

hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

التسجيل عبر الإنترنت!
(انظر الصفحة 13)



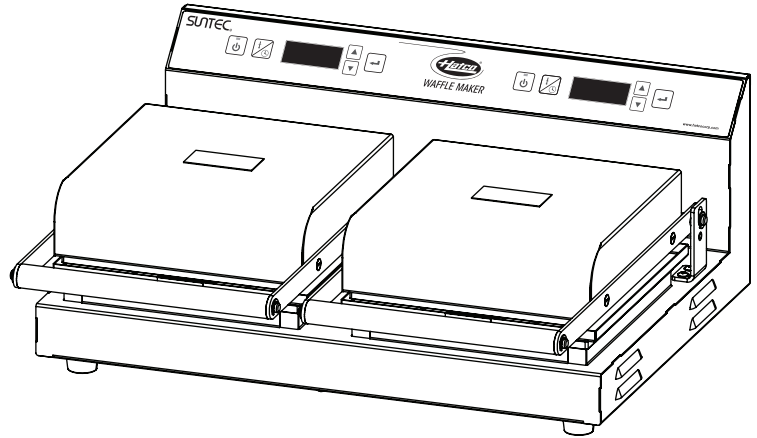
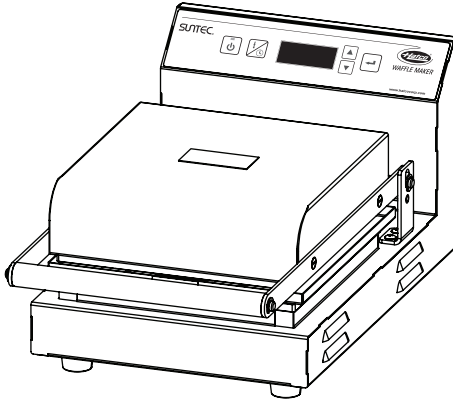
Waffle Makers

صانعات الوافل

RWM and RCTWM 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 13

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

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM 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 Waffle Makers cook continuous, excellent-quality waffles for commercial kitchens, display cooking locations, and buffets. The adjustable time and temperature controls enable operators to cook consistent quality waffles from a variety of different batters. Exclusive heating elements provide exceptional heat distribution throughout the entire cooking plate, ensuring the even cooking of each waffle.

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

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

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



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

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

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

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

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

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

Never leave unit unattended during use.

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

**WARNING****FIRE HAZARD:**

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

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.

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.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

All Models

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

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

RWM-1 and RWM-1B Models

These models are single head waffle makers with either standard or belgian-style round waffle cooking plates and a removable drip tray.

RWM-2 and RWM-2B Models

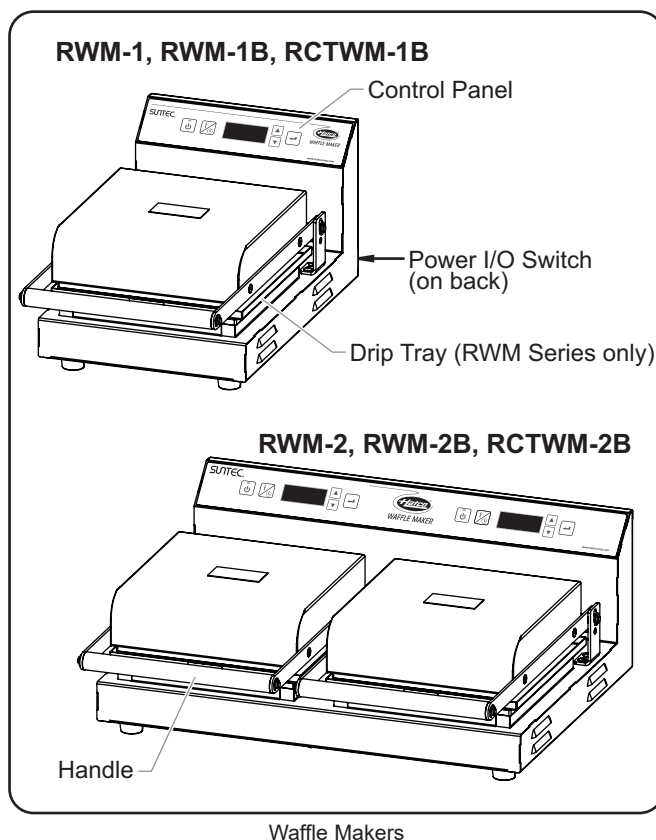
These models are dual head waffle makers with either standard or belgian-style round waffle cooking plates and a removable drip tray.

RCTWM-1B Model

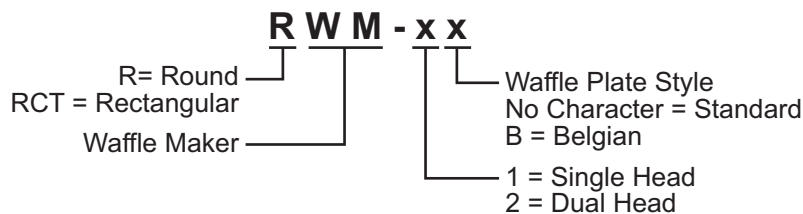
This model is a single head waffle maker with belgian-style, rectangular waffle cooking plates.

RCTWM-2B Model

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



MODEL DESIGNATION



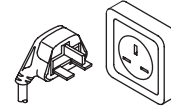
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



BS-1363

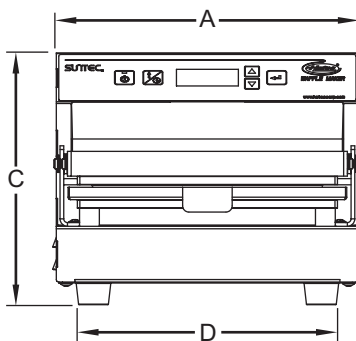
Plug Configurations

Electrical Rating Chart

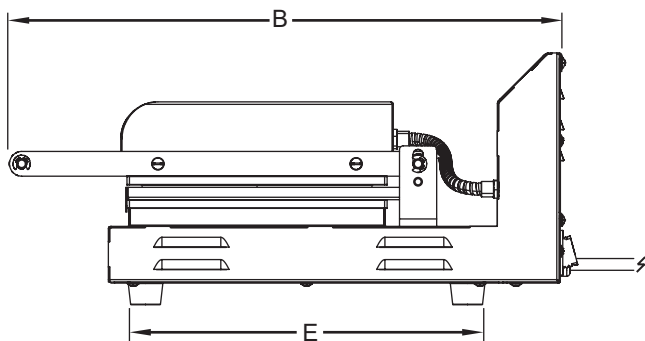
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	220	823	3.7	BS-1363	7 kg (16 lbs.)
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	220	1647	7.5	BS-1363	15 kg (33 lbs.)

Dimensions

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



Front View



Side View

General

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

WARNING

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

FIRE HAZARD:

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

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

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

CAUTION

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

NOTICE

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

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

5. Place the unit in the desired location.

- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 21°C (70°F). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.

General

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

WARNING

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

Control Panel

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

Power I/O Switch

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

LED Display

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



Standby Button

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

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



Time/Temperature Button

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



Arrow Buttons

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

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



Enter Button

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

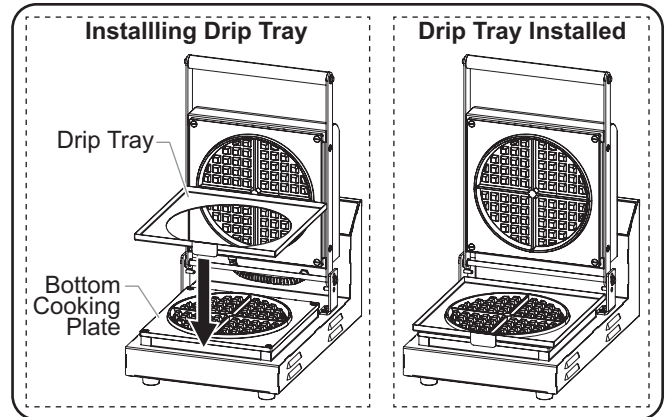
Operating the Unit

Startup

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

NOTE: The unit is preset at the factory to a temperature of 196°C (385°F) and a timer setting of 3:30. The temperature range of the unit is 104°–218°C (220°–425°F). The timer setting range of the unit is 0:10–10:00. Refer to procedures in this section to make adjustments to these settings.

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



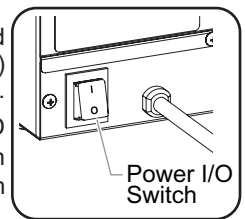
Installing the Drip Tray (RWM-1 shown)

CAUTION

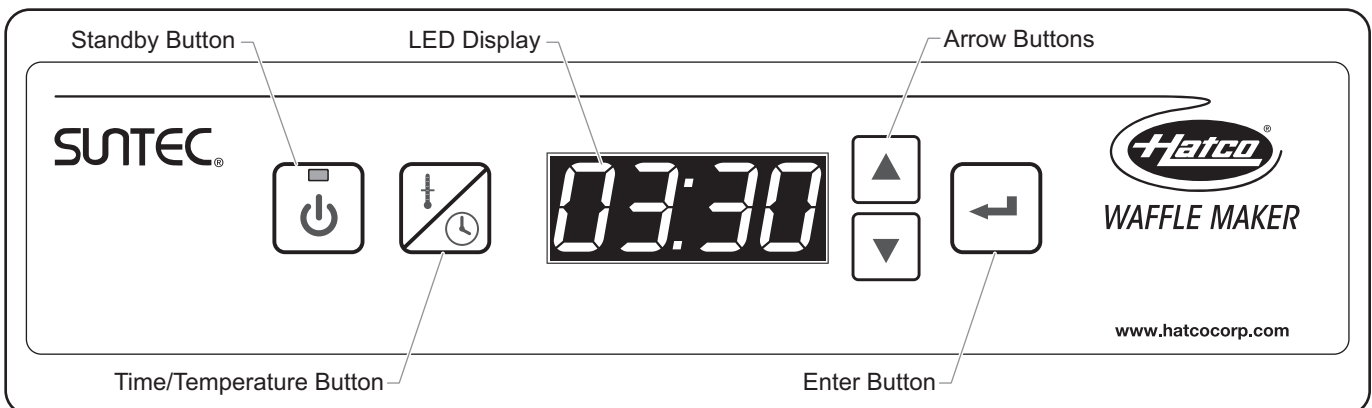
BURN HAZARD:

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

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



continued...



Control Panel

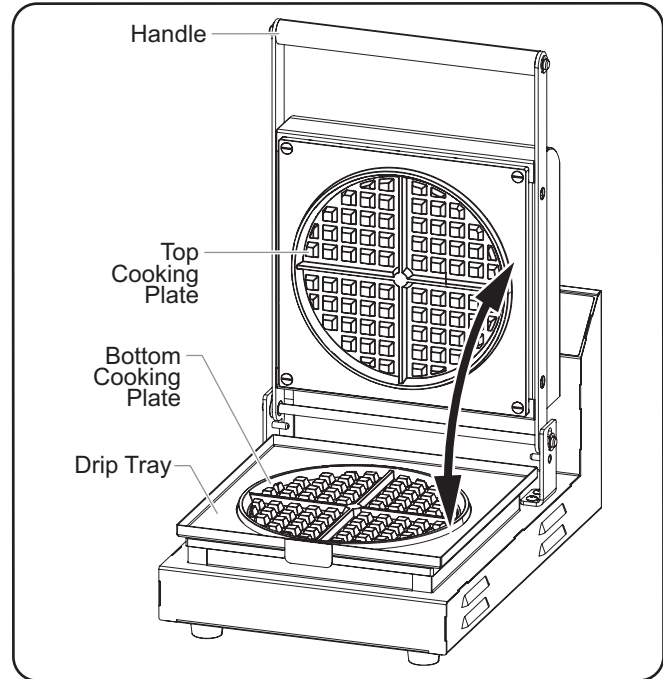
4. Press the  button to turn on the waffle maker (operating mode).
 - The  button will illuminate green, the LED display will show the current temperature of the unit, and preheating will begin.
5. Using the included heat-resistant cooking brush, carefully apply an oil-based, non-stick shortening evenly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

IMPORTANT NOTE

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

Cooking Waffles

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



Waffle Maker in open position (RWM-1 shown)

Standby Shutdown

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

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

Daily Shutdown

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

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

Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

Adjusting the Temperature Setting

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

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

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

Adjusting the Timer Setting

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

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

General

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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

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

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

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 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 A Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at support@hatcocorp.com

18	التشغيل.....
18	عام.....
18	لوحة التحكم.....
18	تشغيل الوحدة.....
20	التغيير بين المقياسين فهرنهايت والمئوي.....
20	تعديل إعداد درجة الحرارة.....
20	تعديل إعداد المؤقت.....
21	الصيانة.....
21	عام.....
21	التنظيف اليومي.....
22	دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها.....
23	الضمان الدولي المحدود.....
23	معلومات الخدمة.....

13	معلومات مهمة للمالك.....
13	مقدمة.....
14	معلومات مهمة للسلامة.....
15	وصف الطراز.....
15	تسمية الطراز.....
16	المواصفات.....
16	أشكال القابس.....
16	مخطط التصنيف الكهربائي.....
16	الأبعاد.....
17	التركيب.....
17	عام.....

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 التسلسلي، والجهد الكهربائي، وتاريخ شراء الجهاز في الفراغات المتوفرة أدناه (يوجد ملصق المواصفات في ظهر الوحدة). يرجى توفير هذه المعلومات عند الاتصال بشركة Hatco للمساعدة في تلقي الخدمة.

رقم الطراز _____
الرقم التسلسلي _____
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

تعمل صانعات الوافل من Hatco على طهي وافل بجودة ممتازة دائمًا للمطابخ التجارية وأماكن عرض الطهي والبوفيهات. تتيح أدوات التحكم في الوقت ودرجة الحرارة القابلة للتعديل للمشغلين إمكانية طهي فطائر وافل بجودة ثابتة من مجموعة متنوعة من المعجنات المختلفة. توفر عناصر التدفئة الحصرية توزيعًا استثنائيًا للحرارة في جميع أنحاء لوح الطهي بأكمله، مما يضمن الطهي المتساوي لكل وافل.

صانعات الوافل 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 لصانعات الوافل. وتوصي شركة Hatco بقراءة كل إرشادات التركيب والتشغيل والسلامة الواردة في هذا الدليل قبل تركيب الوحدة أو تشغيلها.

يتم تحديد 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.



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

تحذير

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 تعرقل فتحات تهوية الهواء على الهيكل الخارجي للوحدة. حيث يمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.

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 الرقم 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 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.

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.

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

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 أبدًا أثناء الاستخدام.

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

جميع الطرز

تتكون صانعات الوافل من Hatco من إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ سهل التنظيف والأواح طهي من الألمنيوم. تتوفر ألواح الطهي للفتائر القياسية أو على النمط البلجيكي. تنتج ألواح الطهي القياسية فتائر وافل يبلغ قطرها 178 مم (7 بوصات) وسُمكها 16 مم (5/8 بوصة). تنتج ألواح الطهي ذات الطراز البلجيكي فتائر الوافل التي يبلغ قطرها 178 مم (7 بوصات) وسُمكها 25 مم (بوصة واحدة).

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

النموذجان RWM-1B و RWM-1

هذان الطرازان عبارة عن صانعات وافل ذات رأس واحدة مع ألواح طهي وافل دائرية قياسية أو على النمط البلجيكي وصينية تنقيط قابلة للفك.

النموذجان RWM-2B و RWM-2

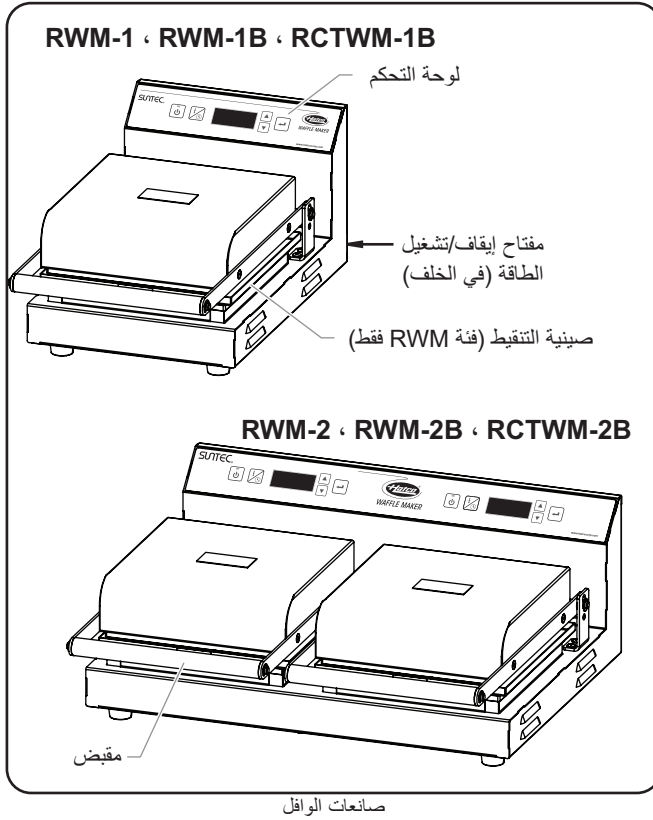
هذان الطرازان عبارة عن صانعات وافل ذات رأس مزدوجة مع ألواح طهي وافل دائرية قياسية أو على النمط البلجيكي وصينية تنقيط قابلة للفك.

النموذج RCTWM-1B

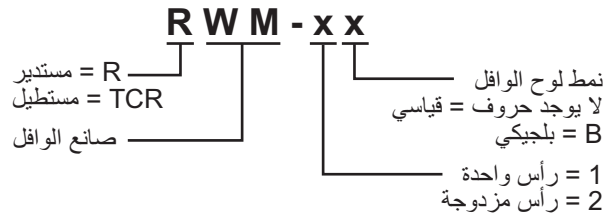
هذا النموذج عبارة عن صانع وافل برأس واحدة مع ألواح طهي وافل مستطيلة على النمط البلجيكي.

النموذج RCTWM-2B

هذا النموذج عبارة عن صانع وافل برأس مزدوجة مع ألواح طهي وافل مستطيلة على النمط البلجيكي.

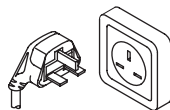


تسمية الطراز



أشكال القابيس

يتم توريد بعض الوحدات من المصنع مع سلك كهربائي وقابيس بها. يتم توريد القوابيس طبقاً للاستعمال.



BS-1363

أشكال القابيس



تحذير

خطر الصدمة الكهربائية: قم بتوصيل الوحدة في مقبس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة ويتميز بقيم صحيحة للفولطية والحجم وشكل القابيس. إذا لم يكن القابيس والمقابس متوافقين، فاتصل بفني كهرباء مؤهل لتحديد وتركيب مقبس كهربائي بفولطية وحجم صحيحين.

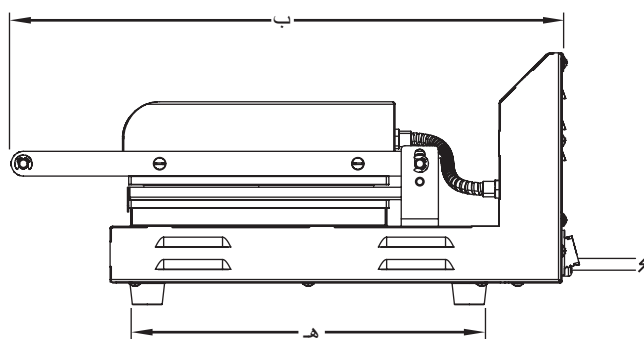
ملاحظة: لا يتم توفير المقبس الكهربائي بواسطة Hatco.

جدول التقييم الكهربائي

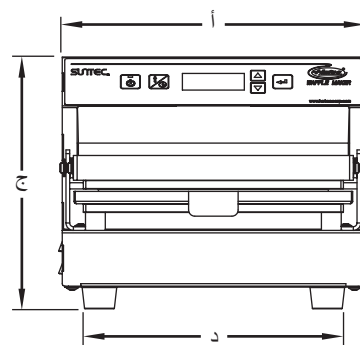
الطراز	الفولطية	وات	أمبير	شكل القابيس	وزن الشحن
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	220	823	3.7	BS-1363	7 كجم (16 رطلاً)
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	220	1646	7.4	BS-1363	15 كجم (33 رطلاً)

الأبعاد

الطراز	العرض (أ)	العمق (ب)	الارتفاع (ج)	مساحة العرض (د)	مساحة العمق (هـ)
RWM-1 RWM-1B RCTWM-1B	244 مم (بوصة 5/8-9)	449 مم (بوصة 11/16-17)	204 مم (بوصة 1/16-8)	209 مم (بوصة 1/4-8)	284 مم (بوصة 3/16-11)
RWM-2 RWM-2B RCTWM-2B	498 مم (بوصة 5/8-19)	449 مم (بوصة 11/16-17)	204 مم (بوصة 1/16-8)	463 مم (بوصة 1/4-18)	284 مم (بوصة 3/16-11)



منظر جانبي



منظر أمامي

⚠ 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 مستوي وقوي بدرجة كافية لحمل وزن الوحدة ومنتجات الطعام.
- تحقق من وضع جميع القواعد في أسفل الوحدة بثبات على سطح طاولة العمل.

عام

يتم شحن صانعات الوافل من Hatco بحالة التجميع وجاهزة للاستخدام. يجب توخي الحذر عند تفريغ كرتونة 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 مم (بوصتين) من الحوائط والمواد القابلة للاشتعال. إذا لم يتم الحفاظ على المسافات الآمنة، فقد يحدث تغير في اللون أو احتراق.
 - لا تعزل فتحات تهوية الهواء على الهيكل الخارجي للوحدة. حيث يمكن أن يحدث احتراق أو خلل في الوحدة.
 - 1. افحص كرتونة الشحن بحثًا 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 كرتونة الشحن. يتم إدراج المكونات المنفصلة التالية مع كل صانع وافل
 - 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 تحسبًا 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

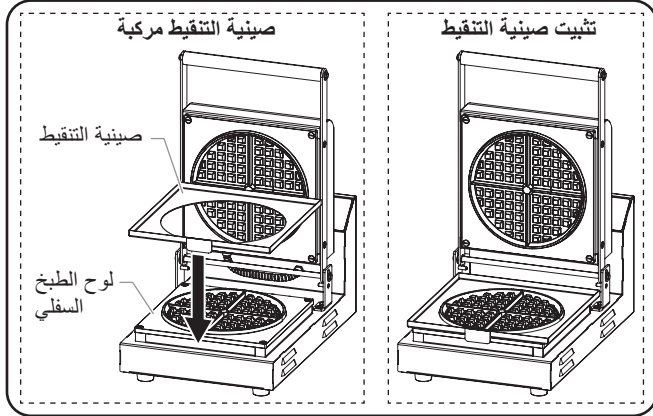
تشغيل الوحدة

بدء التشغيل

1. ركب الوحدة في مقيس كهربائي مؤرض بطريقة صحيحة يشتمل على قيم صحيحة للفولتية والحجم وشكل القابس. انظر قسم "المواصفات" للحصول على تفاصيل.

ملاحظة: تم ضبط الوحدة مسبقاً في المصنع على درجة حرارة 196 درجة مئوية (385 درجة فهرنهايت) وإعداد المؤقت 3:30. تتراوح درجة حرارة الوحدة بين 104 إلى 218 درجة مئوية (220 إلى 425 درجة فهرنهايت). نطاق ضبط المؤقت في الوحدة هو 10:00-0:10. ارجع إلى الإجراءات المذكورة في هذا القسم لإجراء تعديلات على هذه الإعدادات.

2. تأكد من أن صينية التنقيط في موضعها على لوح الطهي السفلي.



تركيب صينية التنقيط (يظهر RWM-1)

تنبيه

خطر التعرض للحرق:

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



3. انقل مفتاح الطاقة I/O الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة إلى الوضع "I" (تشغيل) لتشغيل الطاقة إلى الوحدة.
- سينطلق صوت رنة، وستومض شاشة LED، وسيضيء الضوء الموجود على الزر (I/O) من الأخضر إلى الأحمر.

يتبع...

عام

تم تصميم صانعات الوافل من Hatco لتوفر سهولة التشغيل وتنوع الاستخدام. استخدم ما يلي من معلومات وإجراءات لتشغيل صانع وافل.

تحذير

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

لوحة التحكم

فيما يلي وصف عناصر التحكم المستخدمة لتشغيل صانع وافل. توجد عناصر التحكم على لوحة التحكم وكذلك في الجزء الخلفي 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 بصانع الوافل.

زر الاستعداد

- زر الاستعداد المضاء (I/O) يبدل بين وضع التشغيل ووضع الاستعداد في الوحدة. استخدم وضع الاستعداد لإيقاف تشغيل الوحدة على المدى القصير.
- في وضع الاستعداد، سيكون الضوء أحمر.
 - في وضع التشغيل، سيكون الضوء أخضر.

زر الوقت / درجة الحرارة

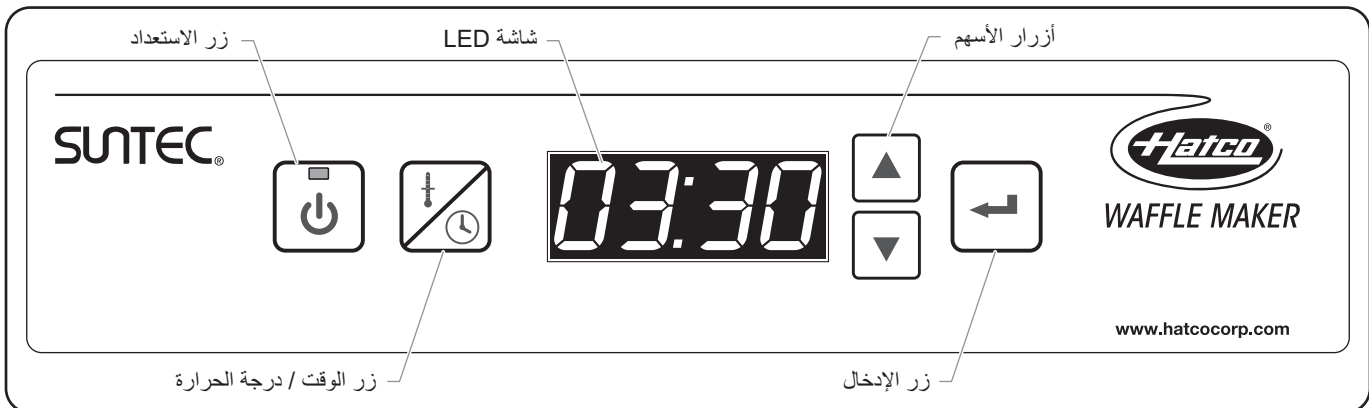
زر الوقت / درجة الحرارة (I/O) يبدل بين درجة الحرارة والوقت على شاشة LED.

أزرار الأسهم

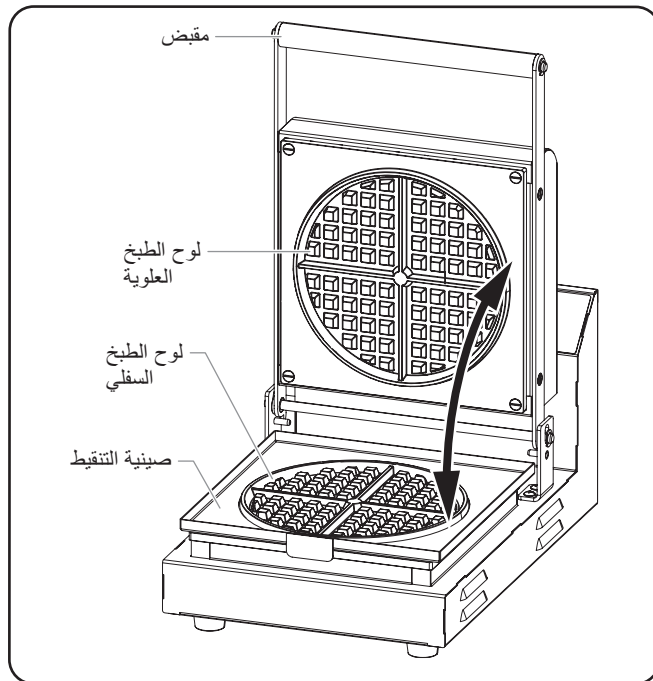
- أزرار الأسهم (I/O) تُستخدم لتغيير إعدادات الوقت ودرجة الحرارة.
- اضغط على الزر (I/O) لزيادة إعداد خاص بالوقت أو درجة الحرارة.
 - اضغط على الزر (I/O) لتقليل إعداد خاص بالوقت أو درجة الحرارة.

زر الإدخال

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



لوحة التحكم



صانع الوافل في الوضع المفتوح (يظهر RWM-1)

إيقاف تشغيل وضع الاستعداد

استخدم إيقاف وضع الاستعداد لوضع صانع الوافل 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 صانع الوافل 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 إجراء "التنظيف اليومي" الوارد في قسم الصيانة بهذا الدليل.

4. اضغط على الزر لتشغيل صانع الوافل (وضع التشغيل).
- سيضيء الزر باللون الأخضر، وستعرض شاشة LED درجة الحرارة الحالية للوحدة وسيبدأ التسخين المسبق.
5. باستخدام فرشاة الطهي المضمنة المقاومة للحرارة، ضع بعناية دهناً زيتياً سائلاً غير لاصق بالتساوي على كل لوح طهي. تأكد من أن الدهن السائل يصل إلى قيعان الأحاديد في كل لوح.
6. أغلق صانع الوافل واترك الوحدة في وضع التسخين لمدة 30 دقيقة.
- عند اكتمال التسخين المسبق (حوالي 10 دقائق)، ستتطلق ثلاث رنات قصيرة وستعرض شاشة LED إعداد المؤقت الحالي. استمر في السماح للوحدة بالتسخين لمدة 30 دقيقة كاملة لتتبيل الألواح.
7. افتح صانع الوافل، وزرع عجينة الوافل على لوح الطهي السفلي. سيتم تحديد كمية العجينة حسب نوعها وحجم ألواح الطهي.
8. أغلق صانع الوافل، واضغط على الزر لبدء تشغيل المؤقت.
9. عند اكتمال الطهي، ستتطلق عدة رنات وستومض شاشة LED بأصفر.
- المس الزر لإعادة ضبط المؤقت.
10. افتح صانع الوافل بعناية وأخرج الوافل فوراً باستخدام ماسكة أو أداة مطبخ أخرى مناسبة.
11. تخلص من الوافل.
- ستمتص فطيرة الوافل الأولى بعد بدء التشغيل الدهن السائل الزائد مما يجعل صانع الوافل للطهي.

ملاحظة مهمة

قم بتنفيذ إجراءات "بدء التشغيل" كاملة في كل مرة يتم فيها تشغيل صانع الوافل. يعد وضع التوابل على ألواح الطهي والتخلص من فطيرة الوافل الأولى بمثابة خطوتين مهمتين لضمان فطائر وافل عالية الجودة والتشغيل من دون حدوث التصاق.

طهي فطائر الوافل

1. تأكد من اكتمال إجراء "بدء التشغيل".
2. افتح صانع الوافل، وانشر عجينة الوافل على لوح الطهي السفلي. سيتم تحديد كمية العجينة حسب نوعها وحجم ألواح الطهي.
3. أغلق صانع الوافل، واضغط على الزر لبدء تشغيل المؤقت.
4. عند اكتمال دورة الطهي، ستتطلق عدة رنات وستومض شاشة LED بأصفر.
- المس الزر لإعادة ضبط المؤقت.
5. افتح صانع الوافل بعناية وأخرج 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 بالألواح الطهي، فقم برش لوح الطهي العلوي والسفلي بالقليل من الرذاذ الزيتي لتحرير الطعام. استمر في رش اللوحين فيما بين فطائر الوافل حسب الحاجة.

التغيير بين المقياسين فهرنهايت والمئوي

1. تأكد أن الوحدة في وضع الاستعداد. ارجع إلى إجراء "إيقاف وضع الاستعداد" في هذا القسم.
2. اضغط مع الاستمرار على الزر  لمدة ثلاث ثوانٍ.
 - سوف تعرض شاشة LED إما "F" أو "C" للإشارة إلى وحدة القياس النشطة.

تعديل إعداد درجة الحرارة

ملاحظة: إذا لم يتم ضغط الأزرار   خلال ثلاث ثوانٍ أثناء البرمجة، فستعود الوحدة إلى إظهار إعداد المؤقت الحالي دون إجراء أي تغييرات.

1. بينما الوحدة في وضع التشغيل، اضغط على الزر .
 - ستعرض شاشة LED درجة الحرارة المحددة الحالية.
2. اضغط على الزر  أو  لزيادة أو تقليل الإعداد إلى درجة الحرارة المحددة المطلوبة.
3. بعد ثماني ثوانٍ من عدم النشاط:
 - ستقبل الوحدة الإعداد الجديد.
 - ستتغير شاشة LED لتعرض درجة الحرارة الحالية للوحدة بينما تعمل على التعديل إلى درجة الحرارة المحددة الجديدة.
4. عند اكتمال ضبط درجة الحرارة، ستعرض شاشة LED إعداد المؤقت الحالي.

ملاحظة: ستعمل الوحدة بشكل طبيعي خلال فترة تعديل درجة الحرارة بعد تغيير درجة الحرارة المحددة.

تعديل إعداد المؤقت

ملاحظة: إذا لم يتم ضغط الأزرار   خلال ثلاث ثوانٍ أثناء البرمجة، فستعود الوحدة إلى إظهار إعداد المؤقت الحالي دون إجراء أي تغييرات.

1. بينما الوحدة في وضع التشغيل، اضغط على الزر  مرتين.
 - سيومض الحرفان اللذان يمثلان "الدقائق" على شاشة LED.
2. اضغط على الزر  أو  لزيادة أو تقليل الإعداد إلى عدد الدقائق المطلوب.
3. اضغط على الزر .
 - سيومض الحرفان اللذان يمثلان "الثواني" على شاشة LED.
4. اضغط على الزر  أو  لزيادة أو تقليل الإعداد إلى عدد الثواني المطلوب.
5. بعد ثماني ثوانٍ من عدم النشاط:
 - ستقبل الوحدة الإعداد الجديد.
 - ستتغير شاشة LED لتعرض إعداد المؤقت الحالي الجديد.

عام

تم تصميم صانعات الوافل من إنتاج Hatco لتوفير أقصى حد من المئانة والأداء، مع الحد الأدنى من الصيانة.

التنظيف اليومي

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

تحذير

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

تنبيه

خطر التعرّض 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 و اترك الوحدة لتبرد تمامًا.
2. اغسل بالفرشاة أو امسح جميع الفتات والزيت وما إلى ذلك من كلا لוחي الطهي.
3. بالنسبة لفئة RWM، قم بإخراج صينية التفتيط وإفراغها وتنظيفها.
 - أ. اغسل الصينية بالماء الدافئ ومنظف معتدل. اشطفه بالماء.
 - ب. اترك الصينية لتجف في الهواء أو جففها بقطعة قماش ناعمة.
4. امسح ألواح الطهي بقطعة قماش مبللة غير كاشطة لتنظيفها. امسح بقطعة قماش جافة غير قابلة للكشط للتجفيف.
5. امسح كل مكونات منطقة المفصلة والمقبض بقطعة قماش مبللة غير كاشطة لتنظيفها. امسح بقطعة قماش جافة غير قابلة للكشط للتجفيف.
6. 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.
7. امسح الوحدة جيدًا باستخدام قطعة قماش غير كاشطة مبللة بالماء الدافئ فقط.
8. قم بتجفيف الوحدة باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة وغير كاشطة.
9. باستخدام فرشاة طهي مقاومة للحرارة، ضع دهناً زيتياً سائلاً غير لاصق بالتساوي على كل لوح طهي. تأكد من أن الدهن السائل يصل إلى قيعان الأخاديد في كل لوح.
10. بالنسبة لفئة RWM، أعد تثبيت صينية التفتيط.

تحذير

خطر الصدمة الكهربائية:

- أدر مفتاح الطاقة إلى وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وانزع سلك الطاقة، و اترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف، أو ضبط، أو صيانة.
 - يجب عدم غمر الوحدة في الماء أو نفعها فيه. فالوحدة ليست مقاومة للماء. لا تشغل الوحدة إذا تم غمرها بالماء أو نفعها فيه.
 - لا تنظف الوحدة بالخيار 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 التعرّض 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 التعرّض 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 الرقم 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

يجب صيانة هذا الجهاز بواسطة الموظف المؤهل فقط. قد تؤدي الصيانة بواسطة موظف غير مؤهل إلى التعرض لصدمة كهربائية أو حرق.



تحذير

أدر مفتاح الطاقة إلى وضع إيقاف التشغيل، وأوقف تشغيل الطاقة من قاطع الدائرة الكهربائية، واترك الوحدة لكي تبرد قبل تنفيذ أي عمليات تنظيف أو ضبط أو صيانة.

العرض	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
تم "تشغيل" الوحدة، ولكن لا توجد حرارة.	الوحدة في وضع الاستعداد.	اضغط على الزر  لتشغيل صانع الوافل. 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.	ارفع درجة الحرارة المحددة.
	عنصر (عناصر) التسخين بها عيب.	اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
الوحدة لا تعمل على الإطلاق.	لم يتم تشغيل الوحدة.	راجع "تشغيل الوحدة" في قسم التشغيل في هذا الدليل.
	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	وصِل الوحدة بمصدر صحيح للإمداد بالطاقة.
	تم تنشيط قاطع الدائرة.	أعد ضبط قاطع الدائرة. إذا استمر تنشيط قاطع الدائرة الكهربائية، فاتصل بوكيل خدمة معتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.
	جهاز التحكم في درجة الحرارة معطل.	اتصل بوكيل الخدمة المعتمد أو بشركة Hatco للحصول على المساعدة.

هل لديك أسئلة بخصوص استكشاف الأعطال وإصلاحها؟

إذا استمرّ ظهور عقبات 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

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 الشائبة (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

2. قيود على الإصلاحات والأضرار

سيتم تقييد مسؤولية Hatco والإصلاح الحصري للمشتري الوارد هنا على استبدال قطع الغيار أو المنتج فقط باستخدام، حسب اختيار Hatco، قطع غيار جديدة أو مجددة أو منتج جديد أو مجدد بواسطة Hatco، أو وكالة خدمة معتمدة من Hatco لما يتعلق بأي مطالبات تتم ضمن فترة الضمان المعمول بها المشار إليها أعلاه. وتحتفظ Hatco بالحق في قبول أو رفض المطالبات المماثلة بصورة كلية أو جزئية. وفي سياق الضمان المحدود، تعني كلمة "المجدد/المجددة" قطعة الغيار أو المنتج الذي تمت إعادته إلى مواصفاته الأصلية بواسطة Hatco أو وكالة الخدمة المعتمدة من Hatco. ولن تقبل Hatco إعادة أي منتج قبل الحصول على موافقة كتابية سابقة من Hatco، ويجب أن تتم عمليات الإرجاع المعتمدة هذه على نفقة المشتري وحده. لن تتحمل Hatco المسؤولية، في أي حال من الأحوال، تجاه الأضرار التبعية أو العرضية، وذلك يشمل على سبيل المثال لا الحصر، تكلفة العمل أو خسارة الربح نتيجة استخدام أو عدم القدرة على استخدام المنتجات أو نتيجة تضمين المنتجات في منتجات أو بضائع أخرى أو كونها تشكل جزءاً منها.

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

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