

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

التسجيل عبر الإنترنت!
(انظر الصفحة 14)



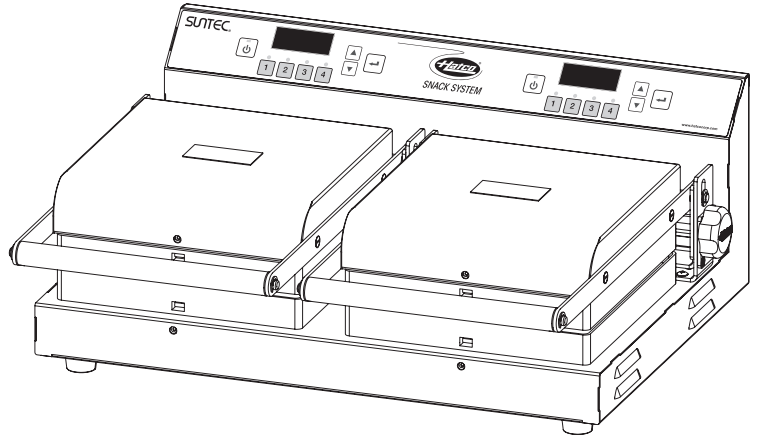
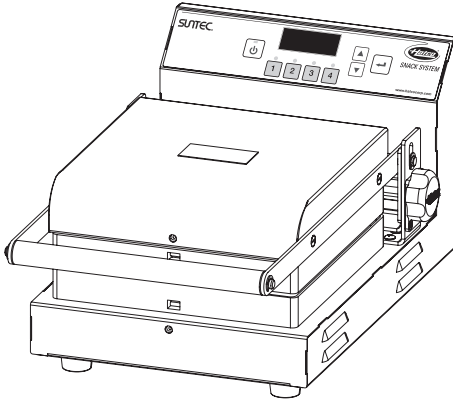
Snack System

نظام الوجبات الخفيفة

SNACK Series/السلسلة

Installation and Operating Manual

دليل التركيب والتشغيل



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ تحذير

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

اللغة العربية = الصفحة 14

Important Owner Information	2	Operation	7
Introduction	2	General.....	7
Important Safety Information	3	Operator Controls.....	7
Model Description	4	Operating the Unit.....	7
Model Designation	4	Cooking Tips.....	9
Specifications	5	Changing Between Fahrenheit and Celsius.....	9
Plug Configurations.....	5	Programming the Snack System.....	9
Electrical Rating Charts.....	5	Maintenance	10
Dimensions.....	5	General.....	10
Installation	6	Daily Cleaning.....	10
General.....	6	Troubleshooting Guide	11
Changing Cooking Plates.....	6	Options and Accessories	12
		International Limited Warranty	13
		Service Information	13

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday
Central Time (CT)

(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM CT Monday–Thursday
7:00 AM to 4:00 PM CT 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.

INTRODUCTION

Hatco Snack Systems cook a variety of excellent-quality baked and grilled food product for commercial kitchens, display cooking locations, and buffets. The interchangeable cooking plates and adjustable time/temperature controls enable operators to cook continuous, consistent quality product. Exclusive heating elements provide exceptional heat distribution throughout the entire cooking plate, ensuring the even cooking of each product.

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

This manual provides installation, safety, and operating instructions for the Snack System. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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



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

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

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F).
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Do not allow power cord to hang over edge of counter.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD:

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

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

**WARNING**

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

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

Never leave unit unattended during use.

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

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

**CAUTION****BURN HAZARD:**

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

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

NOTICE

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

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

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

English

All Models

Hatco Snack Systems consist of an easy-to-clean stainless steel frame and removable/interchangeable aluminum cooking plates. The standard, installed cooking plates are for round, Belgian-style waffles. These plates produce waffles that are 178 mm (7") in diameter and 25 mm (1") thick. Additional cooking plates for a variety of different baked and grilled food product are available as accessories. These additional plates include:

Panini
Donut
Chelky
Sandwich
Coffee Bean
Freestyle Waffle

NOTE: Refer to the **OPTIONS AND ACCESSORIES** section for information regarding available cooking plates as well as other items.

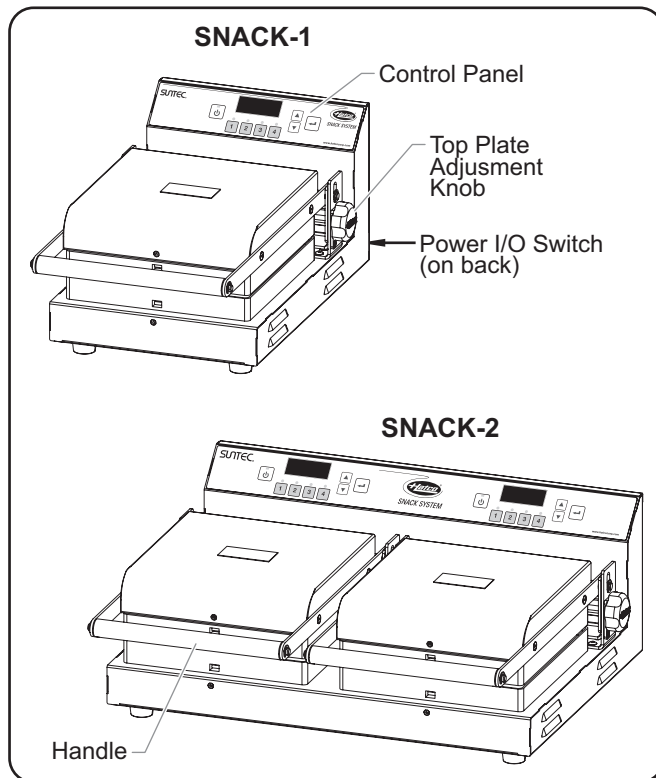
Snack Systems feature a Power I/O (on/off) switch on the back, a multi-function control panel, and a top plate adjustment knob. All units are equipped with a factory attached 1829 mm (6') power cord and plug.

SNACK-1 Model

This model is a single head Snack System.

SNACK-2 Model

This model is a dual head Snack System. The dual head Snack System allows the versatility of having different style cooking plates installed on each head.



Snack Systems

MODEL DESIGNATION

Snack System **SNACK - x**

1 = Single Head
2 = Dual Head

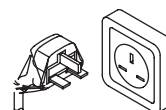
Plug Configurations

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

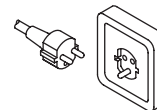


ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.

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



BS-1363



CEE 7/7 Schuko

Plug Configurations

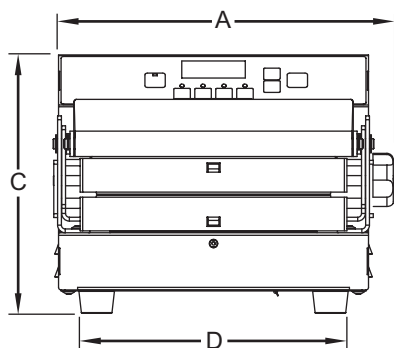
NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

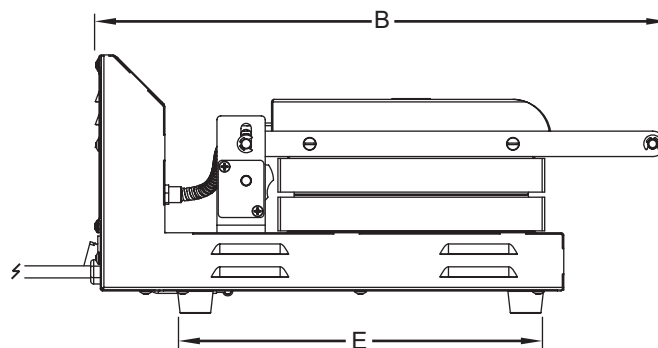
Model	Voltage	Hertz	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
SNACK-1	220	60	823	3.7	BS-1363	7 kg (16 lbs.)
	220	50/60	823	3.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko	
	230		900	3.9		
	240		980	4.0		
SNACK-2	220	60	1646	7.4	BS-1363	15 kg (33 lbs.)
	220	50/60	1647	7.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko	
	230		1800	7.8		
	240		1960	8.2		

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
SNACK-1	265 mm (10-7/16")	446 mm (17-9/16")	204 mm (8-1/16")	209 mm (8-1/4")	284 mm (11-3/16")
SNACK-2	537 mm (21-1/8")	446 mm (17-9/16")	204 mm (8-1/16")	463 mm (18-1/4")	284 mm (11-3/16")



Front View



Side View

General

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

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

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

1. Inspect the shipping carton for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included with every Snack System:
 - Cleaning Brush

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

5. Place the unit in the desired location.
 - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).

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

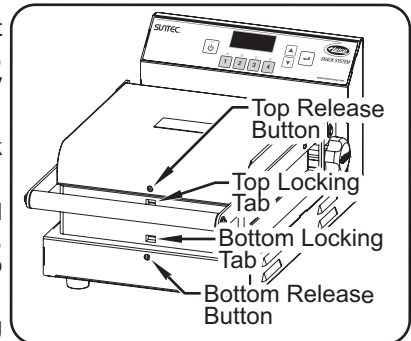
6. Install the desired cooking plates, if necessary. Refer to the "Changing Cooking Plates" procedure in this section, if necessary.

Changing Cooking Plates

Use the following procedures to change the cooking plates on the Snack System.

Removing Cooking Plates

1. Make sure the unit is off, unplugged, and completely cool.
2. Open the Snack System.
3. Using the included removal tool, remove the top cooking plate.
 - a. While supporting the top plate, insert the removal tool into the hole, and push in the release button until the locking tab releases the plate.
 - b. Angle the top plate out and down to release the back of the plate from the rear tab.
4. Using the included removal tool, remove the bottom cooking plate.
 - a. Insert the removal tool into the hole, and push in the release button until the locking tab releases the plate.
 - b. Angle the top plate up and toward the back of the unit to release the back of the plate from the rear tab.



Installing Cooking Plates

1. Make sure the unit is off, unplugged, and completely cool.
2. Install the desired bottom cooking plate.
 - a. While holding the bottom plate at an angle, align the hole in the back of the plate with the rear tab on the unit. Move the back of the plate slightly side-to-side until the hole seats in the rear tab.
 - b. Carefully lower the front of the bottom plate down onto the locking tab, and push down until the tab locks into the hole on the plate. A slight side-to-side motion may be necessary to engage the locking tab.
3. Install the corresponding top cooking plate.
 - a. While holding the top plate at an angle, align the hole in the back of the plate with the rear tab on the unit. Move the back of the plate slightly side-to-side until the hole seats in the rear tab.
 - b. Carefully move the front of the top plate toward the unit onto the locking tab, and push in until the tab locks into the hole on the plate. A slight side-to-side motion may be necessary to engage the locking tab.

General

Hatco Snack Systems are designed for ease of operation and versatility. Use the following information and procedures to operate a Snack System.

WARNING

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

Operator Controls

The following are descriptions of the controls used to operate the Snack System. Controls are located on the control panel as well as on the back and side of the unit.

Power I/O Switch

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

LED Display

The LED display shows time, temperature, and error information for the unit. Time is shown as "minutes:seconds".



Standby Button

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

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



Preset Buttons

Four separate Preset buttons enable the storage of four different cooking cycles. A cooking cycle is made up of temperature, time, and top element power percentage. Press the desired Preset button to select a programmed cooking cycle. The indicator light above the selected preset will illuminate. The Preset buttons are set at the factory to the following setpoints:

-  = 190°C (375°F) / 03:30 / 100% (Waffles, Panini)
-  = 170°C (340°F) / 04:00 / 80% (Donut, Coffee Bean)
-  = 155°C (310°F) / 06:00 / 100% (Chelky, other pastries)
-  = 170°C (340°F) / 04:00 / 70% (other cake batter product)

NOTE: The temperature range of the unit is 104°–218°C (220°–425°F). The timer setting range of the unit is 0:10–10:00. Refer to "Programming the Snack System" in this section for more information and to make adjustments to these settings.



Arrow Buttons

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

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



Enter Button

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

Top Plate Adjustment Knob

The top plate adjustment knob allows the rear height of the top cooking plate to be adjusted. Adjustment to the height may be required by the style of cooking plates installed on the unit. Setting the plate too low may result in compression of the food product.

- After changing cooking plates, use the top plate adjustment knob to set the rear height of the top cooking plate so that it just makes contact with the bottom plate.

Operating the Unit

Startup

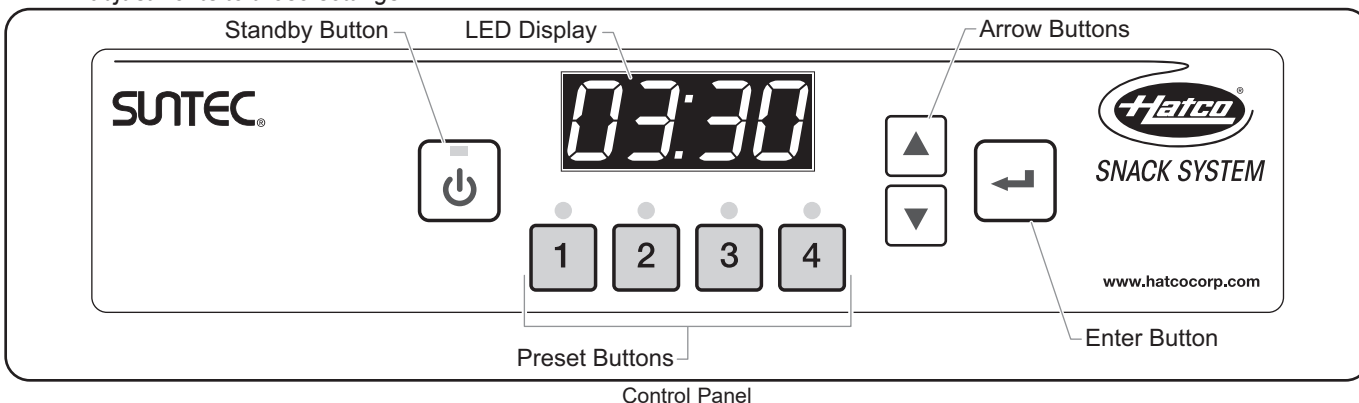
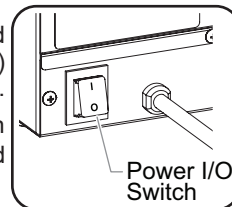
1. Make sure the correct cooking plates are installed on the Snack System. Refer to the **INSTALLATION** section for details on changing cooking plates, if necessary.
 - Clean the cooking plates thoroughly with warm water and mild soap before their first use.
2. Plug the unit into a properly grounded 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. Avoid unnecessary contact with unit.
- Do not come in contact with cooking plates during operation. Both plates are very hot.

3. Move the Power I/O switch located on the back of the unit to the "I" (on) position to turn on power to the unit.
 - A beep will sound and the light on the  button will illuminate red (standby mode).



4. Press the  button to turn on the Snack System (operating mode).
 - A beep will sound and the  button will illuminate green.
 - The LED display will flash the active setpoint temperature followed by the current temperature of the unit, and preheating will begin.
5. Press the desired     button that corresponds to the installed cooking plates.
 - The indicator light above the selected preset will illuminate.
 - The LED display will flash the setpoint temperature of the Preset button, followed by the current temperature of the unit.
6. Using the included heat-resistant cleaning brush, carefully apply an oil-based, non-stick shortening evenly onto each cooking plate. Make sure the shortening makes it to the bottoms of the grooves in each plate.
7. Close the Snack System and allow to heat for 30 minutes.
 - When beeps will sound and the LED display will show the current timer setting. Continue to allow the unit to heat for the full 30 minutes to season the plates.
8. Open the Snack System and spread batter onto the bottom cooking plate. The amount of batter will be determined by the type of batter and the style of the installed cooking plates.
9. Close the Snack System, and press the  button to start the timer.
10. When cooking is complete, several beeps will sound and the LED display will flash zeros.
 - Touch the  button to reset the timer.
11. Carefully open the Snack System and immediately remove the food product using a pair of tongs or other appropriate utensil.
12. Discard the food product.
 - The first baked food product after startup will soak up excess shortening, preparing the Snack System for cooking.

IMPORTANT NOTE

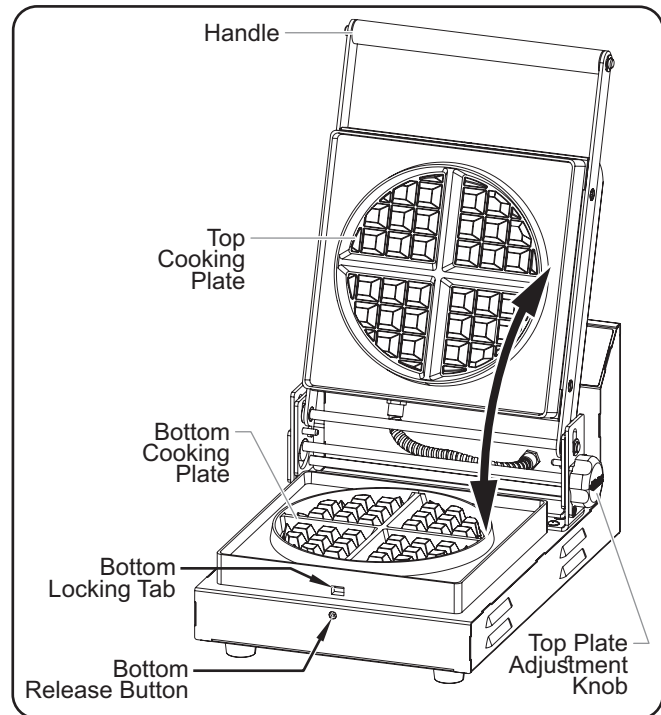
Perform the entire "Startup" procedure each time the Snack System is turned on. Seasoning the cooking plates and discarding the first baked food product are important steps toward ensuring quality product, non-stick operation, and ease of cleanup.

13. Continue cooking food product.
 - If product begins sticking to the cooking plates, spray the top and bottom cooking plates lightly with an oil-based food release spray. Continue to spray the plates in between product as needed.

Cooking Waffles

1. Make sure the "Startup" procedure is complete.
2. Open the Snack System, and spread waffle batter onto the bottom cooking plate. The amount of batter will be determined by the type of batter and the size of the cooking plates.
3. Close the Snack System, and press the  button to start the timer.

4. When the cooking cycle is complete, several beeps will sound and the LED display will flash zeros.
 - Touch the  button to reset the timer.
5. Carefully open the Snack System, and immediately remove the waffle using a pair of tongs or other appropriate utensil.
6. Continue to cook waffles by repeating steps 2–5 of this procedure.
 - If the waffles begin sticking to the cooking plates, spray the top and bottom cooking plates lightly with an oil-based food release spray. Continue to spray the plates in between waffles as needed.



Snack System in open position
(shown with Belgian Waffle plates).

Standby Shutdown

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

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

Daily Shutdown

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

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

Cooking Tips

Use the following tips for optimal performance of the Snack System.

- Always allow temperature adjustment time when changing between setpoint temperatures.
- Some experimentation with time and temperature settings will be required for a specific batter or dough.
- Because the food is in direct contact with the cooking plate surfaces for most of the cook time, slightly lower temperatures than regular oven cooking temperatures are recommended. A good place to start is 170°C (340°F).
- Make sure to season the non-Teflon cooking plates properly before use (refer to the “Startup” procedure in this section).
- Always clean the cooking plates thoroughly with mild soap and water after each use.
- The Snack System is capable of cooking most batters and doughs that normally would be cooked in a regular oven—this includes: bread and pizza doughs; laminated doughs (croissant); many pastry doughs (excluding Filo dough); and various cake batters.
- Avoid additions to wet batter such as chocolate chips. Contact with the cooking plates when they sink through the batter will lead to burning. These types of ingredients can be used as a dough filling when the dough completely encases the filling.
- Cooking breadsticks with bread/pizza dough on the Chelky cooking plates can take up to eight minutes.
- Croissant dough and puff pastry generally take four to six minutes. High fat doughs (like croissant dough) may benefit from by using a lower cooking temperature (160°C [320°F]).
- Allow all products to cool for a few minutes before serving. The contents may be extremely hot and under pressure from steam generated inside during the cooking cycle.
- During programming of the Preset buttons, top cooking plate power adjustment is allowed to reduce the power percentage of the top cooking plate. This is designed for food product where more browning is desirable on the bottom side.

Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

Programming the Snack System

The Snack System is capable of storing 4 different cooking cycles using the Preset buttons (   ). A cooking cycle consists of three different settings: temperature, time, and top cooking plate power. Use the following procedure to program a Preset button.

NOTE: During programming, the LED display toggles through all three settings. If each setting does not require adjustment, toggle through the correct setting(s) without changing the value.

NOTE: After eight seconds of inactivity during programming, the unit will save all changes made and revert to showing the current timer setting.

1. With the unit in operating mode, press and hold the desired     button for three seconds.
 - The LED display will flash the current setpoint temperature.
2. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired setpoint temperature.
3. Press the  button.
 - The two characters that represent “minutes” will flash on the LED display.
4. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired number of minutes.
5. Press the  button.
 - The two characters that represent “seconds” will flash on the LED display.
6. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired number of seconds.
7. Press the  button.
 - The top element power percentage will flash on the LED display (example = “P :10”). The last two digits indicate the percentage as 1–10, which corresponds to 10%–100%.
8. Press the  or  button to increase or decrease the setting to the desired power percentage.

NOTE: The adjustable top cooking plate power percentage allows the versatility to cook specific types of food product. Experimentation with this setting for different types of batter/dough will be required.

9. Press the  button.
 - Programming is saved and complete.
 - If the setpoint temperature was not changed, the LED display will show the current timer setting.
 - If the setpoint temperature was changed, the LED display will show the current timer setting, and the unit will begin adjusting to the new setpoint temperature.

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

General

Hatco Snack Systems are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

NOTE: A cleaning brush for spreading shortening and cleaning the cooking plates is available as an accessory. See OPTIONS AND ACCESSORIES for details.

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

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

Error Codes

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

E1 = Control board temperature sensor is over temperature. Turn off unit and allow to cool. Make sure ventilation openings on unit are not blocked. Restart unit. If error happens again, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

E2 = Cooking plate temperature sensor is out of operating range. If the plate sensing circuit measures a temperature either below 10°C (50°F) or above 260°C (500°F), the unit will shut down. Turn off unit and allow to cool. Restart unit. If error happens again, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

E3 = Heat sink temperature sensor is over temperature. Turn off unit and allow to cool. Make sure ventilation openings on unit are not blocked. Restart unit. If error happens again, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

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:

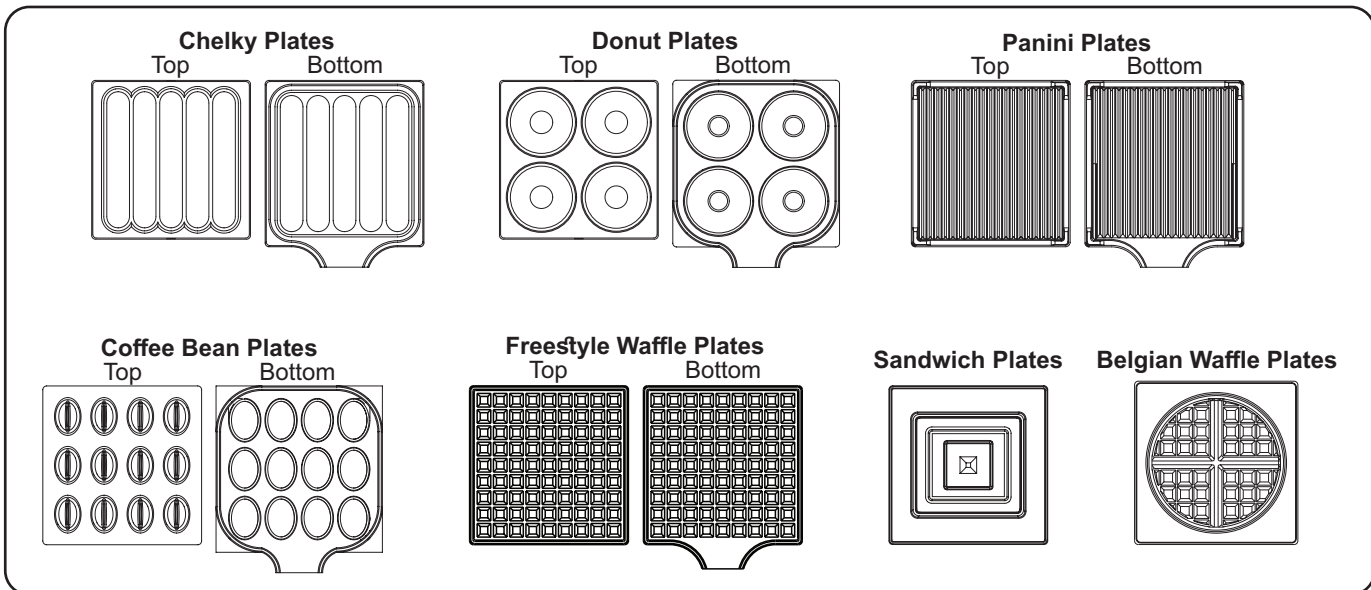
Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Cooking Plates

Additional cooking plates for a variety of different baked and grilled food product are available as accessories. These additional plates include:

<u>Item No.</u>	<u>Description</u>	<u>Item No.</u>	<u>Description</u>
PANINI	Panini Cooking Plates	12BEANTF	Coffee Bean Cooking Plates, 12 bean, Teflon
4DONUTTF	Donut Cooking Plates, 4 donut, Teflon	FREESTYLE	Freestyle Waffle Cooking Plates
5CHELKY	Chelky Cooking Plates, 5 chelky	RBELGIAN	Belgian Waffle Cooking Plates, round, 178 mm (7")
SANDWICHTF ...	Sandwich Cooking Plates, Teflon		



Cleaning Brush

A heat-resistant cleaning brush is available as an accessory for easy cleaning of the cooking plates.

WM-BRUSHCleaning Brush

1. PRODUCT WARRANTY

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

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

a) Two (2) Year Parts Warranty:

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

b) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

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

SERVICE INFORMATION

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

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

Contact Local Hatco Dealer

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

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

The Hatco dealer will do the following:

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency:

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

19	التشغيل.....
19	عام.....
19	مفاتيح تحكم المشغل.....
19	تشغيل الوحدة.....
21	نصائح للطهي.....
21	التغيير بين المقياسين فهرنهايت والمنوي.....
21	برمجة نظام الوجبات الخفيفة.....
22	الصيانة.....
22	عام.....
22	التنظيف اليومي.....
23	دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها.....
24	الخيارات والملحقات.....
25	الضمان الدولي المحدود.....
25	معلومات الصيانة.....

14	معلومات مهمة للمالك.....
14	مقدمة.....
15	معلومات مهمة للسلامة.....
16	وصف الطراز.....
16	تسمية الطراز.....
17	المواصفات.....
17	شكل القابض.....
17	مخطط التصنيف الكهربائي.....
17	الأبعاد.....
18	التركيب.....
18	عام.....
18	تغيير الواح الطهي.....

معلومات مهمة للمالك

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

سجل رقم الطراز، والرقم المسلسل، والجهد، وتاريخ شراء الوحدة في الأماكن المتاحة أدناه (يقع ملصق المواصفات في ظهر الجهاز). يُرجى أن تكون هذه المعلومات متاحة عند الاتصال بشركة Hatco للمساعدة في تلقي الخدمة.

رقم الطراز _____
الرقم المسلسل _____
الفلوطية _____
تاريخ الشراء _____

تسجيل وحدتك!

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

مقدمة

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



تحذير

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



تنبيه

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

ملاحظة

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

تطبخ نظم الوجبات الخفيفة من Hatco مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية المخبوزة والمشوية ذات الجودة الممتازة للمطابخ التجارية، وأماكن عرض الطهي، والبوفيهات. تتيج الواح الطهي القابلة للتبديل وأدوات التحكم في الوقت / درجة الحرارة القابلة للتعديل للمشغلين إمكانية طهي منتجات ذات جودة مستمرة وثابتة. توفر عناصر التدفئة الحصرية توزيعًا استثنائيًا للحرارة في جميع أنحاء لوح الطهي بأكمله، مما يضمن الطهي المتساوي لكل منتج.

نظم الوجبات الخفيفة من إنتاج شركة Hatco هي منتجات تم إخضاعها لاختبارات بحثية وميدانية شاملة. وقد تم اختيار المواد المستخدمة لتوفير أقصى معدلات المتانة والمظهر الجذاب، والأداء الأمثل. كما خضعت كل وحدة للفحص والاختبار الشاملين قبل عملية الشحن.

يوفر هذا الدليل تعليمات التركيب والسلامة والتشغيل لنظام الوجبات الخفيفة. وتوصي شركة Hatco بقراءة كل إرشادات التركيب والتشغيل والسلامة الواردة في هذا الدليل قبل تركيب الوحدة أو تشغيلها.

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

تحذير

تأكد من تلقي جميع المشغلين للتعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن والصحيح للوحدة. هذه الوحدة غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو حسية أو ذهنية. تأكد من توفير الرقابة المناسبة على الأطفال وأبعدهم عن الوحدة.

لا تترك الوحدة من دون مراقبة أبداً أثناء الاستخدام.

لا تستخدم الوحدة لأي غرض آخر غير الغرض الذي صممت من أجله.

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

تنبيه

خطر التعرض للحرق:

• بعض الأسطح الخارجية للوحدة ستصبح ساخنة. تجنب ملامسة الوحدة دون ضرورة.

• لا تلامس ألواح الطهي أثناء التشغيل. كلا اللوحين ساخنان جداً.

• اترك الوحدة حتى تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.

ضع الوحدة على طاولة بارترافع مناسب في منطقة مناسبة للاستخدام. يجب أن يكون المكان مستويًا وقويًا بما يكفي لتحمل وزن الوحدة والمحتويات.

ملاحظة

لا تضع الوحدة في منطقة معرضة لدرجات حرارة مفرطة أو للشحوم الصادرة من الشوايات والقلايات وغير ذلك. فقد تتسبب درجات الحرارة والدهون المفرطة في إتلاف الوحدة.

لا يغطي ضمان Hatco التلف الذي تتعرض له أي مادة خاصة بطاولة سطح العمل بسبب الحرارة الصادرة من أجهزة Hatco. اتصل بالجهة المصنعة لمادة سطح طاولة العمل لتزويدك بمعلومات الاستعمال.

لا تستخدم المواد الكيميائية القاسية كالمبيض، أو المنظفات التي تحتوي على المبيض، أو حتى منظفات الأفران لتنظيف الوحدة.

بالنسبة للأسطح الفولاذية، استخدم المنظفات والأقمشة غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهره وجعله عرضة لتراكم الأوساخ.

هذه الوحدة مصممة للاستخدام التجاري فقط، وليس للاستخدام المنزلي.

قم بتنظيف الوحدة يوميًا لتجنب حدوث أعطال وللحفاظ على التشغيل الصحي لها.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

• قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرّض بطريقة صحيحة وله قيم صحيحة للجهد والحجم وشكل المقابس. إذا لم يكن المقابس والمقبس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد مقبس كهربائي وتركيبه بجهد وحجم صحيحين.

• أدر مفتاح الطاقة إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وانزع سلك الطاقة، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف، أو ضبط، أو صيانة.

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

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

• لا تنظف الوحدة بالبخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.

• بنية هذه الوحدة "غير مقاومة لنفث الماء". لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.

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

• يجب عدم السماح بسكب السوائل داخل الوحدة.

• يجب عدم سحب الوحدة من سلك الطاقة.

• لا تدع سلك الطاقة يتدلى من حافة الطاولة.

• توقف عن الاستخدام إذا كان سلك الطاقة مهترئًا أو باليًا.

• لا تحاول إصلاح سلك الطاقة التالف أو استبداله. يجب استبدال السلك لدى شركة Hatco، أو وكيل خدمة معتمد من Hatco، أو بواسطة شخص يمتلك المؤهلات نفسها.

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

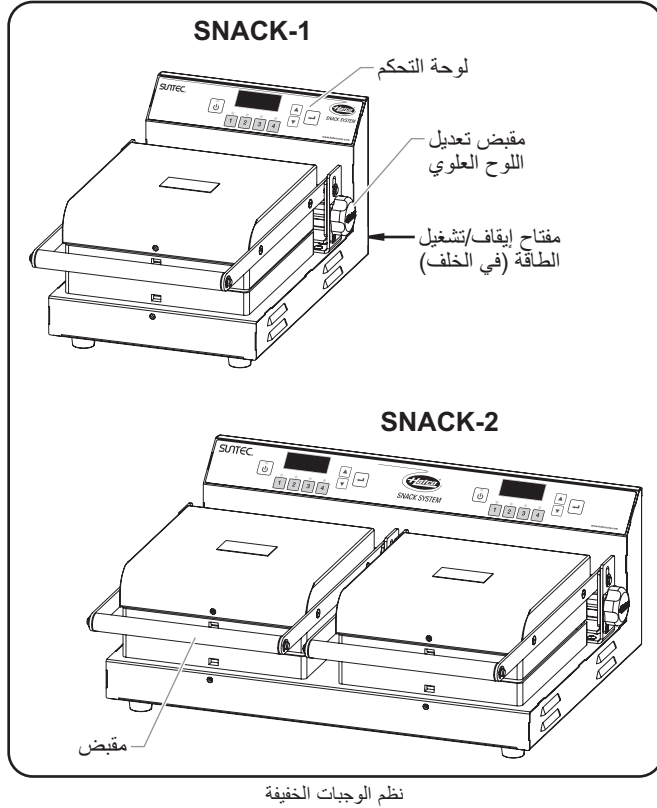
• استخدم فقط قطع غيار Hatco الأصلية عند الحاجة إلى الصيانة. سيؤدي عدم استخدام قطع غيار Hatco الأصلية إلى إبطال كل الضمانات وقد يؤدي إلى تعرض مشغلي الجهاز إلى جهد كهربائي خطير، مما قد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق. تم تحديد أن قطع غيار Hatco الأصلية يمكن أن تعمل بصورة آمنة في البيئات التي يتم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

خطر نشوب حريق:

• ضع الوحدة على مسافة لا تقل عن 51 سم (بوصتين) من الحوائط والمواد القابلة للاشتعال. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.

• لا تقم باعتراض فتحات تهوية الهواء على الهيكل الخارجي للوحدة. حيث يمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.

خطر وقوع انفجار: يجب عدم تخزين البنزين أو غيره من الأبخرة أو السوائل القابلة للاشتعال أو استخدامها بالقرب من هذا الجهاز أو أي جهاز آخر.



جميع الطرز

تتكون نظم الوجبات الخفيفة من Hatco من إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ سهل التنظيف وألواح طهي من الألومنيوم قابلة للفك/التبديل. ألواح الطهي القياسية المثبتة خاصة بفطائر الوافل الدائرية على النمط البلجيكي. تنتج هذه الألواح فطائر وافل يبلغ قطرها 178 مم (7 بوصات) وسُمكها 25 مم (1 بوصة). تتوفر ألواح طهي إضافية كملحقات لعمل مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية المختلفة المخبوزة والمشوية. تشمل هذه الألواح الإضافية:

- الشطائر الإيطالية
- الكعك المحلى
- الكعك الطولي
- شطيرة
- حبوب القهوة
- الوافل غير محدد النمط

ملاحظة: راجع قسم الخيارات والملحقات للحصول على معلومات حول ألواح الطهي المتاحة وأشياء أخرى.

تحتوي نظم الوجبات الخفيفة على مفتاح طاقة I/O (تشغيل/إيقاف) في الخلف ولوحة تحكم متعددة الوظائف ومقبض لتعديل اللوح العلوي. تم تجهيز جميع الوحدات بسلك كهرباء بطول 1829 مم (6 أقدام) وقابس مثبتين في المصنع.

الطراز SNACK-1

هذا الطراز عبارة عن نظام وجبات خفيفة برأس واحدة.

الطراز SNACK-2

هذا الطراز عبارة عن نظام وجبات خفيفة برأس مزدوجة. يسمح نظام الوجبات الخفيفة مزدوج الرأس بتعدد الاستخدام نتيجة وجود ألواح طهي بأنماط مختلفة مثبتة على كل رأس.

تسمية الطراز



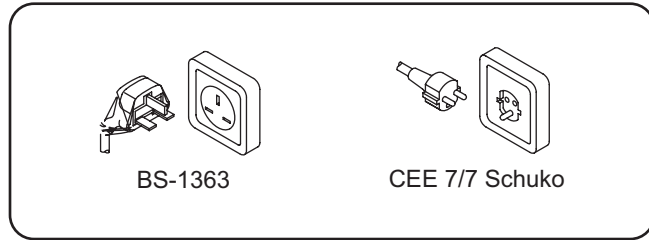
أشكال القابس

يتم توفير الوحدات من المصنع مزودة بسلك كهربائي وقابس مثبت بها. يتم توريد القوابس طبقاً للاستعمال.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة وله قيم صحيحة للجهد والحجم وشكل القابس. إذا لم يكن القابس والمقابس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد مقبس كهربائي وتركيبه بجهد وحجم صحيحين.

ملاحظة: ملصق المواصفات موجود على الجانب الخلفي للوحدة. اطلع على الملصق للتعرف على الرقم المسلسل وللتحقق من المعلومات الكهربائية للوحدة.



أشكال القابس

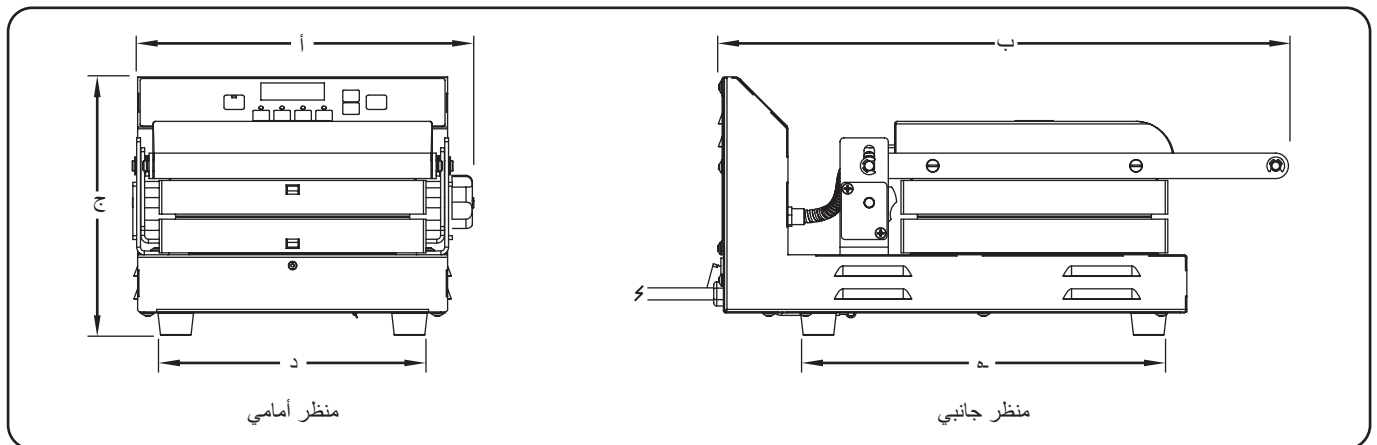
ملاحظة: لا يتم توفير المقبس الكهربائي بواسطة Hatco.

مخطط التصنيف الكهربائي

الطراز	الفولتية	هرتز	وات	أمبير	شكل القابس	وزن الجهاز
SNACK-1	220	60	823	3.7	BS-1363	7 كجم (16 رطلًا)
	220	50/60	823	3.7	BS-1363, CEE 7/7 Schuko	
	230		900	3.9		
	240		980	4.0		
SNACK-2	220	60	1646	7.4	BS-1363	15 كجم (33 رطلًا)
	220	50/60	1647	7.5	BS-1363, CEE 7/7 Schuko	
	230		1800	7.8		
	240		1960	8.2		

الأبعاد

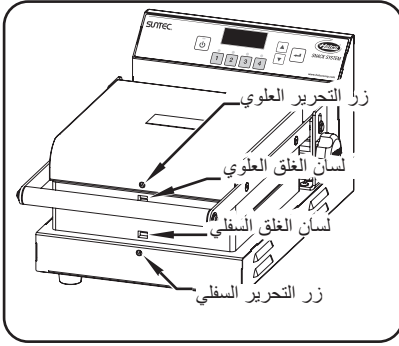
الطراز	العرض (ل)	العمق (ب)	الارتفاع (ج)	مساحة العرض (د)	مساحة العمق (هـ)
SNACK-1	265 مم (بوصة 10-7/16)	446 مم (بوصة 17-9/16)	204 مم (بوصة 8-1/16)	209 مم (بوصة 8-1/4)	284 مم (بوصة 11-3/16)
SNACK-2	537 مم (بوصة 21-1/8)	446 مم (بوصة 17-9/16)	204 مم (بوصة 8-1/16)	463 مم (بوصة 18-1/4)	284 مم (بوصة 11-3/16)



تغيير ألواح الطهي

استخدم الإجراءات التالية لتغيير ألواح الطهي في نظام الوجبات الخفيفة.

فك ألواح الطهي



1. تأكد من أن الوحدة في وضع إيقاف التشغيل وغير متصلة بالكهرباء وباردة تمامًا.
2. افتح نظام الوجبات الخفيفة.
3. باستخدام أداة الفك المرفقة، قم بفك لوح الطهي العلوي.
 - أ. أثناء دعم اللوح العلوي، أدخل أداة الفك في الفتحة، واضغط على زر التحرير حتى يتحرر اللوح من لسان الغلق.

ب. قم بإزالة اللوح العلوي للخارج وللأسفل لتحرير الجزء الخلفي للوح من اللسان الخلفي.

4. باستخدام أداة الفك المرفقة، قم بفك لوح الطهي السفلي.
 - أ. أدخل أداة الفك في الفتحة، واضغط على زر التحرير حتى يتحرر اللوح من لسان الغلق.

ب. قم بإزالة اللوح العلوي للأعلى وباتجاه الجانب الخلفي للوح لتحرير الجزء الخلفي للوح من اللسان الخلفي.

تركيب ألواح الطهي

1. تأكد من أن الوحدة في وضع إيقاف التشغيل وغير متصلة بالكهرباء وباردة تمامًا.
2. قم بتركيب لوح الطهي السفلي المطلوب.
 - أ. أثناء الإمساك باللوح السفلي بزاوية، قم بمحاذاة الفتحة الموجودة في الجانب الخلفي من اللوحة مع اللسان الخلفي في الوحدة. قم بتحريك الجزء الخلفي من اللوح من كل جانب قليلاً حتى تستقر الفتحة في اللسان الخلفي.
 - ب. قم بإزالة مقدمة اللوح السفلي بحرص نحو لسان الغلق، واضغط لأسفل حتى يستقر اللسان في الفتحة التي في اللوح. قد يكون من الضروري تحريك كل جانب قليلاً لتثبيت لسان الغلق.
3. تركيب لوح الطهي العلوي المقابل.
 - أ. أثناء الإمساك باللوح العلوي بزاوية، قم بمحاذاة الفتحة الموجودة في الجانب الخلفي من اللوحة مع اللسان الخلفي في الوحدة. قم بتحريك الجزء الخلفي من اللوح من كل جانب قليلاً حتى تستقر الفتحة في اللسان الخلفي.
 - ب. قم بتحريك مقدمة اللوح العلوي بحرص نحو لسان الغلق في الوحدة، واضغط للداخل حتى يستقر اللسان في الفتحة التي في اللوح. قد يكون من الضروري تحريك كل جانب قليلاً لتثبيت لسان الغلق..

عام

يتم شحن نظم الوجبات الخفيفة من Hatco بحالة التجميع وجاهزة للاستخدام. يجب توخي الحذر عند تفريغ عبوة الشحن لتجنب تلف الوحدة. يجب تنفيذ إجراءات التركيب التالية قبل توصيل الكهرباء وتشغيلها وتشغيل الوحدة.

تحذير

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

خطر نشوب حريق:

- ضع الوحدة على مسافة لا تقل عن 51 سم (بوصتين) من الحوائط والمواد القابلة للاشتعال. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.
- لا تقم باعتراض فتحات تهوية الهواء على الهيكل الخارجي للوحدة. حيث يمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.
- 1. افحص عبوة الشحن بحثاً عن علامات واضحة للتلف عند النقل. في حالة وجود تلف، أبلغ شركة الشحن على الفور. تنبيه! توقف! لا تحاول استخدام الوحدة إذا كانت تالفة. اتصل بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
- 2. قم بإخراج الوحدة وأي مكونات / ملحقات غير مثبتة من عبوة الشحن. يتم إدراج المكونات المنفصلة التالية مع كل نظام للوجبات الخفيفة:
 - فرشاة تنظيف

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

3. أزل الشريط وكذلك مواد التغليف الواقية من على جميع أسطح الوحدة.

• تأكد من إزالة جميع الطبقات الواقية من الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

4. افحص الوحدة تحسباً لوجود أضرار ناتجة عن الشحن مثل خدوش في الهيكل أو مقابض مكسورة. في حالة وجود تلف، أبلغ شركة الشحن على الفور. تنبيه! توقف! لا تحاول استخدام الوحدة إذا كانت تالفة. اتصل بشركة Hatco للحصول على المساعدة

تنبيه

ضع الوحدة على طاولة بارتفاع مناسب في منطقة مناسبة للاستخدام. يجب أن يكون المكان مستويًا وقويًا بما يكفي لتحمل وزن الوحدة والمحتويات.

ملاحظة

لا تضع الوحدة في منطقة معرضة لدرجات حرارة مفرطة أو للشحوم الصادرة من الشوايات والقلايات وغير ذلك. فقد تتسبب درجات الحرارة والدهون المفرطة في إتلاف الوحدة.

لا يغطي ضمان Hatco التلف الذي تتعرض له أي مادة خاصة بطاولة سطح العمل بسبب الحرارة الصادرة من أجهزة Hatco. اتصل بالجهة المصنعة لمادة سطح طاولة العمل لتزويدك بمعلومات الاستعمال.

5. ضع الوحدة في المكان المرغوب.

- ضع الوحدة في منطقة تكون فيها درجة حرارة الهواء المحيط ثابتة ولا تقل عن 21 درجة مئوية (70 درجة فهرنهايت). تجنب المناطق التي قد تشتمل على حركات أو تيارات هواء نشطة (على سبيل المثال، بالقرب من أنظمة الشفط/المراوح الطاردة وأنابيب تكييف الهواء).
- تأكد من وضع الوحدة على طاولة بارتفاع مناسب في منطقة ملائمة للاستخدام.
- تأكد من أن سطح الطاولة مستو وقوي بدرجة كافية لحمل وزن الوحدة ومنتجات الطعام.
- تحقق من وضع جميع القواعد في أسفل الوحدة بثبات على سطح طاولة العمل.

6. قم بتركيب ألواح الطهي المطلوبة إذا لزم الأمر. ارجع إلى إجراء "تغيير ألواح الطهي" في هذا القسم إذا لزم الأمر.

عام

تم تصميم نظم الوجبات الخفيفة من Hatco لتوفر سهولة التشغيل وتنوع الاستخدام. استخدم ما يلي من معلومات وإجراءات لتشغيل نظام الوجبات الخفيفة.

تحذير

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

مفاتيح تحكم المشغل

فيما يلي وصف لعناصر التحكم المستخدمة لتشغيل نظام الوجبات الخفيفة. توجد عناصر التحكم على لوحة التحكم وكذلك في الجزء الخلفي والجانب من الوحدة.

مفتاح تشغيل/إيقاف الطاقة

يتحكم المفتاح الطاقة I/O (تشغيل/إيقاف) في إمداد الوحدة بالطاقة. ويقع في الجانب الخلفي من الوحدة. استخدم مفتاح الطاقة I/O لإيقاف التشغيل اليومي أو طويل الأجل للوحدة.

شاشة LED

تعرض شاشة LED معلومات الوقت ودرجة الحرارة والأخطاء الخاصة بالوحدة. يظهر الوقت على شكل "دقائق:ثوان".

زر الاستعداد

زر الاستعداد المضاء () يبدل بين وضع التشغيل ووضع الاستعداد في الوحدة. استخدم وضع الاستعداد لإيقاف تشغيل الوحدة على المدى القصير.

- في وضع الاستعداد، سيكون الضوء أحمرًا.
- في وضع التشغيل، سيكون الضوء أخضرًا.

أزرار مسبقة الإعداد 1 2 3 4

تتيح أربعة أزرار منفصلة مسبقة الإعداد إمكانية تخزين أربع دورات طهي مختلفة. تتكون دورة الطهي من درجة الحرارة والوقت ونسبة الطاقة من العنصر العلوي. اضغط على الزر مسبق الإعداد المرغوب فيه لتحديد دورة طهي مبرمجة. سيضيء مصباح المؤشر الموجود فوق الإعداد المسبق المحدد. يتم ضبط الأزرار مسبق الإعداد في المصنع على النقاط المحددة التالية:

- 1 = 190 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت) / 03:30 / 100%
(فطائر وافل، شطائر إيطالية)
- 2 = 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت) / 04:00 / 80%
(كعك محلى، حبوب القهوة)
- 3 = 155 درجة مئوية (310 درجة فهرنهايت) / 06:00 / 100%
(الكعك الطولي، معجنات أخرى)
- 4 = 170 درجة مئوية (340 درجة فهرنهايت) / 04:00 / 70%
(منتج عجين كعك آخر)

ملاحظة: تتراوح درجة حرارة الوحدة بين 104 و 218 درجة مئوية (220 و 425 درجة فهرنهايت). نطاق ضبط المؤقت في الوحدة هو 0:10-10:00. راجع "برمجة نظام الوجبات الخفيفة" في هذا القسم للحصول على المزيد من المعلومات وإجراء تعديلات على هذه الإعدادات.

أزرار الأسهم

- أزرار الأسهم () تُستخدم لتغيير إعدادات الوقت ودرجة الحرارة.
- اضغط على الزر لزيادة إعداد خاص بالوقت أو درجة الحرارة.
- اضغط على الزر لتقليل إعداد خاص بالوقت أو درجة الحرارة.

زر الإدخال

الزر Enter () يبدأ دورة طهي ويعيد ضبط المؤقت في نهاية الدورة.

مقبض تعديل اللوح العلوي

يتيح مقبض تعديل اللوح العلوي إمكانية ضبط الارتفاع الخلفي للوح الطهي العلوي. قد يكون تعديل الارتفاع مطلوبًا حسب نمط ألواح الطهي المثبتة على الوحدة. قد يؤدي ضبط اللوح على وضع منخفض جدًا إلى ضغط المنتج الغذائي.

- بعد تغيير ألواح الطهي، استخدم مقبض تعديل اللوح العلوي لضبط الارتفاع الخلفي للوح الطهي العلوي بحيث يلامس فقط اللوح السفلي.

تشغيل الوحدة

بدء التشغيل

1. تأكد من تركيب ألواح الطهي الصحيحة على نظام الوجبات الخفيفة. ارجع إلى قسم التثبيت للاطلاع على تفاصيل تغيير ألواح الطهي إذا لزم الأمر.
- قم بتنظيف ألواح الطهي جيدًا بالماء الدافئ والصابون المعتدل قبل استخدامها لأول مرة.
2. قم بتركيب الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة يشتمل على قيم صحيحة للفولطية والحجم وشكل القابس. انظر قسم "المواصفات" للحصول على تفاصيل.

تنبيه

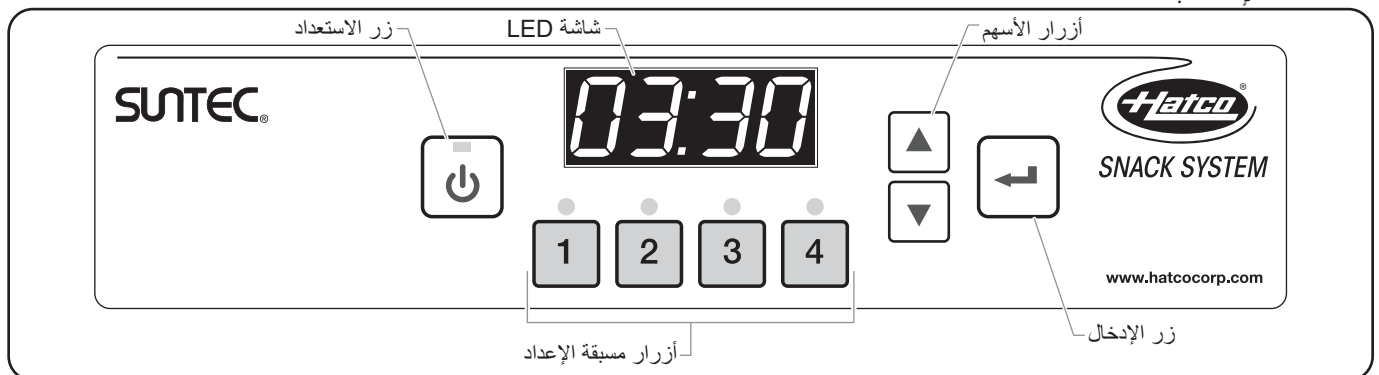
خطر التعرض للحرق:

- بعض الأسطح الخارجية للوحدة ستصبح ساخنة. تجنّب ملامسة الوحدة دون ضرورة.
- لا تلامس ألواح الطهي أثناء التشغيل. كلا اللوحين ساخنان جدًا.



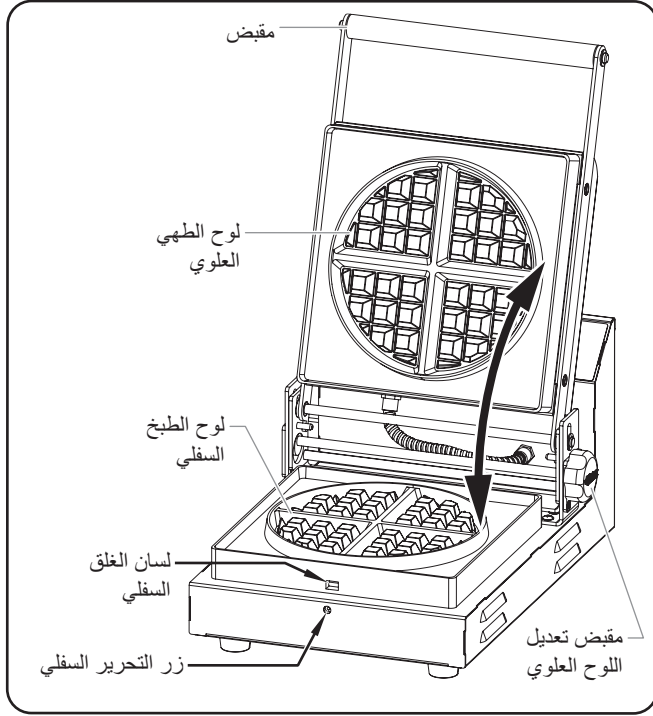
3. انقل مفتاح الطاقة I/O الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة إلى الوضع "I" (تشغيل) لتشغيل الطاقة إلى الوحدة.

- سيطلق صوت صفير وسيضيء مصباح الزر باللون الأحمر (وضع الاستعداد).



لوحة التحكم

5. افتح نظام الوجبات الخفيفة بعناية وأخرج فطيرة الوافل فوراً باستخدام ماسكة أو أداة مطبخ أخرى مناسبة.
6. استمر في طهي فطائر الوافل بتكرار الخطوات من 2 إلى 5 من هذا الإجراء.
 - إذا بدأت فطائر الوافل في الالتصاق بالواح الطهي، فقم برش لوح الطهي العلوي والسفلي بالقليل من الرذاذ الزيتي لتحرير الطعام. استمر في رش اللوحين فيما بين فطائر الوافل حسب الحاجة.



نظام الوجبات الخفيفة في وضع مفتوح (يظهر بالواح فطائر الوافل البلجيكية).

إيقاف تشغيل وضع الاستعداد

استخدم إيقاف وضع الاستعداد لوضع الوحدة في وضع الاستعداد أثناء الفترات الممتدة من عدم الاستخدام.

1. اضغط على الزر [⏻] لإيقاف التشغيل ووضع الوحدة في وضع الاستعداد. سيكون الضوء أحمر.
- سيتوقف تشغيل عناصر التسخين وشاشة LED.

إيقاف التشغيل اليومي

استخدم الإجراء التالي لإيقاف تشغيل الوحدة في نهاية كل يوم.

1. اضغط على الزر [⏻] لإيقاف التشغيل ووضع الوحدة في وضع الاستعداد.
2. انقل مفتاح الطاقة I/O الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة إلى الوضع "O" (إيقاف) لإيقاف الطاقة عن الوحدة.
3. قم بتنفيذ إجراءات "التنظيف اليومي" الواردة في قسم الصيانة بهذا الدليل.

4. اضغط على الزر [⏻] لتشغيل نظام الوجبات الخفيفة (وضع التشغيل).
 - سينطلق صوت صفير وسيضيء الزر [⏻] باللون الأخضر.
 - ستومض شاشة LED بدرجة الحرارة المحددة النشطة وتليها درجة الحرارة الحالية للوحدة، وسيبدأ التسخين المسبق.
5. اضغط على الزر [1] [2] [3] [4] المطلوب المقابل لألواح الطهي المثبتة.
 - سيضيء مصباح المؤشر الموجود فوق الإعداد المسبق المحدد.
 - ستومض شاشة LED بدرجة الحرارة المحددة للزر مسبق الإعداد، وتليها درجة الحرارة الحالية للوحدة.
6. باستخدام فرشاة التنظيف المضمنة المقاومة للحرارة، ضع بعناية دهناً زيتياً سائلاً غير لاصق بالتساوي على كل لوح طهي. تأكد من أن الدهن السائل يصل إلى قيعان الأخاديد في كل لوح.
7. أغلق نظام الوجبات الخفيفة واتركه يسخن لمدة 30 دقيقة.
 - سينطلق صوت صافرات، وستعرض شاشة LED إعداد المؤقت الحالي.
 - استمر في السماح للوحدة بالتسخين لمدة 30 دقيقة كاملة لتتبيل الألواح.
8. افتح نظام الوجبات الخفيفة، ووزع العجينة على لوح الطهي السفلي. سيتم تحديد كمية العجينة حسب نوعها ونمط ألواح الطهي المثبتة.
9. أغلق نظام الوجبات الخفيفة، واضغط على الزر [⏻] لبدء تشغيل المؤقت.
10. عند اكتمال الطهي، ستنتقل عدة رنات وستومض شاشة LED بأصفار.
 - المس الزر [⏻] لإعادة ضبط المؤقت.
11. افتح نظام الوجبات الخفيفة بعناية وأخرج المنتج الغذائي فوراً باستخدام ماسكة أو أداة مطبخ أخرى مناسبة.
12. تخلص من المنتج الغذائي.
 - سيتمصن المنتج الغذائي المخبوز بعد بدء التشغيل الدهن السائل الزائد مما يجهز نظام الوجبات الخفيفة للطهي.

ملاحظة مهمة

قم بتنفيذ إجراءات "بدء التشغيل" كاملة في كل مرة يتم فيها تشغيل نظام الوجبات الخفيفة. بعد وضع التوابل على ألواح الطهي والتخلص من أول منتج غذائي مخبوز بمثابة خطوتين مهمتين لضمان منتج عالي الجودة والتشغيل من دون حدوث التصاق وسهولة التنظيف.

13. واصل طهي المنتج الغذائي.

• إذا بدأ المنتج في الالتصاق بالواح الطهي، فقم برش لوح الطهي العلوي والسفلي بالقليل من الرذاذ الزيتي لتحرير الطعام. استمر في رش اللوحين فيما بين المنتجات حسب الحاجة.

طهي فطائر الوافل

1. تأكد من اكتمال إجراء "بدء التشغيل".
2. افتح نظام الوجبات الخفيفة، ووزع عجينة الوافل على لوح الطهي السفلي. سيتم تحديد كمية العجينة حسب نوعها وحجم ألواح الطهي.
3. أغلق نظام الوجبات الخفيفة، واضغط على الزر [⏻] لبدء تشغيل المؤقت.
4. عند اكتمال دورة الطهي، ستنتقل عدة رنات وستومض شاشة LED بأصفار.
 - المس الزر [⏻] لإعادة ضبط المؤقت.

نصائح للطهي

استخدم النصائح التالية للحصول على الأداء الأمثل لنظام الوجبات الخفيفة.

- اترك دائماً وقتاً لتعديل درجة الحرارة عند التغيير بين درجات الحرارة المحددة.
- ستكون هناك حاجة لبعض التجارب على إعدادات الوقت ودرجة الحرارة لمزيج أو عجين معينين.
- نظراً لأن الطعام على اتصال مباشر بأسطح ألواح الطهي معظم وقت الطهي، يوصى بدرجات حرارة أقل قليلاً من درجات حرارة الطهي العادي في الفرن. من النقاط الجيدة للبدء درجة 170 مئوية (340 درجة فهرنهايت).
- احرص على تثبيط ألواح الطهي التي ليست من مادة التيفلون بشكل مناسب قبل الاستخدام (راجع إجراء "بدء التشغيل" في هذا القسم).
- قم دائماً بتنظيف ألواح الطهي جيداً بصابون معتدل وماء بعد كل استخدام.
- نظام الوجبات الخفيفة قادر على طهي معظم أنواع الخلطات والعجائن التي عادة ما يتم طهيها في فرن عادي-هذا يشمل: عجائن الخبز والبيتزا، والعجائن المغلفة (الكرواسون)، والعديد من عجائن الخبز (باستثناء عجينة فيلو)، وخلطات كعك متعددة.
- تجنب وضع إضافات مثل رقائق الشوكولاتة في الخليط الرطب. ملاصقة ألواح الطهي عندما تنغمس في الخليط سيؤدي إلى الإصابات بحرق. يمكن استخدام هذه الأنواع من المكونات كحشو للعجين عندما تصبح العجينة متماسكة تماماً حول الحشو.
- يمكن أن يستغرق طهي أصابع الخبز باستخدام عجينة الخبز / البيتزا على ألواح طهي الكعك الطولي مدة تصل إلى ثماني دقائق.
- تستغرق عجينة الكرواسون والمعجنات المنتفخة عموماً من أربع إلى ست دقائق. قد تستفيد أنواع العجين عالية الدسم (مثل عجينة الكرواسون) من استخدام درجة حرارة أقل للطهي (160 درجة مئوية [320 درجة فهرنهايت]).
- اترك جميع المنتجات لتبرد لبضع دقائق قبل التقديم. قد تكون المحتويات ساخنة للغاية وتحت ضغط من البخار الناتج داخلها أثناء دورة الطهي.
- أثناء برمجة الأزرار مسبق الإعداد، يُسمح بضبط طاقة لوح الطهي العلوي لتقليل نسبة طاقة لوح الطهي العلوي. يسمح التصميم بهذا من أجل المنتجات الغذائية حيث يكون اللون البني مرغوباً على الجانب السفلي.

التغيير بين المقاييسين فهرنهايت والمئوي

1. تأكد أن الوحدة في وضع الاستعداد. ارجع إلى إجراء "إيقاف وضع الاستعداد" في هذا القسم.
2. اضغط مع الاستمرار على الزر [م] لمدة ثلاث ثوانٍ.
- سينطلق صوت صافرة وستعرض شاشة LED إما "F" أو "C" للإشارة إلى وحدة القياس النشطة.

برمجة نظام الوجبات الخفيفة

نظام الوجبات الخفيفة قادر على تخزين 4 دورات طهي مختلفة باستخدام الأزرار مسبق الإعداد (1 2 3 4). تتكون دورة الطهي من ثلاثة إعدادات مختلفة: درجة الحرارة والوقت والطاقة للوح الطهي العلوي. استخدم الإجراء التالي لبرمجة زر مسبق الإعداد.

ملاحظة: أثناء البرمجة، تتغير شاشة LED أثناء الإعدادات الثلاثة كلها. إذا كان كل إعداد لا يحتاج إلى تعديل، فقم بتبديل الإعداد (الإعدادات) الصحيحة دون تغيير القيمة.

ملاحظة: بعد ثماني ثوانٍ من عدم النشاط أثناء البرمجة، ستحفظ الوحدة جميع التغييرات التي تم إجراؤها وتعود إلى إظهار إعداد الوقت الحالي.

1. بينما الوحدة في وضع التشغيل، اضغط باستمرار على زر 1 2 3 4 المطلوب لمدة ثلاث ثوانٍ.
 - ستومض شاشة LED بدرجة الحرارة المحددة الحالية.
 2. اضغط على الزر ▲ أو ▼ لزيادة أو تقليل الإعداد إلى درجة الحرارة المحددة المطلوبة.
 3. اضغط على الزر [م].
 - سيومض الحرفان اللذان يمثلان "الدقائق" على شاشة LED.
 4. اضغط على الزر ▲ أو ▼ لزيادة أو تقليل الإعداد إلى عدد الدقائق المطلوب.
 5. اضغط على الزر [م].
 - سيومض الحرفان اللذان يمثلان "الثواني" على شاشة LED.
 6. اضغط على الزر ▲ أو ▼ لزيادة أو تقليل الإعداد إلى عدد الثواني المطلوب.
 7. اضغط على الزر [م].
 - ستومض نسبة طاقة العنصر العلوي على شاشة LED (مثال = "P: 10"). يشير آخر رقمين إلى النسبة المئوية بالشكل 1-10، أي ما يعادل 10%-100%.
 8. اضغط على الزر ▲ أو ▼ لزيادة الإعداد أو تقليله إلى النسبة المئوية المطلوبة.
- ملاحظة: تسمح نسبة طاقة لوح الطهي العلوي القابلة للتعديل بتعدد الاستخدامات لطهي أنواع معينة من المنتجات الغذائية. ستكون هناك حاجة إلى تجربة هذا الإعداد مع أنواع مختلفة من الخليط / العجين.
9. اضغط على الزر [م].
 - يتم حفظ البرمجة وتصبح كاملة.
 - إذا لم يتم تغيير درجة الحرارة المحددة، فستعرض شاشة LED إعداد الوقت الحالي.
 - إذا تم تغيير درجة الحرارة المحددة، فستعرض شاشة LED إعداد الوقت الحالي، وستبدأ الوحدة في الضبط على درجة الحرارة المحددة الجديدة.
- ملاحظة: ستعمل الوحدة بشكل طبيعي خلال فترة تعديل درجة الحرارة بعد تغيير درجة الحرارة المحددة.

التنظيف اليومي

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

تحذير

قد يؤدي غمر الجهاز بالماء أو نقعها فيه إلى حدوث إصابة خطيرة وتلف في الجهاز وإلغاء ضمان الجهاز.

تنبيه

خطر التعرض للحرق: اترك الوحدة حتى تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.

1. قم بتنفيذ إجراء "إيقاف التشغيل اليومي" المذكور في قسم التشغيل وافصل سلك الطاقة واترك الوحدة لتبرد تمامًا.
 2. اغسل بالفرشاة أو امسح جميع الفتات والزيت وما إلى ذلك من كلا لحي الطهي.
 3. امسح ألواح الطهي بقطعة قماش مبللة غير كاشطة لتنظيفها. امسح بقطعة قماش جافة غير قابلة للكشط للتجفيف.
 4. امسح كل مكونات منطقة المفصلة والمقبض بقطعة قماش مبللة غير كاشطة لتنظيفها. امسح بقطعة قماش جافة غير قابلة للكشط للتجفيف.
 5. امسح جميع الأسطح الخارجية للوحدة بقطعة قماش غير كاشطة مبللة بالماء الدافئ وصابون خفيف. ويمكن إزالة البقع الصعبة باستخدام منظف جيد للفولاذ المقاوم للصدأ. يجب تنظيف المناطق التي يصعب الوصول إليها باستخدام فرشاة صغيرة وصابون معتدل.
 6. امسح الوحدة جيدًا باستخدام قطعة قماش غير كاشطة مبللة بالماء الدافئ فقط.
 7. قم بتجفيف الوحدة باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة وغير كاشطة.
 8. باستخدام فرشاة طهي مقاومة للحرارة، ضع دهناً زيتياً سائلاً غير لاصق بالتساوي على كل لوح طهي. تأكد من أن الدهن السائل يصل إلى قيعان الأحادي في كل لوح.
- ملاحظة: يتوفر ملحوق فرشاة تنظيف لنشر الدهن السائل وتنظيف ألواح الطهي. انظر الخيارات والملحقات للاطلاع على التفاصيل.

عام

تم تصميم نظم الوجبات الخفيفة من إنتاج Hatco لتوفير أقصى حد من المتانة والأداء، مع الحد الأدنى من الصيانة.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- أدر مفتاح الطاقة إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وانزع سلك الطاقة، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف، أو ضبط، أو صيانة.
- يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نقعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها بالماء أو نقعها فيه.
- لا تنظف الوحدة بالبخار ولا تستخدم الماء بصورة زائدة عليها.
- بنية هذه الوحدة "غير مقاومة لنفث الماء". لا تستخدم رشاش نفث الماء لتنظيف هذه الوحدة.
- يجب عدم تنظيف الوحدة عندما تكون موصلة بالطاقة أو ساخنة.
- يجب عدم السماح بسكب السوائل داخل الوحدة.
- يجب صيانة هذه الوحدة بواسطة الموظفين المؤهلين فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق.
- استخدم فقط قطع غيار Hatco الأصلية عند الحاجة إلى الصيانة. سيؤدي عدم استخدام قطع غيار Hatco الأصلية إلى إبطال كل الضمانات وقد يؤدي إلى تعرض مشغلي الجهاز إلى جهد كهربائي خطير، مما قد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق. تم تحديد أن قطع غيار Hatco الأصلية يمكن أن تعمل بصورة آمنة في البيئات التي يتم استخدامها فيها. لا تتمتع بعض قطع الغيار العامة أو المتوفرة في سوق قطع الغيار بالخصائص التي تتيح لها العمل بأمان في أجهزة Hatco.

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

ملاحظة

بالنسبة للأسطح الفولاذية، استخدم المنظفات والأقمشة غير الكاشطة فقط. يمكن أن تتسبب المنظفات وقطع القماش الكاشطة في خدش الطلاء الخارجي للوحدة وإتلاف مظهره وجعله عرضة لتراكم الأوساخ.

لا تستخدم المواد الكيميائية القاسية كالمبيض، أو المنظفات التي تحتوي على المبيض، أو حتى منظفات الأفران لتنظيف الوحدة.

قم بتنظيف الوحدة يوميًا لتجنب حدوث أعطال وللحفاظ على التشغيل الصحي لها.



تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: أدر مفتاح الطاقة إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وانزع سلك الطاقة، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف، أو ضبط، أو صيانة.



تحذير

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

العرض	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
تم "تشغيل" الوحدة، ولكن لا توجد حرارة.	الوحدة في وضع الاستعداد.	اضغط على الزر [ON] لتشغيل الوحدة. سيكون الضوء على الزر باللون الأخضر.
	عنصر (عناصر) التسخين بها عيب.	اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	جهاز التحكم في درجة الحرارة معطل.	ارفع درجة الحرارة المحددة.
الوحدة غير ساخنة بشكل كافٍ.	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	عنصر (عناصر) التسخين بها عيب.	راجع "تشغيل الوحدة" في قسم التشغيل في هذا الدليل.
الوحدة لا تعمل على الإطلاق.	لم يتم تشغيل الوحدة.	قم بتوصيل الوحدة بمصدر فعال للإمداد بالطاقة.
	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	أعد ضبط قاطع الدائرة. إذا استمر تنشيط قاطع الدائرة الكهربائية، فاتصل بوكيل خدمة معتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	تم تنشيط قاطع الدائرة.	اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	جهاز التحكم في درجة الحرارة معطل.	

أكواد الخطأ

قد تظهر أكواد الخطأ التالية على الشاشة الرقمية للإشارة إلى وجود خطأ في حالة تشغيل الوحدة.

E3 = مستشعر درجة الحرارة في مشنت الحرارة يبين زيادة درجة الحرارة. قم بإيقاف تشغيل الوحدة واتركها تبرد. تأكد من عدم سد فتحات التهوية في الوحدة. أعد تشغيل الوحدة. إذا تكرر الخطأ، فاتصل بوكيل خدمة معتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.

E1 = مستشعر درجة الحرارة في لوحة التحكم يبين زيادة درجة الحرارة. قم بإيقاف تشغيل الوحدة واتركها تبرد. تأكد من عدم سد فتحات التهوية في الوحدة. أعد تشغيل الوحدة. إذا تكرر الخطأ، فاتصل بوكيل خدمة معتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.

E2 = مستشعر درجة حرارة لوح الطهي خارج نطاق التشغيل. إذا كانت الدائرة الكهربائية لاستشعار اللوح تشير إلى درجة حرارة أقل من 10 درجات مئوية (50 درجة فهرنهايت) أو أعلى من 260 درجة مئوية (500 درجة فهرنهايت)، فسيتوقف تشغيل الوحدة. قم بإيقاف تشغيل الوحدة واتركها تبرد. أعد تشغيل الوحدة. إذا تكرر الخطأ، فاتصل بوكيل خدمة معتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.

هل لديك أسئلة بخصوص استكشاف الأعطال وإصلاحها؟

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

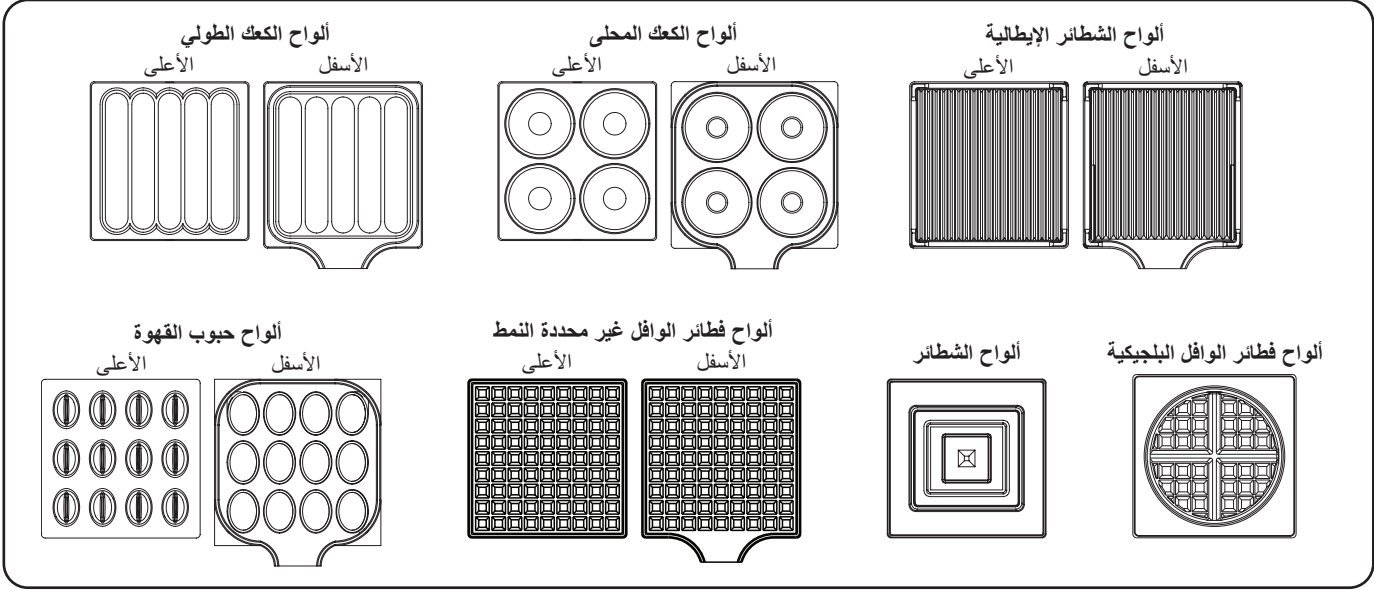
الهاتف: +1-414-671-6350

البريد الإلكتروني: support@hatcocorp.com

ألواح الطهي

تتوفر ألواح الطهي الإضافية كملحقات لعمل مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية المختلفة المخبوزة والمشوية. تشمل هذه الألواح الإضافية:

رقم العنصر	الوصف	رقم العنصر	الوصف
12BEANTF	ألواح طهي حبوب القهوة، 12 حبة، تيفلون	الشطائر الإيطالية	ألواح طهي الشطائر الإيطالية
FREESTYLE	ألواح طهي الوافل غير محدد النمط	4DONUTTF	ألواح طهي الكعك المحلى، 4 كعكات محلاة، تيفلون
RBELGIAN	ألواح طهي فطائر الوافل البلجيكية، دانيرية، 178 مم (7 بوصات)	5SHELKY	ألواح طهي الكعك الطولي، 5 كعكات طويلة
		SANDWICHTF	... ألواح طهي الشطائر، تيفلون



فرشاة تنظيف

تتوفر فرشاة تنظيف مقاومة للحرارة كملحق لسهولة تنظيف ألواح الطهي.

WM-BRUSH.... فرشاة تنظيف

1. ضمان المنتج

تضمن شركة Hatco أن المنتجات التي تصنعها ("المنتجات") خالية من عيوب المواد والصناعة، في ظل الاستخدام العادي والخدمة، لمدة عام واحد (1) من تاريخ الشراء عند التركيب والصيانة وفقاً للتعليمات الكتابية لشركة Hatco أو لمدة 18 شهراً من تاريخ الشحن من Hatco. يجب أن يؤكد المشتري تاريخ شراء المنتج عن طريق تسجيل المنتج مع شركة Hatco أو بطرق أخرى تكون مرضية لشركة Hatco حسب تقديرها وحدها.

تضمن Hatco أن تكون مكونات المنتجات التالية خالية من عيوب المواد والصناعة من تاريخ الشراء (يخضع ذلك للظروف الواردة سابقاً) للمدد والظروف المدرجة أدناه:

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

- عناصر المحمصة المزودة بسير ناقل (مغلقة بالمعدن)
- عناصر تسخين الدرج (مغلقة بالمعدن)
- شرائح وأسطوانات الدرج لتسخين الدرج
- عناصر السخان الشريطي (مغلقة بالمعدن)
- عناصر تسخين الشاشة (تسخين بالهواء ومغلقة بالمعدن)
- عناصر تثبيت الكابينة (تسخين بالهواء ومغلقة بالمعدن)
- عناصر وعاء التسخين - السلسلة HW و HWB (مغلقة بالمعدن)

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

خزانات 3CS و FR

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

خزانات السخان بالمعزز الكهربائي
خزانات السخان بمعزز الغاز

(د) ضمان على قطع الغيار لمدة تسعين (90) يوماً:

قطع الغيار

معلومات الخدمة

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

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

الاتصال بموزع Hatco المحلي

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

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

سيقوم موزع Hatco بما يلي:

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

مشاكل غير متعلقة بالضمان

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

لتحديد مكان أقرب وكالة خدمة:

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

[illegible]

[illegible]

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

تسجيل وحدتك عبر الإنترنت!

انظر قسم "معلومات مهمة للمالك"
للاطلاع على التفاصيل.

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

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

Telephone +1-414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com