di Corrispondenza Elettrica	49
Dimensioni	49
Installazione	50
Informazioni Generali	50

Funzionamento	51
Informazioni Generali	51
Pannello di controllo	51
Funzionamento dell'unità	51
Commutazione tra gradi Fahrenheit e Celsius	53
Modifica dell'impostazione della temperatura	53
Modifica dell'impostazione del timer	53
Blocco/sblocco delle impostazioni	53
Manutenzione	54
Informazioni Generali	54
Pulizia giornaliera	54
Guida alla Soluzione dei Problemi	55
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	55
Garanzia Limitata Internazionale	56

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

Registrare l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com, selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

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 piastre per cialde ribaltabili 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 piastre per cialde ribaltabili 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 piastre per cialde ribaltabili 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.

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



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

**AVVERTENZA****PERICOLO DI SCOSSA 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.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- 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.
- 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 ESPLOSIONE: Non conservare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

**AVVERTENZA**

Assicurarsi 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.

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.

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 posizionare l'unità in un'area soggetta ad escursioni termiche estreme o in cui siano presenti oli e grassi di grill, friggitrici, ecc. Le temperature eccessive possono arrecare danni all'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.

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e rendendolo sensibile all'accumulo di sporcizia.

AVVISO

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

Non utilizzare utensili in metallo sulle superfici rivestite in Teflon®. Possono graffiarsi. Utilizzare solo utensili in plastica e silicone con elevata resistenza al calore. I danni alla superficie calda provocati da un utilizzo scorretto non sono coperti dalla garanzia.

Questa unità è destinata solo all'uso commerciale. NON è previsto l'utilizzo domestico.

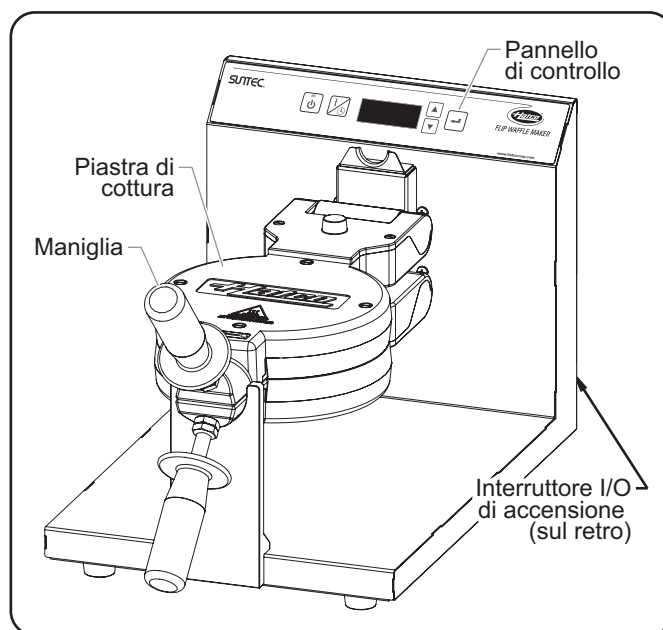
Pulire l'unità quotidianamente per prevenire i guasti e offrire un funzionamento igienico.

DESCRIZIONE DEI MODELLI

Tutti i Modelli

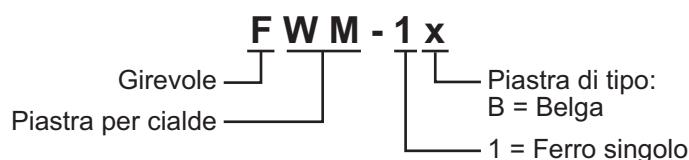
Le piastre per cialde ribaltabili Hatco comprendono un telaio in acciaio inox facile da pulire e piastre di cottura in alluminio rivestite in Teflon®. Le piastre di cottura sono rotonde e sono disponibili per cialde belghe standard o mini-cialde belghe. Le piastre di cottura di tipo belga producono cialde del diametro di 178 mm (7"), con spessore di 32 mm (1,25"). Le piastre per mini-cialde belghe producono quattro mini-cialde, ciascuna con un diametro di 76 mm (3") e uno spessore di 32 mm (1,25").

Le unità sono dotate di un interruttore di alimentazione (on/off) sul retro, di un pannello di controllo multifunzione e di un meccanismo ribaltabile a 180°, per consentire una distribuzione uniforme della pastella. Tutte le unità sono dotate di un cavo di alimentazione montato in fabbrica da 1829 mm (6') provvisto di spina.



Model FWM-1B

DESIGNAZIONE DEL MODELLO



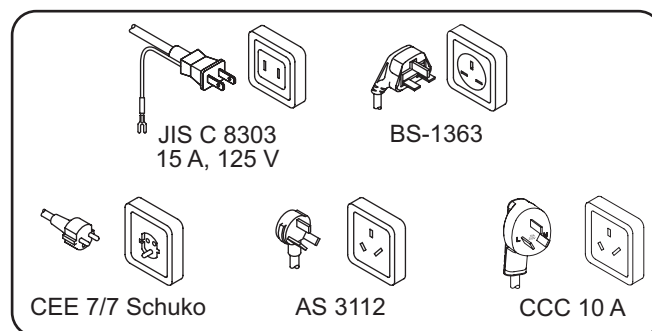
Configurazioni delle spine

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: Presa non fornita da Hatco.



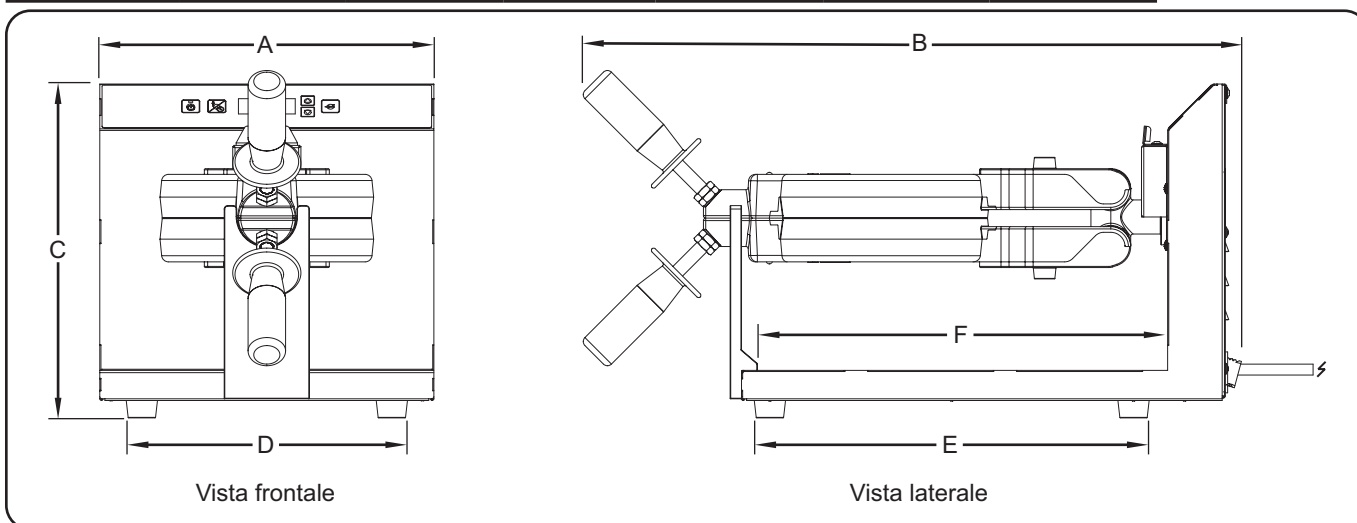
Configurazioni delle spine

Tabella di Corrispondenza Electrica

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Unità di peso
FWM-1B	100	1350	13.5	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220	1235	5.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230	1350	5.9		
	240	1470	6.2		

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Superficie d'ingombro Larghezza (D)	Superficie d'ingombro Profondità (E)	Base Profondità (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



Informazioni generali

Le piastre per cialde ribaltabili Hatco sono fornite con la maggior parte dei componenti pre-montati, e sono pronte per l'uso. Prestare attenzione durante il disimballaggio del cartone di spedizione per evitare danni all'unità. Attenersi alla seguente procedura di installazione/assemblaggio 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 piastra per cialde comprende i seguenti componenti staccati

- Due maniglie
- Forchetta per cialde
- Spazzola per cialde

NOTA: Per evitare ritardi nella ricezione della garanzia, completare la registrazione della garanzia online. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE per i dettagli.

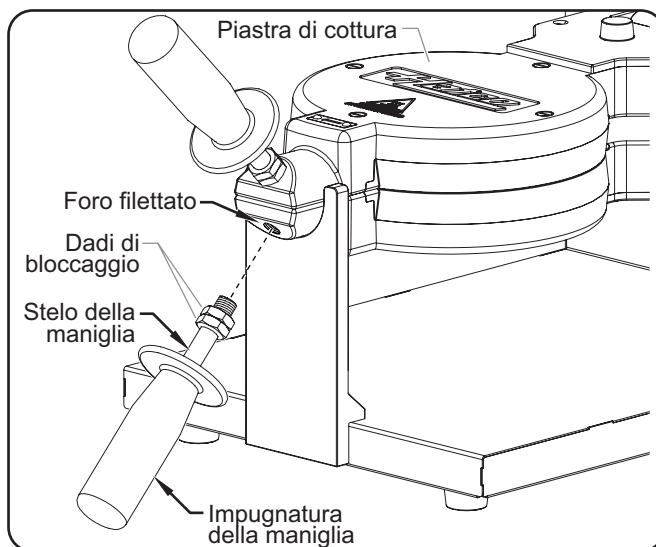
3. Rimuovere il nastro e l'imballo di protezione da tutte le superfici dell'unità.

- Assicurarsi di rimuovere tutte le pellicole protettive che potrebbero ricoprire le 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.**

5. Installare le maniglie incluse. Per ogni maniglia:

- a. Spostare fino in fondo entrambi i dadi di bloccaggio dello stelo della maniglia verso l'impugnatura, in modo da esporre completamente le filettature sullo stelo della maniglia.
- b. Avvitare lo stelo della maniglia nel foro filettato della piastra di cottura finché non è ben serrato.
- c. Utilizzando una chiave, serrare il primo dado di bloccaggio dello stelo della maniglia, fino ad appoggiarlo contro la piastra di cottura.
- d. Usando una chiave, serrare il secondo dado di bloccaggio dello stelo della maniglia contro il primo dado, per bloccarlo in posizione.



Installazione delle maniglie

ATTENZIONE

Posizionare l'unità alla giusta altezza del bancone, in un punto comodo per l'utilizzo. La posizione deve essere in piano per evitare che l'unità o il suo contenuto cadano accidentalmente e abbastanza robusta da sostenere il peso dell'unità e del 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.

6. Collocare l'unità nella posizione desiderata.

- Sistemare l'unità in un'area dove la temperatura ambiente sia costante e non superiori a 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad esempio in prossimità di condotti dell'aria condizionata o di condotte aspiranti).
- Assicurarsi che l'unità sia a un'altezza adeguata sul piano di lavoro in un posto pratico per l'utilizzo.
- Verificare che il piano di appoggio sia orizzontale e sufficientemente resistente per sopportare il peso dell'unità e degli alimenti contenuti.
- Assicurarsi che tutti i piedini sul fondo dell'unità siano appoggiati saldamente al piano di lavoro.

Informazioni generali

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

⚠ AVVERTENZA

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

Pannello di controllo

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

Interruttore di accensione I/O

L'interruttore di accensione I/O (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 di inattività.

Display LED

Il display a LED mostra tempo, temperatura e informazioni sugli errori della piastra per cialde.



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 () avvia, arresta e reimposta il timer.

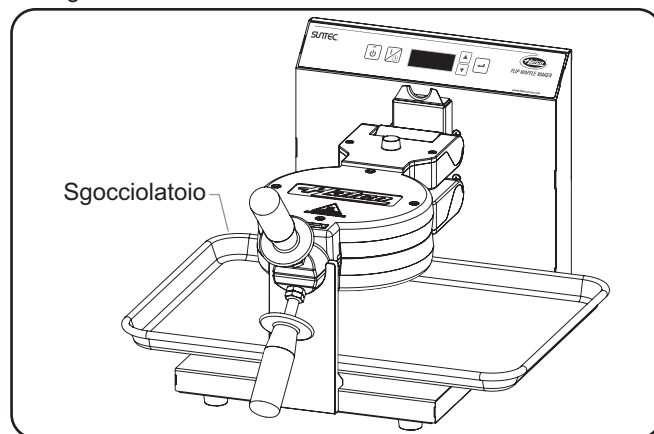
Funzionamento dell'unità

Avvio

1. Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e le dimensioni corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.

NOTA: L'unità è preimpostata in fabbrica a una temperatura di 210°C (410°F) e un'impostazione del timer di 2:30. L'intervallo di temperatura dell'unità è di 104-218°C (220-425°F). L'intervallo di impostazione del timer dell'unità è di 0:10-10:00. Fare riferimento alle procedure descritte in questa sezione per apportare modifiche a queste impostazioni.

2. Posizionare una mezza teglia (o una teglia simile) sulla base dell'unità, sotto le piastre di cottura, perché funga da sgocciolatoio.



Montaggio di uno sgocciolatoio

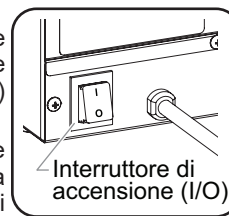
⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

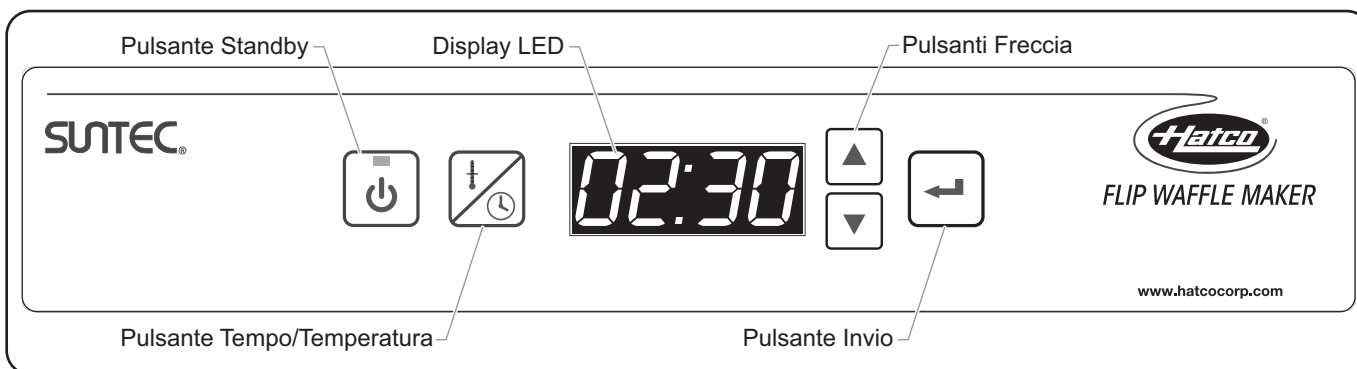
- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero diventare molto calde. Evitare contatti non necessari con l'unità.
- Evitare il contatto con le piastre di cottura durante il funzionamento. Entrambe le piastre sono molto calde.

3. Spostare l'interruttore di accensione I/O 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 giallo ambra a rosso.



continua...



Pannello di controllo

4. Premere il pulsante  per accendere la piastra per cialde.
 - Il pulsante  si accende di colore verde, il display LED mostra la temperatura corrente dell'unità e ha inizio il preriscaldamento.
5. Con le piastre di cottura chiuse, preriscaldare la piastra per cialde per circa 8-10 minuti.
 - Quando il preriscaldamento è completo, vengono emessi tre brevi segnali acustici e il display LED mostrerà l'impostazione attuale del timer.

Cottura delle cialde

Il timer della piastra per cialde ribaltabile Hatco è progettato per funzionare automaticamente. Se lo si desidera, il timer può anche essere regolato manualmente. La procedura che segue è intesa per il funzionamento automatico.

Funzionamento automatico—Un sensore magnetico in prossimità dell'alloggiamento sul vano posteriore rileva la presenza del gruppo piastre di cottura. Quando la piastra per cialde è completamente aperta e il gruppo piastre di cottura si avvicina all'alloggiamento, il sensore segnala all'unità di arrestare/azzerare il timer. Non appena il perno di localizzazione del gruppo piastre di cottura si sposta dalla base, il sensore segnala all'unità di avviare il timer.

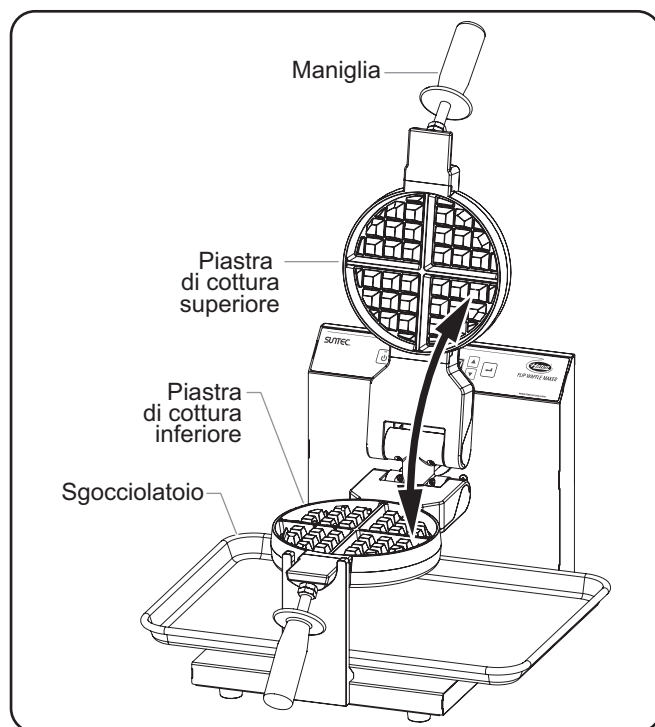
Funzionamento manuale—Premere il pulsante  Invio per avviare o interrompere il timer in qualsiasi momento.

NOTA: Per il funzionamento manuale, non aprire completamente la piastra per cialde. Se il gruppo piastre di cottura si avvicina troppo all'alloggiamento, il sensore magnetico ne rileva la presenza e il timer viene controllato come descritto precedentemente in "Funzionamento automatico".

1. Assicurarsi che il procedimento di "avvio" sia stata completata.

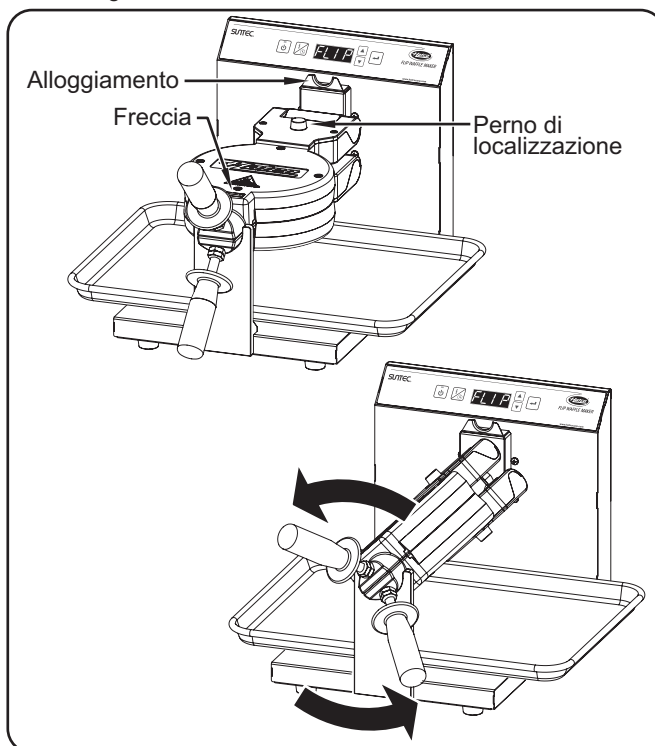
NOTA: Se necessario, utilizzare uno spray a base d'olio per il distacco del cibo sulle piastre di cottura per facilitare la rimozione delle cialde.

2. Aprire completamente la piastra per cialde e spargere la pastella per cialde 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 piastra per cialde.
 - Sul display LED lampeggia "FLIP" per cinque secondi e il timer si avvia automaticamente.



Piastra per cialde in posizione completamente aperta

4. Afferrare entrambe le maniglie e ruotare la piastra per cialde di 180° nella direzione indicata dalla freccia situata sulla parte anteriore della piastra di cottura superiore.
 - La rotazione della piastra per cialde aiuta a distribuire uniformemente la pastella per cialde nelle piastre di cottura.
 - Quando il ciclo di cottura è completo, vengono emessi diversi segnali acustici e sul display LED lampeggiano degli zeri.



Ruotare la piastra per cialde

5. Aprire la piastra per cialde con cautela e rimuovere immediatamente la cialda usando un paio di pinze o un altro utensile adatto. **AVVISO: Non utilizzare utensili in metallo sulle superfici rivestite in Teflon®. Possono graffiarsi. Utilizzare solo utensili in plastica e silicone con elevata resistenza al calore.**

- L'apertura completa della piastra per cialde azzerata automaticamente il timer.

NOTA: Il timer può essere azzerato e riavviato in qualsiasi momento premendo il tasto .

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 superiore e inferiore con uno spray antiaderente a base di olio per uso alimentare. Continuare a spruzzare le piastre tra le cialde secondo le esigenze.

Spegnimento in standby

Utilizzare lo spegnimento in standby per mettere la piastra per cialde in standby durante lunghi periodi di mancato utilizzo.

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 piastra per cialde 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 I/O situato sulla parte posteriore dell'unità in posizione O (off) per spegnere l'unità.
3. Eseguire la procedura "Pulizia quotidiana" descritta nella sezione Manutenzione del presente manuale.

Commutazione tra gradi 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 l'unità di misura attiva.

Modifica dell'impostazione della temperatura

NOTA: Se i pulsanti   non vengono premuti entro sette 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. Premere il pulsante  tre volte per bloccare la nuova temperatura impostata e riportare il display in modalità di funzionamento.

NOTA: Dopo aver cambiato il valore della temperatura impostata, l'unità funziona normalmente durante il periodo di adattamento della temperatura.

Modifica dell'impostazione del timer

NOTA: Se i pulsanti   non vengono premuti entro sette 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. Premere il pulsante  per bloccare la nuova impostazione del timer e riportare il display in modalità di funzionamento.

Blocco/sblocco delle impostazioni

Utilizzare la seguente procedura per impedire modifiche non autorizzate alle impostazioni di temperatura e tempi. I pulsanti  e  continuano a funzionare normalmente mentre le impostazioni sono bloccate.

1. Premere e tenere premuto il pulsante  per cinque secondi fino a quando sul display LED non appare " - - - ", quindi premere il pulsante .
 - Verrà emesso un segnale acustico e sul display LED apparirà "Lc". Ora le impostazioni sono bloccate.

NOTA: Se le impostazioni sono bloccate quando l'unità viene spenta, rimarranno bloccate quando l'unità viene riaccesa.

Per sbloccare le impostazioni:

1. Premere e tenere premuto il pulsante  per cinque secondi fino a quando sul display LED non appare " - - - ", quindi premere il pulsante .
 - Verrà emesso un segnale acustico e il display LED visualizzerà "Unlc". Ora le impostazioni sono sbloccate.

Informazioni generali

Le piastra per cialde 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 alimentata o è calda.
- Non lasciar sgocciolare liquidi nell'unità.
- La manutenzione dell'unità deve essere eseguita solo da personale qualificato. La manutenzione eseguita da personale non qualificato può causare scosse elettriche o ustioni.
- 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 pulire questa unità non utilizzare prodotti chimici aggressivi come candeggina, detersivi contenenti candeggina o detersivi per forno.

Non utilizzare utensili in metallo sulle superfici rivestite in Teflon®. Possono graffiarsi. Utilizzare solo utensili in plastica e silicone con elevata resistenza al calore. I danni alla superficie calda provocati da un utilizzo scorretto non sono coperti dalla garanzia.

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

Immergere o riempire l'unità con acqua può causare lesioni gravi, danneggiare l'unità e invalidare la garanzia del prodotto.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI: 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 sullo sgocciolatoio.
3. Rimuovere, svuotare e pulire lo sgocciolatoio.

AVVISO

Usare solo panni e detersivi non abrasivi. Detersivi e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e rendendolo sensibile all'accumulo di sporcizia.

4. Pulire le piastre di cottura con un panno umido non abrasivo. Asciugare con un panno asciutto non abrasivo.
AVVISO: Non utilizzare spugne abrasive in acciaio o di altro tipo sulle piastre rivestite in Teflon®.
5. Pulire tutti i componenti nelle zone del meccanismo di ribaltamento, della cerniera e delle maniglie con un panno umido non abrasivo. Asciugare con un panno asciutto 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. Rimontare lo sgocciolatoio.

⚠ 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 piastra per cialde. 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.	Regolare la temperatura impostata a un valore più alto.
	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 protezione scattato.	Resettare l'interruttore di circuito. Se l'interruttore di protezione continua a scattare, per assistenza contattare un tecnico di assistenza autorizzato o Hatco.
	Regolatore della temperatura difettoso.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

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

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:

- visitare il sito www.hatcocorp.com, selezionare il menu "Resources" e fare clic su "Find Service Agent/Distributor".
- Chiamare l'assistenza Hatco al numero +1 414 671 6350.
- Scrivere all'assistenza Hatco all'indirizzo support@hatcocorp.com

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

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

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

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

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

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

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

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

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

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

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

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

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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	57	Werking	62
Inleiding	57	Algemeen	62
Belangrijke Veiligheidsinformatie	58	Bedieningspaneel	62
Modelbeschrijving	59	Bediening van het apparaat	62
Modelaanduiding	59	De weergave in Fahrenheit of Celsius wijzigen	64
Specificaties	60	Instellen van de temperatuurinstelling.....	64
Stekkerconfiguraties	60	De timerinstelling aanpassen	64
Tabel met elektrische gegevens	60	Vergrendelen/ontgrendelen van de instellingen	64
Afmetingen	60	Onderhoud	65
Installatie	61	Algemeen	65
Algemeen	61	Dagelijks schoonmaken.....	65
		Oplossen van Problemen	66
		Informatie over Garantieservice	66
		Internationale Beperkte Garantie	67

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (specificatielabel aan 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 recyclen 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 recyclen.

INLEIDING

Draaibare wafelijzers van Hatco bereiden continu wafels van uitstekende kwaliteit voor commerciële keukens, open keukens en buffetten. Dankzij de regelbare tijd en temperatuur kunnen gebruikers wafels van een consistente kwaliteit bakken van een groot aantal verschillende soorten beslag. Exclusieve verwarmingselementen zorgen voor een uitzonderlijke warmteverdeling over de hele bakplaat, zodat elke wafel gelijkmatig gaart.

Draaibare wafelijzers van Hatco zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en praktijktesten. 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.

In deze handleiding vindt u de instructies voor de installatie, veiligheid en bediening van draaibare 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.

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



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

**WAARSCHUWING****GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

- Steek de stekker van het apparaat alleen in een naar behoren geaard stopcontact met de correcte spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neemt u contact op met een gekwalificeerd elektricien om een stopcontact met de correcte spanning en grootte te installeren.
- Zet 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.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- 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.
- 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**

EXPLOSIEGEVAAR: Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

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.

BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Blokkeer de luchtventilatieopeningen aan de buitenkant van de behuizing van het apparaat niet. Het apparaat kan verbranden of er kan een storing optreden.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen 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.
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de bakplaten. Beide platen zijn erg heet.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen, af te stellen of onderhoud uit te voeren.

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 op een plaats waar het blootstaat aan hoge temperaturen of vet van grills, frituurpannen, enz. Te hoge temperaturen en te veel 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.

Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen. Schurende poetsmiddelen en -lappen kunnen ontsierende krassen maken in de afwerking van de eenheid en maken vuilophoping mogelijk.

ATTENTIE

Gebruik geen agressieve chemicaliën, zoals bleekmiddel, schoonmaakmiddelen met bleekmiddel of ovenreinigers om dit apparaat schoon te maken.

Gebruik geen metalen keukengerei op Teflon®-gecoate oppervlakken. Er kunnen krassen ontstaan. Gebruik alleen plastic en siliconen keukengerei dat geschikt is voor gebruik met hoge temperaturen. Schade aan het verwarmde oppervlak veroorzaakt door verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

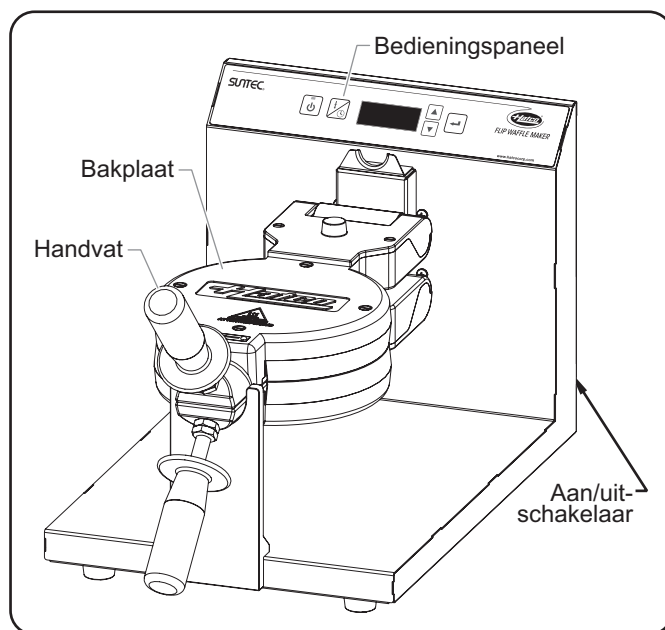
Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commercieel gebruik - NIET voor huishoudelijk gebruik.

Maak het apparaat dagelijks schoon om storingen te voorkomen en een hygiënisch gebruik te garanderen.

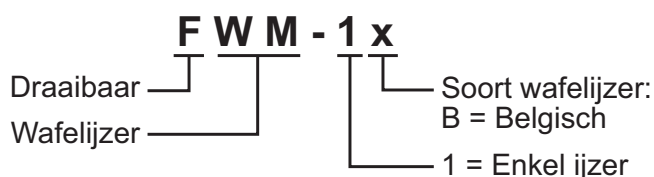
MODELBESCHRIJVING**Alle Modellen**

Draaibare wafelijzers van Hatco bestaan uit een gemakkelijk schoon te maken roestvrijstalen frame en Teflon®-gecoate, aluminium bakplaten. De bakplaten zijn rond, met platen voor gewone Belgische wafels en Belgische mini-wafels. Met de bakplaten kunnen wafels met een diameter van 178 mm en een dikte van 32 mm worden gebakken. Met de bakplaten voor mini-wafels kunnen vier mini-wafels, elk met een diameter van 76 mm en een dikte van 32 mm worden gebakken.

De apparaten zijn voorzien van een aan/uit-schakelaar op de achterkant, een multifunctioneel bedieningspaneel en een 180°-draaimechanisme dat zorgt voor een gelijkmatige verdeling van het wafelbeslag. Alle wafelijzers zijn uitgerust met een in de fabriek bevestigd netsnoer en stekker van 1829 mm.



Model FWM-1B

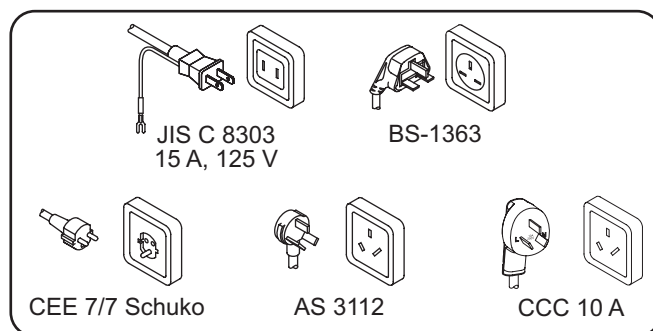
MODELAANDUIDING

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.



Stekkerconfiguraties

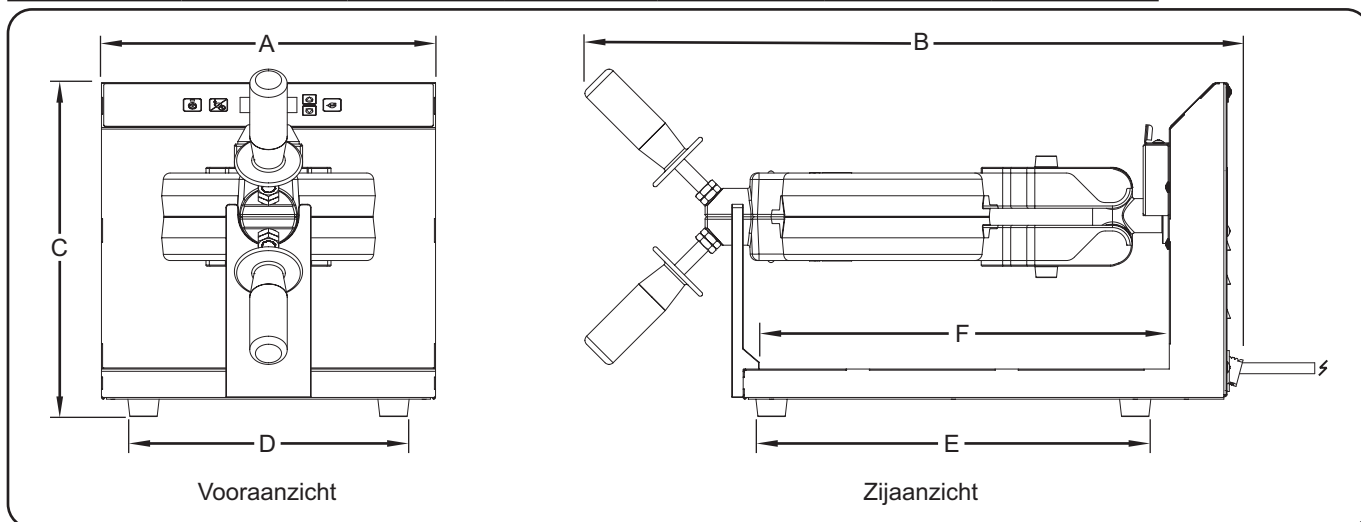
OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Gewicht van apparaat
FWM-1B	100	1350	13.5	JIS C 8303 15 A, 125 V	12 kg (27 lbs.)
	220	1235	5.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko, AS 3112, CCC 10 A	
	230	1350	5.9		
	240	1470	6.2		

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Voetafdruk breedte (D)	Voetafdruk diepte (E)	Basis diepte (F)
FWM-1B	294 mm (11-5/8")	579 mm (22-13/16")	295 mm (11-5/8")	244 mm (9-5/8")	343 mm (13-1/2")	362 mm (14-1/4")



Algemeen

Wafelijzers van Hatco worden geleverd met de meeste onderdelen geïnstalleerd en klaar voor gebruik. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van de verzenddoos om beschadiging aan het apparaat te voorkomen. De volgende installatie-/montageprocedure moet worden uitgevoerd vóór de elektriciteit wordt aangesloten en het apparaat in werking wordt gesteld.

⚠ 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.

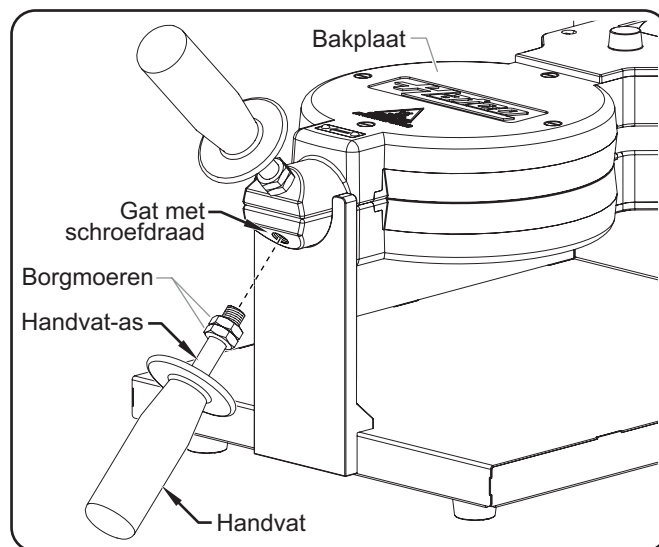
BRANDGEVAAR:

- 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 luchtventilatieopeningen aan de buitenkant van de behuizing van het apparaat niet. Het apparaat kan verbranden of er kan een storing optreden.

1. Controleer de verzenddoos op duidelijke tekenen van transportschade. Breng het transportbedrijf onmiddellijk op de hoogte indien u schade opmerkt. **LET OP! Stop! Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem contact op met Hatco voor hulp.**
2. Verwijder het apparaat en alle losse onderdelen/accessoires uit de verzenddoos. De volgende losse onderdelen zijn inbegrepen in elk wafelijzer
 - Twee handvatten
 - Wafelvork
 - Wafelborstel

OPMERKING: Vul online de garantieregistratie in om vertraging bij het verkrijgen van garantie te voorkomen. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR voor details.

3. Verwijder het plakband en de beschermende verpakking van alle oppervlakken van het apparaat.
 - Zorg dat u alle eventuele beschermfolie van de roestvrij stalen oppervlakken verwijderd.
4. Controleer het apparaat op transportschade, zoals deuken in de behuizing of kapotte handvatten. Breng het transportbedrijf onmiddellijk op de hoogte indien u schade opmerkt. **LET OP! Stop! Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem contact op met Hatco voor hulp.**
5. Installeer de meegeleverde handvatten. Voor elk handvat:
 - a. Schuif beide borgmoeren op de handvat-as helemaal naar het handvat toe om de schroefdraad op de handvat-as volledig bloot te leggen.
 - b. Schroef de as van het handvat in het schroefdraadgat van de bakplaat tot deze stevig vastzit.
 - c. Draai met een sleutel de eerste borgmoer op de handvat-as vast tegen de bakplaat.
 - d. Draai met een sleutel de tweede borgmoer op de handvat-as vast tegen de eerste moer om de as op zijn plaats te vergrendelen.



De handvatten installeren

⚠ VOORZICHTIG

Plaats het toestel op een aangepaste werkbladhoogte in een ruimte die daarvoor geschikt is. De ondergrond moet waterpas zijn, zodat het toestel en de inhoud ervan niet per ongeluk kunnen omvallen en de ondergrond moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud ervan te kunnen dragen.

ATTENTIE

Plaats het apparaat niet op een plaats waar het blootstaat aan hoge temperaturen of vet van grills, frituurpannen, enz. Te hoge temperaturen en te veel 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.

6. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.

- Plaats het apparaat in een ruimte waar de luchttemperatuur constant en minimaal 21 °C is. Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. dicht bij afzuigventilatoren/-kappen en airconditioningkanalen).
- Plaats het apparaat op een aangepaste werkbladhoogte in een ruimte die daarvoor geschikt is.
- Het werkblad moet waterpas zijn en stevig genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en de inhoud te dragen.
- Zorg dat alle voetjes aan de onderkant van het apparaat stevig op het werkblad staan.

Algemeen

Wafelijzers van Hatco zijn ontworpen voor gebruiksgemak en veelzijdigheid. Gebruik de volgende informatie en instructies om het wafelijzer te bedienen.

WAARSCHUWING

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

Bedieningspaneel

Hieronder vindt u een beschrijving van de bedieningselementen van het wafelijzer. De bedieningselementen bevinden zich op het bedieningspaneel en op de achterkant van het apparaat.

Aan/uit-schakelaar

De aan/uit-schakelaar regelt de stroomtoevoer naar het apparaat. De schakelaar bevindt zich aan de achterkant van het apparaat. Gebruik de aan/uit-knop om het apparaat dagelijks of langdurig uit te schakelen.

Ledscherm

Het ledscherm geeft de tijd, temperatuur en storingsinformatie van het wafelijzer weer.



Stand-byknop

Met de verlichte stand-byknop () kunt u tussen bedrijfsmodus en stand-bymodus schakelen. Gebruik de stand-bymodus voor een korte uitschakeling van het apparaat.

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



Tijd/temperatuur-knop

Met de tijd/temperatuur-knop () schakelt het ledscherm door de temperatuur- en tijdinstellingen.



Pijlknoppen

De pijlknoppen () worden gebruikt om de tijd- en temperatuurstellingen te wijzigen.

- Druk op de  -knop om een tijd- of temperatuurstelling te verhogen.
- Druk op de  -knop om een tijd- of temperatuurstelling te verlagen.



Enter-knop

De Enter-knop () start, stopt en reset de timer.

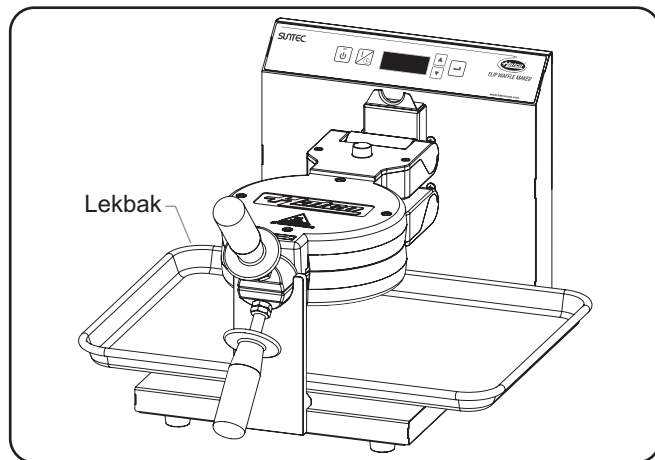
Bediening van het apparaat

Opstarten

1. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor details.

OPMERKING: Het apparaat is in de fabriek afgesteld op een temperatuur van 210°C en een timerinstelling van 2:30. Het temperatuurbereik van het apparaat is 104°C-218°C. Het instelbereik van de timer van het apparaat is 0:10-10:00. Raadpleeg de instructies in dit hoofdstuk om deze instellingen aan te passen.

2. Plaats een laag bakblik (of een soortgelijke bak) op de bodem van het apparaat, onder de bakplaten, om als lekbak te dienen.

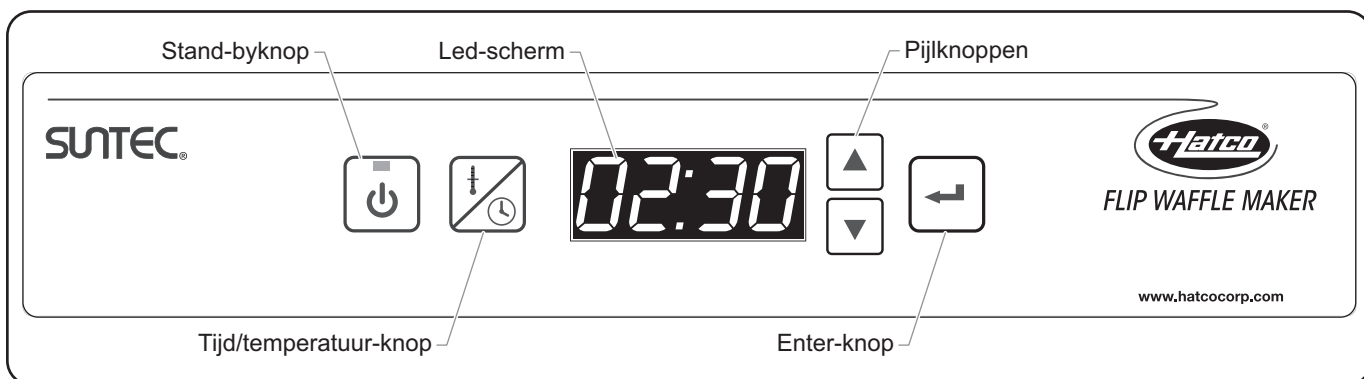


Een lekbak aanbrengen

VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:

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



Bedieningspaneel

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

- Er klinkt een pieptoon, het ledscherm knippert en het lampje op de  knop gaat branden en wijzigt van amber naar rood.

4. Druk op de  knop om het wafelijzer aan te zetten.

- De -knop licht groen op, het ledscherm geeft de huidige temperatuur van het apparaat aan en het voorverwarmen begint.

5. Laat het wafelijzer met de bakplaten gesloten ongeveer 8-10 minuten voorverwarmen.

- Als het voorverwarmen klaar is, klinken er drie korte piepjes en toont het ledscherm de huidige timerinstelling.

Wafels bakken

De timer op het Draaibare wafelijzer van Hatco is ontworpen om automatisch te werken. Indien gewenst, kan de timer ook handmatig worden bediend. De volgende instructies zijn geschreven voor automatische werking.

Automatische werking—Een magnetische sensor in de buurt van de houder op de achterbehuizing detecteert de aanwezigheid van de bakplaat. Wanneer het wafelijzer volledig geopend is en de bakplaat de houder nadert, geeft de sensor een signaal aan het apparaat om de timer te stoppen/resetten. Zodra de fixeerpennen van de bakplaat uit de houder komt, zal de sensor het apparaat het signaal geven de timer te starten.

Handmatige bediening—Druk op de  Enter-knop om de timer op elk gewenst moment te starten of te stoppen.

OPMERKING: Bij handmatige bediening mag u het wafelijzer niet helemaal openen. Als de bakplaat te dicht bij de houder komt, zal de magnetische sensor zijn aanwezigheid detecteren, en zal de timer worden aangestuurd zoals beschreven in 'Automatische werking' hierboven.

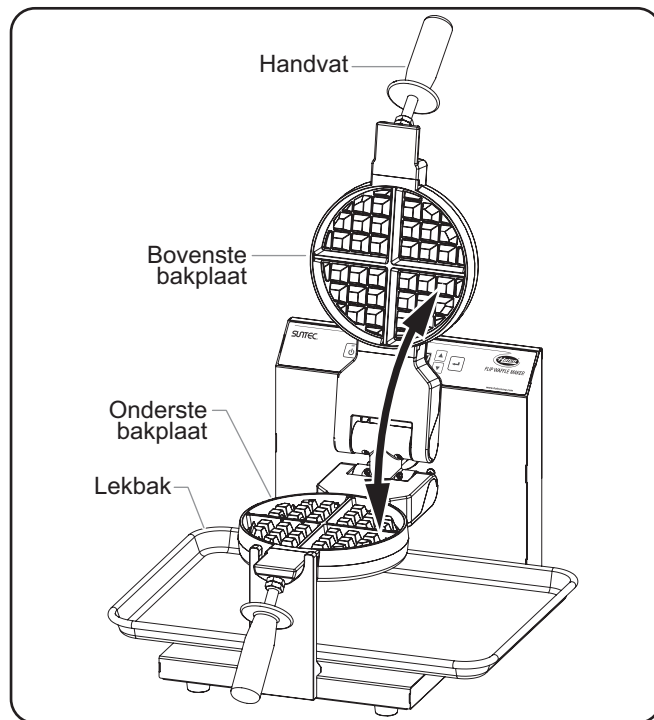
1. Zorg ervoor dat de instructies 'Opstarten' voltooid zijn.

OPMERKING: Gebruik indien nodig een spray op oliebasis om de wafels gemakkelijker te kunnen verwijderen.

2. Open het wafelijzer volledig en verdeel het wafelbeslag over de onderste bakplaat. De hoeveelheid beslag wordt bepaald door het soort beslag en de grootte van de bakplaten.

3. Sluit het wafelijzer.

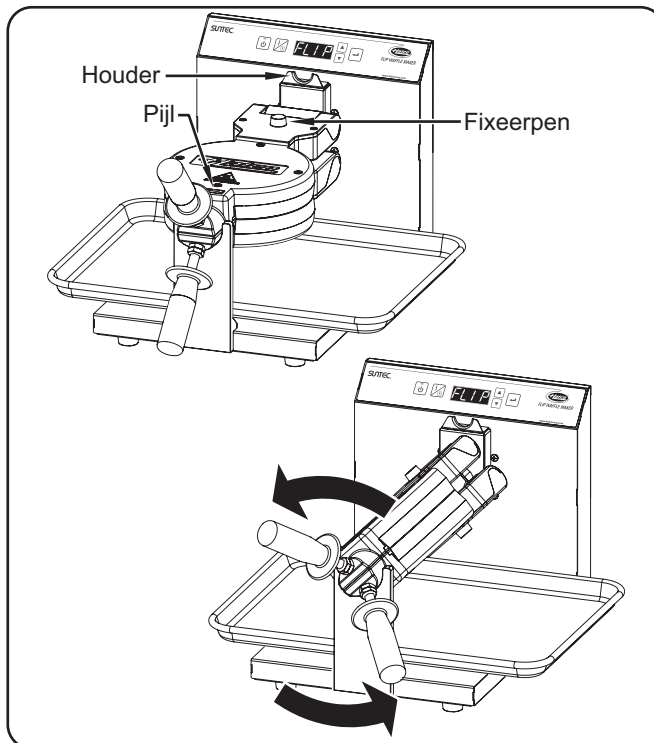
- Op het ledscherm knippert gedurende vijf seconden 'FLIP' en de timer zal automatisch starten.



Wafelijzer in volledig geopende stand

4. Pak beide handvatten vast en draai het wafelijzer 180° in de richting die wordt aangegeven door de pijl op de voorkant van de bovenste bakplaat.

- Het draaien van het wafelijzer helpt om het wafelbeslag gelijkmatig over de bakplaten te verdelen.



Het wafelijzer draaien

- Als de bakcyclus voltooid is, klinken er drie korte piepjes en knipperen er nullen op het ledscherm.

voortgezet...

5. Open het wafelijzer voorzichtig helemaal en verwijder de wafel onmiddellijk met de bijgeleverde wafelvork of een ander geschikt keukengereedschap. **ATTENTIE: Gebruik geen metalen keukengerei op Teflon®-gecoate oppervlakken. Er kunnen krassen ontstaan. Gebruik alleen plastic en siliconen keukengerei dat geschikt is voor gebruik met hoge temperaturen.**

- Als u het wafelijzer volledig opent, wordt de timer automatisch gereset.

OPMERKING: De timer kan op elk moment worden gereset en opnieuw opgestart door op de  -knop te drukken.

6. Ga door met het bakken van wafels door stappen 2-5 van deze instructies te herhalen.

- Als de wafels aan de bakplaten beginnen te kleven, spuit dan de bovenste en onderste bakplaten lichtjes in met een anti-aanbak spray op oliebasis. Spuit de platen opnieuw in tussen het bakken van de verschillende wafels door indien nodig.

Stand-by uitschakelen

Gebruik Stand-by uitschakelen om het wafelijzer in stand-by modus te zetten als het langere tijd niet wordt gebruikt.

1. Druk op de  -knop om het apparaat uit te schakelen en in stand-by te zetten. Het lichtje wordt rood.
- De verwarmingselementen en het ledscherm worden uitgeschakeld.

Dagelijkse uitschakeling

Gebruik de volgende instructies om het wafelijzer aan het eind van elke dag uit te schakelen.

1. Druk op de  -knop om het apparaat uit te schakelen en in stand-by te zetten.
2. Zet de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van het apparaat in de stand **O** (uit) om de voeding van het apparaat uit te schakelen.
3. Voer de instructies 'Dagelijkse reiniging' uit in het hoofdstuk Onderhoud van deze handleiding.

De weergave in Fahrenheit of Celsius wijzigen

1. Zorg dat het apparaat in stand-by staat. Raadpleeg de instructies 'Stand-by uitschakelen' in dit hoofdstuk.
2. Houd de  -knop gedurende drie seconden ingedrukt.
 - Het ledscherm toont 'F' of 'C' om de actieve maateenheid aan te geven.

De temperatuurstelling aanpassen

OPMERKING: Als u   tijdens het programmeren niet binnen zeven seconden op de knoppen drukt, toont het apparaat de huidige timerinstelling zonder wijzigingen aan te brengen.

1. Met het apparaat in bedrijfsmodus, druk op de  -knop.
 - Het ledscherm toont de ingestelde temperatuur.
2. Druk op de  of  -knop om de instelling te verhogen of te verlagen tot de gewenste ingestelde temperatuur.
3. Druk op de  -knop om de nieuwe ingestelde temperatuur vast te leggen en terug te keren naar de bedrijfsmodus.

OPMERKING: Het apparaat werkt normaal tijdens de temperatuurafstellingsperiode na een verandering van de ingestelde temperatuur.

De timerinstelling aanpassen

OPMERKING: Als u   tijdens het programmeren niet binnen zeven seconden op de knoppen drukt, toont het apparaat de huidige timerinstelling zonder wijzigingen aan te brengen.

1. Met het apparaat in bedrijfsmodus, druk twee keer op de  -knop.
 - De twee tekens die 'minuten' voorstellen, gaan knipperen op het ledscherm
2. Druk op de  of  -knop om de instelling te verhogen of te verlagen tot het gewenste aantal minuten.
3. Druk op de  -knop.
 - De twee tekens die 'seconden' voorstellen, knipperen op het ledscherm.
4. Druk op de  of  -knop om de instelling te verhogen of te verlagen tot het gewenste aantal seconden.
5. Druk op de  -knop om de nieuwe timerinstelling vast te leggen en terug te keren naar de bedrijfsmodus.

Vergrendelen/ontgrendelen van de instellingen

Gebruik de volgende instructies om onbedoelde wijzigingen van de temperatuur- en tijdstellingen te voorkomen. De  en  -knoppen blijven normaal functioneren wanneer de instellingen vergrendeld zijn.

1. Houd de  -knop gedurende vijf seconden ingedrukt totdat '---' op het ledscherm verschijnt, druk vervolgens op de  -knop.
 - Er klinkt een pieptoon en op het ledscherm verschijnt 'Lc'. De instellingen zijn nu vergrendeld.

OPMERKING: Als de instellingen zijn vergrendeld wanneer het apparaat wordt uitgezet, zijn ze vergrendeld wanneer het apparaat weer wordt aangezet.

Om de instellingen te ontgrendelen:

1. Houd de  -knop gedurende vijf seconden ingedrukt totdat '---' op het ledscherm verschijnt, druk vervolgens op de  -knop.
 - Er klinkt een pieptoon en op het ledscherm verschijnt 'Unlc'. De instellingen zijn nu ontgrendeld.

Algemeen

Hatco Wafelijzers zijn ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestaties met minimaal 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.
- Gebruik geen stoomreiniger of overvloedig water op het apparaat.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd wanneer het onder stroom staat of heet is.
- Laat geen vloeistof het apparaat binnendringen.
- Dit apparaat mag enkel door bevoegd personeel worden bediend. Onderhoud door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- 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 geen agressieve chemicaliën, zoals bleekmiddel, schoonmaakmiddelen met bleekmiddel of ovenreinigers om dit apparaat schoon te maken.

Gebruik geen metalen keukengerei op Teflon® -gecoate oppervlakken. Er kunnen krassen ontstaan. Gebruik alleen plastic en siliconen keukengerei dat geschikt is voor gebruik met hoge temperaturen. Schade aan het verwarmde oppervlak veroorzaakt door verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Maak het apparaat dagelijks schoon om storingen te voorkomen en een hygiënisch gebruik te garanderen.

Dagelijks schoonmaken

Om de afwerking van het apparaat en de prestaties te behouden, is het raadzaam het apparaat dagelijks schoon te maken.

WAARSCHUWING

Het apparaat onderdompelen in of verzadigen met water kan ernstig letsel veroorzaken, het apparaat beschadigen en de garantie ongeldig maken.

VOORZICHTIG

BRANDGEVAAR: Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen, af te stellen of onderhoud uit te voeren.

1. Voer de instructies 'Dagelijkse uitschakeling' uit in het hoofdstuk BEDIENING, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Borstel of veeg alle kruimels, olie, enz. van beide bakplaten op de lekbak.
3. Verwijder de lekbak, maak hem leeg en maak hem schoon.

ATTENTIE

Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen. Schurende poetsmiddelen en -lappen kunnen ontsierende krassen maken in de afwerking van de eenheid en maken vuilophoping mogelijk.

4. Veeg de bakplaten schoon met een niet-schurende, vochtige doek. Wrijf droog met een niet-schurende, droge doek. **ATTENTIE:** Gebruik geen staal- of andere schuursponsjes op Teflon® -platen.
5. Veeg alle onderdelen van het draaimechanisme, het gebied rond de scharnieren en de handvatten schoon met een niet-schurende, vochtige doek. Wrijf droog met een niet-schurende, droge doek.
6. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een niet-schurende doek die is bevochtigd met warm water en een zacht reinigingsmiddel. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een goede reiniger voor roestvrijstaal. Moeilijk bereikbare plaatsen moeten worden schoongemaakt met een kleine borstel en een zacht reinigingsmiddel.
7. Veeg het apparaat grondig schoon met een niet-schurende doek die uitsluitend met warm water is bevochtigd.
8. Droog het apparaat met een schone, droge, niet-schurende doek.
9. Bevestig de lekbak opnieuw.

⚠ 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
Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Het apparaat staat in stand-by.	Druk op de knop om het wafelijzer aan te zetten. Het lampje op de knop licht groen op.
	Verwarmingselement(en) defect.	Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.
	Temperatuurregelaar defect.	
Apparaat niet warm genoeg.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de ingestelde temperatuur.
	Verwarmingselement(en) defect.	Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.
Apparaat werkt helemaal niet.	Apparaat niet ingeschakeld.	Lees 'Bediening van het apparaat' in het hoofdstuk 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 uitschakelen, neem dan contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.
	Temperatuurregelaar defect.	Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.

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

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

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

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

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

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

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

De Hatco dealer zal het volgende doen:

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

Problemen buiten de garantie

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

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

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

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

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

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

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

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
 Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

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

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

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

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

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

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

(GB) Symbol Identification

(ES) Identificación de los símbolos

(FR) Identification de Symbole



Safety Alert
Alerta de seguridad
Alerte de sécurité



Read Operator's Manual
Lea el manual del operador
Lire le manuel de l'opérateur



Caution — Hot Surface
Precaución: superficie caliente
Attention - Surface Chaude



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Phase
Fase
Phase



Water Fill, Low Water
Llenado de agua, bajo nivel de agua
Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau



Humidity, Humidity Cycle
Humedad, ciclo de humedad
Humidité, Cycle Humidité

(DE) Symbolerklärung

(IT) Identificazione del simbolo

(NL) Uitleg bij de symbolen



Sicherheitswarnung
Avviso di sicurezza
Veiligheidswaarschuwing



Benutzerhandbuch lesen
Leggere il manuale dell'operatore
Lees de gebruikershandleiding



Vorsicht – Heiße Oberfläche
Attenzione: superficie calda
Voorzichtig: heet oppervlak



Einschalten
Acceso
Ingeschakeld



Ausschalten
Spento
Uitgeschakeld



Standby
Standby
Standby



Schutzerde
Messa a terra protettiva
Beschermdende aarding



Erde
Messa a terra
Aarding



Erdung mit Potenzialausgleich
Terra equipotenziale
Vereffeningsleiding



Wechselstrom
Corrente alternata
Wisselstroom



Phase
Fase
Fase



Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig
Riempire con acqua, acqua insufficiente
Water bijvullen, laag waterpeil



Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus
Umidità, ciclo di umidità
Vochtigheid, bevochtigingscyclus

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