

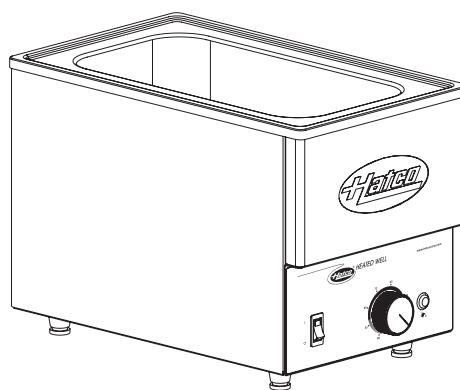
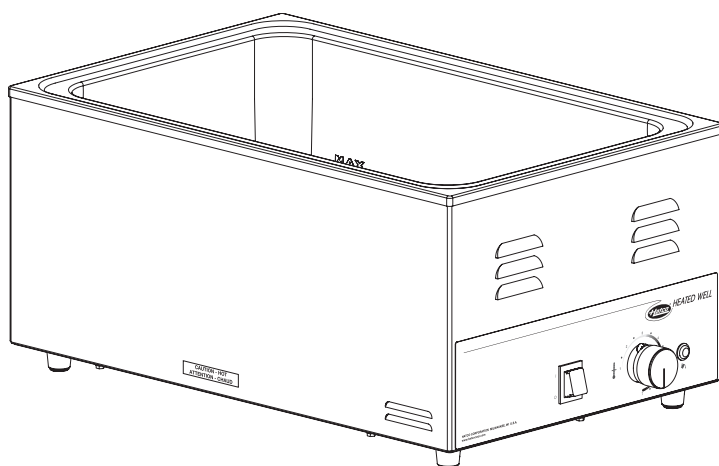


Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Countertop Heated Wells

HW Series

Installation and Operating Manual For CE and Non-CE Models



Baños María para mesada Series HW ES Manual de Instalación y Operación P 13 Regístrese en línea!	Puits chauffants pour comptoir Séries HW Manuel d'installation et d'utilisation FR P 24 S'inscrire en ligne!
Arbeitsplatten-Warmhaltebecken Serien HW DE Installations- und Bedienungshandbuch P 36 Registrieren Sie sich online!	Pozzetti riscaldati per piano di lavoro Serie HW Manuale per l'installazione e l'uso IT P 48 Registratevi online!
Opbouwwarmhoudbakken Modelreeksen HW NL Handleiding voor Installatie en Bediening P 59 Registreer online!	

CONTENTS



Important Owner Information.....	2	Operation.....	8
Introduction.....	2	General.....	8
Important Safety Information.....	3	Maintenance.....	9
Model Description.....	5	General.....	9
Model Designation.....	5	Daily Cleaning.....	9
Specifications.....	6	Removing Lime and Mineral Deposits.....	9
Plug Configurations.....	6	Troubleshooting Guide.....	10
Electrical Rating Chart.....	6	Service Information.....	10
Dimensions.....	6	Options and Accessories.....	11
Installation.....	7	International Limited Warranty.....	12
General.....	7		

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 near the power cord). 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 Countertop Heated Wells are specially designed to hold hot foods. Designed for wet or dry applications, the wells are available in two pan sizes—each heated with a long-life heating element design with a 2 year warranty. Heat is evenly distributed throughout the heavy gauge stainless steel construction to ensure hot food. The design allows for easy maintenance and durable performance. One year parts and on-site labor warranty is standard.

Hatco Countertop Heated Wells are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for the Countertop Heated Wells. 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.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- Do not use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.
- Turn off and unplug unit when filling with water. Avoid splashing.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by 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.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- 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.

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

Do NOT use unit to rethermalize food while holding hot food.

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 unit.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature. Failure to heat and hold food product properly may result in serious health risks.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

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. Use caution when touching these areas.
- Hot water in unit may cause scalding injury. Allow unit to cool before draining or cleaning.

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

Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

NOTICE

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

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

Unit is designed and recommended for use on metallic countertops. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 93°C (200°F). Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under Hatco warranty.

NOTICE

Unit must be allowed to cool down to room temperature before changing from wet-to-dry or dry-to-wet operation. Allowing unit to run dry during wet operation or adding water during dry operation will damage unit.

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

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

All Models

All Countertop Heated Well units are reliable and versatile. Units have a stainless steel and aluminized steel housing with a metal sheathed heating element. Features include a Power I/O Switch (on/off), a Temperature Control, a “Dry” Indicator Light, and a 1829 mm (6') cord and plug set.

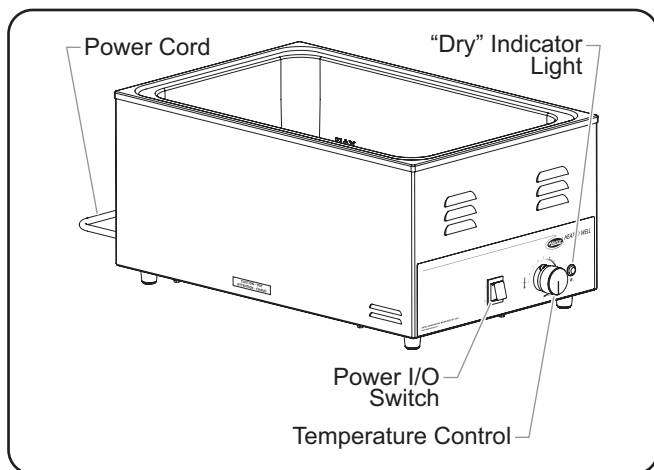
Countertop Heated Wells come standard in stainless steel and are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures. These models are designed to be placed on a non-combustible countertop.

Pans and Adapter Bars sold separately (see the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details).

HW-FUL Models

HW-FUL models are capable of holding a variety of pan combinations listed below.

- One full size pan.
- Three 1/3 size pans with adapter bars.
- Two 1/2 sized pans with adapter bars.

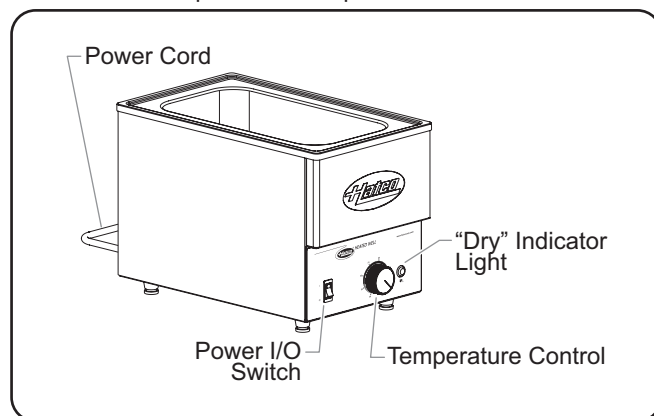


HW-FUL Countertop Heated Wells

HW-1/3 Models

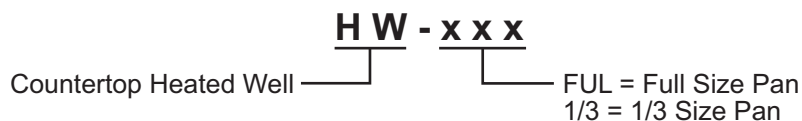
HW-1/3 models are capable of holding a variety of pan combinations listed below.

- One 1/3 size pan
- Two 1/6 size pans with adapter bars.



HW-1/3 Countertop Heated Wells

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS



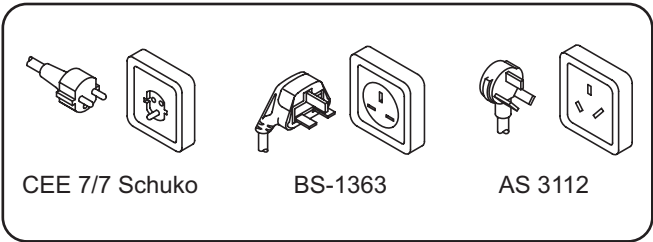
Plug Configurations

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



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

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



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

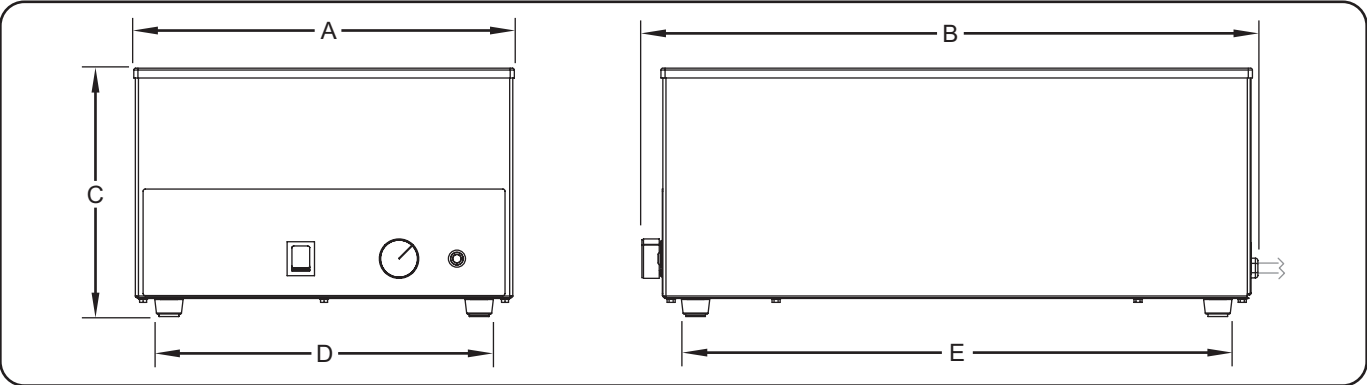
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



General

Countertop Heated Well units are shipped from the factory fully assembled and ready for use. Use the following procedure to install the unit.

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.
- 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 25 mm (1") from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

CAUTION

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally 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 could cause damage to unit.

Unit is designed and recommended for use on metallic countertops. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 93°C (200°F). Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under Hatco warranty.

1. Remove the unit from the box.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
3. Place the unit in the desired location.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). 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 the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
4. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.

General

Use the following procedures to operate a Countertop Heated Well.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the Important Safety Information section before operating this equipment.

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **DO NOT** use unit to melt or hold ice. Doing so may cause condensation, creating an electrical hazard and causing personal injury and/or damage to unit. Damage caused by condensation is not covered by warranty.
- Turn off and unplug unit when filling with water. Avoid splashing.

Do NOT use unit to rethermalize food while holding hot food.

NOTICE

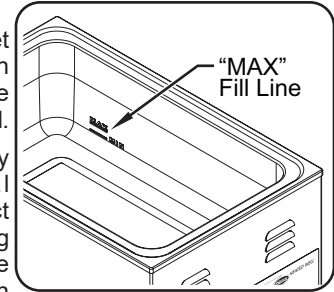
Standard and approved manufacturing oils may smoke up to 30 minutes during initial startup. This is a temporary condition. Operate unit without food product until smoke dissipates.

Unit must be allowed to cool down to room temperature before changing from wet-to-dry or dry-to-wet operation. Allowing unit to run dry during wet operation or adding water during dry operation will damage unit.

Hatco Countertop Heated Wells are designed for WET or DRY operation. Hatco recommends wet operation for consistent food heating. If the unit is operating wet and is allowed to run dry, turn it off and allow to cool before adding water.

Startup

1. If using the well for wet operation, fill the well with **HOT** tap water up to the "MAX" fill line inside the well.
2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.



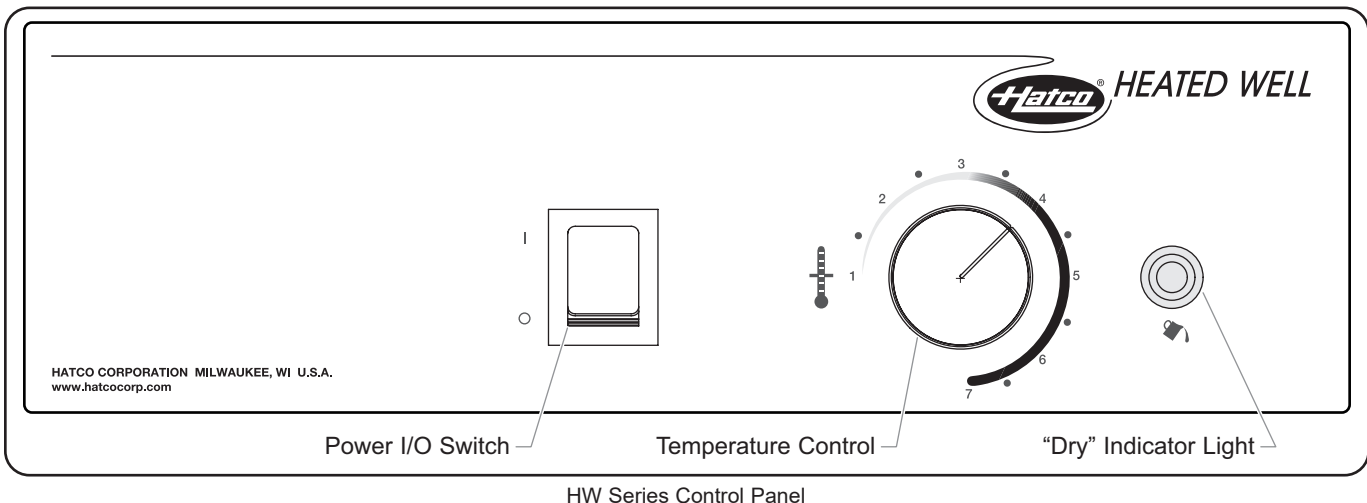
⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

3. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **I** (on) position. The indicator light on the switch glows when the unit is on.
4. Turn the Temperature Control to the desired food-safe temperature setting.
5. Place an empty food pan in the heated well, and allow the well to preheat for approximately 30 minutes.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the **O** (off) position. The indicator light on the switch will shut off.



General

Countertop Heated Wells 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 clean unit when it is energized or hot.
- 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.
- 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.

FIRE HAZARD: Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

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: Hot water in unit may cause scalding injury. Allow unit to cool before draining or cleaning.

Do not move or relocate unit when it contains food product. Turn off unit, remove food product, and allow to cool completely before moving or cleaning.

NOTICE

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

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the heated well, perform the following cleaning procedure daily.

1. Move the Power I/O Switch (on/off) to the **O** (off) position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Remove water from the well if used for wet operation.
4. Wipe down the entire unit using a clean cloth or sponge and mild detergent.
5. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
6. Wipe the well thoroughly with a clean, damp cloth to remove all detergent residue. Rinse cloth and repeat, if necessary.
7. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.

Removing Lime and Mineral Deposits

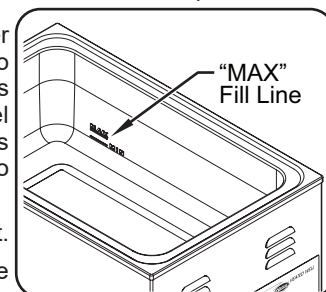
Use the following procedure for periodic cleaning and deliming of the heated well.

NOTE: The lime and mineral content of the water used for daily operation will determine how often the deliming procedure must be performed.

NOTE: Perform this procedure when the unit will not be used for a period of time, such as the end of the day.

1. Move the Power I/O Switch (on/off) to the **O** (off) position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Remove water from the well if used for wet operation.
4. Add a mixture of 50% water and 50% white vinegar to the well until solution is at normal operating level (“MAX” fill line) or covers the accumulated scale. Do not use flavored vinegar.
5. Plug in and turn on the unit.
6. Turn the Temperature Control fully clockwise to the HIGH position. Allow the unit to run for 30 minutes.
7. Move the Power I/O Switch (on/off) to the **O** (off) position, unplug the power cord, and cover the well.
8. Allow the solution to soak for at least one hour or overnight for heavy buildup.
9. Remove the water/cleaning solution from the well.
10. Scrub the well with a plastic scouring pad.
11. Wipe the well thoroughly with a clean, damp cloth to remove all residue. Rinse cloth and repeat, if necessary.
12. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.

NOTE: Heavy scale buildup may require additional treatments.



⚠ 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
Food well not hot enough.	Temperature Control set too low.	Adjust Temperature Control to a higher setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Food well too hot.	Temperature Control set too high.	Adjust Temperature Control to a lower setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and may damage the unit.
No heat.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	
Food product not holding hot enough.	Well being operated as a dry unit.	Allow unit to cool and fill with the appropriate amount of water for wet operation. Wet operation promotes consistent hot food holding.

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.

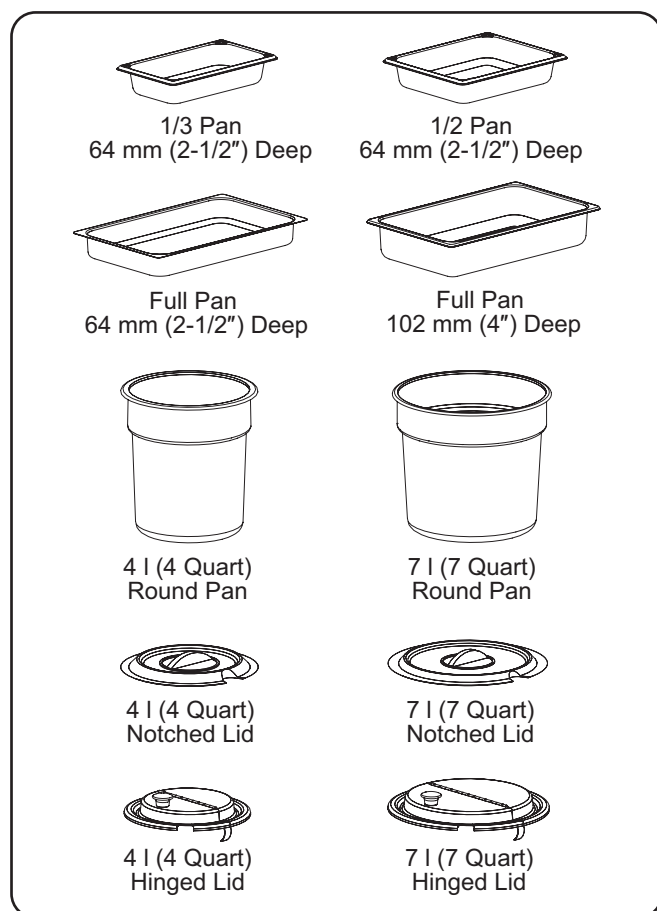
To locate the nearest Service Agency:

- 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

Food Pans

Stainless steel food pans are available in various sizes.

- ST PAN 1/3** Third-size stainless steel pan — 12-3/4"W x 6-7/8"D x 2-1/2"H (324 x 175 x 64 mm)
- ST PAN 1/2** Half-size stainless steel pan — 12-3/4"W x 10-3/8"D x 2-1/2"H (324 x 264 x 64 mm)
- ST PAN 2** Full size stainless steel pan— 12-3/4"W x 20-3/4"D x 2-1/2" H (324 x 527 x 64 mm)
- ST PAN 4** Full size stainless steel pan deep— 12-3/4"W x 20-3/4"D x 4" H (324 x 527 x 102 mm)
- 4QT-PAN** 4 quart (4 l) round pan — 6-3/4" dia x 8"H (171 x 203 mm)
- 7QT-PAN** 7 quart (7 l) round pan — 8-11/16" dia x 8"H (221 x 203 mm)
- 4QT-LID-1** 4 quart (4 l) round, notched lid
- 7QT-LID-1** 7 quart (7 l) round, notched lid
- 4QT-LID** 4 quart (4 l) round, hinged and notched lid
- 7QT-LID** 7 quart (7 l) round, hinged and notched lid

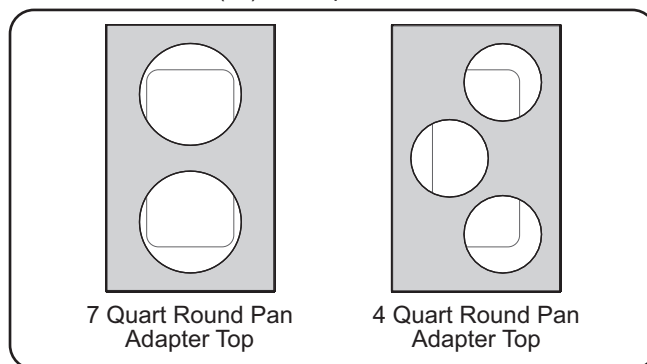


Stainless Steel Food Pans

Adapter Tops

The following adapter tops are available to allow rectangular heated wells to hold round pans.

- HW-3-4QT** Adapter to convert HW-FUL models heated wells to hold three 4-quart (4 l) round pans.
- HW-2-7QT** Adapter to convert HW-FUL models heated wells to hold two 7-quart (7 l) round pans.

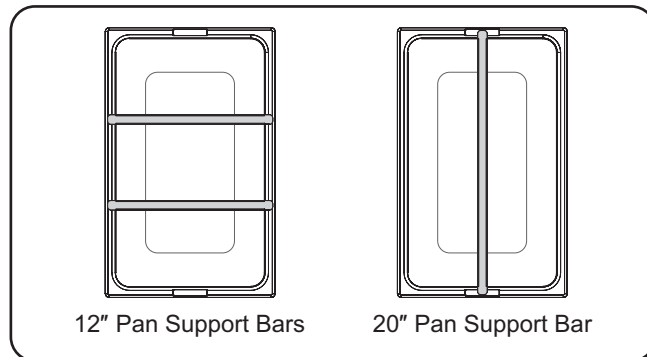


Adapter Tops

Pan Support Bars

The following pan support bars are available to divide a heated well into sections for different size pans.

- HW12BAR** 305 mm (12") Pan Support Bar
- HW20BAR** 508 mm (20") Pan Support Bar (HW-FUL models only)



Support Bars

102 mm (4") Adjustable Legs

102 mm (4") adjustable legs are available for all models in place of the standard 25 mm (1") legs.

NOTE: The feet on the 102 mm (4") legs are adjustable for leveling the unit. Use a 16 mm (5/8") open-end wrench to make leveling adjustments once the unit is placed in its final position.

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>**

Información Importante para el Propietario	13	Operación.....	19
Introducción.....	13	Generalidades	19
Información Importante de Seguridad	14	Mantenimiento	20
Descripción del Modelo.....	16	Generalidades	20
Denominación del Modelo.....	16	Limpieza diaria	20
Especificaciones	17	Remoción de la cal y los depósitos minerales	20
Configuraciones del Enchufe	17	Guía de Resolución de Problemas	21
Cuadro de Clasificación Eléctrica.....	17	Información del Servicio de Garantía.....	21
Dimensiones	17	Opciones y accesorios	22
Instalación.....	18	Garantía Internacional Limitada.....	23
Generalidades	18		

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie (la etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte inferior de la unidad o en la caja de control), 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, seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).

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

Los baños maría para mesada Hatco están diseñados específicamente para contener alimentos calientes. Con un diseño para el uso en aplicaciones secas o con agua, los contenedores están disponibles en una variedad de combinaciones de recipientes; todos se calientan con un elemento térmico de larga duración con 2 años de garantía. El calor se distribuye de manera uniforme a través de toda la construcción de acero inoxidable de gran calibre para asegurar comidas calientes. El diseño permite un mantenimiento fácil y un rendimiento duradero. La garantía de un año para las piezas y la mano de obra en el lugar es estándar.

Los baños maría para mesada de Hatco son un producto de una extensa investigación y ensayos 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 las instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento para los baños maría para mesada. Hatco recomienda la lectura de todas las instrucciones relativas a la instalación, el funcionamiento y la seguridad incluidas en este manual antes de comenzar las tareas de instalación y funcionamiento de esta 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:

- La unidad debe ser instalada por instaladores capacitados y competentes. La instalación debe cumplir con todos los códigos eléctricos y de fontanería locales. La instalación realizada por personal no calificado anulará la garantía de la unidad y podría resultar en una descarga eléctrica o una quemadura, así como daños en la unidad o sus alrededores. Consulte con inspectores eléctricos y de fontanería locales acerca de los procedimientos y códigos adecuados.
- Las unidades suministradas sin cable y enchufe eléctrico requieren una conexión de cable al sistema eléctrico en el lugar. Debe realizarse una conexión a tierra correcta y ésta debe contar con el voltaje, el tamaño y la configuración adecuados conforme a las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar e instalar la conexión eléctrica adecuada.
- En el caso de las unidades con cable, enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico conectado correctamente a tierra del voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.
- **APAGUE** el interruptor de electricidad, desenchufe el cable de alimentación/ desconecte la alimentación en el disyuntor, y deje enfriar la unidad antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- 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).
- El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- No use la unidad para derretir o guardar hielo. Esto puede producir condensación, y así generar un peligro eléctrico y ocasionar lesiones corporales o daños a la unidad. Los daños ocasionados por la condensación no están cubiertos en la garantía.
- Apague la unidad cuando la llene con agua y evite derramamientos.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- Utilice únicamente Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco cuando lleve a cabo tareas de mantenimiento. Si no utiliza Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco, todas las garantías quedarán anuladas y los usuarios de la unidad quedarán expuestos a una tensión eléctrica peligrosa que podría causar choques eléctricos y quemaduras. Las Piezas de Repuesto Originales de la marca Hatco están diseñadas para garantizar un funcionamiento seguro en los entornos en que se utilizan. Algunas piezas de repuesto secundarias o genéricas no cuentan con las características que les permiten funcionar de forma segura en aparatos de la marca Hatco.

RIESGO DE INCENDIO:

- Instale la unidad con un mínimo de 89 mm (3-1/2") de espacio desde la parte inferior de la unidad hasta todas las superficies combustibles para impedir la combustión.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

La unidad se debe instalar empleando una cinta enmasilladora para juntas entre la unidad y la superficie de instalación según las instrucciones de instalación (consulte la sección de instalación de este manual).

Hatco Corporation no es responsable por la temperatura real de degustación del producto alimenticio. Es responsabilidad del usuario asegurar que el producto alimenticio sea almacenado y servido a una temperatura inocua.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el producto alimenticio haya sido calentado a la temperatura adecuada para la inocuidad del alimento antes de colocarlo en la unidad. Si no calienta el alimento a la temperatura adecuada, se podrían originar riesgos graves para la salud. Esta unidad es para almacenar productos alimenticios precalentados solamente.

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.

Esta unidad no ha sido diseñada para su uso por parte de niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial o mental. Asegúrese de que los niños están debidamente supervisados y manténgalos alejados de esta unidad.

Asegúrese de que todos los usuarios de esta unidad han recibido la formación adecuada para el funcionamiento correcto y seguro de la misma.

⚠ ATENCIÓN**PELIGRO DE QUEMADURAS:**

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- El agua de drenaje puede alcanzar temperaturas que exceden los 93°C (200°F). Utilice materiales de fontanería apropiados cuando instale el drenaje.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

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.

AVISO

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.

Las unidades están diseñadas para funcionar con un voltaje específico. Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer los requerimientos eléctricos antes de comenzar la instalación.

Los aceites de fabricación estándar y aprobados pueden producir humo hasta por 30 minutos durante el arranque inicial. Esta es una condición temporal. Haga funcionar la unidad sin productos alimenticios hasta que se disipe el humo.

La unidad se debe dejar enfriar a temperatura ambiente antes de cambiar la operación de húmeda a seca o de seca a húmeda. Deje que la unidad se seque durante la operación húmeda o el agregado de agua durante la operación seca dañará la unidad.

No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 1.829 mm [72"] de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

UL reconoció que las unidades deben instalarse de acuerdo con las directrices de UL. La aprobación completa de UL de este componente es responsabilidad del instalador/fabricante y no de Hatco Corporation.

No utilice lana de acero para la limpieza. La lana de acero rayará el acabado.

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.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

ES

Todos los Modelos

Todos los baños maría para mesada son confiables y versátiles. Las unidades tienen una carcasa de acero inoxidable y acero aluminizado, con un elemento térmico revestido en metal. Sus características incluyen un interruptor de I/O (encendido/apagado), un control de temperatura, una luz indicadora de seco (Dry) y un cable con enchufe de 1,83 m (6').

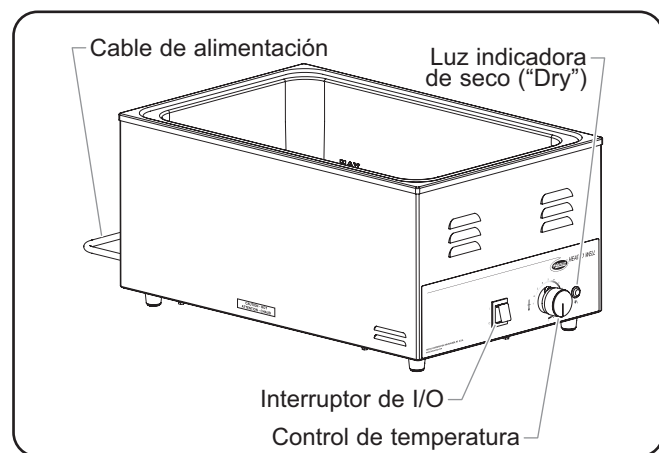
Los baños maría para mesada vienen de forma predeterminada en acero inoxidable y están diseñados, fabricados y probados para mantener temperaturas de conservación seguras para los alimentos. Estos modelos están diseñados para colocarse sobre mesadas no combustibles.

Los recipientes y las barras adaptadoras se venden por separado (consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para obtener información detallada).

Modelos HW-FUL

Los modelos HW-FUL pueden contener las distintas combinaciones de recipientes que se indican a continuación.

- Un recipiente de tamaño grande.
- Tres recipientes de 1/3 con barras adaptadoras.
- Dos recipientes de 1/2 con barras adaptadoras.

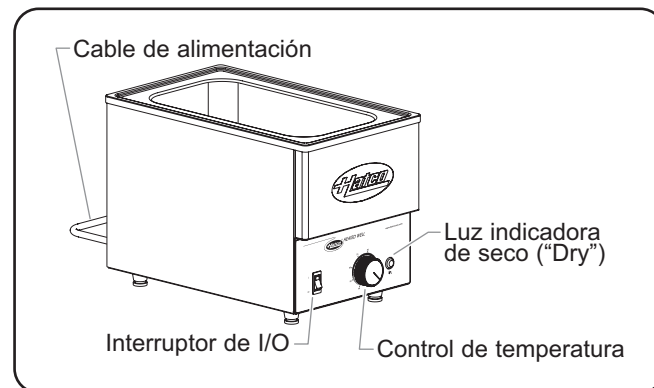


Baños maría para mesada HW-FUL

Modelos HW-1/3

Los modelos HW-1/3 pueden contener las distintas combinaciones de recipientes que se indican a continuación.

- Un recipiente de 1/3.
- Dos recipientes de 1/6 con barras adaptadoras.



Baños maría para mesada HW-1/3

DENOMINACIÓN DEL MODELO

HW - x x x

Baño María para mesada

FUL = Recipiente de tamaño grande
1/3 = Recipiente de 1/3

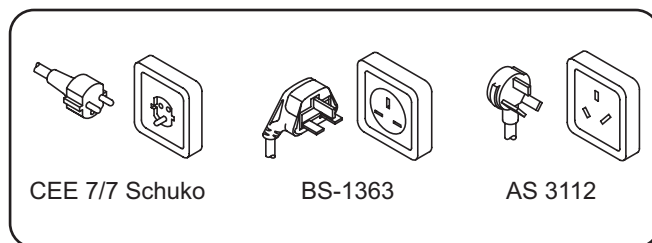
Configuraciones del Enchufe

Algunas unidades se proporcionan de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalado. Los enchufes se proporcionan de acuerdo con la aplicación.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: En el caso de las unidades con cable, enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico conectado correctamente a tierra del voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.

NOTA: La etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte inferior de la unidad o en la caja de control. Consulte la etiqueta para ver el número de serie y la verificación de la información eléctrica de la unidad.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

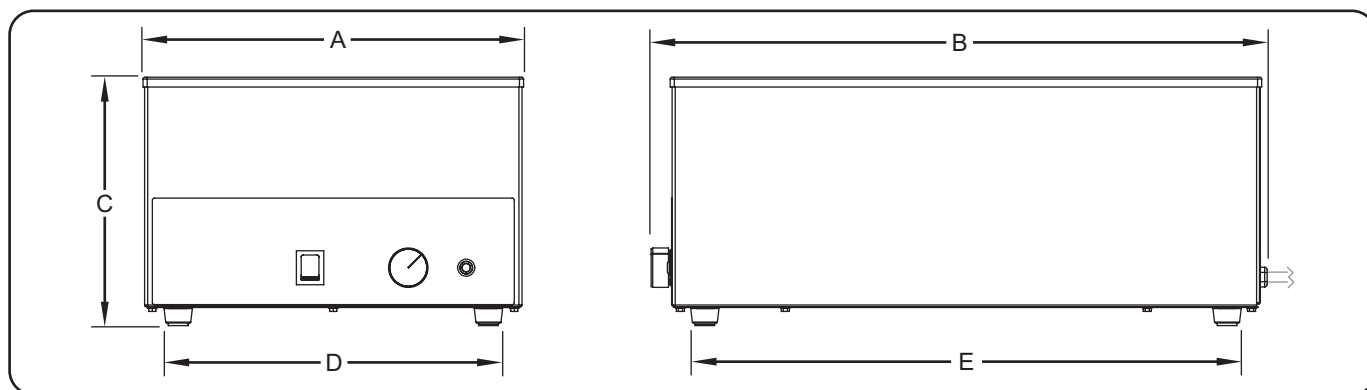
Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Hercio	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



Generalidades

Los baños maría para mesada se envían de fábrica completamente armados y listos para usar. Use el siguiente procedimiento para instalar la unidad.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Si el enchufe y la toma de corriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para determinar e instalar una toma de corriente del voltaje y tamaño adecuados.
- 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.

ATENCIÓN

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

AVISO

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

La unidad está diseñada para su uso sobre mesadas metálicas y se recomienda respetar esta indicación de diseño. En el caso de otras superficies, consulte al fabricante para saber cuáles son los materiales adecuados para temperaturas sostenidas de hasta 93°C (200°F). La garantía de Hatco no cubre daños al material de la mesada causados por el calor que generan los equipos Hatco.

1. Retire la unidad de la caja de envío y extraiga todos los materiales de embalaje.

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

2. Retire el paquete de protección y la cinta de todas las superficies de la unidad.
3. Coloque la unidad en el lugar deseado.
 - Coloque la unidad en una zona en la que la temperatura ambiente sea constante y no sea inferior a 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 de la mesada en un área conveniente para su uso.
 - Asegúrese de que la mesada esté nivelada y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad y del producto alimenticio.
 - Asegúrese de que las patas en la parte inferior de la unidad estén bien apoyadas en la mesada.
4. Instale los accesorios que vinieron con la unidad, si los hay. Consulte la sección OPCIONES Y ACCESORIOS para obtener información detallada.

Generalidades

Opere el baño maría para mesada utilizando los siguientes procedimientos.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN:

- No use la unidad para derretir o conservar hielo. Esto puede producir condensación, y así generar un peligro eléctrico y ocasionar lesiones corporales o daños a la unidad. La garantía no cubre los daños ocasionados por la condensación.
- Apague y desenchufe la unidad cuando la llene con agua. Evite salpicaduras.

NO use la unidad para recalentar alimentos mientras contenga alimentos calientes.

AVISO

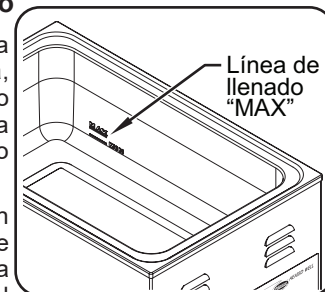
Los aceites de fabricación estándar y aprobados pueden producir humo hasta por 30 minutos durante el arranque inicial. Esta es una condición temporal. Haga funcionar la unidad sin productos alimenticios hasta que se disipe el humo.

La unidad se debe dejar enfriar a temperatura ambiente antes de cambiar la operación de húmeda a seca o de seca a húmeda. Deje que la unidad se seque durante la operación húmeda o el agregado de agua durante la operación seca dañará la unidad.

Los baños maría para mesada de Hatco están diseñados para la operación en seco (DRY) o con agua (WET). Hatco recomienda la operación con agua para un calentamiento constante de los alimentos. Si la unidad está operando con agua y permite que se seque, apáguela y deje que se enfríe antes de agregar agua.

Puesta en funcionamiento

1. Si utiliza la cuba para la operación con agua, llénela con agua de grifo **CALIENTE** hasta la línea de llenado "MAX" dentro de la cuba.



2. Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte la sección ESPECIFICACIONES para obtener información detallada.

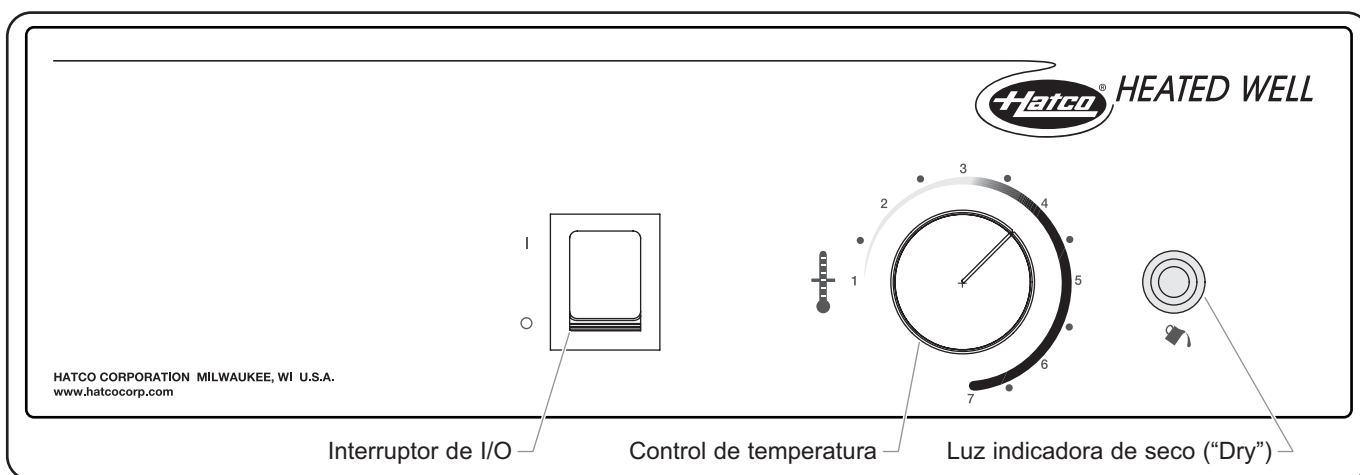
⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.

3. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido). La luz indicadora en el interruptor brilla cuando la unidad está encendida.
4. Gire el control de temperatura hasta el ajuste de temperatura deseado que sea seguro para el alimento.
5. Coloque un recipiente para alimentos vacío en el baño maría y deje precalentar la cuba aproximadamente 30 minutos.

Apagado

1. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición O (apagado). La luz indicadora en el interruptor se apagará.



Generalidades

Los baños maría para mesada están diseñados para ofrecer durabilidad y rendimiento máximos con un mantenimiento mínimo.

⚠ 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.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

RIESGO DE INCENDIO: No limpie esta unidad con soluciones de limpieza inflamables.

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: El agua caliente en la unidad puede provocar lesiones por hervor. Permita que la unidad se enfríe antes del drenaje o la limpieza.

No mueva ni traslade la unidad mientras contenga productos alimenticios. Apague la unidad, quite el producto alimenticio y deje que se enfríe por completo antes de moverla o limpiarla.

AVISO

Utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos pueden provocar rasguños en el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

No utilice lana de acero para la limpieza. La lana de acero provocará rasguños en el acabado.

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

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

Limpieza diaria

Para conservar el acabado del baño maría, realice a diario el siguiente procedimiento de limpieza.

1. Mueva el interruptor de I/O (encendido/apagado) a la posición **O** (apagado) y permita que la unidad se enfríe.
2. Retire y lave todos los recipientes y adaptadores.
3. Drene o elimine el agua del contenedor si se usó para la operación con agua.
4. Limpie toda la unidad con un paño limpio o una esponja y detergente suave.
5. Use una almohadilla abrasiva de plástico para eliminar todas las partículas de alimentos o depósitos minerales endurecidos.
6. Enjuague el contenedor completamente con agua caliente para eliminar todos los residuos de detergente.
7. Seque con un paño limpio.

Remoción de la cal y los depósitos minerales

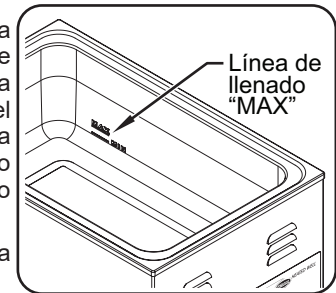
Utilice el siguiente procedimiento para limpiar y descalcificar periódicamente los baños maría.

NOTA: El contenido de cal y minerales del agua que se utiliza para el funcionamiento diario determina la frecuencia con la que debe llevarse a cabo el procedimiento de descalcificación.

NOTA: Realice este procedimiento cuando la unidad no se utilice durante un amplio período de tiempo, por ejemplo, al final del día.

1. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición **O** (apagado), desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
2. Retire y lave todos los recipientes y adaptadores.
3. Retire el agua de la cuba para baño maría si se usó para la operación con agua.
4. Agregue a la cuba una mezcla de partes iguales de agua y vinagre blanco hasta que la solución alcance el nivel operativo normal (la línea de llenado “MAX”) o cubra el sarro acumulado. No utilice vinagre saborizado.
5. Enchufe y encienda la unidad.
6. Gire el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **HIGH** (alto). Permita que la unidad funcione durante 30 minutos.
7. Coloque el interruptor de I/O (encendido/apagado) en la posición **O** (apagado), desenchufe el cable de alimentación y cubra la cuba.
8. Deje que la solución se absorba durante al menos una hora o toda la noche para los casos de gran acumulación.
9. Retire el agua/la solución de limpieza de la cuba.
10. Friegue la cuba con una almohadilla abrasiva de plástico.
11. Limpie bien la cuba con un paño limpio y húmedo para eliminar todos los residuos. Si fuera necesario, enjuague el paño y repita.
12. Limpie en seco toda la unidad usando un paño no abrasivo seco.

NOTA: Una gran acumulación de sarro puede requerir tratamientos adicionales.



⚠ 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
El contenedor de alimentos no está lo suficientemente caliente.	Ajuste demasiado bajo del control de temperatura.	Ajuste el control de temperatura a una configuración más alta.
	Los elementos de calefacción no funcionan.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	
	El voltaje suministrado es incorrecto.	Verifique que se suministre el voltaje correcto a la unidad. Un bajo voltaje de alimentación producirá un calentamiento inadecuado.
El contenedor de alimentos está demasiado caliente.	Ajuste demasiado alto del control de temperatura.	Ajuste el control de temperatura a una configuración más baja.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El voltaje suministrado es incorrecto.	Verifique que se suministre el voltaje correcto a la unidad. Un alto voltaje de alimentación hará que la unidad se sobrecaliente y podría dañar la unidad.
No produce calor.	Potencia APAGADA.	Coloque el/los interruptor/es de I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido).
	Interruptor activado.	Restablecer el interruptor. Si el interruptor continúa activándose, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	Comuníquese con el agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	Los elementos de calefacción no funcionan.	
El producto alimenticio no conserva suficientemente el calor.	El contenedor está siendo operado como una unidad seca.	Permita que la unidad se enfríe y llene con la cantidad adecuada de agua para la operación con agua. La operación con agua es propicia para conservar los alimentos calientes de manera constante.

¿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

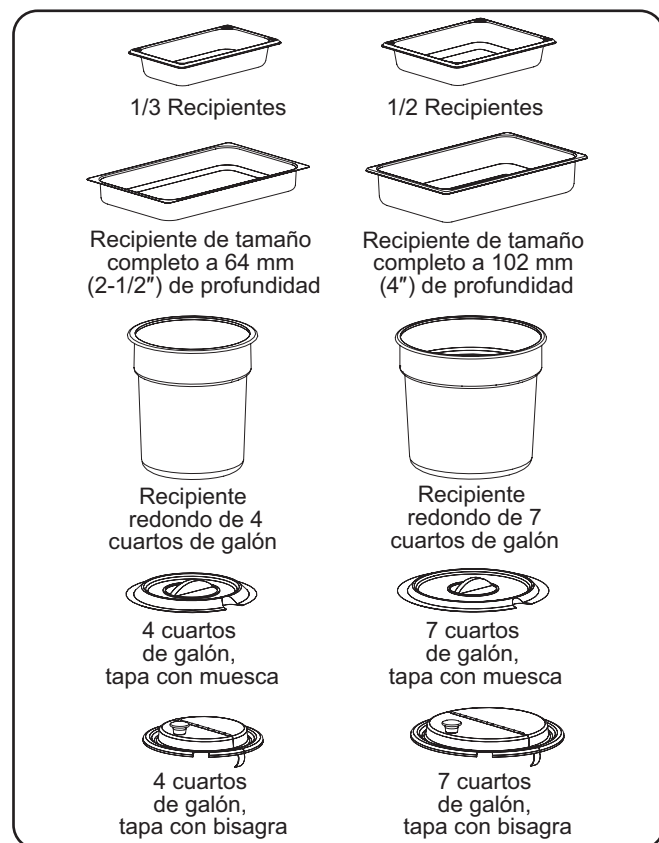
Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- 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: partsandservice@hatcocorp.com

Recipientes para alimentos

Los recipientes para alimentos de acero inoxidable están disponibles en diversos tamaños.

- ST PAN 1/3** Recipiente de acero inoxidable de un tercio (324 mm de ancho x 175 mm de profundidad x 64 mm de altura [12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2"])
- ST PAN 1/2** Recipiente de acero inoxidable de medio (324 mm de ancho x 264 mm de profundidad x 64 mm de altura [12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2"])
- ST PAN 2** Recipiente de acero inoxidable de tamaño grande (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 64 mm de altura [12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2"])
- ST PAN 4** Recipiente de acero inoxidable de tamaño grande (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 102 mm de altura [12-3/4" x 20-3/4" x 4"])
- 4QT-PAN** Recipiente redondo de 4 litros [4 cuartos de galón] (171 mm de diámetro x 203 mm de altura [6-3/4" x 8"])
- 7QT-PAN** Recipiente redondo de 7 litros [7 cuartos de galón] (221 mm de diámetro x 203 mm de altura [8-11/16" x 8"])
- 4QT-LID-1** Tapa redonda con muesca para recipiente de 4 litros (4 cuartos de galón)
- 7QT-LID-1** Tapa redonda con muesca para recipiente de 7 litros (7 cuartos de galón)
- 4QT-LID** Tapa redonda con muesca y bisagra para recipiente de 4 litros (4 cuartos de galón)
- 7QT-LID** Tapa redonda con muesca y bisagra para recipiente de 7 litros (7 cuartos de galón)

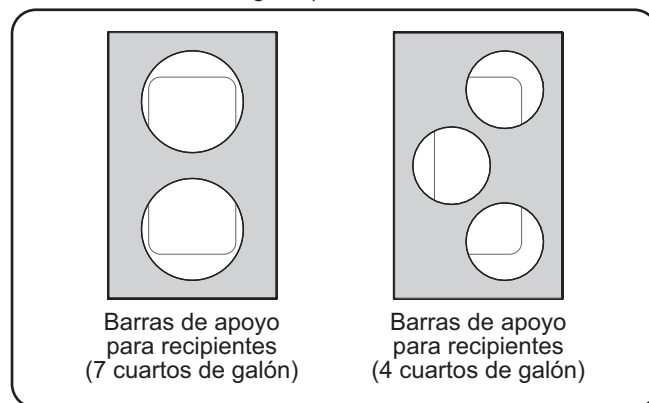


Recipientes de acero inoxidable para alimentos

Tapas adaptadoras

Las siguientes tapas adaptadoras están disponibles para permitir que los baños maría rectangulares puedan contener recipientes redondos.

- HW-3-4QT** Adaptadores para que los baños maría modelo HW-FUL puedan contener tres recipientes redondos de 4 litros (4 cuartos de galón).
- HW-2-7QT** Adaptadores para que los baños maría modelo HW-FUL puedan contener dos recipientes redondos de 7 litros (7 cuartos de galón).

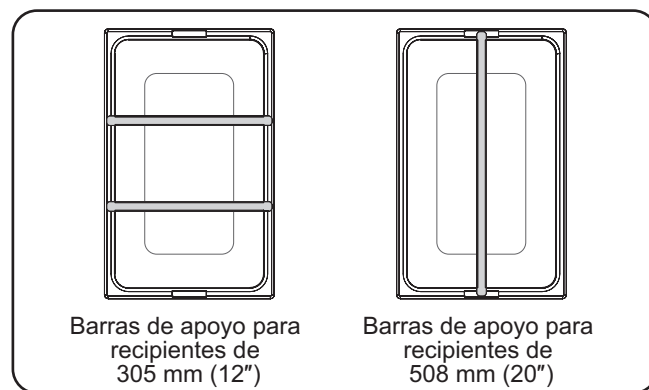


Tapas adaptadoras

Barras de apoyo para recipientes

Las siguientes barras de apoyo para recipientes están disponibles para dividir un baño maría en secciones para diferentes tamaños de recipientes.

- HW12BAR** Barra de apoyo para recipientes de 305 mm (12")
- HW20BAR** Barra de apoyo para recipientes de 508 mm (20") (solo modelo HW-FUL)



Barras de apoyo

Patas regulables de 102 mm (4")

Hay patas regulables de 102 mm (4") disponibles para todos los modelos en reemplazo de las patas estándar de 25 mm (1").

NOTA: Los extremos de las patas de 102 mm (4") pueden ajustarse para nivelar la unidad. Use una llave fija de 16 mm (5/8") para realizar los ajustes de nivelación una vez que haya colocado la unidad en la posición final.

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.....	24	Mode d'emploi	30
Introduction.....	24	Généralités	30
Consignes de Sécurité Importantes.....	25	Maintenance.....	31
Description du Modèle.....	27	Généralités	31
Désignation du Modèle.....	27	Nettoyage quotidien.....	31
Caractéristiques Techniques	28	Retrait des dépôts de chaux et de minéraux	32
Configurations des fiches.....	28	Guide de Dépannage.....	33
Tableau des valeurs nominales électriques	28	Informations de Service.....	33
Dimensions.....	28	Options et accessoires.....	34
Installation.....	29	Garantie Limitée Internationale.....	35
Généralités	29		

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 située à l'arrière de l'unité, près du cordon d'alimentation). 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 puits chauffants pour comptoir d'Hatco sont spécialement conçus pour maintenir les aliments au chaud. Conçus pour des applications à sec ou avec de l'eau, les puits sont disponibles dans des configurations à deux bacs, tous chauffés grâce à un élément de chauffage durable garanti 2 ans. La chaleur est distribuée de manière égale à travers un élément en acier inoxydable épais pour s'assurer que la nourriture reste chaude. Ce modèle est facile d'entretien et offre des performances durables. La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les puits chauffants pour comptoir d'Hatco sont des produits qui ont bénéficié d'une recherche poussée et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence séduisante et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement pour les puits chauffants pour comptoir. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues 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.
- 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.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- N'utilisez pas l'unité pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.
- Éteignez et débranchez l'unité lorsque vous la remplissez avec de l'eau. Essayez d'éviter les projections.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne nettoyez pas l'unité à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- 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 endommagé. Celui-ci devra être remplacé par un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Cette unité doit être entretenue uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non-qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. 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 authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements Hatco.

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:

- N'utilisez pas de nettoyant inflammable pour nettoyer cette unité.
- Placez l'unité à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

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

N'utilisez PAS l'appareil pour réchauffer les aliments lorsqu'il contient des aliments chauds.

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine. Le non-chauffage et la non-conservation des aliments à une température appropriée peuvent provoquer des risques importants pour la santé.

AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

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.
- L'eau chaude contenue dans l'unité peut causer des brûlures. Laissez l'unité refroidir avant de la vider ou de la nettoyer.

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'unité si elle contient des aliments. Arrêtez l'unité, retirez les aliments et laissez l'unité refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.

AVIS

Les graisses standard et approuvées utilisées lors de la fabrication peuvent provoquer des fumées au cours du démarrage initial pendant 30 minutes. Il s'agit d'un état temporaire. Utilisez l'appareil sans produit alimentaire jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

L'unité est conçue et recommandée pour fonctionner encastrée ou posée sur un comptoir en métal. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93°C (200°F). Les dommages à toute partie du comptoir causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco.

AVIS

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Laissez l'unité refroidir jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température ambiante avant de passer d'une utilisation à eau vers une utilisation à sec et vice versa. Laissez l'unité fonctionner « à sec » ou ajouter de l'eau lorsqu'elle est en position « à eau » endommagera l'unité.

Utiliser seulement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four pour nettoyer cet appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

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

Tous les modèles

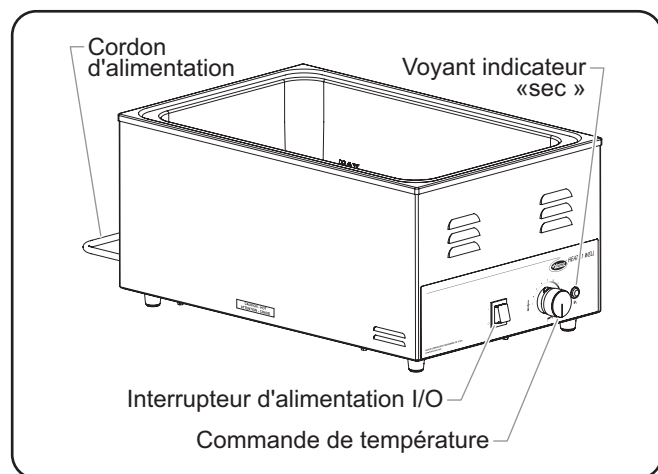
Toutes les unités de puits chauffants pour comptoir sont fiables et polyvalentes. Les unités disposent d'un boîtier en acier inoxydable et en acier aluminé avec un élément chauffant possédant une gaine de métal. Elles disposent d'un interrupteur d'alimentation I/O, d'une commande de température, d'un voyant indicateur « sec » et d'un cordon d'alimentation d'1,83 m (6').

Les puits chauffants pour comptoir existent en acier inoxydable (version standard) et sont conçus, fabriqués et testés pour conserver les aliments à une température sans danger.

Modèles HW-FUL

Les modèles HW-FUL peuvent contenir toute une gamme de combinaisons de bacs, listée ci-dessous. Ces modèles sont conçus pour être placés sur un comptoir non-combustible.

- Un bac de grande taille.
- Trois bacs de petite taille avec des barres d'adaptation.
- Deux bacs de taille moyenne avec des barres d'adaptation.

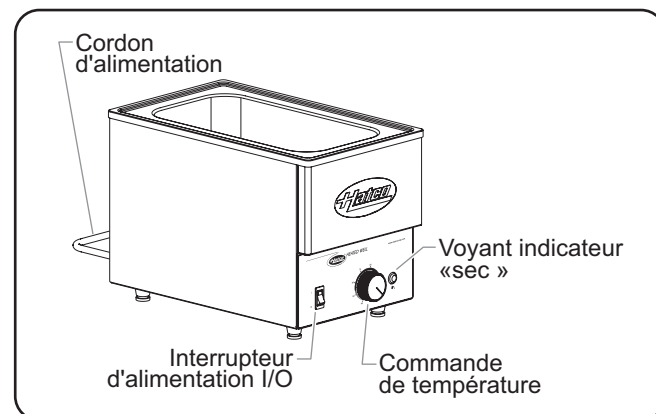


Puits chauffants pour comptoir HW-FUL

HW-1/3 Models

Les modèles HW-1/3 peuvent contenir toute une gamme de combinaisons de bacs, listée ci-dessous.

- Une bac de 1/3 taille
- Deux bacs de 1/6 taille avec des barres d'adaptation



Puits chauffants pour comptoir HW-1/3

DÉSIGNATION DU MODÈLE

HW - x x x

Puits chauffant pour comptoir ——— FUL = Bac de grande taille
1/3 = Bac de 1/3 taille

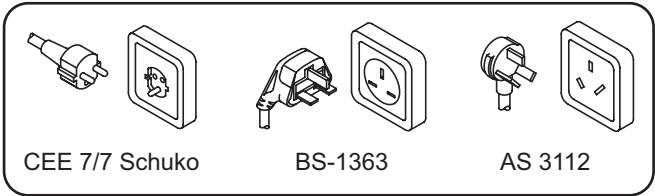
Configurations des fiches

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



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

NOTA: L'étiquette de caractéristiques se trouve à l'arrière de l'unité, près du cordon d'alimentation. Veuillez vous reporter à l'étiquette du numéro de série et des données électriques de l'appareil.



Configurations des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

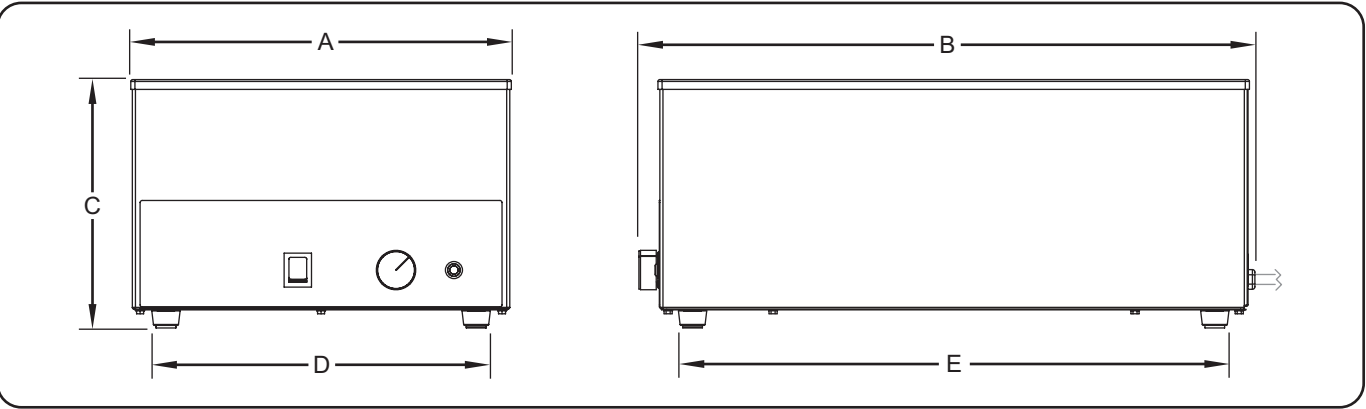
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

NOTA: Le poids d'embarquement comprend le matériel d'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



Généralités

Les unités de puits chauffants pour comptoir sont fournies par l'usine avec tous les composants assemblés et prêts à l'emploi. Respectez la procédure suivante pour installer l'unité.

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.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'INCENDIE: Placez l'unité à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

ATTENTION

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

L'unité est conçue et recommandée pour fonctionner encastrée ou posée sur un comptoir en métal. Pour les autres surfaces, vérifiez auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 93°C (200°F). Les dommages à toute partie du comptoir causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco.

1. Retirez l'appareil du carton de livraison et retirez tous les éléments d'emballage

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.

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placer l'appareil à l'endroit souhaité.
 - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
 - S'assurer que l'appareil est sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour 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'unité sont fermement positionnés sur le comptoir.
4. Installez les accessoires qui accompagnent l'unité. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour plus d'informations.

Généralités

Veillez suivre les procédures suivantes pour faire fonctionner un puits chauffant pour comptoir.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- N'utilisez pas l'unité pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut causer de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'unité. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.
- Éteignez et débranchez l'unité lorsque vous la remplissez avec de l'eau. Essayez d'éviter les projections.

N'utilisez PAS l'appareil pour réchauffer les aliments lorsqu'il contient des aliments chauds.

AVIS

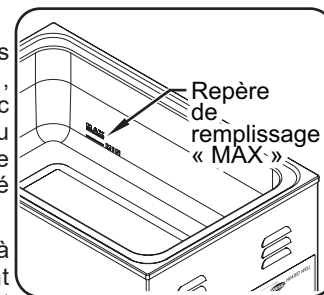
Les graisses standard et approuvées utilisées lors de la fabrication peuvent provoquer des fumées au cours du démarrage initial pendant 30 minutes. Il s'agit d'un état temporaire. Utilisez l'appareil sans produit alimentaire jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

Laissez l'unité refroidir jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température ambiante avant de passer d'une utilisation à eau vers une utilisation à sec et vice versa. Laisser l'unité fonctionner « à sec » ou ajouter de l'eau lorsqu'elle est en position « à eau » endommagera l'unité.

Les puits chauffants pour comptoir d'Hatco sont conçus pour un fonctionnement À EAU ou À SEC. Hatco recommande un fonctionnement « à eau » pour un chauffage constant des aliments. Si l'unité fonctionne en mode « à eau » mais qu'elle peut également passer en mode « à sec », éteignez-la et laissez-la refroidir avant d'y ajouter de l'eau.

Démarrage

1. Si vous utilisez le puits en mode « à eau », remplissez le puits avec de l'eau **CHAUDE** du robinet jusqu'au repère de remplissage « MAX » situé à l'intérieur du puits.
2. Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquates. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour obtenir plus de détails.



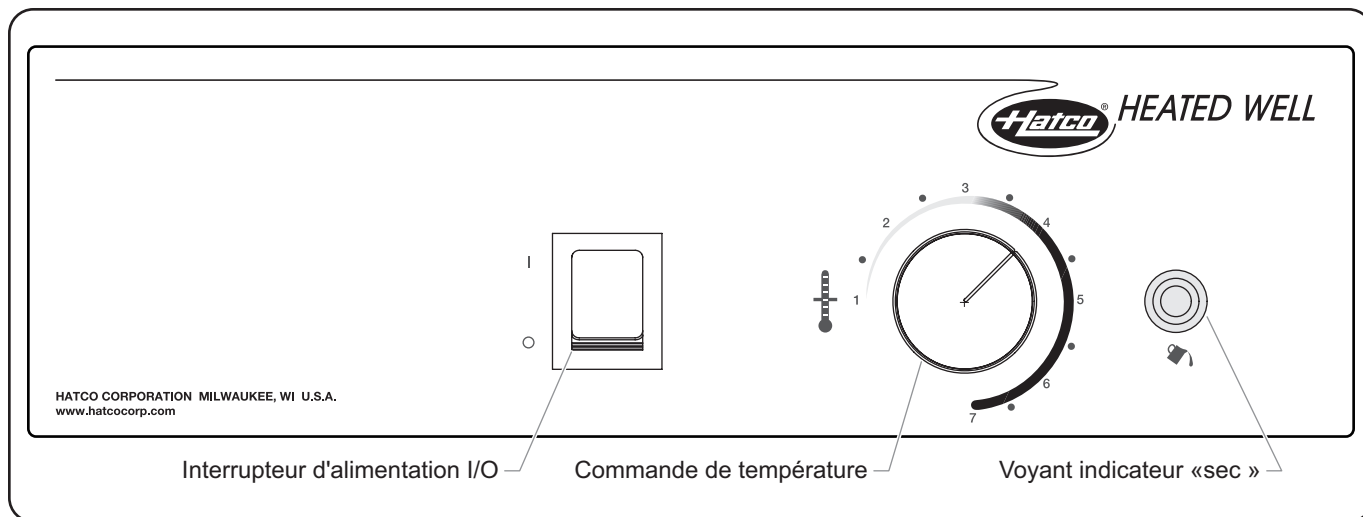
⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

3. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur I (marche). Le témoin lumineux de l'interrupteur s'allume lorsque l'unité est en marche.
4. Tournez la commande de la température pour choisir le réglage de température adapté à une alimentation saine.
5. Placez un bac vide dans le puits chauffant et laissez le puits préchauffer pendant environ 30 minutes.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur O (arrêt).



Panneau de contrôle des modèles HW

Généralités

Les puits chauffants pour comptoir d'Hatco sont conçus pour une durabilité et des performances maximales 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 l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Ne nettoyez pas l'unité à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Cette unité doit être entretenue uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non-qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hatco lorsque l'entretien est nécessaire. 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 authentiques Hatco sont spécifiées pour fonctionner en toute sécurité dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou d'après-vente n'ont pas les caractéristiques qui leur permettent d'opérer en toute sécurité dans les équipements 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.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: L'eau chaude contenue dans l'unité peut causer des brûlures. Laissez l'unité refroidir avant de la vider ou de la nettoyer.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'unité si elle contient des aliments. Arrêtez l'unité, retirez les aliments et laissez l'unité refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.

AVIS

Utiliser seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyants contenant de l'eau de Javel), des nettoyants pour four pour nettoyer cet appareil. Les dommages causés par des produits chimiques ne sont pas couverts par la garantie.

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

Nettoyage quotidien

Pour préserver les finitions des puits, suivez quotidiennement les procédures de nettoyage suivantes.

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **O** (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Retirez l'eau du puits s'il a été utilisé en mode « à eau ».
4. Essuyez l'intégralité de l'unité à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent doux.
5. Servez-vous d'une éponge à récuser en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
6. Essuyez soigneusement le puits à l'aide d'un chiffon propre et humide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent. Rincez le chiffon et répétez l'opération le cas échéant.
7. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.

Retrait des dépôts de chaux et de minéraux

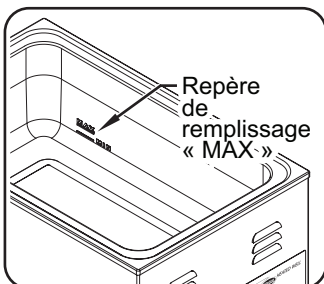
Observez la procédure suivante pour le nettoyage et le détartrage périodiques du puits chauffant.

NOTA: La concentration en chaux et en minéraux de l'eau utilisée quotidiennement pour le fonctionnement de l'unité déterminera la fréquence de détartrage.

NOTA: Réalisez cette opération lorsque l'unité ne doit pas être utilisée pendant un certain temps (en fin de journée, par exemple).

1. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **O** (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Retirez l'eau du puits s'il a été utilisé en mode « à eau ».

4. Remplissez le puits avec un mélange de 50% d'eau et de 50% de vinaigre blanc jusqu'à ce la solution atteigne le niveau de fonctionnement normal (repère « MAX ») ou qu'elle recouvre le dépôt de calcaire. N'utilisez pas de vinaigre parfumé.



5. Branchez l'unité et mettez-la en marche.
6. Tournez entièrement la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH. Laissez l'unité fonctionner pendant 30 minutes.
7. Placez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) sur la position **O** (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et couvrez le puits.
8. Laissez la solution agir pendant au moins une heure, voire toute une nuit pour les accumulations importantes.
9. Vidangez l'eau/la solution de nettoyage présente dans le puits.
10. Frottez le puits avec une éponge à récurer en plastique.
11. Essuyez soigneusement le puits à l'aide d'un chiffon propre et humide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent. Rincez le chiffon et répétez l'opération le cas échéant.
12. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.

NOTA: Une accumulation importante de calcaire peut nécessiter des traitements supplémentaires.

⚠ 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
Le puits n'est pas suffisamment chaud.	Thermostat réglé trop bas.	Montez le thermostat.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'unité. Une puissance trop faible cause un chauffage inapproprié.
Le puits est trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Baissez le thermostat.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La puissance fournie est incorrecte.	Vérifiez qu'une puissance appropriée est fournie à l'unité. Une puissance trop forte entraînera à une surchauffe et peut endommager l'unité.
Pas de chaleur.	Alimentation coupée.	Allumez l'unité.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialisez le disjoncteur. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le thermostat ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	
Les aliments ne sont pas conservés à une température suffisante.	Le puits fonctionne en mode « à sec ».	Éteignez l'unité, laissez-la refroidir et remplissez-la avec la quantité d'eau appropriée pour un fonctionnement en mode « à eau ». Un fonctionnement avec de l'eau favorise une chaleur constante pour la conservation des aliments.

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.

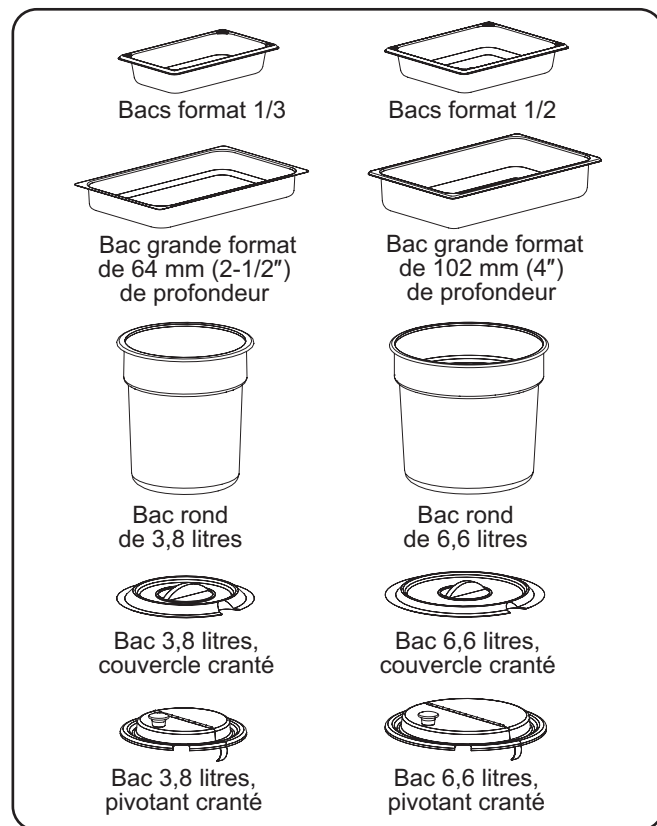
Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- 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

Bacs alimentaires

Des bacs en acier inoxydable sont disponibles en différentes tailles.

- ST PAN 1/3**Bac en acier inoxydable format 1/3 — 324L x 175P x 64H mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")
- ST PAN 1/2**Bac en acier inoxydable format 1/2 — 324L x 264P x 64H mm (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2")
- ST PAN 2**Bac en acier inoxydable grande format — 324L x 527P x 64H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")
- ST PAN 4**Bac en acier inoxydable grande format—324L x 527P x 102H mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")
- 4QT-PAN**Bac rond de 4 litres — 171 dia. x 203H mm (6-3/4" x 8")
- 7QT-PAN**Bac rond de 7 litres — 221 dia. x 203 H mm (8-11/16" x 8")
- 11QT-PAN**Bac rond de 10 litres — 311 dia. x 203 H mm (12-1/4" x 8")
- 4QT-LID-1**Bac rond de 4 litres, couvercle cranté
- 7QT-LID-1**Bac rond de 7 litres, couvercle cranté
- 11QT-LID-1**Bac rond de 10 litres, couvercle cranté
- 4QT-LID**Bac rond de 4 litres, couvercle pivotant et cranté
- 7QT-LID**Bac rond de 7 litres, couvercle pivotant et cranté
- 11QT-LID**Bac rond de 10 litres, couvercle pivotant et cranté

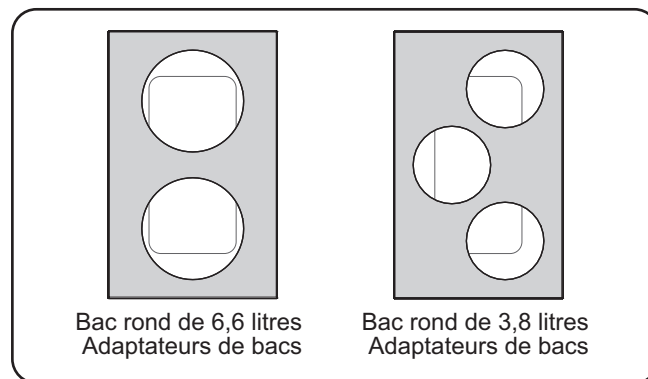


Bacs en acier inoxydable

Adaptateurs de bacs

Des adaptateurs sont disponibles pour permettre à des puits chauffants rectangulaires de contenir des bacs ronds.

- HW-3-4QT** Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HW-FUL puissent accueillir trois bacs ronds de 4 litres.
- HW-2-7QT** Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HW-FUL puissent accueillir deux bacs ronds de 7 litres.
- HW-2-11QT** Adaptateur pour que les séries de puits chauffants HW-43 puissent accueillir deux bacs ronds de 10 litres.

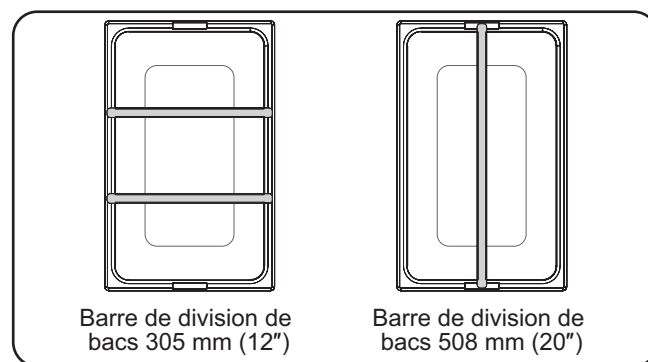


Adaptateurs de bacs

Barres de division de bacs

Les barres de division de bacs suivantes sont disponibles pour diviser un puits chauffant en sections et s'adaptent sur des bacs de tailles différentes.

- HW12BAR** Barre de division de bacs 305 mm (12")
- HW20BAR** Barre de division de bacs 508 mm (20") (série HW-FUL uniquement)



Barres de division de bacs

Pieds réglables de 102 mm (4")

Des pieds réglables de 102 mm (4") sont disponibles pour tous les modèles à la place des pieds standard de 25 mm (1").

NOTA: Les pieds de 102 mm (4") sont réglables pour mettre l'appareil de niveau. Utilisez une clé plate de 16 mm (5/8") pour effectuer des réglages de mise de niveau une fois que l'appareil est placé dans sa position finale.

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>**

Wichtige Informationen für den Benutzer.....	36
Einleitung	36
Wichtige Sicherheitshinweise	37
Modellbezeichnung	39
Modellbeschreibung.....	39
Technische Daten.....	40
Steckerausführungen	40
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	40
Abmessungen.....	40
Aufstellen des Gerät	41
Allgemeines	41

Betrieb	42
Allgemeines	42
Wartung	43
Allgemeines	43
Tägliche Reinigung.....	43
Entfernen von Verkalkungen und Mineralablagerungen	44
Richtlinien zur Störungsbeseitigung.....	45
Hinweise zur Garantieleistung	45
Optionen und Zubehör.....	46
Internationale Beschränkte Garantie.....	47

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer (Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich auf der Rückseite der Thekengeräte sowie auf der Unterseite der eingebauten Geräte), die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung

Seriennummer

Spannung

Kaufdatum

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeiden Sie Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregistrierung).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr 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 Arbeitsplatten-Warmhaltebecken von Hatco wurden speziell für heiße Speisen entwickelt. Die für den Nass- und Trockenbetrieb geeigneten Warmhaltebecken sind in einer Vielzahl von Kombinationen von Wannen und Töpfen erhältlich. Alle sind mit einem langlebigen Heizelement mit zweijähriger Garantie ausgestattet. Die Wärme wird innerhalb der soliden Stahlkonstruktion gleichmäßig verteilt, um das Warmhalten der Speisen zu gewährleisten. Das Gerät ist auf maximale Lebensdauer und Leistung und einfache Wartung ausgelegt. Eine einjährige Garantie für Teile mit Service vor Ort ist Standard.

Im Rahmen der Arbeitsplatten-Warmhaltebecken von Hatco unterlagen die Produkte ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um maximale Lebensdauer, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Arbeitsplatten-Warmhaltebecken, Sicherheit und Bedienung der Einbau-Warmhaltebecken. Hatco empfiehlt, alle in diesem Handbuch enthaltenen Einbau-, Bedienungs- und Sicherheitsanweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme 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 STROMSCHLAG:

- Das Gerät darf nur von qualifizierten und geschulten Personen installiert werden. Der Anschluss muss nach den örtlichen Vorschriften für Strom- und Wasseranschlüsse erfolgen. Bei Einbau durch nicht qualifiziertes Personal wird die Garantie des Geräts ungültig und kann Stromschlag oder Verbrennungen sowie Schäden am Gerät und/oder der Umgebung verursachen. Erkundigen Sie sich bei den zuständigen Stellen nach den am Aufstellungsort gültigen Vorschriften.
- Geräte, die ohne Kabel und Stecker geliefert werden, müssen fest an das vor Ort vorhandene elektrische Leitungsnetz angeschlossen werden. Der Anschluss muss ordnungsgemäß geerdet und mit der den elektrischen Spezifikationen des Geräts entsprechenden Spannung, Dimensionierung und Schaltung verlegt werden.
- Wenn das Gerät mit einem Anschlusskabel versehen ist, stecken Sie dieses in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration ein. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, der die richtige Spannung und Größe der Steckdose bestimmt und eine solche entsprechend installiert.
- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose bzw. betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen 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.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.
- Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Die Montage des Bedienfelds in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON STROMSCHLAG:

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Schmelzen oder zur Aufbewahrung von Eis. Dies kann zu Kondensation und als Folge davon zu Stromschlägen mit Verletzungen von Personen und Beschädigung des Geräts führen. Schäden durch Kondensationen sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Befüllen mit Wasser aus und vermeiden Sie Spritzer.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- 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. Einige Nachmarkt- oder generische Ersatzteile haben nicht die Eigenschaften, die für sicheren Betrieb in Hatco-Geräten erforderlich sind.

FEUERGEFAHR:

- Lassen Sie bei der Installation des Geräts einen Abstand von mindestens 89 mm (3-1/2") zwischen dem Boden des Geräts und entzündlichen Flächen, um Brände zu vermeiden.
- Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

Das Gerät muss entsprechend der Installationsanleitung mit Kittband an der Einbauoberfläche abgedichtet werden (siehe Abschnitt Installation in diesem Handbuch).

Hatco Corporation übernimmt keine Verantwortung für die tatsächliche Serviertemperatur der Speisen. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass die Speise auf einer sicheren Temperatur gehalten und serviert wird.

⚠️ WARNUNG

Sicherstellen, dass das Nahrungsmittelprodukt auf die korrekte Temperatur für sicheren Konsum erwärmt wurde, bevor es in das Gerät gestellt wird. Wenn die Speisen nicht korrekt erwärmt werden, bestehen schwere Gesundheitsrisiken. Dieses Gerät dient nur zum Aufbewahren von vorgewärmten Speiseprodukten.

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.

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.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
- Das Abwasser kann Temperaturen über 93°C (200°F) erreichen. Verwenden Sie zum Installieren des Abflusses geeignetes Installationsmaterial.

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

HINWEIS

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

Die Geräte weisen unterschiedliche Wattzahlen auf. Überprüfen Sie vor der Aufstellung die Anforderungen an die Stromversorgung, die Sie auf der Plakette mit den Spezifikationen finden.

Die bei der Herstellung verwendeten Öle können bis zu 30 Minuten nach dem ersten Einschalten rauchen. Dies hält nur vorübergehend an. Betreiben Sie das Gerät ohne Speisen, bis sich der Rauch aufgelöst hat.

Das Gerät muss auf Raumtemperatur abkühlen, bevor zwischen Nass- und Trockenbetrieb gewechselt werden kann. Das Ablassen des Wassers während des Nassbetriebs oder das Befüllen des Geräts während des Trockenbetriebs beschädigt das Gerät.

Das Gerät nicht in einem Bereich mit zu hohen Temperaturen oder Fett von Grills, Friteusen usw. aufstellen. Zu hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.

Fernbedienungen müssen einen Minimalabstand von 152 mm (6") vom Gerät haben (und einen Maximalabstand von 1420 mm [56"]). Wenn die Fernbedienung näher montiert wird, kann die Elektrik in der Fernbedienung durch Hitze beschädigt werden.

Von UL anerkannte Geräte müssen nach UL-Richtlinien installiert werden. Für die vollständige UL-Zulassung dieser Komponente ist nicht Hatco Corporation, sondern der Aufsteller/Einrichter verantwortlich.

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

Alle Modelle

Die Arbeitsplatten-Warmhaltebecken sind zuverlässig und vielseitig verwendbar. Die Geräte haben ein Gehäuse aus aluminiumbeschichtetem Stahl und ein metallbeschichtetes Heizelement. Sie umfassen einen Ein-/Ausschalter, einen Temperaturregler, eine Leuchtanzeige „Trocken“ und ein 1829 mm (6') langes Kabel mit Stecker.

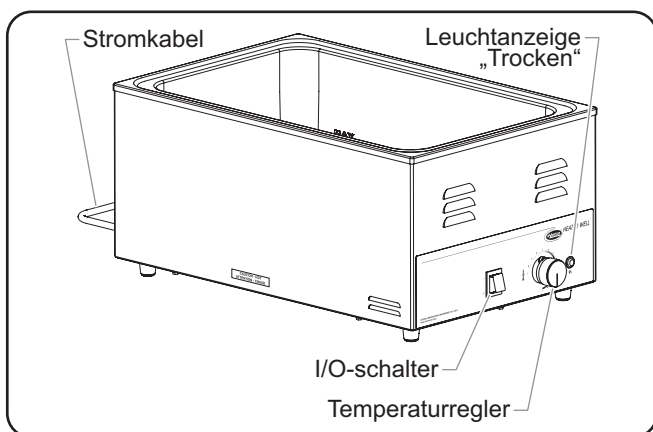
Die Arbeitsplatten-Warmhaltebecken werden standardmäßig in Edelstahl geliefert und wurden entwickelt, hergestellt und getestet, um sichere Temperaturen zum Warmhalten von Speisen zu halten. Diese Modelle wurden für die Platzierung auf einer nicht entzündbaren Arbeitsplatte entwickelt.

Wannen und Adapterleisten sind separat erhältlich (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR).

Modelle HW-FUL

Die Modelle HW-FUL können mit den unten aufgeführten verschiedenen Wannenkombinationen ausgerüstet werden.

- Eine Wanne voller Größe.
- Drei Wannen von 1/3-Größe mit Leisten.
- Zwei Wannen halber Größe mit Leisten.

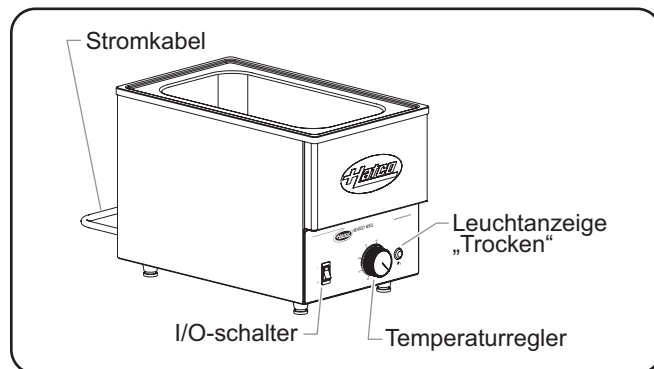


HW-FUL Arbeitsplatten-Warmhaltebecken

Modelle HW-1/3

Die Modelle HW-1/3 können mit den unten aufgeführten verschiedenen Wannenkombinationen ausgerüstet werden.

- Eine Wanne in 1/3-Größe
- Zwei Wannen in 1/6-Größe mit Leisten.



HW-1/3 Arbeitsplatten-Warmhaltebecken

MODELLBEZEICHNUNG

Arbeitsplatten-Warmhaltebecken **HW - x x x**

FUL = Wanne in voller Größe
1/3 = Wanne in 1/3-Größe

Steckerausführungen

Einige Geräte werden ab Werk mit Kabel und Stecker geliefert. Die Stecker sind je nach Anwendung ausgeführt.



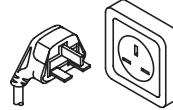
GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Wenn das Gerät mit einem Anschlusskabel versehen ist, stecken Sie dieses in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration ein. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, der die richtige Spannung und Größe der Steckdose bestimmt und eine solche entsprechend installiert.



CEE 7/7 Schuko



BS-1363



AS 3112

Steckerausführungen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

ANMERKUNG: Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich an der Unterseite des Geräts oder am Schaltkasten. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.

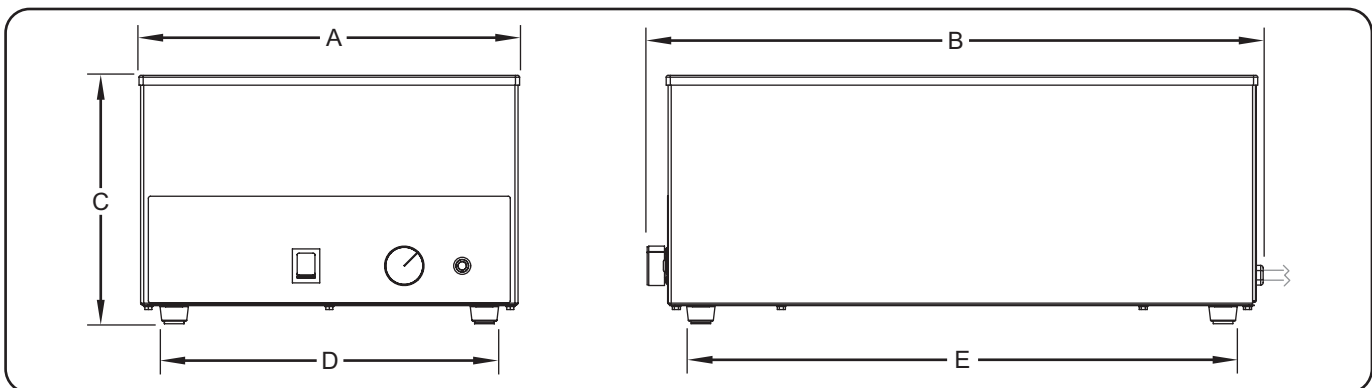
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Hertz	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



Allgemeines

Die Arbeitsplatten-Warmhaltebecken werden ab Werk komplett montiert und einsatzbereit ausgeliefert. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät aufzustellen.

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete elektrische Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Wenn Stecker und Steckdose nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die richtige Spannung und Größe der Steckdose zu bestimmen und zu installieren.
- 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 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

VORSICHT

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

HINWEIS

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

Das Gerät wurde für die Verwendung auf metallischen Arbeitsplatten konstruiert. Klären Sie bei anderen Oberflächen mit dem Hersteller ab, ob das Material für einen längeren Zeitraum Temperaturen von bis zu 93 °C (200 °F) standhalten kann. Schäden an Arbeitsplatten, die durch wärmeerzeugende Hatco-Geräte verursacht werden, sind nicht durch die Hatco-Garantie abgedeckt.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Lieferkarton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

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

2. Entfernen Sie an allen Seiten des Geräts Klebeband und schützendes Verpackungsmaterial.
3. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Standort auf.
 - Stellen Sie das Gerät in einem Bereich mit konstanter Umgebungslufttemperatur und 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 die Standfüße auf der Unterseite des Geräts sicher auf der Arbeitsplatte stehen.
4. Installieren Sie die mit dem Gerät gelieferten Zubehörteile. Beachten Sie den Abschnitt OPTIONEN UND ZUBEHÖR, um weitere Informationen zu erhalten.

Allgemeines

Gehen Sie zum Betrieb eines Arbeitsplatten-Warmhaltebeckens wie folgt vor.

⚠️ WARNUNG

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

STROMSCHLAGGEFAHR:

- **VERWENDEN SIE DAS GERÄT nicht zum Schmelzen oder Aufbewahren von Eis.** Dies kann zu Kondensation und als Folge davon zu Stromschlägen mit Verletzungen von Personen und Beschädigung des Geräts führen. Schäden durch Kondensation sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät mit Wasser füllen. Achten Sie darauf, nichts zu verschütten.

Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, um Speisen zu regenerieren, während gleichzeitig heiße Speisen warmgehalten werden.

HINWEIS

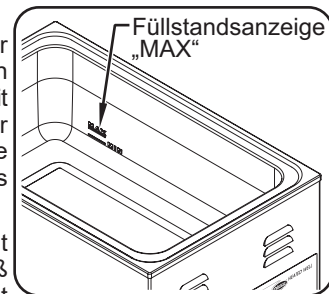
Die bei der Herstellung verwendeten Öle können bis zu 30 Minuten nach dem ersten Einschalten zu Rauchbildung führen. Dabei handelt es sich nur um einen vorübergehenden Zustand. Lassen Sie das Gerät ohne Speisen laufen, bis die Rauchbildung vorüber ist.

Das Gerät muss auf Raumtemperatur abkühlen, bevor zwischen Nass- und Trockenbetrieb gewechselt werden kann. Fehlendes Wasser während des Nassbetriebs oder das Befüllen des Geräts mit Wasser während des Trockenbetriebs beschädigt das Gerät.

Arbeitsplatten-Warmhaltebecken von Hatco können NASS und TROCKEN betrieben werden. Hatco empfiehlt den Nassbetrieb für ein gleichmäßiges Warmhalten der Speisen. Wenn das Gerät nass betrieben wird und kein Wasser mehr vorhanden ist, schalten Sie es aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Wasser nachfüllen.

Inbetriebnahme

1. Wenn Sie das Becken für den Nassbetrieb verwenden möchten, füllen Sie es mit **HEISSEM** Leitungswasser bis zur Füllstandsanzeige „MAX“ im Inneren des Beckens.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt **TECHNISCHE DATEN**.



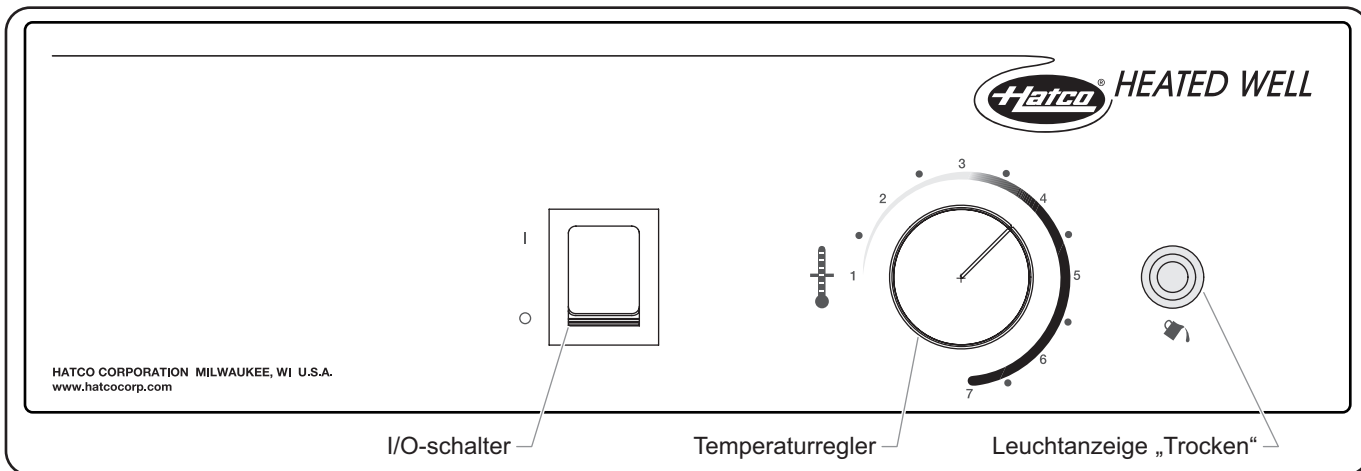
⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.

3. Stellen Sie den I/O-Schalter (ein/aus) in die Position „I“ (Ein). Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Leuchtanzeige auf dem Schalter.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung für die Speisen.
5. Setzen Sie eine leere Speisewanne in das Warmhaltebecken und lassen Sie das Becken ca. 30 Minuten vorheizen.

Ausschalten

1. Stellen Sie den I/O-Schalter (ein/aus) auf „O“ (Aus). Die Leuchtanzeige auf dem Schalter erlischt.



Allgemeines

Arbeitsplatten-Warmhaltebecken 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.
- 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.

BRANDGEFAHR: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine brennbaren Reinigungslösungen.

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: Heißes Wasser im Gerät kann zu Verbrühungen führen. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es entleeren oder reinigen.

Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, wenn es Speisen enthält. Schalten Sie das Gerät aus, entnehmen Sie die Speisen und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

HINWEIS

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

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle. Durch Stahlwolle wird die Oberfläche zerkratzt.

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

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

Tägliche Reinigung

Führen Sie täglich die folgenden Reinigungsarbeiten durch, um die Oberflächenbeschaffenheit des Warmhaltebeckens zu erhalten.

1. Bringen Sie den /O-Schalter (ein/aus) in die Stellung „O“ (aus) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Nehmen Sie die Speisenwannen und Zubehörteile heraus und waschen Sie sie ab.
3. Lassen Sie das Wasser aus dem Gerät ab, wenn Sie es nass betrieben haben.
4. Wischen Sie das ganze Gerät mit einem sauberen Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.
5. Entfernen Sie verkrustete Speisereste oder Mineralrückstände mit einem Spülschwamm.
6. Spülen Sie das Warmhaltebecken sorgfältig mit heißem Wasser, um alle Rückstände von Reinigungsmitteln zu entfernen.
7. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

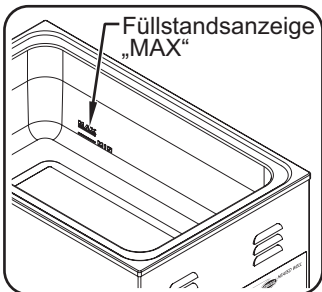
Entfernen von Verkalkungen und Mineralablagerungen

Gehen Sie bei der regelmäßigen Reinigung und Entkalkung des Warmhaltebeckens wie folgt vor.

ANMERKUNG: Durch den Kalk- und Mineralanteil des Wassers im täglichen Betrieb wird festgelegt, wie oft die Entkalkung durchgeführt werden muss.

ANMERKUNG: Führen Sie diesen Vorgang durch, wenn das Gerät eine Zeit lang nicht verwendet wird, etwa am Ende des Tages.

1. Stellen Sie den I/O-Schalter (ein/aus) auf die Position „O“ (aus), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Nehmen Sie die Wannen und Pässeinsätze heraus und reinigen Sie sie.
3. Entfernen Sie das Wasser aus dem Becken, wenn Sie das Gerät nass betrieben haben.
4. Füllen Sie das Becken bis zur normalen Betriebsbefüllung (Füllstandsanzeige „MAX“) oder bis die akkumulierte Skala bedeckt ist, mit einer Mischung aus 50 % Wasser und 50 % weißem Essig. Verwenden Sie keinen aromatisierten Essig.



5. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät an.
6. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die Position „HIGH“ (Hoch). Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen.
7. Stellen Sie den I/O-Schalter (ein/aus) auf die Position „O“ (aus), ziehen Sie den Netzstecker und decken Sie das Becken ab.
8. Lassen Sie die Lösung mindestens eine Stunde oder bei starken Ablagerungen über Nacht stehen.
9. Entfernen Sie das Wasser bzw. die Reinigungslösung aus dem Becken.
10. Reinigen Sie das Becken mit einem Plastikschwamm.
11. Wischen Sie das Becken gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch aus, um alle Ablagerungen zu entfernen. Spülen Sie das Tuch aus und wiederholen Sie den Vorgang, falls erforderlich.
12. Trocknen Sie das gesamte Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

ANMERKUNG: Bei starken Ablagerungen sind eventuell weitere Maßnahmen erforderlich.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ 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.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Speisebecken nicht warm genug.	Temperatursteuerung ist zu niedrig eingestellt.	Drehen Sie die Temperatursteuerung auf eine höhere Einstellung.
	Heizelement funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Temperatursteuerung funktioniert nicht ordnungsgemäß.	
	Die Netzspannung ist falsch.	Überprüfen Sie, ob das Gerät mit der richtigen Spannung versorgt wird. Eine zu niedrige Netzspannung bewirkt eine ungenügende Erwärmung.
Speisebecken zu heiß.	Temperatursteuerung ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie die Temperatursteuerung auf eine niedrigere Einstellung.
	Temperatursteuerung funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Die Netzspannung ist falsch.	Überprüfen Sie, ob das Gerät mit der richtigen Spannung versorgt wird. Eine zu hohe Netzspannung führt zur Überhitzung des Geräts und kann zu Schäden führen.
Keine Hitze.	Stromversorgung AUSgeschaltet.	Bewegen Sie den I/O-Schalter in die I-Position.
	Leistungsschutzschalter ausgelöst.	Leistungsschutzschalter zurücksetzen. Wird der Leistungsschutzschalter weiterhin ausgelöst, wenden Sie sich für Hilfestellung an einen autorisierten Hatco-Vertreter oder an Hatco.
	Temperatursteuerung funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Heizelement funktioniert nicht.	
Die Speisen werden nicht warm genug gehalten.	Das Becken wird trocken betrieben.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und füllen Sie die für den Nassbetrieb erforderliche Wassermenge ein. Der Nassbetrieb sorgt für ein gleichmäßiges Warmhalten der Speisen.

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

Wannen für Speisen

Die Edelstahlwannen für Speisen sind in verschiedenen Größen erhältlich.

ST PAN 1/3 Edelstahlwanne in 1/3-Größe — (B x T x H) 324 mm x 175 mm x 64 mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2")

ST PAN 1/2 Edelstahlwanne in halber Größe — (B x T x H) 324 mm x 264 mm x 64 mm (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2")

ST PAN 2 Edelstahlwanne in voller Größe — (B x T x H) 324 mm x 527 mm x 64 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2")

ST PAN 4 Edelstahlwanne in voller Größe — (B x T x H) 324 mm x 527 mm x 102 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4")

4QT-PAN Runde Wanne, 4 l (4 Quart) — Durchmesser 171 mm x Höhe 203 mm (6-3/4" x 8")

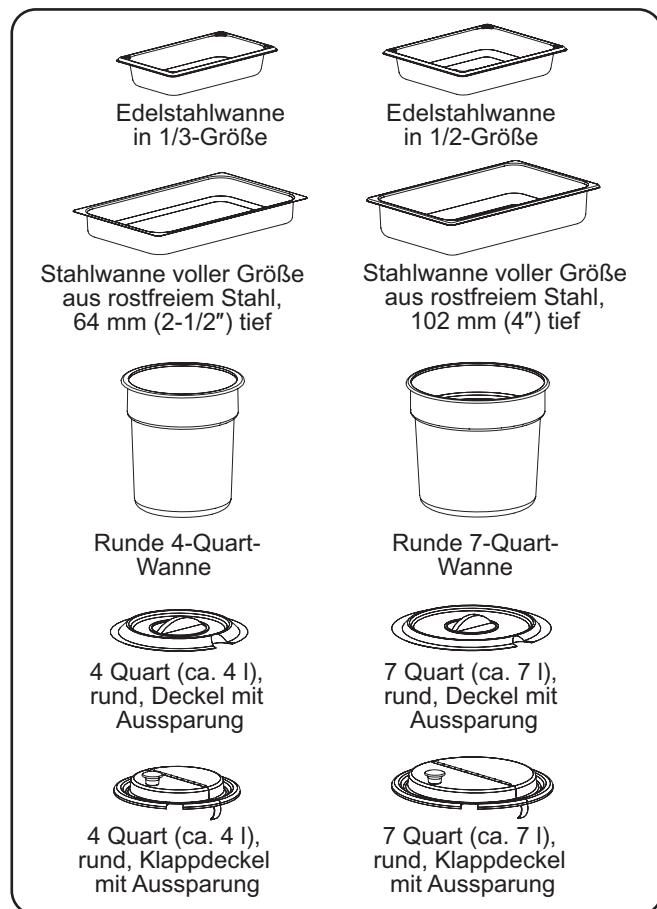
7QT-PAN Runde Wanne, 7 l (7 Quart) — Durchmesser 221 mm x Höhe 203 mm (8-11/16" x 8")

4QT-LID-1 4 l (4 Quart), rund, Deckel mit Aussparung

7QT-LID-1 7 l (7 Quart), rund, Deckel mit Aussparung

4QT-LID 4 l (4 Quart), rund, Klappdeckel mit Aussparung

7QT-LID 7 l (7 Quart), rund, Klappdeckel mit Aussparung



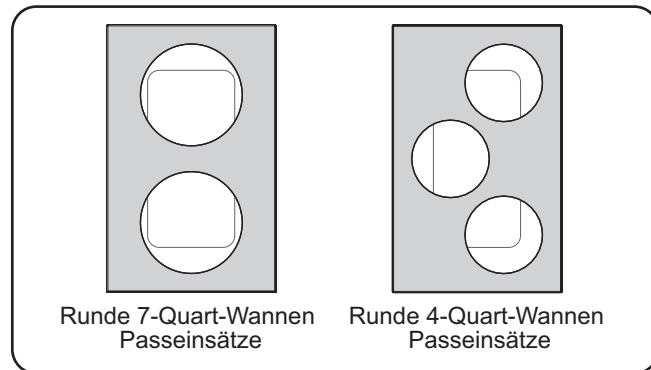
Edelstahl-Speisewannen

Passeinsätze

Mithilfe der folgenden Passeinsätze können runde Wannen in rechteckigen Warmhaltebecken verwendet werden.

HW-3-4QT Einsatz zur Verwendung von drei runden 4-Liter-Wannen (4 Quart) in einem Warmhaltebecken der Serie HW-FUL.

HW-2-7QT Einsatz zur Verwendung von zwei runden 7-Liter-Wannen (7 Quart) in einem Warmhaltebecken der Serie HW-FUL.



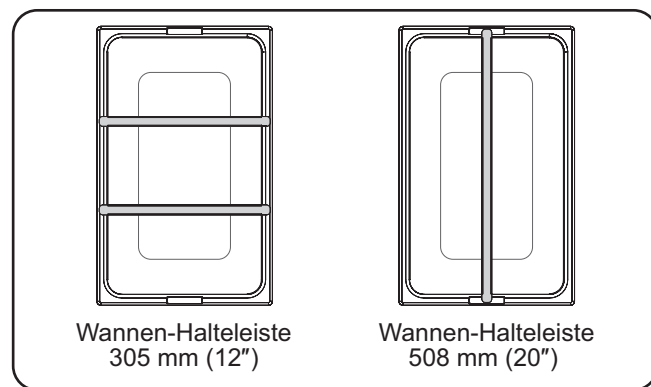
Passeinsätze

Wannen-Halteleisten

Mithilfe der folgenden Wannen-Halteleisten kann das Wärmebecken in Bereiche für verschiedene Wannengrößen aufgeteilt werden.

HW12BAR Wannen-Halteleiste 305 mm (12")

HW20BAR Wannen-Halteleiste 508 mm (20") (nur für die Modelle der Serie HW-FUL)



Halteleisten

Verstellbare Füße, 102 mm (4")

Für alle Modelle sind anstatt der Standardfüße mit 25 mm (1") auch verstellbare Füße mit 102 mm (4") erhältlich.

ANMERKUNG: Die Auflagen der 102-mm-Füße sind zum Ausrichten des Geräts verstellbar. Wenn das Gerät an der gewünschten Position steht, verwenden Sie einen 16-mm-Gabelschlüssel, um die Füße auf eine waagerechte Position einzustellen.

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 Materialrücksendegenehmigungsf formular 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 Brunnenelemente - 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 BESCHRÄNKTE 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>

Informazioni Importanti per il Proprietario	48
Introduzione	48
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	49
Descrizione dei Modelli	51
Designazione del Modello	51
Dati Tecnici	52
Configurazioni di spina	52
Tabella dei Valori Elettrici Nominali	52
Dimensioni	52
Installazione	53
Informazioni Generali	53

Funzionamento	54
Informazioni Generali	54
Manutenzione	55
Informazioni Generali	55
Pulizia quotidiana	55
Rimozione di sedimenti e depositi minerali	55
Guida alla Soluzione dei Problemi	56
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	56
Opzioni e accessori	57
Garanzia Limitata Internazionale	58

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (etichetta delle specifiche situata sulla parte inferiore dell'unità o sulla scatola dei comandi), 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

I pozzetti riscaldati per piano di lavoro Hatco sono progettati per mantenere gli alimenti caldi. Progettati per applicazioni con o senza acqua, i pozzetti sono disponibili in una serie di combinazioni per bacinelle o pentole; tutti riscaldati con un elemento riscaldante dal design a lunga durata e una garanzia di 2 anni. Il calore è distribuito uniformemente in tutta la costruzione in acciaio inossidabile pesante a manometro per garantire alimenti caldi. Il design consente una facile manutenzione e prestazioni durevoli. La garanzia standard è di un anno sulle parti e sull'assistenza in loco.

I pozzetti riscaldati per piano di lavoro Hatco sono un prodotto nato da un'ampia ricerca e test sul campo. I materiali utilizzati sono stati selezionati per garantire la massima durata, un design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Questo manuale riporta le istruzioni di installazione, di sicurezza e operative per i pozzetti riscaldati per piano di lavoro. Si consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, operative e di sicurezza contenute nel presente manuale prima di installare o utilizzare l'unità.

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:

- L'unità va installata da installatori specializzati e qualificati. L'installazione deve seguire tutte le norme elettriche e idrauliche locali. L'installazione da parte di personale non qualificato annulla la garanzia dell'unità e può portare a folgorazioni o a ustioni, oltre a danni all'unità e/o a ciò che la circonda. Consultare le procedure e le norme adeguate presso gli ispettori elettrici e idraulici locali.
- Le unità fornite senza cavo elettrico e spina necessitano di una connessione via cavo al sistema elettrico in loco. La connessione deve essere messa a terra in modo corretto e avere la tensione, le dimensioni e la configurazione riportate nelle specifiche elettriche dell'unità. Contattare un elettricista qualificato per determinare e installare la connessione elettrica appropriata.
- Per le unità con cavo, collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e con la corretta tensione, dimensione e configurazione di spina. Se spina e presa non combaciano, contattare un elettricista qualificato per determinare e installare una presa elettrica con le appropriate dimensioni e tensione.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, spegnere l'interruttore di alimentazione, staccare il cavo di alimentazione o disattivare l'interruttore principale e lasciar raffreddare l'unità.
- NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- 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).
- Il pannello dei comandi a distanza va montato su una parete e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello dei comandi in posizione orizzontale può portare all'accumulo di liquidi e a folgorazione.
- Spegner l'unità quando la si riempie d'acqua ed evitare schizzi.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Non utilizzare l'unità per sciogliere o per contenere ghiaccio. Così facendo si può provocare della condensa che causa un pericolo elettrico e lesioni personali e/o danni all'unità. I danni causati dalla condensa non sono coperti dalla garanzia.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Installare l'unità con un minimo di 89 mm (3-1/2") spazio tra la parte inferiore dell'unità e tutte le superfici combustibili, per prevenirne la combustione.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detergenti a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.

L'unità va installata utilizzando una guarnizione di mastice a nastro tra l'unità e la superficie d'installazione secondo le istruzioni di installazione (fare riferimento alla sezione Installazione di questo manuale).

Hatco Corporation non è responsabile della temperatura reale di servizio dei prodotti alimentari. Spetta al ristoratore assicurare che il prodotto alimentare sia conservato e servito a una temperatura sicura.

Prima di riporlo nell'unità, assicurarsi che l'alimento sia stato riscaldato alla temperatura sicura per tale alimento. Il mancato riscaldamento appropriato dell'alimento può portare a gravi danni per la salute. Quest'unità è progettata esclusivamente per conservare alimenti pre-riscaldati.

⚠ AVVERTENZA

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.

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.

Assicurarsi che tutti gli operatori siano stati istruiti sull’uso sicuro e appropriato dell’unità.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE:

- Alcune superfici esterne dell’unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.
- L’acqua di scarico può raggiungere temperature superiori a 93°C (200°F). Durante l’installazione dello scarico, utilizzare materiali idraulici appropriati.

Sistemare l’unità su di un banco di altezza adatta in un’area che sia pratica per l’uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l’unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell’unità stessa e del suo contenuto.

AVVISO

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

Le unità sono specifiche per tensione. Prima di iniziare l’installazione, fare riferimento all’etichetta delle specifiche per verificare i requisiti elettrici.

Gli oli di produzione standard e approvati potrebbero causare la fuoriuscita di fumo per i primi 30 minuti di avvio. Questa condizione è temporanea. Azionare l’unità senza prodotti alimentari fino al dissolvimento del fumo.

AVVISO

Prima di poter cambiare il funzionamento da con acqua o a senz’acqua o viceversa, l’unità deve poter ritornare a temperatura ambiente. Far asciugare l’unità durante il funzionamento con acqua o aggiungere acqua durante il funzionamento a secco può danneggiare l’unità.

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

I pannelli di controllo a distanza devono essere montati a una distanza minima di 152 mm (6”) dall’unità (e non superiore a 1420 mm [56”). L’installazione dei pannelli a una distanza ravvicinata può causare danni termici al sistema elettrico del pannello di controllo.

Le unità riconosciute da UL vanno installate secondo le linee guida UL. L’ottenimento della completa approvazione da parte di UL per questo componente è sola responsabilità dell’installatore/assemblatore e non di Hatco Corporation.

Non utilizzare lana d’acciaio per la pulizia. La lana d’acciaio graffia la finitura.

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.

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.

Tutti i Modelli

Tutti i pozzetti riscaldati per piano di lavoro sono affidabili e versatili. Le unità presentano un alloggiamento in acciaio inossidabile e acciaio alluminato con un elemento riscaldante rivestito in acciaio. Le funzionalità includono l'interruttore di I/O (acceso/spento), il regolatore della temperatura, un spia luminosa che indica che l'elemento funziona "a secco" e un set di cavi e spine da 1829 mm (6').

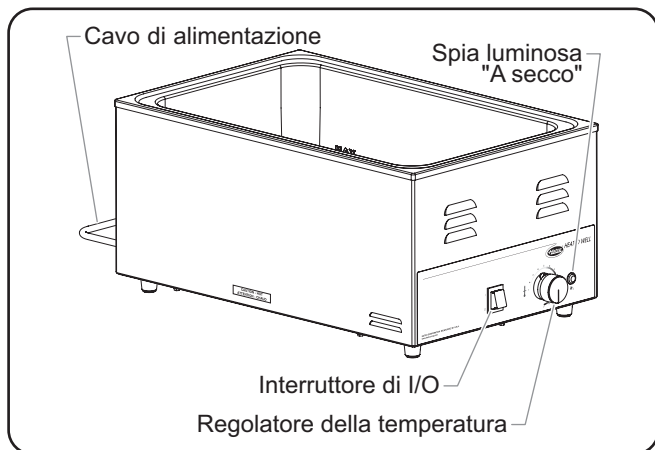
I pozzetti riscaldati per piano di lavoro sono disponibili di serie in acciaio inossidabile e sono progettati, prodotti e testati per mantenere le temperature di conservazioni degli alimenti sicure. Questi modelli sono progettati per essere collocati su un piano di lavoro incombustibile.

Le bacinelle e i montanti di supporto adattatori sono venduti separatamente (fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI per i dettagli).

Modelli HW-FUL

I modelli HW-FUL possono contenere una serie di combinazioni di bacinelle elencate di seguito.

- Una bacinella di dimensione intera.
- Tre bacinelle da 1/3 di gallone con montanti di supporto adattatori.
- Due bacinelle da 1/2 gallone con montanti di supporto adattatori.

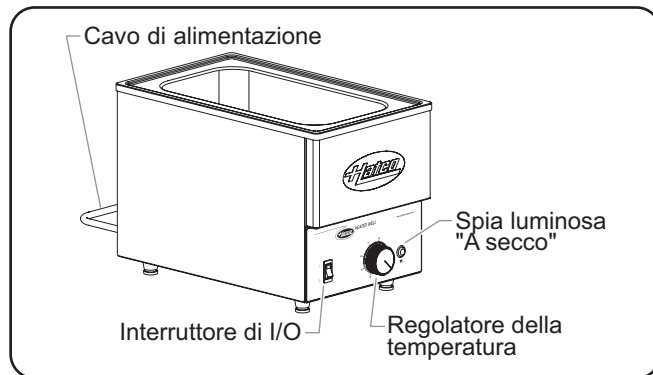


Pozzetti riscaldati per piano di lavoro HW-FUL

Modelli HW-1/3

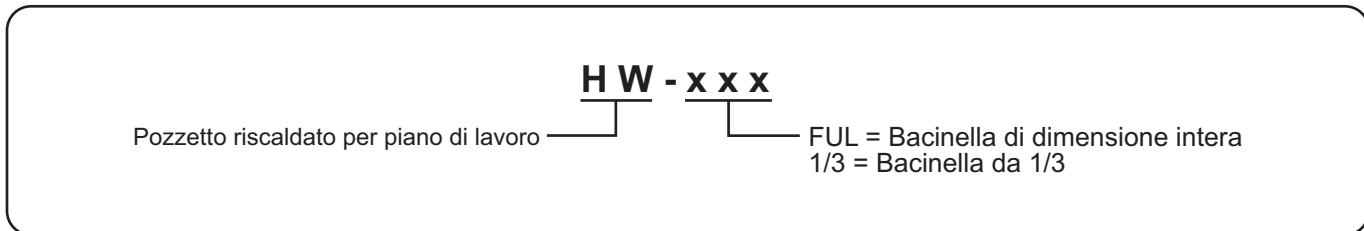
I modelli HW-1/3 possono contenere una serie di combinazioni di bacinelle elencate di seguito.

- Una bacinella da 1/3 di gallone
- Due bacinelle da 1/6 di gallone con montanti di supporto adattatori.



HW-1/3 pozzetti riscaldati per piano di lavoro

DESIGNAZIONE DEI MODELLI



Configurazioni di spina

Alcune unità sono dotate di fabbrica di un cavo elettrico e una spina installata. Le spine sono fornite a seconda dell'applicazione.

AVVERTENZA

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

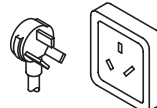
NOTA: L'etichetta delle specifiche è situata sulla parte inferiore dell'unità o sulla scatola dei comandi. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



CEE 7/7 Schuko



BS-1363



AS 3112

Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

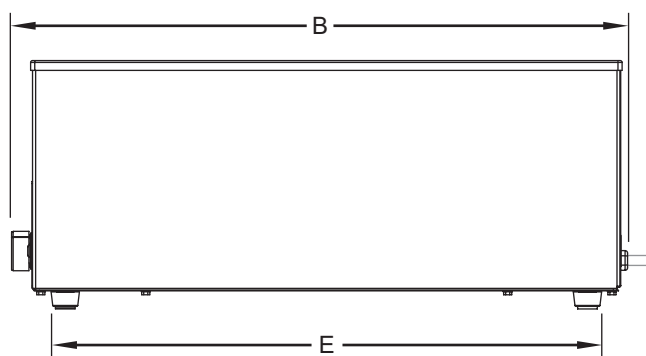
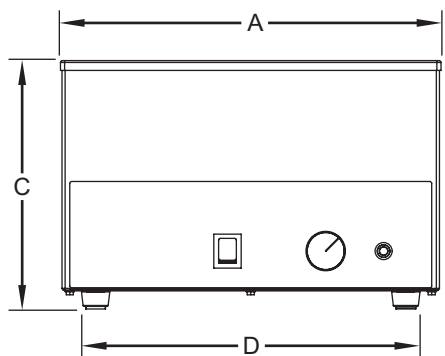
Tabella dei Valori Elettrici Nominali

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Hertz	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



Informazioni Generali

I pozzetti riscaldati per piano di lavoro vengono spediti dalla fabbrica completamente assemblati e pronti per l'uso. Per installare l'unità, seguire questa procedura.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e dimensioni corrette. Se la spina e la presa non corrispondono, contattare un elettricista qualificato per determinare e installare una presa elettrica di dimensioni e tensione corrette.
- 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 25 mm (1") da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.

ATTENZIONE

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

AVVISO

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

L'unità è progettata e consigliata per piani di lavoro metallici. Per altre superfici, verificare con il produttore che il materiale sia adeguato a temperature prolungate fino a 93°C (200 F). I danni ai materiali dei piani di lavoro causati dal calore generato dalle apparecchiature Hatco non sono coperti dalla garanzia Hatco.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola della spedizione e rimuovere tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio.

NOTA: Per evitare ritardi nella ricezione della garanzia, completare la registrazione della garanzia online. Consultare la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO per i dettagli.

2. Rimuovere il nastro e l'imballo di protezione da tutte le superfici dell'unità.
3. Collocare l'unità nella posizione desiderata.
 - Posizionare l'unità in un'area in cui la temperatura dell'aria ambiente sia costante e di almeno 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 cappe 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 lavoro sia orizzontale e sufficientemente resistente per sopportare il peso dell'unità e degli alimenti contenuti.
 - Assicurarsi che i piedini sul fondo dell'unità siano appoggiati saldamente al piano di lavoro.
4. Installare gli eventuali accessori in dotazione con l'unità. Fare riferimento alla sezione OPZIONI E ACCESSORI per i dettagli.

Informazioni Generali

Seguire le procedure seguenti per mettere in funzione il pozzetto riscaldato per piano di lavoro.

AVVERTENZA

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

PERICOLO DI FOLGORAZIONE:

- Non usare l'unità per sciogliere o mantenere il ghiaccio. Così facendo si può provocare della condensa che causa un pericolo elettrico e lesioni personali e/o danni all'unità. I danni causati dalla condensa non sono coperti dalla garanzia.
- Quando l'unità si riempie d'acqua, spegnerla e scollegarla. Evitare gli schizzi.

NON usare l'unità per stabilizzare termicamente gli alimenti mentre vengono mantenuti caldi.

AVVISO

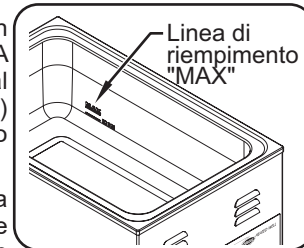
Gli oli di produzione standard e approvati possono produrre fumo per i primi 30 minuti di avvio. Si tratta di una condizione temporanea. Azionare l'unità senza alimenti fino al dissolvimento del fumo.

Prima di passare dal funzionamento con acqua a quello a secco, o viceversa, l'unità deve essere lasciata raffreddare a temperatura ambiente. Far asciugare l'unità durante il funzionamento con acqua o aggiungere acqua durante il funzionamento a secco può danneggiare l'unità.

I pozzetti riscaldati per piano di lavoro sono progettati per funzionare CON o SENZA acqua. Per un riscaldamento costante della temperatura, Hatco consiglia il funzionamento con acqua. Se l'unità è in funzione con acqua e ha il tempo sufficiente ad asciugarsi, prima di aggiungere acqua, spegnere l'unità e farla raffreddare.

Avvio

1. Se si usa il pozzetto con acqua, riempirlo con ACQUA CALDA di rubinetto fino al livello "MAX" (massimo) della linea di riempimento all'interno del pozzetto.
2. 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.



ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONE: Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.

3. Portare l'interruttore di I/O (acceso/spento) nella posizione I (acceso). La spia dell'interruttore si illumina quando l'unità è accesa.
4. Ruotare il regolatore della temperatura sulla temperatura di servizio, sicura per gli alimenti, desiderata.
5. Collocare una bacinella per alimenti vuota nel pozzetto riscaldato e farlo preriscaldare per circa 30 minuti.

Spegnimento

1. Portare l'interruttore di I/O (acceso/spento) nella posizione O (spento). La spia sull'interruttore si spegne.

Informazioni Generali

I pozzetti riscaldati per piano di lavoro sono progettati per garantire durata e prestazioni massime con la minima manutenzione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione o disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.**
- 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.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche 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 D'INCENDIO: Non utilizzare soluzioni detergenti infiammabili per pulire l'unità.

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 USTIONI: La presenza di acqua calda nell'unità può provocare ustioni. Lasciare raffreddare l'unità prima di effettuare operazioni di drenaggio o pulizia.

Quando l'unità contiene alimenti, non spostarla né muoverla. Prima di spostare o pulire l'unità spegnerla, rimuovere gli alimenti e lasciarla raffreddare completamente.

AVVISO

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

Non utilizzare lana d'acciaio per la pulizia. La lana d'acciaio graffia la finitura.

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

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

Pulizia quotidiana

Per preservare la finitura del pozzetto riscaldato, eseguire quotidianamente la seguente procedura di pulizia.

1. Spostare l'interruttore di I/O (acceso/spento) in posizione **O** (spento) e far raffreddare l'unità.
2. Rimuovere e lavare le bacinelle e gli adattatori.
3. Asciugare o rimuovere l'acqua dal pozzo nel caso sia utilizzato per il funzionamento con acqua.
4. Asciugare l'intera unità utilizzando un panno pulito o una spugna e un detergente delicato.
5. Utilizzare una paglietta in lana di plastica per rimuovere particelle di cibo indurite o depositi minerali.
6. Sciacquare abbondantemente il pozzo con acqua calda per rimuovere tutti i residui di detergente.
7. Asciugare con un panno pulito.

Rimozione di sedimenti e depositi minerali

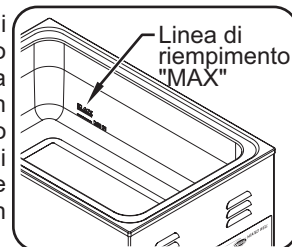
Utilizzare la seguente procedura per eseguire la pulizia periodica e la rimozione dei sedimenti dal pozzetto riscaldato.

NOTA: La quantità di sedimenti e contenuti minerali dell'acqua usata per il funzionamento quotidiano determinerà la frequenza con cui deve eseguire la procedura di rimozione dei sedimenti.

NOTA: Eseguire tale procedura quando si prevede di non utilizzare l'unità per un determinato periodo di tempo, come ad esempio al termine della giornata.

1. Portare l'interruttore di I/O (acceso/spento) in posizione **O** (spento), scollegare il cavo di alimentazione e far raffreddare l'unità.
2. Rimuovere e lavare le bacinelle e gli adattatori.
3. Eliminare l'acqua dal pozzetto nel caso sia stato utilizzato con funzionamento con acqua.
4. Aggiungere una miscela di 50% acqua e 50% aceto bianco nel pozzetto fino a quando la soluzione non raggiunge il normale livello di funzionamento (linea di riempimento "MAX") o copre le incrostazioni accumulate. Non utilizzare aceto aromatizzato.
5. Collegare l'unità alla corrente, quindi accenderla.
6. Ruotare il regolatore della temperatura completamente in senso orario in posizione ALTO. Lasciare l'unità accesa per 30 minuti.
7. Portare l'interruttore di I/O (acceso/spento) in posizione **O** (spento), scollegare il cavo di alimentazione e coprire l'unità.
8. Lasciar agire la soluzione per almeno un'ora o per una notte intera in caso di incrostazioni ostinate.
9. Scaricare l'acqua calda/la soluzione detergente dal pozzetto.
10. Strofinare il pozzetto con una spugna abrasiva in plastica.
11. Pulire accuratamente il pozzetto con un panno pulito e umido per rimuovere tutti i residui. Risciacquare il panno e ripetere l'operazione, se necessario.
12. Asciugare l'intera unità usando un panno asciutto non abrasivo.

NOTA: Le incrostazioni ostinate potrebbero richiedere ulteriori trattamenti.



⚠ 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 o disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
Pozzo per alimenti non sufficientemente caldo.	Controllo della temperatura impostato su un valore troppo basso.	Regolare il controllo temperatura a un'impostazione più alta.
	Gli elementi riscaldanti non funzionano.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Il controllo di temperatura non funziona correttamente.	
	La tensione fornita non è corretta.	Verificare che la tensione fornita all'unità sia corretta. Una bassa tensione fornita porta a un riscaldamento inadeguato.
Pozzo per alimenti troppo caldo.	Controllo della temperatura impostato su un valore troppo alto.	Regolare il controllo temperatura a un'impostazione più bassa.
	Il controllo di temperatura non funziona correttamente.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	La tensione fornita non è corretta.	Verificare che la tensione fornita all'unità sia corretta. Un'alta tensione porta l'unità a surriscaldarsi e potrebbe danneggiarla.
Nessuna fonte di calore.	Si è interrotta la corrente.	Posizionare l'interruttore di I/O (acceso/spento) su I (acceso).
	Interruttore di circuito scattato.	Resettare l'interruttore di circuito. Se l'interruttore di circuito continua a scattare, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
	Il controllo di temperatura non funziona correttamente.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Gli elementi riscaldanti non funzionano.	
Il prodotto alimentare non rimane abbastanza caldo.	Il pozzo viene utilizzato come un'unità senza acqua.	Lasciar raffreddare l'unità e riempirla con la quantità adeguata di acqua per il funzionamento con acqua. Il funzionamento con acqua favorisce il mantenimento costante di alimenti caldi.

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

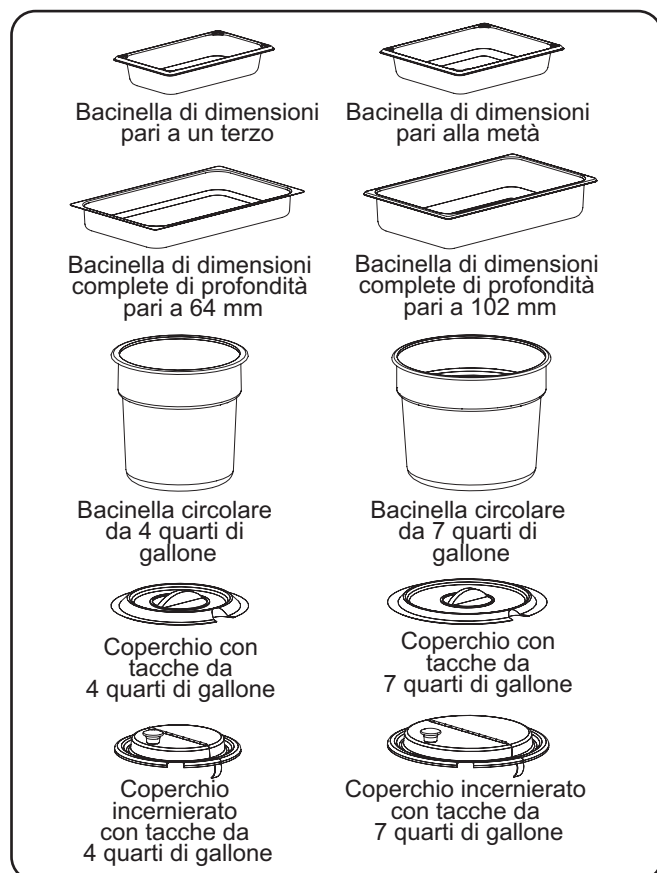
Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona. Per gli indirizzi dei centri di servizio:

- 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 **partsandservice@hatcocorp.com**.

Bacinelle per alimenti

Sono disponibili bacinelle per alimenti in acciaio inossidabile di diverse dimensioni.

- ST PAN 1/3** Bacinella di acciaio inossidabile di dimensioni pari a $\frac{1}{3}$ di gallone – 324 x 175 x 64 mm (12-3/4" L x 6-7/8" P x 2-1/2" A)
- ST PAN 1/2** Bacinella di acciaio inossidabile di dimensioni pari a $\frac{1}{2}$ – 324 x 264 x 64 mm (12-3/4" L x 10-3/8" P x 2-1/2" A)
- ST PAN 2** Bacinella di acciaio inossidabile di dimensione intera – 324 x 527 mm (12-3/4" L x 20-3/4" P x 2-1/2" A)
- ST PAN 4** Bacinella di acciaio inossidabile di dimensione intera – 324 x 527 mm (12-3/4" L x 20-3/4" P x 4" A)
- 4QT-PAN** Bacinella circolare pari a 4 quarti di gallone (4 l) – 171 x 203 mm (6-3/4" dia x 8" A)
- 7QT-PAN** Bacinella circolare pari a 7 quarti di gallone – 221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8" A)
- 4QT-LID-1** Coperchio con tacche, circolare da 4 quarti di gallone (4 l)
- 7QT-LID-1** Coperchio con tacche, circolare da 7 quarti di gallone (7 l)
- 4QT-LID** Coperchio circolare, incernierato con tacche, da 4 (4 l) quarti di gallone
- 7QT-LID** Coperchio circolare incernierato con tacche da 7 (7 l) quarti di gallone

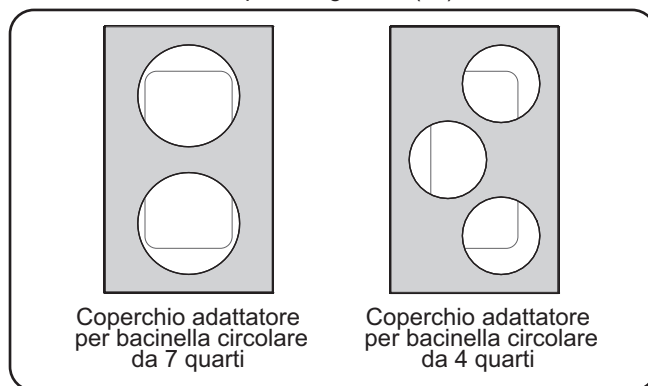


Bacinelle per alimenti in acciaio inossidabile

Coperchi adattatore

Sono disponibili i seguenti coperchi adattatore per consentire l'alloggiamento di bacinelle rotonde nei pozzetti riscaldati.

- HW-3-4QT** Adattatore per convertire il pozzetto riscaldato dei modelli HW-FUL in modo che contenga tre bacinelle circolari da 4 quarti di gallone (4 l).
- HW-2-7QT** Adattatore per convertire il pozzetto riscaldato dei modelli HW-FUL in modo che contengano due bacinelle circolari da 7 quarti di gallone (7 l).

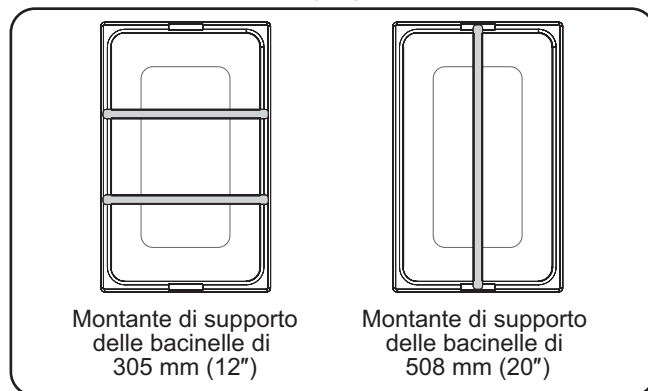


Coperchi adattatore

Montanti di supporto per bacinelle

Sono disponibili i seguenti montanti di supporto per bacinelle per dividere un pozzetto riscaldato in sezioni adatte a bacinelle di dimensioni diverse.

- HW12BAR** Montante di supporto per bacinelle di 305 mm (12").
- HW20BAR** Montante di supporto per bacinelle di 508 mm (20").



Montanti di supporto per bacinelle

Gambe regolabili da 102 mm (4")

Le gambe regolabili da 102 mm (4") sono disponibili per tutti i modelli al posto delle gambe standard da 25 mm (1").

NOTA: I piedini delle gambe da 102 mm (4") sono regolabili per livellare l'unità. Usare una chiave fissa da 16 mm (5/8") per eseguire le regolazioni di livellamento una volta che l'unità è collocata nella posizione finale.

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" immedia di 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	59	Werking	65
Inleiding	59	Algemeen	65
Belangrijke Veiligheidsinformatie	60	Onderhoud	66
Modelbeschrijving	62	Algemeen	66
Modelbenaming	62	Dagelijkse reiniging	66
Specificaties	63	Het verwijderen van kalk en afzetting van mineralen.....	66
Stekkerconfiguraties	63	Oplossen van Problemen	67
Tabel met elektrische gegevens	63	Informatie over Garantieservice	67
Afmetingen	63	Opties en Toebehoren	68
Installatie	64	Internationale Beperkte Garantie	69
Algemeen	64		

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer (Het specificatielabel bevindt zich aan de onderkant van uw eenheid of op de bedieningsdoos), de spanning en de aankoopdatum van uw unit 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 the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op "Garantieregistratie".

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

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correcte verwijdering van dit product

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

INLEIDING

De opbouwwarmhoudbakken van Hatco zijn speciaal ontworpen om warm eten in te bewaren. Ontworpen voor zowel droog als nat gebruik. De warmhoudbakken zijn beschikbaar met verschillende combinaties pannen en potten. Alles wordt verwarmd door een verwarmingselement met een lange levensduur en 2 jaar garantie. De hitte wordt gelijkmatig verdeeld door de hoogwaardige roestvrij stalen constructie om zo warm voedsel te verzekeren. Het ontwerp is gemakkelijk te onderhouden en gaat lang mee. Een eenjarige garantie op onderdelen en werk op locatie is standaard inbegrepen.

De opbouwwarmhoudbakken van Hatco zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en praktijktests. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elke eenheid wordt nauwkeurig gekeurd en getest vóór verzending.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie en het gebruik van de opbouwwarmhoudbakken, alsook informatie over de veiligheid. Hatco raadt aan om alle installatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding te lezen voordat het apparaat wordt geïnstalleerd of bediend.

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:**

- Laat uw apparaten door bevoegde en ervaren monteurs plaatsen. De montage moet plaatsvinden conform alle lokale voorschriften voor elektriciteits- en loodgieterijwerken. Montage door onbevoegde medewerkers leidt tot het ongeldig verklaren van uw garantie. Het kan ook resulteren in een elektrische schok, brandwonden, beschadigingen aan het apparaat en/of de omgeving. Neem contact op met lokale instanties voor de juiste procedures en voorschriften met betrekking tot elektriciteits- en loodgieterijwerken.
- Eenheden zonder elektriciteitssnoer en stekker moeten ter plaatse op het elektriciteitsnet aangesloten worden. De aansluiting moet correct worden geaard en de specificaties volgen aangaande juiste voltage, grootte en configuratie. Raadpleeg een deskundige elektricien om de juiste elektrische aansluiting te bepalen en te installeren.
- Steek de stekker van de eenheid in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie voor eenheden met een kabel. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om de juiste spanning en grootte van het stopcontact te bepalen en dit te monteren.
- Zet de stroomschakelaar UIT, trek de stekker uit het stopcontact/zet de stroom uit bij de stroomonderbreker en laat het apparaat afkoelen voordat uw onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden uitvoert.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.
- Een op afstand gemonteerd bedieningspaneel moet bevestigd worden aan een verticale muur en in een verticale opstelling. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale opstelling kan resulteren in het verzamelen van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

- Gebruik het apparaat niet om ijs in te bewaren of om ijs te laten smelten. Als u dit doet, kan condensatie ontstaan, wat kan leiden tot elektrisch gevaar en wonden en/of beschadiging aan het apparaat. Beschadigingen die veroorzaakt zijn door condensatie worden niet door de garantie gedekt.
- Zet het apparaat uit voordat u het met water vult en vermijd spatten.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- 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.

BRANDGEVAAR:

- Monteer uw apparaat met minimaal 89 mm (3-1/2") ruimte tussen de onderkant van het apparaat en alle brandbare oppervlakken om brand tegen te gaan.
- Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigungsoplossingen om dit apparaat te kuisen.

De eenheid moet gemonteerd worden met behulp van een pakking van plamuurlint tussen de eenheid en het oppervlak waarin de eenheid wordt gemonteerd in overeenstemming met de installatievoorschriften (Raadpleeg de rubriek Installatie van deze handleiding).

Hatco Corporation is niet verantwoordelijk voor de temperatuur waarop voedingsmiddelen opgediend worden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om erop toe te zien dat het voedingsmiddel op een veilige temperatuur bewaard en opgediend wordt.

⚠ WAARSCHUWING

Controleer of het voedingsmiddel de juiste temperatuur heeft bereikt voordat u het in het apparaat plaatst. Nalatigheid bij het verwarmen van voedselproducten tot de juiste temperaturen kan ernstige gezondheidsklachten tot gevolg hebben. Dit apparaat is alleen bedoeld voor voorverwarmde voedingsmiddelen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

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 oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.
- Afvalwater kan temperaturen hoger dan 93°C (200°F) bereiken. Gebruik het aangewezen loodgietergereedschap bij het installeren van een afvoer.

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

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

ATTENTIE

Schade aan het materiaal van het bovenblad van de toonbank, veroorzaakt door warmte opgewekt door Hatco-apparatuur, wordt niet gedekt door de Hatco-waARBorg. Neem contact op met de fabrikant van het materiaal van het bovenblad voor informatie over de toepassing.

De eenheden hebben een specifiek voltage. Raadpleeg het etiket met elektrische vereisten alvorens met de installatie te beginnen.

Toegelaten standaard fabricageoliën kunnen de eerste keer na het opstarten tot 30 minuten rookontwikkeling geven. Deze toestand is tijdelijk. Gebruik de eenheid zonder voedingsmiddelen totdat de rook is verdwenen.

Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur als u van een nat-naar-droog op een droog-naar-nat proces wilt overschakelen. Als u het apparaat droog laat koken tijdens nat gebruik of water toevoegt tijdens droog gebruik kan dit het apparaat beschadigen.

Plaats het apparaat niet in een warme kamer of waar vet van grills of frituses is. Teveel warmte kan het apparaat beschadigen.

Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6") afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.829 mm [72"]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

UL-erkende eenheden moeten worden geïnstalleerd in overeenstemming met de UL-richtlijnen. Het verkrijgen van een volledige goedkeuring van UL voor dit onderdeel is de verantwoordelijkheid van de monteur/maker en niet van Hatco Corporation.

Gebruik bij het schoonmaken geen staalwol. Staalwol zal de deklaag beschadigen.

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.

Alle modellen

Al onze opbouwwarmhoudbakken zijn betrouwbaar en veelzijdig. Onze apparaten zijn uitgerust met een roestvrij stalen en aluminium behuizing met een metalen beschermhoes rond het verwarmingselement. Met een Stroomschakelaar I/O (aan/uit), een temperatuurknop, een indicatielampje voor 'Droog' en een 1829 mm (6') lange kabel met stekker.

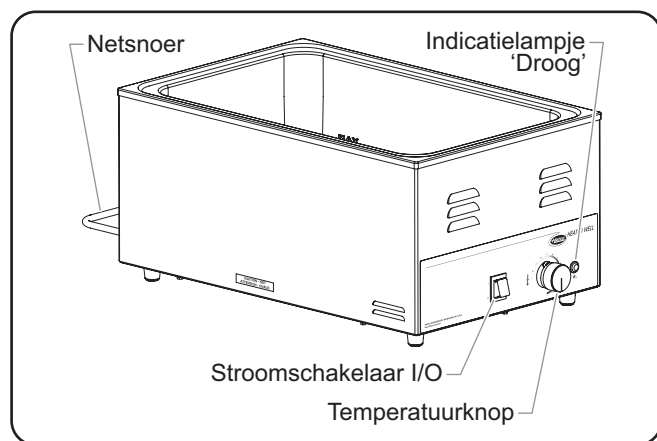
De opbouwwarmhoudbakken zijn standaard van roestvrij staal en zijn ontworpen, geproduceerd en getest op het instandhouden van een voedselveilige temperatuur. Deze modellen zijn ontworpen voor plaatsing bovenop een niet-ontvlambaar werkblad.

Pannen en aanpassingsbalken worden afzonderlijk verkocht (zie hoofdstuk OPTIES EN TOEBEHOREN voor details).

HW-FUL Modellen

HW-FUL-modellen kunnen verschillende combinaties pannen die hieronder opgesomd zijn, dragen.

- Eén pan van volledig formaat.
- Drie pannen maat 1/3 met aanpassingselementen.
- Twee pannen maat 1/2 met aanpassingselementen.

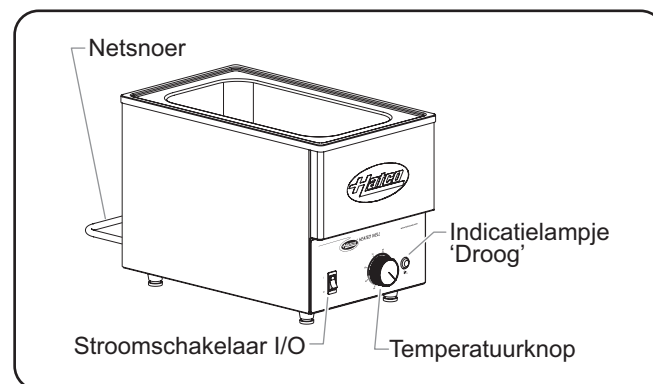


HW-FUL-opbouwwarmhoudbakken

HW-1/3 Modellen

HW-1/3-modellen kunnen verschillende combinaties pannen die hieronder opgesomd zijn, dragen.

- Eén pan van 1/3 formaat
- Twee pannen van 1/6 formaat met aanpassingsbalken.



HW-1/3-opbouwwarmhoudbakken

DENOMINACIÓN DEL MODELO

HW - x x x

Opbouwwarmhoudbak ——— FUL = Pan van volledig formaat
1/3 = Pan van 1/3 formaat

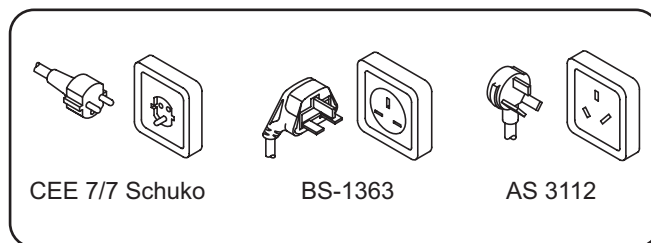
Stekkerconfiguraties

Sommige modellen worden door de fabriek geleverd met een elektrisch snoer en een stekker geïnstalleerd.

⚠ WAARSCHUWING

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

OPMERKING: Het etiket met specificaties bevindt zich op de onderkant van uw eenheid of op de bedieningsdoos. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en voor verificatie van de elektrische vereisten van het model.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

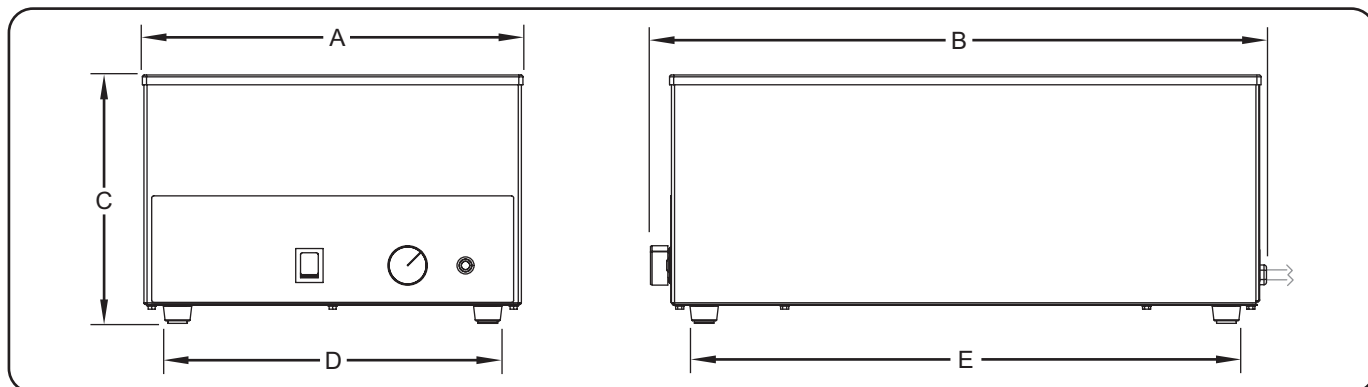
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watts	Ampere	Hertz	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
HW-1/3	220 V	315 W	1.5 A	60	BS-1363	5 kg (11 lbs.)
	230 V	345 W	1.5 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	
HW-FUL	220 V	1100 W	5.0 A	60	BS-1363	12 kg (27 lbs.)
	230 V	1200 W	5.2 A	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112	

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes (D)	Diepte tussen buitenkant pootjes (E)
HW-1/3	224 mm (8-7/8")	376 mm (14-7/8")	260 mm (10-1/4")	179 mm (7")	299 mm (11-7/8")
HW-FUL	370 mm (14-5/8")	607 mm (23-15/16")	248 mm (9-3/4")	317 mm (12-1/2")	519 mm (20-7/16")



Algemeen

De opbouwwarmhoudbakeenheden worden volledig af-fabriek gemonteerd verzonden en zijn klaar voor gebruik. Gebruik de volgende procedure om het apparaat te installeren.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet passen, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om de juiste spanning en de juiste grootte voor het stopcontact te bepalen en te installeren.
- 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 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.

VOORZICHTIG

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

ATTENTIE

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

De eenheid is ontworpen en aanbevolen voor gebruik op een metalen werkblad. Ga voor andere oppervlakken bij de fabrikant na of het materiaal bestand is tegen langdurige blootstelling aan temperaturen tot 93°C (200°F). De Hatco-garantie dekt geen schade aan materiaal van het werkblad veroorzaakt door warmte die opgewekt wordt door Hatco-apparatuur.

1. Neem de eenheid uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

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

2. Verwijder het plakband en de beschermende verpakking van alle oppervlakken van de eenheid.
3. Plaats het apparaat op de gewenste plaats.
 - Plaats het apparaat op een plek met een constante omgevingstemperatuur van minimaal 21°C (70°F). 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 de voetjes aan de onderkant van het apparaat stevig op het werkblad staan.
4. Plaats de toebehoren die bij het apparaat bijgeleverd zijn. Raadpleeg het hoofdstuk **OPTIES EN TOEBEHOREN** voor details.

Algemeen

Volg de volgende procedures om een opbouwwarmhoudbak te gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING

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

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- **GEBRUIK DE EENHEID NIET** om ijs te smelten of bewaren. Als u dit doet, kan condensatie ontstaan, wat kan leiden tot elektrisch gevaar en wonden en/of beschadiging aan het apparaat. Beschadigingen die veroorzaakt zijn door condensatie worden niet door de garantie gedekt.
- Schakel de eenheid uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u hem vult met water. Voorkom spatten.

Gebruik de eenheid **NIET** om voedsel opnieuw te thermaliseren terwijl er heet voedsel in zit.

ATTENTIE

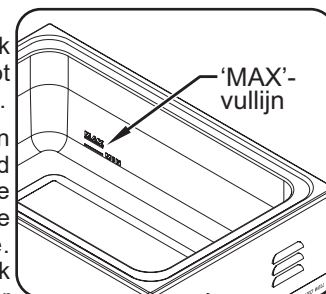
Toegelaten standaard fabricageoliën kunnen de eerste keer na het opstarten tot 30 minuten rookontwikkeling geven. Deze toestand is tijdelijk. Gebruik het apparaat zonder voedingsmiddelen totdat de rook is verdwenen.

Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur als u van een nat-naar-droog op een droog-naar-nat proces wilt overschakelen. Als u het apparaat droog laat koken tijdens nat gebruik of water toevoegt tijdens droog gebruik kan dit het apparaat beschadigen.

De opbouwwarmhoudbakken van Hatco zijn ontworpen voor zowel NAT als DROOG gebruik. Wij raden u aan om de eenheid nat te gebruiken om ervoor te zorgen dat uw voedingsmiddelen constant verwarmd worden. Als uw eenheid droog kookt als deze nat gebruikt wordt, moet u deze uitzetten en laten afkoelen alvorens er weer gebruik van te maken.

Opstarten

1. Vul de bak voor nat gebruik met **HEET** kraanwater tot de 'MAX'-vullijn in de bak.
2. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie



⚠ VOORZICHTIG

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN: Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.

3. Zet de Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie **I** (aan). Het lampje op de eenheid licht op als het apparaat aan staat.
4. Draai de temperatuurknop naar de gewenste voedselveilige temperatuurinstelling.
5. Plaats een lege voedselpan in de verwarmde bak en laat de bak ongeveer 30 minuten voorverwarmen.

Uitschakelen

1. Zet de Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie **O** (uit). Het controlelampje op de schakelaar zal doven.

Algemeen

Opbouwwarmhoudbakken zijn ontworpen voor een maximale duurzaamheid en prestatie met een minimum aan onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Zet de stroomschakelaar **UIT**, trek de stekker uit het stopcontact/schakel de stroomonderbreker uit en laat het toestel afkoelen voordat u het toestel schoonmaakt, wijzigingen aanbrengt of een onderhoudsbeurt geeft.
- Dompel het apparaat **NIET** onder en maak het ook **NIET** kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedruksputten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. 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.

BRANDGEVAAR: Gebruik geen ontvlambare reinigingsmiddelen om deze eenheid schoon te maken.

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

BRANDGEVAAR: Heet water in het toestel kan brandwonden veroorzaken. Laat het toestel afkoelen alvorens ze leeg te maken of te reinigen.

De eenheid niet verplaatsen of verhuizen wanneer deze voedsel bevat. Schakel de eenheid uit, verwijder het voedsel en laat de eenheid volledig afkoelen voordat u deze verplaatst of schoonmaakt.

ATTENTIE

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

Gebruik bij het schoonmaken geen staalwol. Staalwol zal de deklaag beschadigen.

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

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

Dagelijkse reiniging

Voer dagelijks de volgende schoonmaakprocedure uit om de deklaag van uw ingebouwde warmhoudbak te beschermen.

1. Zet de Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie **O** (uit) en laat de eenheid afkoelen.
2. Verwijder en reinig alle pannen en aanpassingselementen.
3. Ledig het water uit de eenheid indien u deze nat gebruikt hebt.
4. Veeg de hele eenheid af met een schoon doekje of spons en een mild reinigingsmiddel.
5. Gebruik een kunststoffen schuurspons om opgedroogd voedsel en afzetting van mineralen te verwijderen.
6. Spoel alles grondig af met warm water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel op de eenheid achterblijft.
7. Droog uw eenheid af met een schoon doekje.

Het verwijderen van kalk en afzetting van mineralen

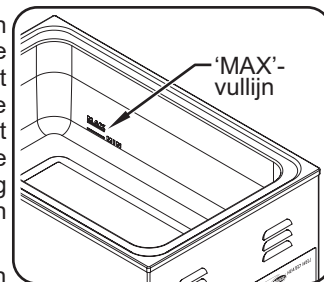
Volg de volgende procedure voor het periodiek reinigen en ontkalken van de warmhoudbak.

OPMERKING: De hoeveelheid kalk en mineralen in het water dat voor de dagelijkse bediening wordt gebruikt, is bepalend voor de frequentie waarmee de ontkalkingsprocedure moet worden uitgevoerd.

OPMERKING: Voer deze procedure uit wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, bijvoorbeeld aan het einde van de dag.

1. Zet de Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie **O** (uit), trek de stekker uit het stopcontact en laat de eenheid afkoelen.
2. Verwijder en reinig alle pannen en aanpassingselementen.
3. Leeg het water uit de bak als u deze nat gebruikt hebt.
4. Voeg een mengsel van 50% water en 50% witte azijn toe aan de bak tot de oplossing het normale gebruiksniveau bereikt ('MAX'-vullijn) of het de opgebouwde kalklaag bedekt. Gebruik geen gearomatiseerde azijn.
5. Sluit het apparaat aan op een stopcontact en schakel het in.
6. Draai de temperatuurknop helemaal naar rechts, naar de positie **HIGH** (HOOG). Laat het toestel 30 minuten draaien.
7. Zet de Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie **O** (uit), trek de stekker uit het stopcontact en dek de bak af.
8. Laat de oplossing minimaal één uur of de hele nacht inwerken in geval van dikke aanslag.
9. Laat het water/de schoonmaakoplossing uit de bak lopen.
10. Poets de bak met een kunststoffen schuurspons.
11. Veeg de bak grondig uit met een schone, vochtige doek om alle restanten te verwijderen. Spoel de doek uit en herhaal nog eens, indien nodig.
12. Droog het hele apparaat af met een niet-schurende, droge doek.

OPMERKING: Grote hoeveelheden kalkaanslag hebben soms meerdere behandelingen nodig.



⚠ 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: Schakel de stroom **UIT** op de, van een zekering voorziene schakelaar/stroomonderbreker en laat de eenheid afkoelen voordat u met onderhoud, aanpassingen of schoonmaakwerk begint.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Voedselbak niet warm genoeg.	Temperatuurregelaar is te laag ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar hoger in.
	Verwarmingselement(en) werkt/werken niet.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Temperatuurregelaar werkt niet naar behoren.	
	Verkeerd voltage geleverd.	Controleer of de aangesloten voltage klopt. Lage voltage zal resulteren in onvoldoende hitte.
Voedselbak te warm.	Temperatuurregelaar is te hoog ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar lager in.
	Temperatuurregelaar werkt niet naar behoren.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Verkeerd voltage geleverd.	Controleer of de aangesloten voltage klopt. Hoge voltage zal resulteren in te veel hitte waardoor uw eenheid beschadigd zal raken.
Geen warmte.	Stroom UIT.	Zet Stroomschakelaar I/O (aan/uit) in de positie I (aan)
	Stroomonderbreker uitgeschakeld.	Stel de stroomonderbreker opnieuw in. Als de stroomonderbreker blijft vastlopen, neem dan contact op met een erkend leverancier of met Hatco voor ondersteuning.
	Temperatuurregelaar werkt niet naar behoren.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Verwarmingselement(en) werkt/werken niet.	
El producto alimenticio no conserva suficientemente el calor.	El contenedor está siendo operado como una unidad seca.	Permita que la unidad se enfríe y llene con la cantidad adecuada de agua para la operación con agua. La operación con agua es propicia para conservar los alimentos calientes de manera constante.

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.

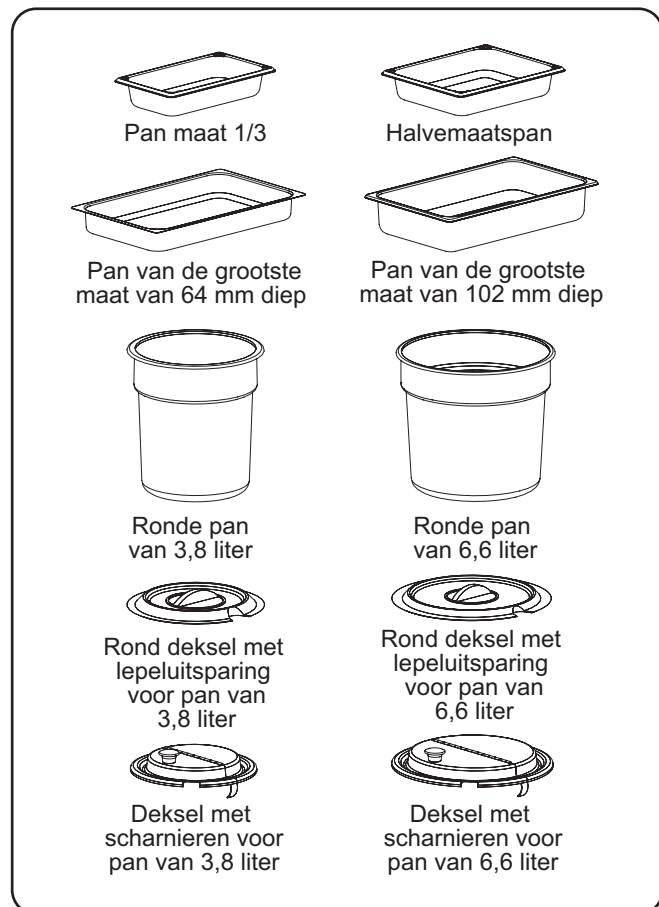
Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

- 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**

Voedselpannen

Er zijn voedselpannen in roestvrij staal beschikbaar in verschillende maten.

- ST PAN 1/3** Roestvrijstalen pan een derde formaat — 324 x 175 x 64 mm (12-3/4" x 6-7/8" x 2-1/2") (BxDxH)
- ST PAN 1/2** Roestvrijstalen pan halve formaat — 324 x 264 x 64 mm (12-3/4" x 10-3/8" x 2-1/2") (BxDxH)
- ST PAN 2** Roestvrijstalen pan volledig formaat — 324 x 527 x 64 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 2-1/2") (BxDxH)
- ST PAN 4** Roestvrijstalen pan volledig formaat — 324 x 527 x 102 mm (12-3/4" x 20-3/4" x 4") (BxDxH)
- 4QT-PAN** 4kwart(4l)rondepan—171x203mm(6-3/4"x8") (diam. x H)
- 7QT-PAN** 7 kwart (7 l) ronde pan — 221 x 203 mm (8-11/16" x 8") (diam. x H)
- 4QT-LID-1** 4 kwart (4 l) rond, deksel met lepeluitsparing
- 7QT-LID-1** 7 kwart (7 l) rond, deksel met lepeluitsparing
- 4QT-LID** 4 kwart (4 l) rond, deksel met scharnier en lepeluitsparing
- 7QT-LID** 7 kwart (7 l) rond, deksel met scharnier en lepeluitsparing

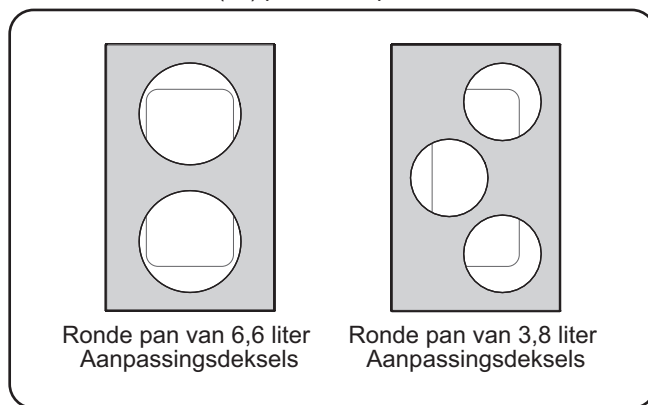


Roestvrijstalen voedselpannen

Aanpassingsdeksels

De onderstaande aanpassingsdeksels zijn beschikbaar om rechthoekige warmhoudbakken ronde pannen te laten dragen.

- HW-3-4QT** Aanpassingselement om de HW-FUL-modellen warmhoudbakken aan te passen waardoor er drie ronde 4-kwart (4 l) pannen in passen.
- HW-2-7QT** Aanpassingselement om de HW-FUL-modellen warmhoudbakken aan te passen waardoor er drie ronde 7-kwart (7 l) pannen in passen.

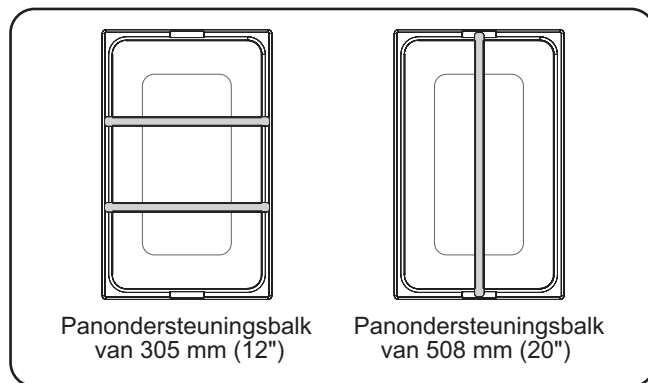


Aanpassingsdeksels

Panondersteuningsbalken

Onderstaande panondersteuningsbalken zijn beschikbaar om warmhoudbakken te verdelen in segmenten voor verschillende maten van pannen.

- HW12BAR** Panondersteuningsbalk van 305 mm (12")
- HW20BAR** Panondersteuningsbalk van 508 mm (20") (alleen voor HW-FUL-modellen)



Ondersteuningsbalken

Verstelbare poten van 102 mm (4")

Verstelbare poten van 102 mm (4") zijn beschikbaar voor alle modellen in plaats van de standaard 25 mm (1") poten.

OPMERKING: De voetjes onder aan de poten van 102 mm (4") zijn verstelbaar, zodat u het toestel waterpas kunt zetten. Gebruik een steeksleutel van 16 mm (5/8") om de poten vlak te stellen zodra het toestel in de eindpositie geplaatst is.

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 ONMIDDELLIJK 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>

[illegible]

[illegible]

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

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

