



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

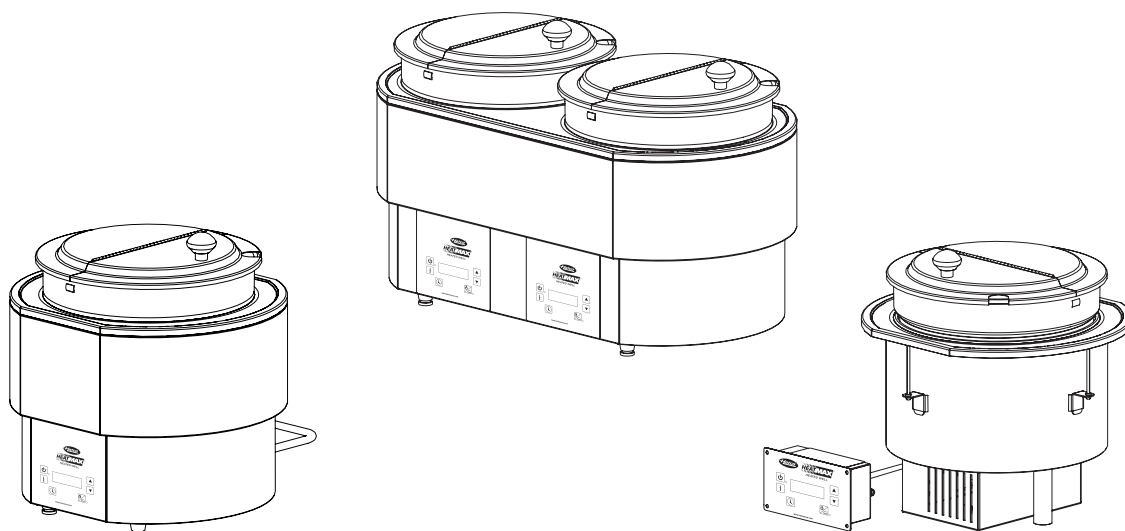
HEATMAX

Round Heated Wells

RHW2 Series

Installation and Operating Manual

For CE and Non-CE Models



Baños María redondos Series RHW2 ES Manual de Instalación y Operación P 13 Regístrate en línea!	Puits chauffants ronds Séries RHW2 Manuel d'installation et d'utilisation FR P 25 S'inscrire en ligne!
Runde Warmhaltebecken Serien RHW2 DE Installations- und Bedienungshandbuch P 37 Registrieren Sie sich online!	Pozzetto circolare riscaldato Serie RHW2 Manuale per l'installazione e l'uso IT P 49 Registratevi online!
Ronde warmhoudbakken Modelreeksen RHW2 NL Handleiding voor Installatie en Bediening P 61 Registreer online!	

CONTENTS



Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General	8
Important Safety Information	3	Control Panel	8
Model Description	4	Operating the Unit	9
Model Designation	5	Changing the Holding Temperature	9
Specifications	5	Changing the Timer Settings	9
Plug Configurations	5	Maintenance	10
Electrical Rating Chart	5	General	10
Dimensions	6	Daily Cleaning	10
Installation	7	Options and Accessories	10
General	7	Troubleshooting Guide	11
Installing a Built-In Model	7	Service Information	11
Installing the Remote Mounted Control Box	8	International Limited Warranty	12

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

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

INTRODUCTION

Hatco HEATMAX Round Heated Wells are specially designed to cook or hold a wide variety of foods including soups, curry, gravies and a variety of toppings. Products for cooking or holding are placed in a pot which is heated or warmed by a heating plate. The heating element temperature is monitored by an electronic controller for optimum results. Heat is evenly distributed throughout the unit to hold foods at desired temperatures and the insulated stainless steel design provides easy maintenance and durable performance.

Hatco HEATMAX Round Heated Wells are quality built to meet the demands of foodservice operations and provide years of trouble-free performance. The heating elements are guaranteed against breakage and burnout for 1 year.

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for HEATMAX Round Heated Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the heated wells.

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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



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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

WARNING

FIRE HAZARD:

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

Make sure food product has been heated to the proper foodsafe temperature before placing in the unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

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

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.

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

CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Hot water in unit may cause scalding injury. Allow unit to cool before draining or cleaning.

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

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

CAUTION

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

NOTICE

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6") clearance from unit (not to exceed 1420 mm [56"]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

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

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

NOTICE

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 100°C (212°F).

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 lay unit on the side with the control panel. Damage to the unit could occur.

Do not operate unit without food product/water in well. Damage to unit could occur.

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.

MODEL DESCRIPTION

All Models

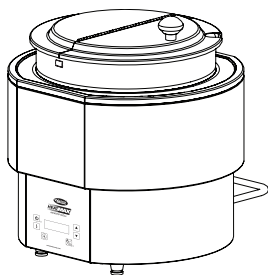
All HEATMAX Round Heated Wells are reliable and versatile. In addition to keeping food hot for serving, the unit can be used for steaming food when equipped with an optional adapter kit.

NOTE: Do not operate unit without food product/water in well. Damage to unit could occur.

Model RHW2-1

Model RHW2-1 is equipped with a single heating element for holding food hot or cooking soups or sauces. It is supplied with a specially-designed, stainless steel 10 liter (11 qt) round pot and hinged lid.

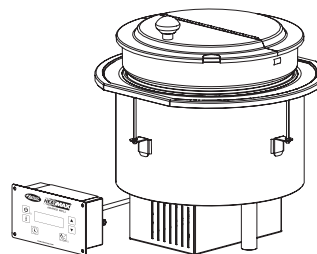
NOTE: Actual pan capacity: 6-1/4 qt (6 liter) for boiling application or 8-1/2 quarts (8 liter) for warming application.



Model RHW2-1

Model RHW2-1B

Model RHW2-1B is equipped the same as the RHW2-1 but is a built-in model equipped with a remote mounted control panel.

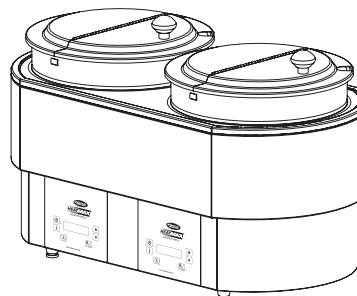


Model RHW2-1B

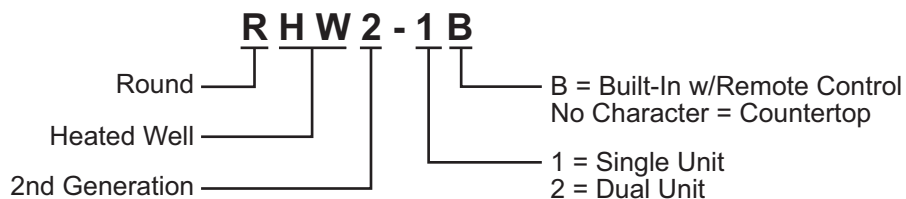
Model RHW2-2

Model RHW2-2 is equipped with two individually controlled heating elements for holding food or cooking soups or sauces. It is supplied with two specially-designed, stainless steel 10 liter (11 qt) round pots and hinged lids.

NOTE: Actual pan capacity: 6-1/4 qt (6 liter) for boiling application or 8-1/2 quarts (8 liter) for warming application.



Model RHW2-2



SPECIFICATIONS

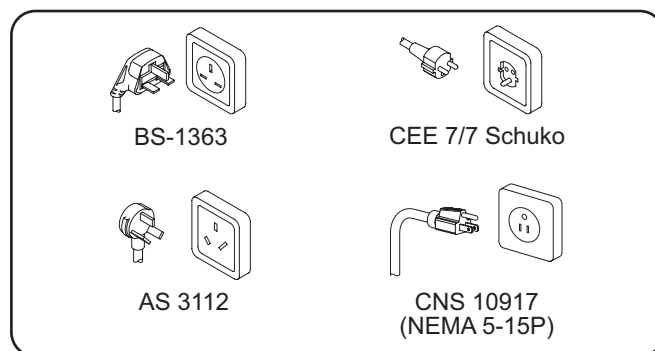
Plug Configurations

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 the proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the back of countertop units and the bottom of built-in units. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

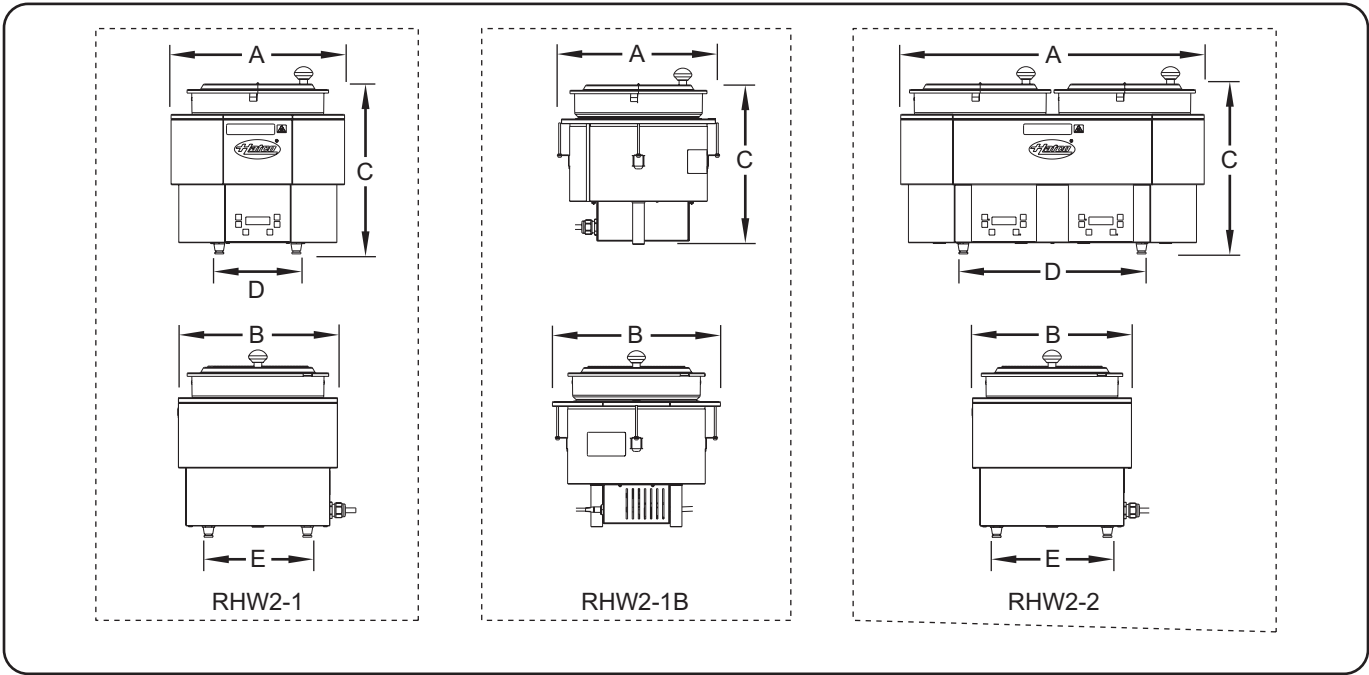
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Phase	Watts	Amps	Plug Configurations	Shipping Weight
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



General

HEATMAX Round Heated Wells are shipped from the factory with most components assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.

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

⚠ CAUTION

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

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

NOTICE

Do not lay unit on the side with the control panel. Damage to the unit could occur.

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

1. Remove the unit from the carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit and any accessories.
3. If the unit is a countertop model, 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, air conditioning ducts, exterior doors).
 - 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.
4. If the unit is a built-in model, perform the "Installing a Built-In Model" procedure in this section.

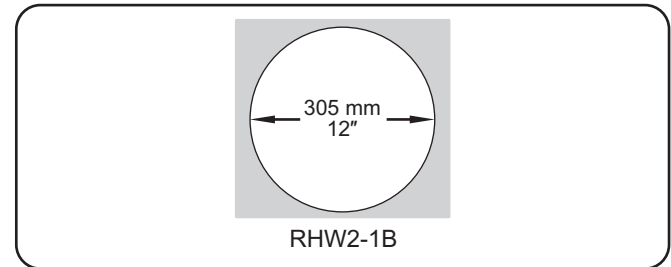
Installing a Built-In Model

Use the following procedure to install a built-in model into a countertop.

NOTICE

Unit is designed and recommended for use in or on metallic countertops. Damage to any countertop material is not covered under the Hatco warranty. For other surfaces, verify with manufacturer that material is suitable for prolonged temperatures up to 100°C (212°F).

1. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed (see below).



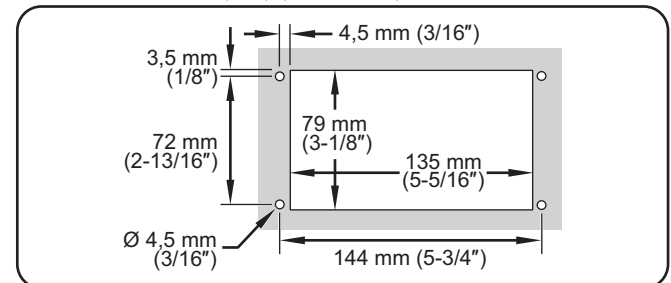
Countertop Cutout Dimensions

NOTICE

Remote mounted control panels must have a minimum 152 mm (6") clearance from unit (not to exceed 1420 mm [56"]). Mounting control panel closer may cause heat damage to electrical system in control panel.

The remote mounted control box should be installed outside of heat zone. Locating the control box inside heat zone will cause the control(s) to overheat, malfunction, and fail.

2. Cut the appropriate opening for the control box in a vertical surface at least 152 mm (6") from the unit, but no more than 2000 mm (78") (see below).



Control Box Cutout and Screw Hole Dimensions

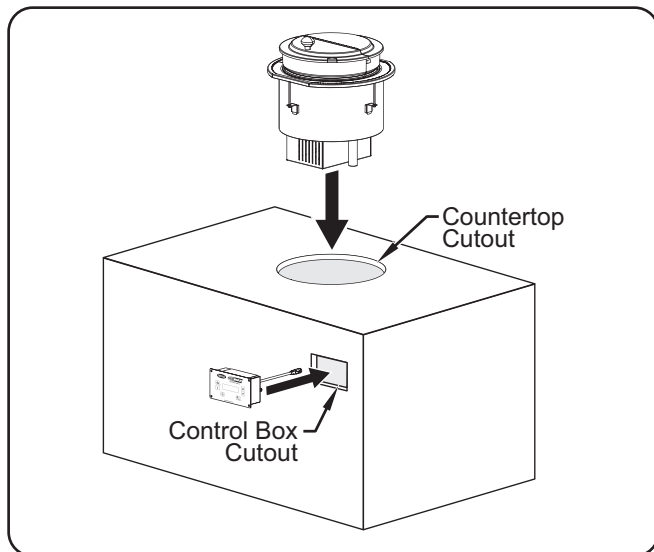
NOTE: Units are equipped with a 2000 mm (78") cable connecting the control box to the unit.

...continued

INSTALLATION

GB

3. Unplug the control box from the bottom of the unit.
4. Guide the electrical cord through the countertop cutout, and then lower the unit into the cutout.

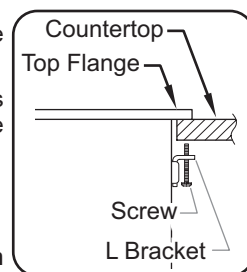


Installing the Unit

5. Assemble the L-brackets to the underside of the unit.
6. Tighten the L-bracket screws until the top flange lies flat on the countertop.

NOTICE

Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.



Installing the Remote Mounted Control Box

1. With the remote control box unplugged from the unit, guide the control box cable into the cutout and position the control box into the cutout opening.
 - Align the holes in the control box with the pre-drilled holes in the mounting surface.
2. Secure the control box to the mounting surface using screws (not supplied).
3. Plug the control box cable into the unit.

NOTE: Units are equipped with a 2000 mm (78") cable connecting the control box to the unit.

OPERATION

General

Use the following procedure to operate HEATMAX Heated Wells.

WARNING

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

NOTICE

Do not operate unit without water in well. Damage to unit could occur.

IMPORTANT NOTE

For proper heat transfer, operate the RHW2 series (Round Heated Wells) with the special pan supplied. This pan has a curved bottom to match the shape of the heating element.

Control Panel

The following are descriptions of the controls used to operate the unit.

Power I/O (on/off) Button w/ LED

The Power I/O Button controls power to the unit. The LED Indicator will illuminate green when the unit is on. The LED Indicator will illuminate red when the unit is off.

Temperature Button

The temperature button allows adjustments of the holding temperature.

Timer Button

The timer button allows adjustments of the timer. The timer can be turned off or set between 1–360 minutes for hold mode or set between 1–120 minutes for heat mode. The display will show the time when the timer is on.



Hold/Heat Button w/ LED

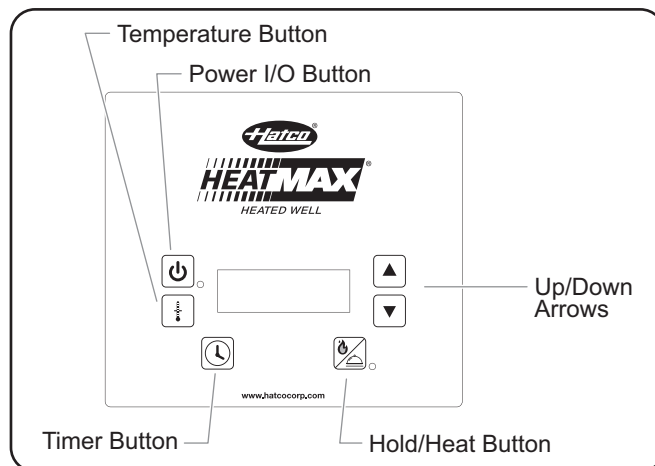
The hold/heat button toggles between hold and heat mode.

- Hold Mode: The LED Indicator will illuminate yellow. The display will show 'XX'C. 'XX' represents the current temperature of the unit.
- Heat Mode: The LED Indicator will illuminate red. The display will show the HT XXC. 'XX' represents the current temperature of the unit.



Up and Down Arrow Buttons

The up and down arrow buttons are used to make changes to the settings.



Control Panel

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.
 - The Power I/O LED indicator will glow red when the unit has power.
2. Fill the well with hot tap water until the water is 32 mm (1-1/4") deep or the appropriate height depending on food pan depth.

NOTE: Do not operate the unit without water in the well. The unit will overheat. The display will show 'Dry' and beep continuously. If this occurs add water.

3. Press the Power I/O button to turn on the unit.
 - The LED indicator will glow green when the unit is on and heating.



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

4. Put the unit into Heat Mode or Hold Mode.
 - Heat Mode will keep the heating elements on to continuously boil the water in the well.
 - Hold Mode will keep the unit at the setpoint temperature.
5. Press and hold the Timer button for three seconds to start the timer.
 - After starting the timer, press the Temperature button to see the temperature.
 - When the timer is done in Heat Mode, the unit will beep six times, and the unit will switch to Hold Mode automatically.
 - When the timer is done in Hold Mode, the unit will continually beep, and the unit will display '0 min'.

NOTE: Refer to "Changing the Timer Settings" in this section to turn the timer off or to make adjustments.

6. Allow the unit to preheat for approximately 30 minutes.

Shutdown

1. Press the Power I/O button to turn off the unit. The LED indicator will glow red when the unit is off.
2. Perform the "Daily Cleaning" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

Changing the Holding Temperature

Use the following procedure to change the holding temperature.

1. Press the and hold the Temperature button.
2. Use the up and down arrows to select the desired holding temperature between 40–95°C (104–203°F).

NOTE: The default setting is 95°C (203°F).

3. Press the Temperature button or wait six seconds to confirm the temperature.

Changing the Timer Settings

Use the following procedure to change the timer settings. The timer can be turned off or set between 1–360 minutes for hold mode, or set between 1–120 minutes for heat mode. The display will show the time when the timer is on.

1. Press and hold the Timer button for three seconds to toggle between one of the following options.
 - XXXMIN: The timer is on and can be set between 1–360 minutes in hold mode, or between 1–120 minutes in heat mode.
 - OFFMIN: The timer will be off and not shown on the display.
2. Using the up and down arrows, choose a time between 1–360 minutes in hold mode, or between 1–120 minutes in heat mode.
3. Press the Timer button or wait six seconds to confirm the desired time.
 - When the timer is done in Heat Mode, the unit will beep six times, and the unit will switch to Hold Mode automatically.
 - When the timer is done in Hold Mode, the unit will continually beep, and the unit will display '0 min'. Press the Timer button to stop timer.

General

HEATMAX Round Heated Wells are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

FIRE HAZARD: Do not use harsh chemicals such as bleach (or cleaners containing bleach), oven cleaners, or flammable cleaning solutions to clean this unit.

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

Daily Cleaning

To preserve the bright finish of the unit it is recommended that the exterior surfaces be cleaned daily.

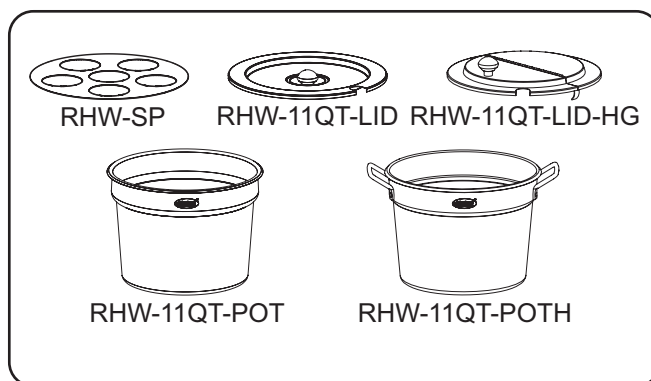
NOTICE

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

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove food pans and any accessories for proper cleaning in a dishwasher or wash sink.
3. Wipe down all metal surfaces using a soft, damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good non-abrasive cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
4. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

OPTIONS AND ACCESSORIES

- RHW-SP 6-Basket Round Steam Plate
- RHW-11QT-LID-HG 10 liter (11 qt.) round hinged lid with plastic knob
- RHW-11QT-LID 10 liter (11 qt.) round lid with plastic knob
- RHW-11QT-POT 10 liter (11 qt.) round pan —
221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8"H)
- RHW-11QT-POTH 10 liter (11 qt.) round pan w/ handle —
221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8"H)



RHW2 Accessories

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Food well not hot enough.	Temperature setting too low.	Change to a higher temperature setting.
	Heating element not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. Low supply voltage will cause improper heating.
Food well too hot.	Temperature setting too high.	Change to a lower temperature setting.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Voltage supplied is incorrect.	Verify correct voltage is supplied to unit. High supply voltage will cause unit to overheat and may damage the unit.
No heat.	Unit turned off.	Use the Power I/O (on/off) button to turn on unit. Follow procedure in OPERATION section.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element not working.	
	High-limit switch tripped due to low water or scale build up on heating element.	Fill the well with hot tap water until the water is 32 mm (1-1/4") deep or the appropriate height depending on food pan depth. If issue occurs when water is in well, refer to the "Removing Lime and Mineral Deposits" procedure in the MAINTENANCE section. Make sure well is clean and filled to proper level with water. Heavy scale build-up and/or operating unit without water can cause unit to over-heat and high-limit switch to trip.

Error Codes

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

E1 = Temperature board overheating. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

E2 = Temperature probe overheating. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: +1-414-671-6350 e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

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

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

Contact Local Hatco Dealer

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

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

The Hatco dealer will do the following:

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency:

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

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

- 3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Información Importante para el Propietario	13	Operación	19
Introducción	13	Generalidades	19
Información Importante de Seguridad	14	Panel de control	19
Denominación del Modelo	15	Funcionamiento de la unidad	20
Descripción del Modelo	16	Cambio de la temperatura de mantenimiento	20
Especificaciones	16	Cambio de la configuración del temporizador	20
Configuraciones del Enchufe	16	Mantenimiento	21
Cuadro de Clasificación Eléctrica	17	Generalidades	21
Dimensiones	17	Limpieza diaria	21
Instalación	18	Opciones y accesorios	21
Generalidades	18	Guía de Resolución de Problemas	22
Instalación de los Modelos Empotrados	18	Información del Servicio de Garantía	23
Instalación de la caja de control remoto	19	Garantía Internacional Limitada	24

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

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

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

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

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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



Desecho correcto de este producto

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

INTRODUCCIÓN

Hatco **HEATMAX** Los Baños María redondos están especialmente diseñados para cocinar o contener una gran variedad de alimentos, incluidas sopas, curry, salsas y diversas coberturas. Los productos para cocinar o contener alimentos se colocan en una olla que se calienta o se entibia con una placa de calentamiento. Un controlador electrónico supervisa la temperatura del elemento de calentamiento para lograr resultados óptimos. El calor se distribuye de manera uniforme a lo largo de la unidad para mantener los alimentos a la temperatura deseada, y el diseño aislado de acero inoxidable permite un mantenimiento sencillo y un desempeño duradero. Hatco **HEATMAX** Los Baños María redondos tienen un diseño de alta calidad para satisfacer las demandas de las operaciones de servicio de alimentación y ofrecer años de funcionamiento sin problemas. Los elementos calentadores tienen garantía contra roturas y quemaduras por 1 año.

HEATMAX Los Baños María redondos son productos que pasaron por investigaciones y pruebas de campo exhaustivas. Los materiales utilizados se seleccionaron por su máxima durabilidad, apariencia atractiva y rendimiento óptimo. Cada unidad se inspecciona y prueba minuciosamente antes de salir al mercado.

En este manual se proporcionan las instrucciones de instalación, seguridad y operación para los **HEATMAX** Baños María redondos. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, uso y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar o usar una unidad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

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



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Si el enchufe y la toma de corriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale la toma de corriente del voltaje y el tamaño adecuados.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- La unidad no es a prueba de intemperie. Coloque la unidad en interiores donde la temperatura del aire ambiente sea de un mínimo de 21°C (70°F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No use la unidad para derretir o conservar hielo. Esto puede producir condensación, y así generar un peligro eléctrico y ocasionar lesiones corporales o daños a la unidad. La garantía no cubre los daños ocasionados por la condensación.

⚠ ADVERTENCIA

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

RIESGO DE INCENDIO:

- Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.
- No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

Asegúrese de que el producto alimenticio se haya calentado a la temperatura adecuada para su inocuidad antes de colocarlo en la unidad. Si no calienta el producto alimenticio a la temperatura adecuada, se podrían originar riesgos graves para la salud. Esta unidad es para almacenar solo productos alimenticios calentados previamente.

Hatco Corporation no es responsable de la temperatura real de consumo del producto alimenticio. Es responsabilidad del usuario asegurar que el producto alimenticio se almacene y sirva a una temperatura segura.

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- El agua caliente de esta unidad puede provocar quemaduras. Deje que la unidad se enfríe antes de vaciarla o limpiarla.

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

Cuando la unidad contenga alimentos, no la mueva ni la cambie de posición. Apague la unidad, saque los alimentos y deje enfriar la unidad completamente antes de moverla o de proceder a su limpieza.

El aceite empleado en la fabricación de la unidad está homologado y puede generar humo durante un periodo de hasta 30 minutos durante el encendido inicial. El humo sólo aparecerá durante el encendido inicial. No introduzca alimentos en la unidad hasta que el humo se haya disipado.

AVISO

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

AVISO

No coloque la unidad sobre el lado del panel de control o podrían producirse daños en la unidad.

No coloque la unidad en una zona en la que haya excesivo movimiento de aire alrededor de ella. Evite zonas que puedan ser propensas a la circulación de aire o a corrientes de aire activas (es decir, cerca de ventiladores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores).

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 1.420 mm (56") de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

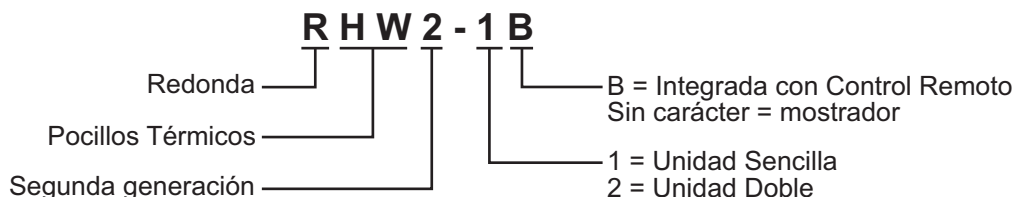
No sitúe esta unidad en zonas con temperaturas demasiado elevadas o en las que haya grasa procedente de aparatos como parrillas o freidoras. Las temperaturas demasiado elevadas pueden dañar la unidad.

La unidad está diseñada para ser usada en o sobre mesadas metálicas y se recomienda respetar esas indicaciones de diseño. La garantía de Hatco no cubrirá ningún daño ocasionado en materiales de las mesadas. Para otras superficies, consulte al fabricante para saber qué material es adecuado para temperaturas sostenidas de hasta 100°C (212°F).

No apriete con excesiva fuerza los tornillos de fijación de las unidades empotradas, ya que podría dañar la unidad y/o la encimera.

No opere la unidad sin alimentos o agua en el cajón térmico. Podrían producirse daños en la unidad.

DENOMINACIÓN DEL MODELO



Todos los Modelos

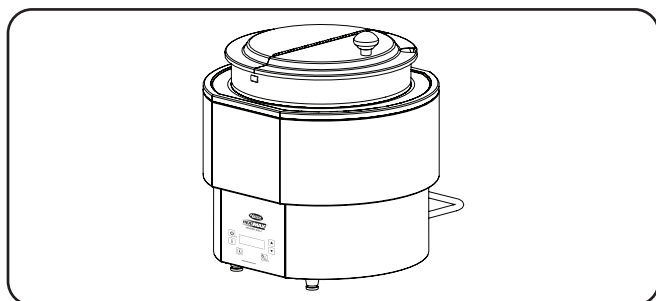
Todos los HEATMAX son confiables y versátiles. Además de mantener los alimentos calientes para servir, la unidad se puede utilizar para cocinar al vapor si está equipada con un kit adaptador opcional.

NOTA: No opere la unidad sin alimentos o agua en el recipiente. Podrían producirse daños en la unidad.

Modelo RHW2-1

El modelo RHW2-1 está equipado con un solo elemento de calentamiento para conservar calientes los alimentos o cocinar sopas o salsas. Se entrega con un recipiente redondo de 10 litros (11 cuartos de galón) y una tapa abatible de acero inoxidable especialmente diseñados.

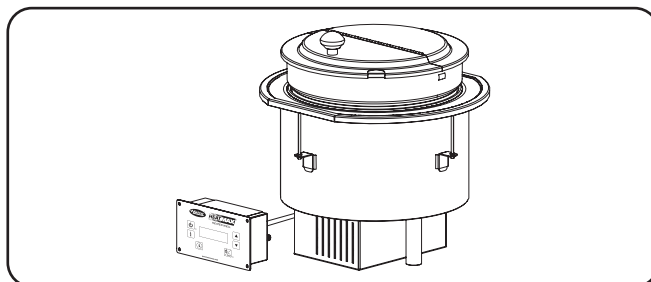
NOTA: Capacidad real del recipiente: 6 litros (6-1/4 cuartos de galón) para la aplicación de ebullición u 8 litros (8-1/2 cuartos de galón) para la aplicación de calentamiento.



Modelo RHW2-1

Modelo RHW2-1B

El modelo RHW2-1B está equipado de la misma manera que el RHW2-1, pero es un modelo integrado con un panel de control remoto instalado.

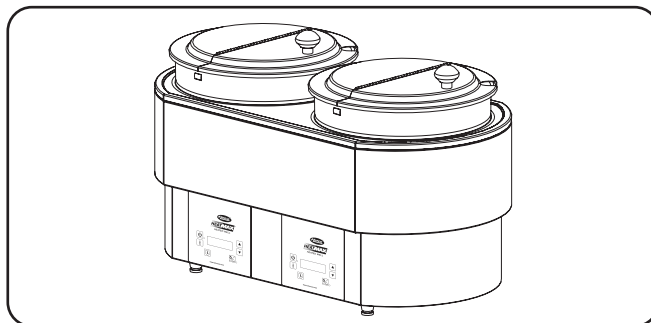


Modelo RHW2-1B

Modelo RHW2-2

El modelo RHW2-2 está equipado con dos elementos de calentamiento controlados individualmente para conservar alimentos o cocinar sopas o salsas. Se entrega con dos recipientes redondos de 10 litros (11 cuartos de galón) y tapas abatibles de acero inoxidable especialmente diseñados.

NOTA: Capacidad real del recipiente: 6 litros (6-1/4 cuartos de galón) para la aplicación de ebullición u 8 litros (8-1/2 cuartos de galón) para la aplicación de calentamiento.



Modelo RHW2-2

ESPECIFICACIONES

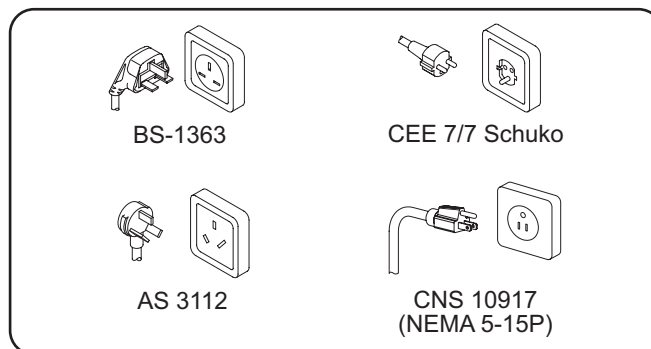
Configuraciones del Enchufe

Algunas unidades se proporcionan de fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalado.

⚠ ADVERTENCIA

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

NOTA: Etiqueta de especificaciones ubicada en la parte trasera de las unidades de mostrador y en la parte inferior de las unidades empotradas. Para comprobar el número de serie y la información relativa a la electricidad de este aparato, consulte la etiqueta.



Configuraciones del Enchufe

NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

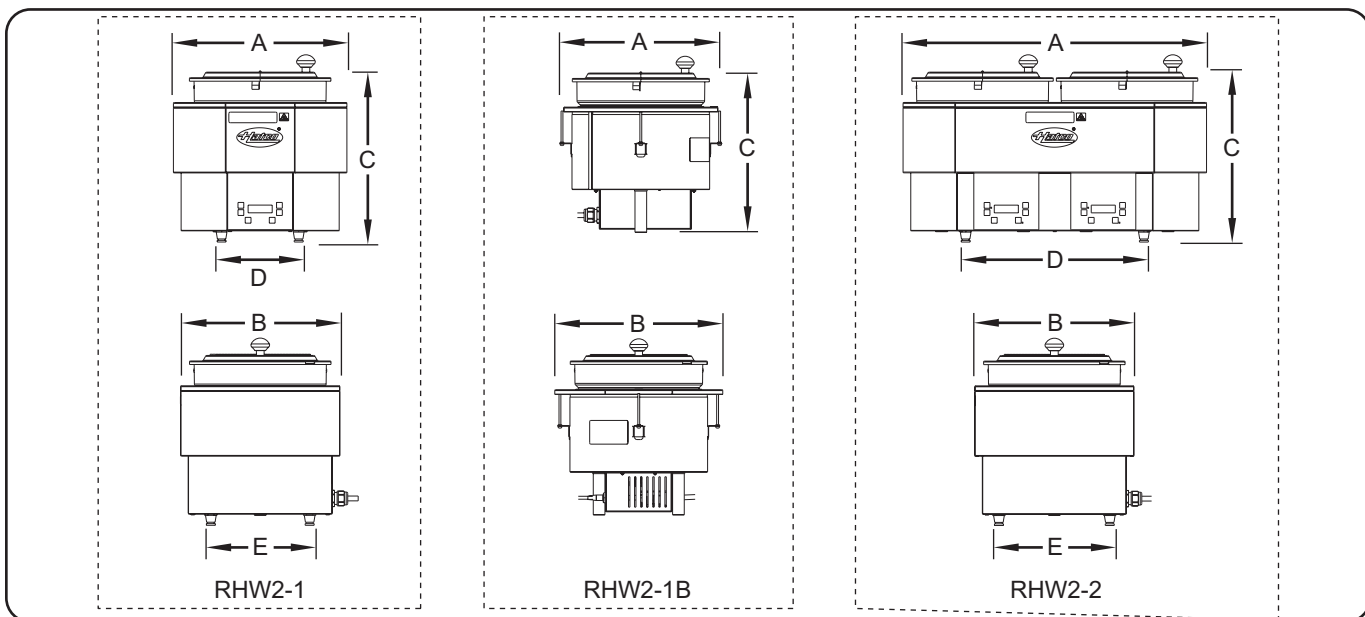
Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Hercios	Fase	Vatios	Amperios	Configuraciones del Enchufe	Peso de Envío
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

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

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



Generalidades

HEATMAX se envían de fábrica con la mayoría de los componentes ensamblados y listos para usar. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to unit and the components enclosed.

⚠ ADVERTENCIA

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

RIESGO DE INCENDIO: Coloque la unidad a un mínimo de 25 mm de paredes y materiales que sean combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras, podría provocarse combustión o decoloración.

⚠ ATENCIÓN

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

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

AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

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

1. Retire la unidad de la caja.
2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.

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

3. Si la unidad es un modelo de mesada, colóquela en el lugar deseado.
 - Coloque la unidad en una zona donde la temperatura ambiente del aire sea constante y de un mínimo de 21°C (70°F). Evite zonas que puedan ser propensas a la circulación de aire o a corrientes de aire activas (es decir, cerca de ventiladores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores).
 - Asegúrese de que la unidad esté a la altura adecuada de la mesada en un lugar apropiado para su uso.
 - Asegúrese de que la mesada esté nivelada y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad y del producto alimenticio.
 - Asegúrese de que todas las patas de la parte inferior de la unidad estén bien colocadas en la mesada.
4. Si la unidad es un modelo integrado, consulte el procedimiento «Instalación de modelos integrados» en esta sección.

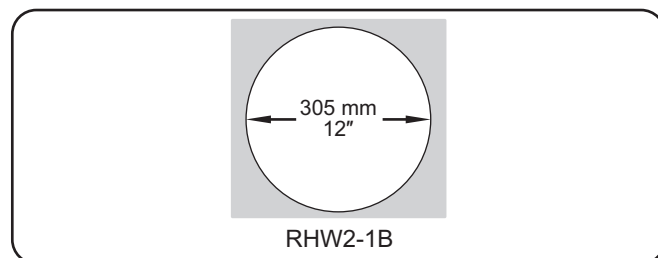
Instalación de los Modelos Empotrados

Utilice los siguientes procedimientos para instalar un modelo empotrado en un mostrador.

AVISO

La unidad está diseñada para su uso en mesadas metálicas o sobre ellas, y se recomienda respetar esas indicaciones de diseño. La garantía de Hatco no cubrirá ningún daño ocasionado en materiales de las mesadas. Para otras superficies, consulte al fabricante para saber qué material es adecuado para temperaturas sostenidas de hasta 100°C (212°F).

1. Corte la abertura adecuada en la mesada para la unidad que se va a instalar (ver abajo).



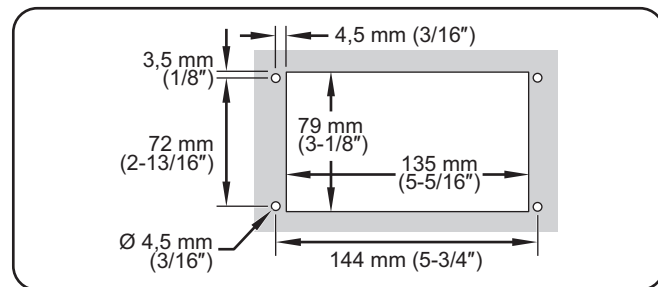
Dimensiones de corte de la mesada

AVISO

El panel de control externo debe colocarse a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 1.420 mm (56") de la unidad. Si no respeta la distancia mínima, podría provocar un sobrecalentamiento del sistema eléctrico del panel de control.

La caja que contiene el panel de control debe quedar instalada fuera de la zona de emisión de calor. Si instala la caja del panel de control dentro de la zona de emisión de calor, los mandos podrían sobrecalentarse, funcionar de forma incorrecta o dejar de funcionar.

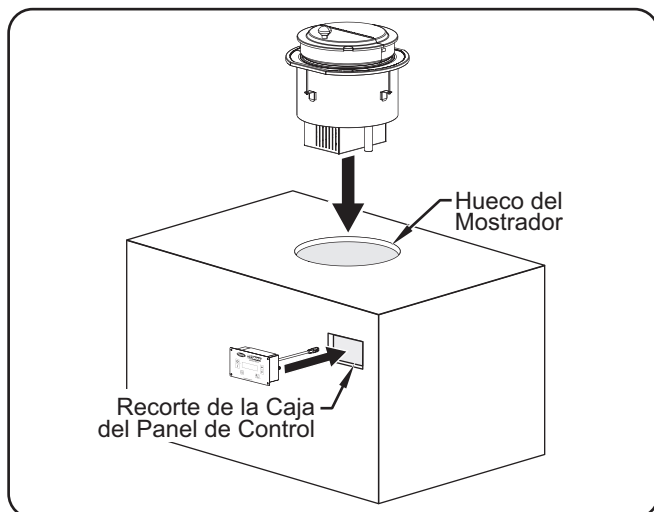
2. Para instalar la caja del panel de control, practique el orificio correspondiente sobre una superficie vertical a una distancia mínima de 152 mm (6") y a una distancia máxima de 2.000 mm (78") de la unidad (dimensiones especificadas en la figura que se muestra a continuación).



Corte de la caja de control y dimensiones de los orificios de los tornillos

NOTA: Las unidades están equipadas con un cable de 2000 mm (78") que conecta la caja de control a la unidad.

3. Quite la caja de control de la parte inferior de la unidad.
4. Guíe el cable eléctrico a través del corte de la mesada y baje la unidad dentro del corte.



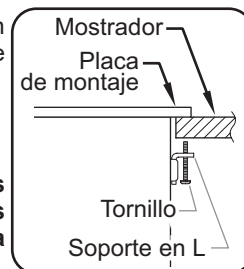
Instalación de la Unidad

5. Monte los soportes en L en la parte inferior de la unidad.

6. Ajuste los tornillos del soporte en L hasta que la placa de montaje quede plana sobre el mostrador.

AVISO

No apriete con excesiva fuerza los tornillos de fijación de las unidades empotradas, ya que podría dañar la unidad y/o la encimera.

**Instalación de la caja de control remoto**

1. Con la caja de control remoto desenchufada de la unidad, guíe el cable de la caja de control hacia la abertura y coloque la caja de control en el hueco de la abertura.
 - Alinee los orificios de la caja de control con los orificios previamente perforados en la superficie de montaje.
2. Fije la caja de control a la superficie de montaje con tornillos (no proporcionados).
3. Enchufe el cable de la caja de control en la unidad.

NOTA: Las unidades están equipadas con un cable de 2000 mm (78") que conecta la caja de control a la unidad.

OPERACIÓN

Generalidades

Utilice el siguiente procedimiento para operar los HEATMAX Heated Wells.

ADVERTENCIA

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

AVISO

No opere la unidad sin alimentos o agua en el cajón térmico. Podrían producirse daños en la unidad.

NOTA IMPORTANTE

Para una transferencia de calor adecuada, utilice la serie RHW2 (Baños María redondos) con el recipiente especial suministrado. Este recipiente tiene un fondo curvo para que coincida con la forma del elemento de calentamiento.

Panel de control

A continuación encontrará descripciones de los controles que se utilizan para operar la unidad.

**Botón de encendido/apagado (on/off) con led**

El botón de encendido/apagado controla la alimentación de la unidad. El indicador led se iluminará en verde cuando la unidad esté encendida. El indicador led se iluminará en rojo cuando la unidad esté apagada.

**Botón de temperatura**

El botón de temperatura permite ajustar la temperatura constante.

**Botón de temporizador**

El botón de temporizador permite ajustar el temporizador. El temporizador se puede apagar o configurar entre 1-360 minutos para el modo Mantener o configurar entre 1-120 minutos para el modo Calentar. En la pantalla, se mostrará la hora en la que se activa el temporizador.

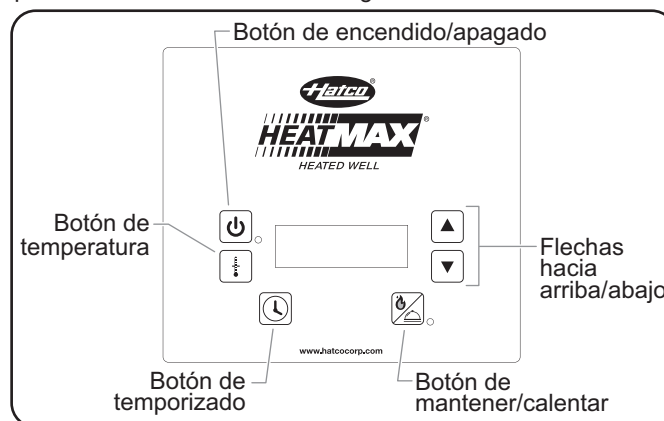
**Botón de mantener/calentar con led**

El botón de mantener/calentar alterna entre el modo de mantener y calentar.

- Modo Mantener: El indicador LED se iluminará en amarillo. En la pantalla, se mostrará 'XX°C'. 'XX' representa la temperatura actual de la unidad.
- Modo Calentar: El indicador LED se iluminará en rojo. En la pantalla, se mostrará el HT XXC. 'XX' representa la temperatura actual de la unidad.

**Botones de flecha hacia arriba y hacia abajo**

Los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo se utilizan para realizar cambios en la configuración.



Panel de Control

Funcionamiento de la unidad

Encendido

1. Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte la sección ESPECIFICACIONES para obtener información detallada.
 - El indicador led de encendido/apagado se iluminará en rojo cuando la unidad esté apagada.
2. Llene el recipiente con agua caliente hasta que la profundidad del agua sea de 32 mm (1-1/4") o hasta la altura adecuada en función de la profundidad del recipiente para alimentos.

NOTA: No utilice la unidad sin agua en el contenedor. La unidad se sobrecalentará. En la pantalla, se mostrará la leyenda «Seco» (Dry) y se escuchará un pitido continuo. Si esto ocurre, agregue agua.

3. Presione el botón de encendido/apagado para encender la unidad.
 - El indicador led se iluminará en verde cuando la unidad esté encendida y calentándose.



ATENCIÓN

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

4. Coloque la unidad en modo calentar o modo mantener.
 - El modo calentar mantendrá encendidos los elementos calentadores para hervir continuamente el agua en el contenedor.
 - El modo mantener conservará la unidad a la temperatura del punto de ajuste.
5. Mantenga presionado el botón de temporizador durante tres segundos para iniciarlo.
 - Después de iniciar el temporizador, presione el botón de temporizador para ver el tiempo restante.
 - Cuando el temporizador termine, la unidad emitirá un pitido seis veces y cambiará automáticamente al modo mantener.
 - Cuando el temporizador termine en el modo Mantener, la unidad emitirá un pitido continuo y se mostrará la leyenda «0 min».

NOTA: Consulte «Cambio de la configuración del temporizador» en esta sección para apagar el temporizador o realizar ajustes.

6. Deje que la unidad se caliente previamente durante unos 30 minutos.

Apagado

1. Presione el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. El indicador led se encenderá en rojo cuando la unidad esté apagada.
2. Realice el procedimiento de "Limpieza diaria" de la sección MANTENIMIENTO de este manual.

Cambio de la temperatura de mantenimiento

Realice el siguiente procedimiento para cambiar la temperatura de mantenimiento.

1. Mantenga presionado el botón de temperatura.
2. Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer la temperatura constante deseada. 40–95°C (104–203°F).

NOTA: El ajuste predeterminado es de 95°C (203°F).

3. Presione el botón de menú o espere seis segundos para seleccionar la temperatura.

Cambio de la configuración del temporizador

Realice el siguiente procedimiento para cambiar la configuración del temporizador. El temporizador se puede apagar o configurar entre 1-360 minutos para el modo Mantener o configurar entre 1-120 minutos para el modo Calentar. En la pantalla, se mostrará la hora en la que se activa el temporizador.

1. Mantenga presionado el botón de temporizador durante tres segundos para alternar entre una de las siguientes opciones.
 - XXXMIN: El temporizador está encendido y se puede configurar entre 1-360 minutos en el modo Mantener o entre 1-120 minutos en el modo Calentar.
 - OFFMIN: El temporizador estará apagado y no se mostrará en la pantalla.
2. Con las flechas hacia arriba y hacia abajo, elija un tiempo entre 1-360 minutos en el modo Mantener o entre 1-120 minutos en el modo Calentar.
3. Presione el botón de temporizador o espere seis segundos para confirmar el tiempo deseado.
 - Cuando el temporizador termine en el modo Calentar, la unidad emitirá un pitido seis veces y cambiará automáticamente al modo Mantener.
 - Cuando el temporizador termine en el modo Mantener, la unidad emitirá un pitido continuo y se mostrará la leyenda «0 min». Presione el botón de temporizador para detenerlo.

Generalidades

LOS HEATMAX Heated Wells están diseñados para ofrecer durabilidad y desempeño máximos con un mantenimiento mínimo.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

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

RIESGO DE INCENDIO: No utilice productos químicos agresivos tales como lejía (o productos de limpieza que contengan lejía), limpiahornos o soluciones de limpieza inflamables para limpiar esta unidad.

⚠ ADVERTENCIA

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

Limpieza diaria

Se recomienda que la unidad se limpie diariamente para preservar el acabado de la unidad así como para mantener su rendimiento.

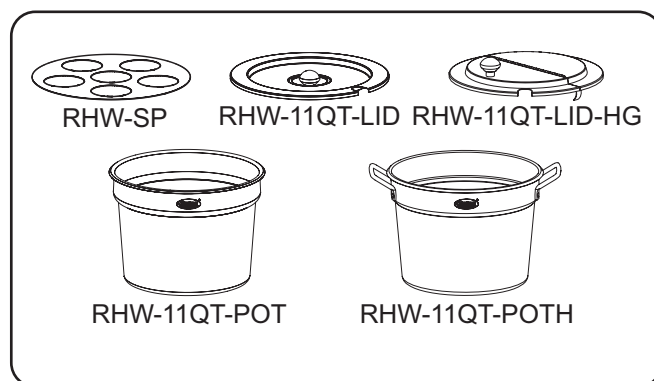
AVISO

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

1. Apague la unidad, desconéctela de la fuente alimentación y espere hasta que la unidad se haya enfriado.
2. Para una correcta limpieza de la unidad en el lavaplatos o en el fregadero, saque las bandejas de alimentos y cualquier accesorio.
3. Limpie todas las superficies de metal utilizando un paño húmedo. Puede eliminar las manchas difíciles con un limpiador no abrasivo. Puede limpiar las zonas de difícil acceso con un pequeño cepillo y jabón neutro.
4. Seque toda la unidad con un paño seco no abrasivo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

RHW-SP	Plancha de vapor redonda para 6 canastos
RHW-11QT-LID-HG	Tapa redonda abatible de 10 litros (11 cuartos de galón) con perilla de plástico
RHW-11QT-LID	Tapa redonda de 10 litros (11 cuartos de galón) con perilla de plástico
RHW-11QT-POT	Recipiente redondo de 10 litros (11 cuartos de galón) — 221 x 203 mm (8-11/16" de diámetro x 8" de alto)
RHW-11QT-POTH	Recipiente redondo de 10 litros (11 cuartos de galón) con manija — 221 x 203 mm (8-11/16" de diámetro x 8" de alto)



Accesorios de RHW2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: APAGUE el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con el disyuntor y permita que la unidad se enfríe antes de realizar limpieza, ajustes o mantenimiento sobre el producto.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
Unidad no suficientemente caliente.	Temperatura base de punto de ajuste demasiado baja.	Cambie a un ajuste de temperatura más alto.
	La resistencia no funciona.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Regulador electrónico de temperatura defectuoso.	
	El voltaje de la fuente de alimentación no es el adecuado.	Compruebe que la fuente de alimentación de la unidad es del voltaje adecuado. Un voltaje demasiado bajo puede provocar un mal funcionamiento de las resistencias.
Unidad demasiado caliente.	Temperatura base de punto de ajuste demasiado alta.	Cambie a un ajuste de temperatura más bajo.
	Control de temperatura no funciona correctamente.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Tensión suministrada es incorrecta.	Compruebe que la fuente de alimentación de la unidad es del voltaje adecuado. Un voltaje demasiado elevado puede provocar un recalentamiento de la unidad y dañarla.
La unidad no calienta.	La unidad está apagada.	Utilice el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) para encender la unidad. Siga el procedimiento descrito en la sección "OPERACIÓN" de este manual.
	El interruptor general del cuadro de suministro eléctrico se ha desconectado.	Vuelva a conectar el interruptor general. Si el interruptor general vuelve a desconectarse, póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado o con Hatco para solicitar asistencia.
	Controlador de temperatura digital defectuoso.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	Elemento de calentamiento de base fundido.	
	El interruptor de alto límite se activó debido al bajo nivel de agua o a la acumulación de sarro en el elemento de calentamiento.	Llene el recipiente con agua caliente hasta que la profundidad del agua sea de 32 mm (1-1/4") o hasta la altura adecuada en función de la profundidad del recipiente para alimentos. Si se produce algún problema cuando el agua está en el recipiente, consulte el procedimiento «Remoción de la cal y los depósitos minerales» en la sección MANTENIMIENTO. Asegúrese de que el recipiente esté limpio y lleno de agua hasta el nivel correcto. La acumulación severa de sarro o el funcionamiento de la unidad sin agua puede hacer que la unidad se sobrecaliente y que se active el interruptor de límite alto.

Códigos de errores

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

E1 = Sobrecalentamiento de la placa de temperatura. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.

E2 = Sobrecalentamiento de la sonda de temperatura. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

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

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

Diríjase a su distribuidor local de Hatco

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

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

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

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

Problemas no relacionados con la garantía

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

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

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

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

Garantía de dos (2) años para repuestos:

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

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

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

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

- Repuestos

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

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

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

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	25
Introduction.....	25
Consignes de Sécurité Importantes.....	26
Description du Modèle.....	27
Désignation du Modèle.....	28
Caractéristiques Techniques	28
Configuration des fiches.....	28
Tableau des valeurs nominales électriques	29
Dimensions.....	29
Installation.....	30
Généralités	30
Installation d'un Modèle Encastré	30
Installation du boîtier de commande à distance.....	31

Mode d'emploi	31
Généralités	31
Panneau de commande	31
Fonctionnement de l'appareil	32
Modification de la température de maintien	32
Modification des réglages du minuteur	32
Maintenance.....	33
Généralités	33
Nettoyage quotidien.....	33
Options et accessoires	33
Guide de Dépannage.....	34
Informations de Service.....	35
Garantie Limitée Internationale.....	36

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série (l'étiquette des caractéristiques techniques se situe au dos des appareils à poser et sous les appareils encastrables), le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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



Desecho correcto de este producto

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

INTRODUCTION

Les puits chauffants ronds Hatco HEATMAX sont spécialement conçus pour cuire ou contenir une grande variété d'aliments tels que les soupes, les plats au curry, les sauces et différentes garnitures. Les aliments devant être cuits ou maintenus au chaud sont placés dans un récipient qui est chauffé par une plaque chauffante. Un contrôleur électronique permet de surveiller la température de l'élément chauffant pour des résultats optimaux. La chaleur est répartie uniformément dans l'appareil afin de cuire les aliments ou les maintenir à la température désirée. La conception isolante en acier inoxydable permet un entretien facile ainsi qu'une performance durable.

Les puits chauffants ronds Hatco HEATMAX sont d'une qualité leur permettant de répondre aux exigences du secteur de la restauration et offrent des performances optimales sans incident pendant des années. Les éléments chauffants sont garantis contre le bris et le grillage pendant un an.

HEATMAX sont issus de recherches et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une longévité maximum, une présentation attrayante ainsi qu'une performance optimum. Chaque appareil est entièrement inspecté et testé avant livraison.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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



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

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant la tension, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer la taille et la tension adéquates et installer la prise électrique appropriée.
- Placez l'interrupteur en position OFF (arrêt), débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.
- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/ coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

N'utilisez pas l'appareil pour faire fondre ou conserver de la glace. Le non-respect de cette consigne peut former de la condensation, créer un danger électrique et causer des blessures corporelles et/ou endommager l'appareil. Les dommages causés par la condensation ne sont pas couverts par la garantie.

DANGER D'INCENDIE :

- Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.
- Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer sur l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les produits alimentaires sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que les produits alimentaires sont maintenus et servis à une température appropriée.

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

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

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

ATTENTION

Ne pas déplacer l'appareil quand il contient des aliments. L'éteindre, enlever les aliments et laisser complètement refroidir avant de déplacer ou nettoyer.

DANGER DE BRÛLURE :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- L'eau chaude dans l'appareil pourra causer des brûlures. Laisser refroidir l'appareil avant de le vider ou de le nettoyer.

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

Les huiles de fabrication standard et approuvées pourront fumer pendant 30 minutes après l'allumage initial. C'est un problème temporaire. Utiliser l'appareil à vide jusqu'à dissipation de la fumée.

AVIS

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6") de l'appareil (1 420 mm [56"] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

AVIS

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

N'installez pas l'appareil dans un endroit où la circulation d'air est trop forte. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

L'unité est conçue et recommandée pour fonctionner encastrée ou posée sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifier auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 100°C (212°F).

Ne pas utiliser de force excessive pour serrer les vis sur les modèles encastrés. Risque d'endommagement de l'appareil et/ou du comptoir.

Ne pas faire fonctionner l'unité à vide (sans nourriture ni eau dans le puits). L'unité pourrait être endommagée.

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

DESCRIPTION DU MODÈLE**Tous les modèles**

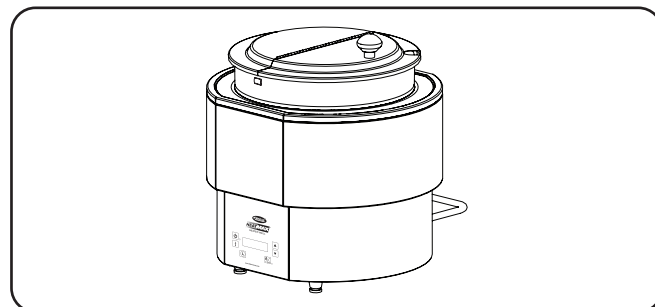
Tous les puits chauffants ronds HEATMAX sont fiables et polyvalents. En plus de maintenir les aliments chauds pour le service, l'appareil peut être utilisé pour cuire les aliments à la vapeur lorsqu'il est équipé d'un kit d'adaptation en option.

NOTA: Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide (sans nourriture ni eau dans le puits). L'appareil pourrait être endommagé.

Modèle RHW2-1

Le modèle RHW2-1 est équipé d'un seul élément chauffant pour maintenir les aliments au chaud ou cuire des soupes ou des sauces. L'appareil est fourni avec un couvercle à charnière et un bac rond de 10 litres (11 qt) en acier inoxydable spécialement conçus pour celui-ci.

NOTA: Capacité maximale du bac : 6 litres (6-1/4 qt) pour application à ébullition ou 8 litres (8-1/2 quarts) pour application de réchauffement.



Modèle RHW2-1

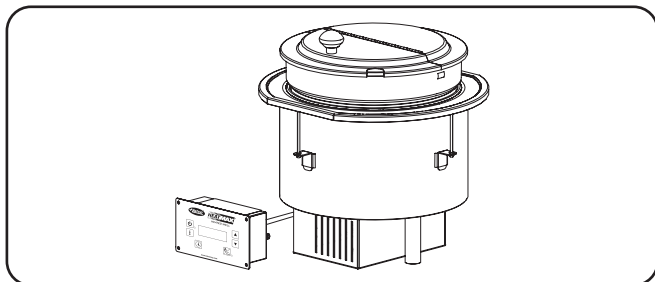
...suite

DESCRIPTION DU MODÈLE

FR

Modèle RHW2-1B

Le modèle RHW2-1B est équipé de manière identique au RHW2-1 ; cependant, c'est un modèle encastré muni d'un panneau de commande intégré à distance.

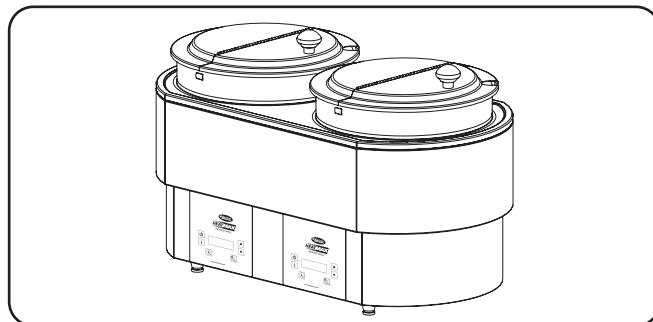


Modèle RHW2-1B

Modèle RHW2-2

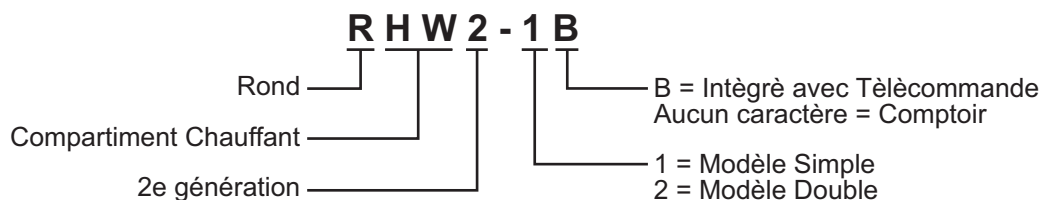
Le modèle RHW2-2 est équipé de deux éléments chauffants à commande individuelle pour garder la nourriture au chaud ou cuisiner des soupes ou des sauces. L'appareil est fourni avec deux couvercles à charnière et bacs ronds de 10 litres (11 qt) en acier inoxydable spécialement conçus pour celui-ci.

NOTA: Capacité maximale du bac : 6 litres (6-1/4 qt) pour application à ébullition ou 8 litres (8-1/2 quarts) pour application de réchauffement.



Modèle RHW2-2

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

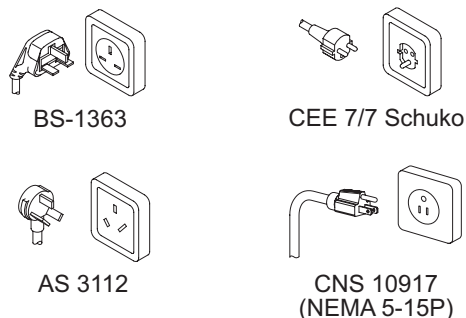
Configuration des fiches

Certains appareils sont fournis par l'usine avec un câble et une prise électriques préinstallés.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques se situe au dos des appareils à poser et sous les appareils encastrables. Reportez-vous à l'étiquette du numéro de série et les données électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

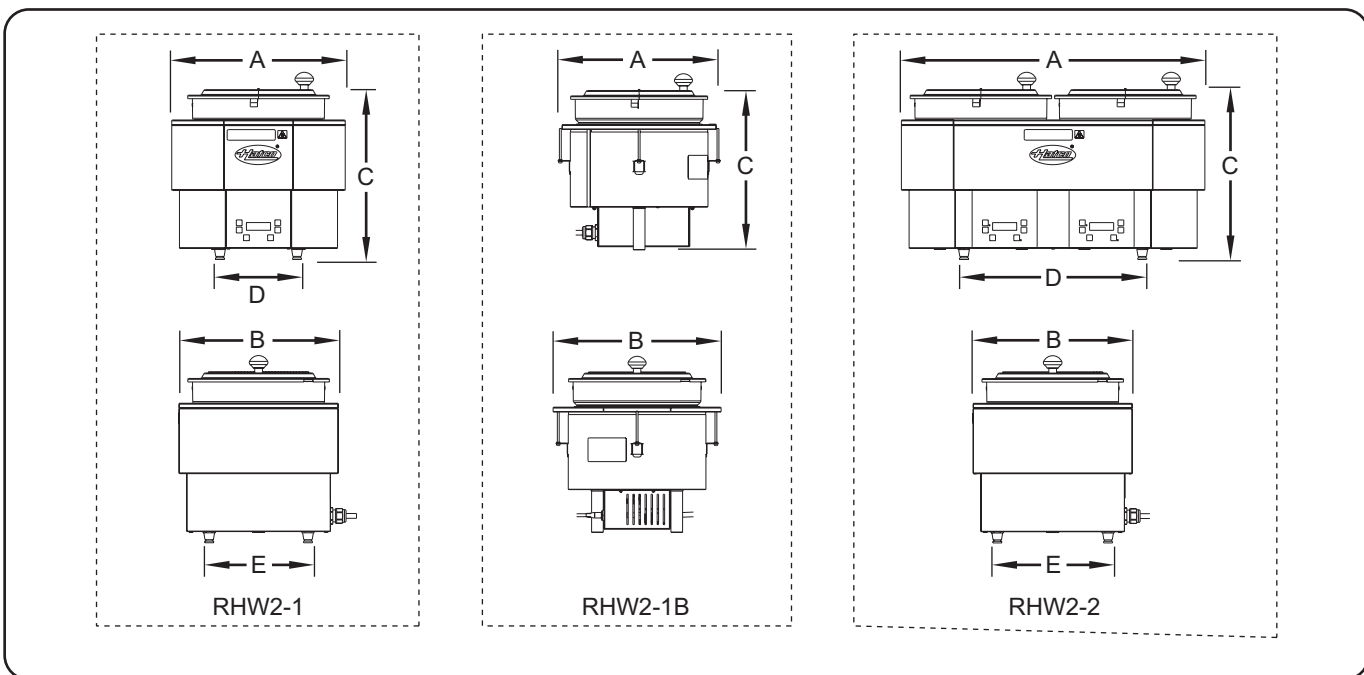
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Hertz	Phase	Watts	Intensité	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



Généralités

Les puits chauffants ronds **HEATMAX** sont envoyés en sortie d'usine avec la plupart des composants assemblés et prêts à l'emploi. Faire attention lors du déballage pour éviter d'endommager l'appareil et ses composants.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C minimum.

DANGER D'INCENDIE : Placer l'appareil à un minimum de 25 mm des parois et matières combustibles. Si une distance sûre n'est pas maintenue, la chaleur peut provoquer une combustion ou une altération de couleur.

⚠ ATTENTION

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

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil s'il contient des aliments. Arrêtez l'appareil, retirez les aliments et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

AVIS

Ne pas poser l'appareil sur le côté du panneau de commande sous peine de l'endommager.

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

1. Retirer l'appareil de sa boîte.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

3. S'il s'agit d'un appareil à poser, installez-le à l'emplacement souhaité.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C [70°F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (comme à proximité de ventilateurs d'échappement/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le comptoir soit à plat et assez résistant pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
 - Assurez-vous que tous les pieds en dessous de l'appareil soient fermement positionnés sur le comptoir.
4. S'il s'agit d'un appareil encastré, reportez-vous à la procédure « Installation des modèles encastrés » dans la présente section.

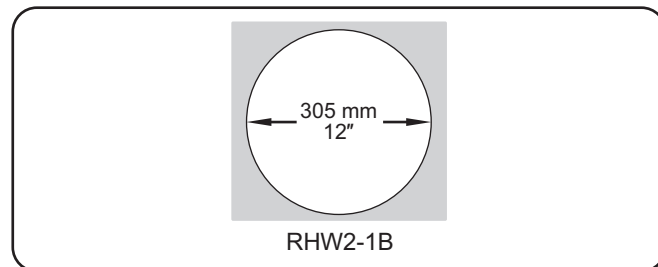
Installation d'un Modèle Encastré

Pour installer un appareil encastrable, suivez la procédure suivante.

AVIS

L'appareil est conçu et recommandé pour fonctionner encastré ou posé sur un comptoir en métal. La garantie Hatco ne couvre pas les dommages faits au comptoir. Pour les autres surfaces, vérifier auprès de leurs fabricants que le matériau peut supporter de façon durable des températures atteignant 100°C (212°F).

1. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour installer l'appareil (voir ci-dessous).



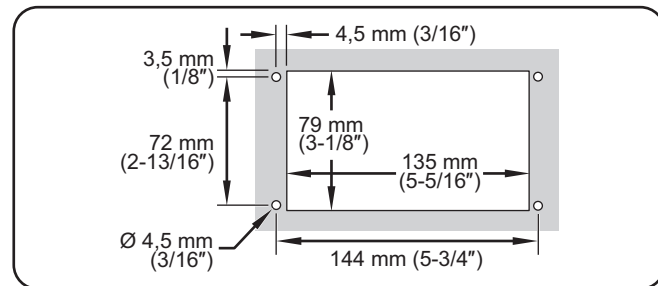
Dimensions de découpe du comptoir

AVIS

Les panneaux de commande montés à distance doivent être au minimum à 152 mm (6") de l'appareil (1 420 mm [56"] maximum). Toute installation plus proche risque d'abîmer le système électrique du panneau de commande sous l'effet de la chaleur.

Le boîtier de commande à distance doit être installé loin de la zone de chauffe. L'installation du boîtier de commande près de la zone de chauffe peut entraîner la surchauffe, le dysfonctionnement voire la panne des commandes.

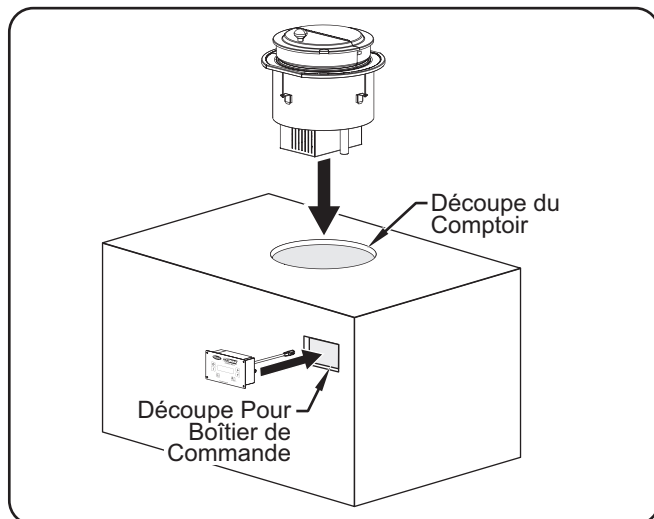
2. Découper l'ouverture appropriée pour le boîtier de commande dans une surface verticale à au moins 152 mm (6") de l'appareil, mais pas à plus de 2000 mm (78").



Dimensions de la découpe du boîtier de commandes et du pas de vis

NOTA: Les appareils sont équipés d'un cordon d'alimentation de 2 000 mm (78") reliant le boîtier de commande à l'appareil.

3. Débranchez le boîtier de commande du bas de l'appareil.
4. Acheminez le cordon électrique et le tuyau de vidange à travers la découpe du plan de travail et abaissez l'appareil dans la découpe.



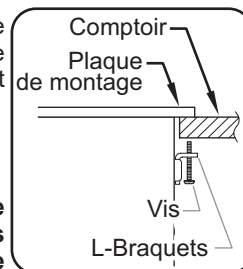
Installation de l'appareil

5. Assemblez les L-braquets sous l'appareil.

6. Serrez les vis de la patte de fixation jusqu'à ce que la plaque de montage soit positionnée à plat sur le comptoir.

AVIS

Ne pas utiliser de force excessive pour serrer les vis sur les modèles encastrés. Risque d'endommagement de l'appareil et/ou du comptoir.



Installation du boîtier de commande à distance

1. Avec le boîtier de commande à distance débranché de l'appareil, guidez le câble du boîtier de commande dans la découpe et positionnez le boîtier de commande dans l'ouverture de découpe.
 - Alignez les trous du boîtier de commande avec les trous prépercés de la surface de montage.

2. Fixez le boîtier de commande sur la surface de montage à l'aide de vis (non fournies).

3. Branchez le câble du boîtier de commande dans l'appareil.

NOTA: Les appareils sont équipés d'un conduit souple de 2000 mm (78") pour brancher le boîtier de commande à l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Généralités

Suivez les procédures suivantes pour faire fonctionner les puits chauffants **HEATMAX**.

AVERTISSEMENT

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

AVIS

Ne pas faire fonctionner l'unité à vide (sans eau dans le puits). L'unité pourrait être endommagée.

REMARQUE IMPORTANTE

Pour un transfert de chaleur correct, utilisez les modèles de puits chauffants ronds de la série RHW2 avec le bac spécial fourni. Ce bac possède un fond incurvé qui correspond à la forme de l'élément chauffant.

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner l'appareil.



Bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) avec DEL

Le bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Le témoin à DEL s'allume en vert lorsque l'appareil est allumé. Le témoin à DEL s'allume en rouge lorsque l'appareil est éteint.



Bouton de température

Le bouton de température permet de régler la température de maintien.



Minuteur

Le bouton de minuteur permet de régler le minuteur. Le minuteur peut être désactivé ou réglé entre 1et360 minutes pour le mode maintien ou entre 1et120 minutes pour le mode chauffage. L'écran affiche l'heure lorsque le minuteur est activé.



Bouton de maintien/chauffage avec DEL

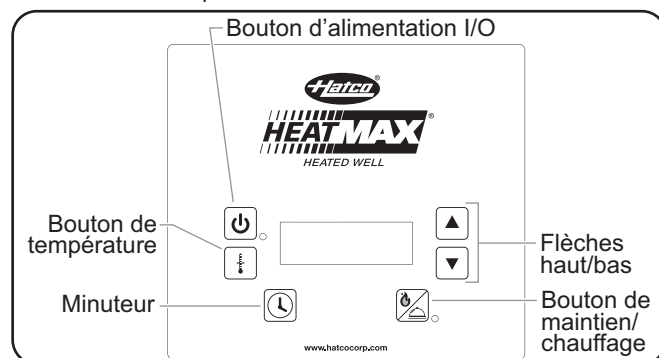
Le bouton de maintien/chauffage permet de basculer entre les modes maintien et chauffage.

- Mode maintien : Le témoin à DEL s'allume en jaune. L'écran affiche XXC. « XX » représente la température actuelle de l'appareil.
- Mode chauffage : Le témoin à DEL s'allume en rouge. L'écran affiche HT XXC. « XX » représente la température actuelle de l'appareil.



Boutons fléchés haut et bas

Les boutons fléchés haut et bas sont utilisés pour apporter des modifications aux paramètres.



Panneau de commande

Fonctionnement de l'appareil

Mise en marche

1. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES.
 - Le témoin d'alimentation s'allume en rouge lorsque l'appareil est hors tension.
2. Remplissez le puits avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce que l'eau atteigne une profondeur de 32 mm (1-1/4") ou la hauteur appropriée en fonction de la profondeur du bac alimentaire.

NOTA: Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le puits est vide. L'appareil surchauffera. L'écran affiche « Dry » (Sec) et l'appareil émet un bip continu. Dans ce cas, ajoutez de l'eau.

3. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension.
 - Le témoin à DEL s'allume en vert lorsque l'appareil est allumé et chauffe.



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

4. Mettez l'appareil en mode chauffage ou en mode maintien.
 - Le mode chauffage maintiendra les éléments chauffants allumés pour faire bouillir en continu l'eau dans le puits.
 - Le mode maintien maintiendra l'appareil à la température de consigne.
5. Appuyez sur le bouton Minuteur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour démarrer le minuteur.
 - Après avoir démarré le minuteur, appuyez sur le bouton Minuteur pour voir le temps restant.
 - Lorsque le minuteur est terminé, l'appareil émet six bips et passe automatiquement en mode maintien.
 - Lorsque le minuteur est en mode maintien, l'appareil émet un bip continu et affiche « 0 min ».

NOTA: Reportez-vous au paragraphe « Modification des réglages du minuteur » dans cette section pour désactiver le minuteur ou effectuer des réglages.

6. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 30 minutes.

Arrêt

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil hors tension. Le témoin à DEL s'allume en rouge lorsque l'appareil est hors tension.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel.

Modification de la température de maintien

Suivez la procédure suivante pour modifier la température de maintien.

1. Appuyez deux fois sur le bouton Température.
2. Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner la température de maintien souhaitée entre 40 et 95°C (104 et 203°F).

NOTA: Le réglage par défaut est 95°C (203°F).

3. Appuyez sur le bouton Menu ou attendez six secondes pour sélectionner la température.

Modification des réglages du minuteur

Utilisez la procédure suivante pour modifier les réglages du minuteur. Le minuteur peut être désactivé ou réglé entre 1et360 minutes pour le mode maintien, ou entre 1et120 minutes pour le mode chauffage. L'écran affiche l'heure lorsque le minuteur est activé.

1. Appuyez sur le bouton Minuteur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour basculer entre l'une des options suivantes.
 - XXXMIN : le minuteur est activé et peut être réglé entre 1et360 minutes en mode maintien, ou entre 1et120 minutes en mode chauffage.
 - OFFMIN : le minuteur est désactivé et ne s'affiche pas à l'écran.
2. À l'aide des flèches haut et bas, choisissez une durée entre 1et360 minutes en mode maintien, ou entre 1et120 minutes en mode chauffage.
3. Appuyez sur le bouton Minuteur ou attendez six secondes pour sélectionner la température souhaitée.
 - Lorsque le minuteur arrive au bout du temps défini en mode chauffage, l'appareil émet six bips et passe automatiquement en mode maintien.
 - Lorsque le minuteur est en mode maintien, l'appareil émet un bip continu et affiche « 0 min ». Appuyez sur le bouton du minuteur pour arrêter le minuteur.

Généralités

Les puits chauffants HEATMAX sont conçus pour une durabilité et des performances maximum, avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE: Ne pas utiliser de produits chimiques puissants tels que de l'eau de Javel (ou des nettoyeurs contenant de l'eau de Javel), des nettoyeurs pour four ou des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

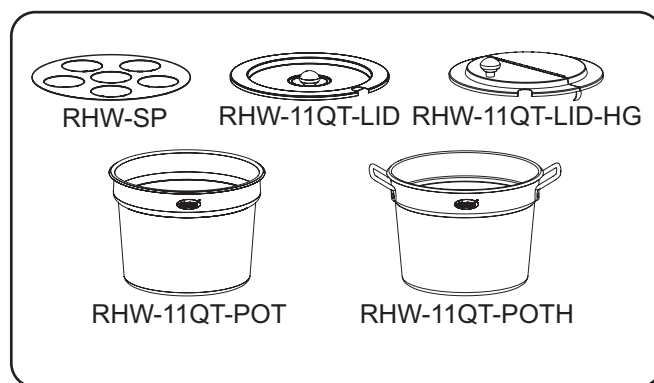
AVIS

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

1. Mettez l'unité hors tension, débranchez l'alimentation électrique puis laissez l'unité refroidir.
2. Enlever les récipients et autres accessoires pour les nettoyer correctement au lave-vaisselle ou dans l'évier.
3. Essuyer toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon doux humide. Les taches tenaces s'enlèvent avec un bon nettoyeur non abrasif. Les zones difficiles d'accès doivent être nettoyées avec une petite brosse et du savon doux.
4. Essuyer l'unité entière à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- RHW-SP Plaque vapeur ronde à six paniers
- RHW-11QT-LID-HG Couvercle rond à charnière pour bac de 10 litres (11 qt) avec bouton en plastique
- RHW-11QT-LID Couvercle rond pour bac de 10 litres (11 qt.) avec bouton en plastique
- RHW-11QT-POT Bac rond de 10 litres (11 qt.) – 221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8")
- RHW-11QT-POTH Bac rond de 10 litres (11 qt.) avec poignée – 221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8" H)



RHW2 Accessoires

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
Appareil pas assez chaud.	Point de consigne de température de la base trop bas.	Passez à une température plus élevée.
	L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Le thermostat ne marche pas correctement.	
	Tension fournie incorrecte.	Vérifier si la tension correcte est fournie à l'appareil. Une basse tension d'alimentation engendrera une chauffe insuffisante.
Appareil trop chaud.	Point de consigne de température de base trop élevé.	Passez à une température plus basse.
	Contrôle de température ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Tension fournie est incorrecte.	Vérifier si la tension correcte est fournie à l'appareil. Une haute tension d'alimentation engendrera la surchauffe et l'endommagement possible de l'appareil.
Pas de chaleur.	Appareil hors tension.	Appuyer sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. Suivre la procédure à la section MODE D'EMPLOI.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réarmer le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue à se déclencher, contacter un agent technique agréé ou Hatco pour assistance.
	Régulateur de température numérique défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour assistance.
	Élément chauffant de la base grillé.	
	Déclenchement de l'interrupteur de sécurité en raison d'un manque d'eau ou d'une accumulation de tartre sur l'élément chauffant.	Remplissez le puits avec de l'eau chaude du robinet jusqu'à ce que l'eau atteigne une profondeur de 32 mm (1-1/4 po) ou la hauteur appropriée en fonction de la profondeur du bac alimentaire. Si le problème survient lorsque le puits est rempli d'eau, reportez-vous à la procédure « Retrait des dépôts de calcaire et de minéraux » décrite dans la section MAINTENANCE de ce manuel. Assurez-vous que le compartiment est propre et rempli d'eau jusqu'au niveau adéquat. Un dépôt très important et/ou le fonctionnement de l'appareil sans eau peut entraîner une surchauffe et déclencher l'interrupteur de sécurité.

Codes d'erreur

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

E1 : surchauffe de la carte de température. Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

E2 : surchauffe de la sonde de température. Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de

téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

Contacter un Revendeur Hatco

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

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

Le revendeur Hatco procédera comme suit :

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

Problèmes non liés à la garantie

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

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

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

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie de deux (2) ans pour les pièces :

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

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

- Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

- Cuves des réchauffeurs électriques
- Cuves des réchauffeurs à gaz

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

- Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

Wichtige Informationen für den Benutzer	37	Betrieb	43
Einleitung	37	Allgemeines	43
Wichtige Sicherheitshinweise	38	Bedienfeld	43
Modellbeschreibung	39	Bedienung des Geräts	44
Modellbezeichnung	40	Ändern der Haltetemperatur	44
Technische Daten	40	Ändern der Timer-Einstellungen	44
Steckerkonfigurationen	40	Wartung	45
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	41	Allgemeines	45
Abmessungen	41	Tägliche Reinigung	45
Aufstellen des Gerät	42	Optionen und Zubehör	45
Allgemeines	42	Richtlinien zur Störungsbeseitigung	46
Anbringen eines Einbaumodells	42	Internationale Beschränkte Garantie	47
Anbringen des entfernten Schaltkastens	43	Hinweise zur Garantieleistung	48

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

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

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

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

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Central Time (CT)

(im Sommer: Juni bis September –
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis
Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr Freitag)

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

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

EINLEITUNG

Hatco HEATMAX Runde Warmhaltebecken sind speziell für die Zubereitung oder zum Warmhalten einer großen Vielfalt an Speisen vorgesehen, einschließlich Suppen, Currygerichte, Bratensoßen sowie einer Vielzahl von Garnierungen. Die Speisen, die zubereitet oder warmgehalten werden sollen, werden in einen Behälter gegeben, der durch eine Heizplatte erhitzt oder erwärmt wird. Die Temperatur des Heizelements wird durch eine elektronische Steuerung überwacht, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Die Hitze wird gleichmäßig im Gerät verteilt, um Speisen auf der gewünschten Temperatur zu halten. Die Konstruktion aus isoliertem Edelstahl gewährleistet eine komfortable Pflege und dauerhafte Leistung des Geräts.

Hatco HEATMAX Runde Warmhaltebecken erfüllen durch ihre hohe Qualität höchste Ansprüche beim Umgang mit Lebensmitteln und sorgen über Jahre hinweg für einwandfreie Ergebnisse. Für die Heizelemente gilt eine einjährige Garantie gegen Bruch und Ausbrennen.

HEATMAX Runde Warmhaltebecken sind das Ergebnis umfangreicher Forschung und praktischer Tests. Die verwendeten Materialien wurden ausgewählt, um eine lange Lebensdauer, eine attraktive Erscheinung und eine optimale Leistung zu erzielen. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Installations-, Sicherheits- und Betriebsanweisungen für HEATMAX Runde Warmhaltebecken. Es wird empfohlen, vor Aufbau und Inbetriebnahme eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

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

HINWEIS

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

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



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

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete elektrische Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Größe zu bestimmen und einzubauen.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht witterungsfest. Stellen Sie das Gerät in einem Raum an einer Stelle auf, an der die Umgebungstemperatur mindestens 21°C beträgt.
- Behandeln Sie das Gerät weder mit Dampfstrahlen noch mit einer unmäßig großen Menge an Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Schmelzen oder zur Aufbewahrung von Eis. Dies kann zu Kondensation und als Folge davon zu Stromschlägen mit Verletzungen von Personen und Beschädigung des Geräts führen. Schäden durch Kondensation sind nicht von der Garantie gedeckt.

BRANDGEFAHR:

- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel auf die geeignete Temperatur erhitzt wurde, bevor sie es in das Gerät geben. Falsches Erhitzen des Lebensmittels kann zu erheblichen Gesundheitsrisiken führen. Das Gerät dient ausschließlich der Aufnahme vorerhitzter Lebensmittel.

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

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

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

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

⚠ VORSICHT**VERBRENNUNGSGEFAHR:**

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
- Heißes Wasser im Gerät kann Verbrühungen verursachen. Das Gerät vor dem Entleeren oder Reinigen abkühlen lassen.

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

Nicht verschieben oder umstellen, wenn das Gerät Speisenprodukte enthält. Das Gerät abschalten, die Speisen herausnehmen und das Gerät komplett abkühlen lassen, bevor es verschoben oder gereinigt wird.

Standardmäßige und zugelassene Fertigungsöle rauchen bei der anfänglichen Inbetriebnahme bis zu 30 Minuten lang. Das ist ein vorübergehender Zustand. Zur Gewährleistung des sicheren Betriebs muss das Gerät solange ohne Speisen betrieben werden, bis kein Rauch mehr entsteht.

HINWEIS

Legen Sie das Gerät nicht auf die Seite mit dem Bedienfeld, um Beschädigungen zu verhindern.

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

HINWEIS

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen es übermäßigem Luftzug ausgesetzt ist. Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzugshauben, Klimakanälen und Außentüren).

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

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

Das Gerät wurde für die Verwendung in oder auf metallischen Arbeitsplatten konstruiert. Schäden an Arbeitsplatten sind nicht von der Hatco-Garantie abgedeckt. Klären Sie bei anderen Oberflächen mit dem Hersteller ab, ob das Material für einen längeren Zeitraum Temperaturen von bis zu 100°C standhalten kann.

Beim Festziehen der Befestigungsschrauben auf Einbaumodellen nicht zu starke Kraft anwenden. Das kann das Gerät und/oder die Tischfläche beschädigen.

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel/Wasser in der Wanne. Das kann zu Beschädigungen führen.

MODELLBESCHREIBUNG**Alle Modelle**

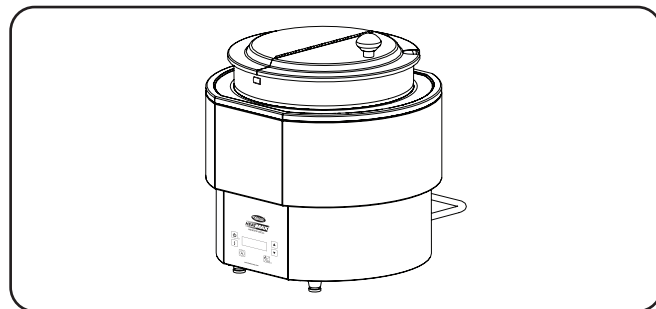
Alle HEATMAX Runden Warmhaltebecken sind zuverlässig und vielseitig. Neben dem Warmhalten von Speisen zum Servieren kann das Gerät zum Dämpfen von Speisen verwendet werden, wenn ein optionales Adapter-Set vorhanden ist.

ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel/Wasser in der Wanne. Dies kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

Modell RHW2-1

Das Modell RHW2-1 ist mit einem einzelnen Heizelement ausgestattet, mit dem Speisen warmgehalten oder Suppen und Saucen zubereitet werden können. Es wird mit einem speziell entworfenen 10-Liter-Edelstahlbehälter und Klappdeckel geliefert.

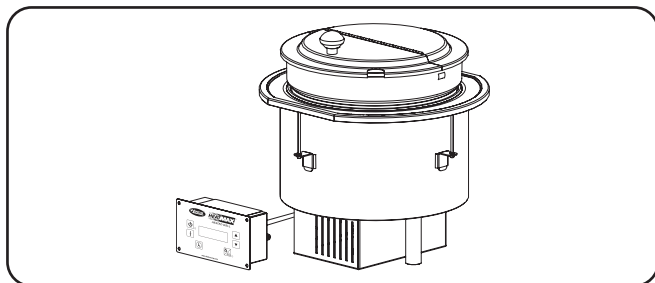
ANMERKUNG: Tatsächliches Fassungsvermögen der Wanne: 6 Liter für Kochanwendung oder 8 Liter für Warmhalteanwendung.



Modell RHW2-1

Modell RHW2-1B

Das Modell RHW2-1B bietet die gleiche Ausstattung wie das RHW2-1, verfügt aber zusätzlich über ein außerhalb montiertes Bedienfeld.

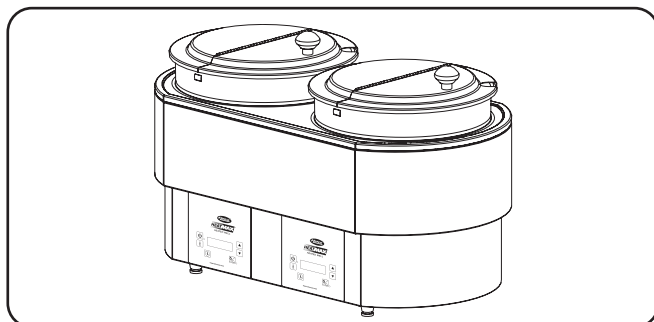


Modell RHW2-1B

Modell RHW2-2

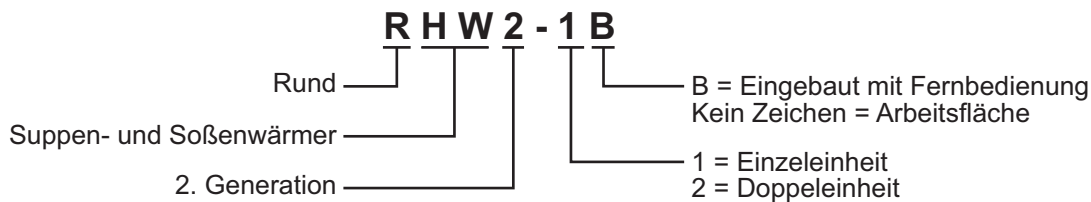
Das Modell RHW2-2 ist mit zwei einzeln gesteuerten Heizelementen ausgestattet, um Speisen warm zu halten oder Suppen und Saucen zu kochen. Es wird mit zwei speziell entworfenen 10-Liter-Edelstahlbehältern und Klappdeckeln geliefert.

ANMERKUNG: Tatsächliches Fassungsvermögen der Wanne: 6 Liter für Kochanwendung oder 8 Liter für Warmhaltenanwendung.



Modell RHW2-2

MODELLBEZEICHNUNG



TECHNISCHE DATEN

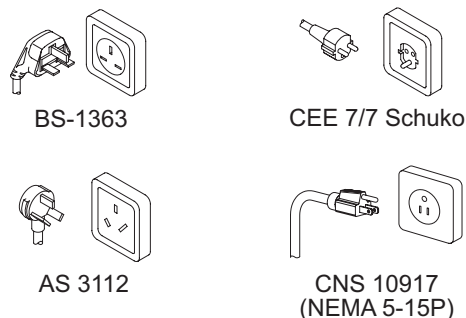
Steckerkonfigurationen

Einige Geräte werden ab Werk mit Kabel und Stecker geliefert.

⚠️ WARNUNG

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

ANMERKUNG: Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich auf der Rückseite der Thekengeräte sowie auf der Unterseite der eingebauten Geräte. Das Typenschild enthält die Seriennummer und alle Daten zum Überprüfen der elektrischen Informationen.



Steckerkonfigurationen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt.

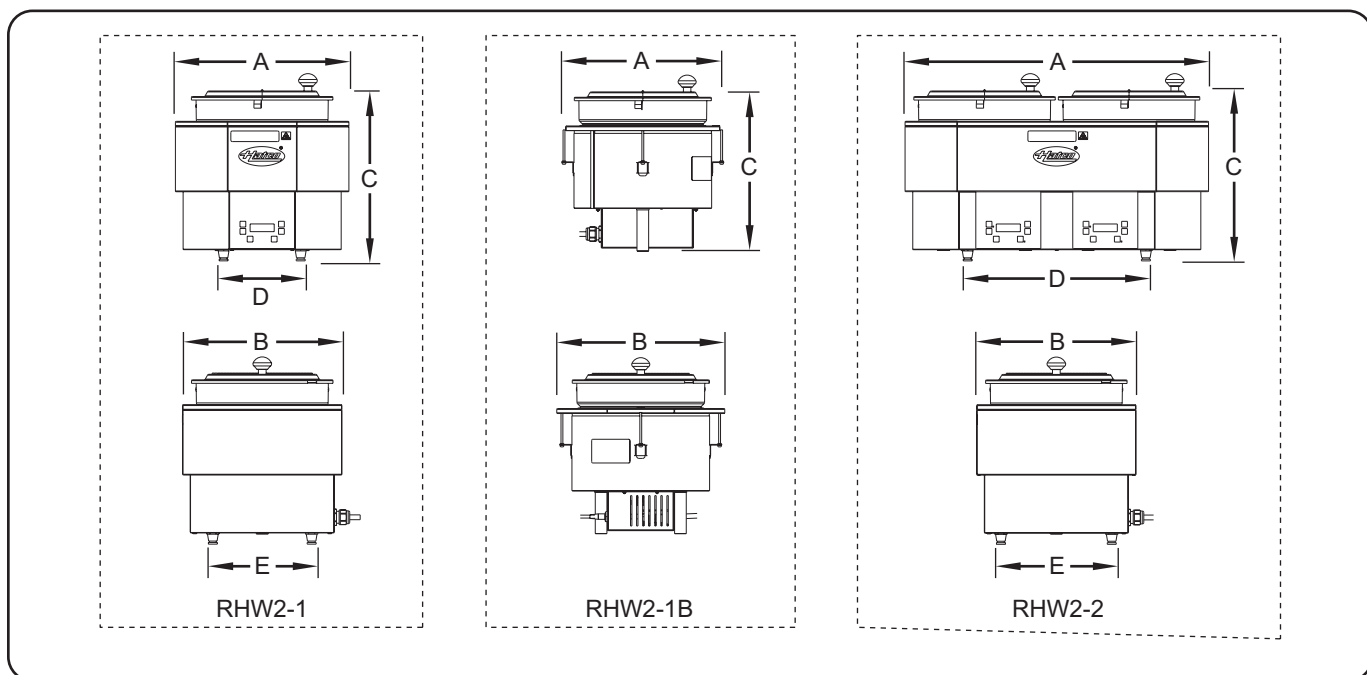
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Hertz	Phase	Watts	Ampere	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



Allgemeines

HEATMAX Runde Warmhaltebecken werden ab Werk mit größtenteils montierten und gebrauchsfertigen Komponenten geliefert. Beim Auspacken des Versandkartons vorsichtig sein, um Schäden am Gerät und den beiliegenden Komponenten zu verhüten.

Die eingebauten Modelle erfordern die Installation des Ablassventils und des entfernt montierten Steuerkastens.

⚠️ WARNUNG

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

BRANDGEFAHR: Stellen Sie das Gerät mit mindestens 25 mm Abstand zu entflammenden Wänden oder Materialien auf. Wenn dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen und brennbare Stoffe können sich entzünden.

⚠️ VORSICHT

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

HINWEIS

Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts verkratzen und es damit unansehnlich und anfällig für das Festsetzen von Verunreinigungen machen.

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

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.
2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.

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

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

4. Wenn das Gerät ein Einbaumodell ist, führen Sie das Verfahren unter „Montage eines Einbaumodells“ in diesem Abschnitt aus.

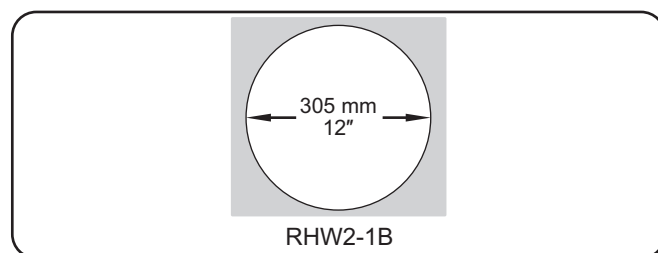
Anbringen eines Einbaumodells

Um ein eingebautes Modell auf einer Theke zu installieren, gehen Sie wie folgt vor.

HINWEIS

Das Gerät wurde für die Verwendung in oder auf metallischen Arbeitsplatten konstruiert. Schäden an Arbeitsplatten sind nicht von der Hatco-Garantie abgedeckt. Klären Sie bei anderen Oberflächen mit dem Hersteller ab, ob das Material für einen längeren Zeitraum Temperaturen von bis zu 100°C (212°F) standhalten kann.

1. Schneiden Sie die entsprechende Öffnung für die Befestigung des Geräts in die Arbeitsplatte (siehe unten).



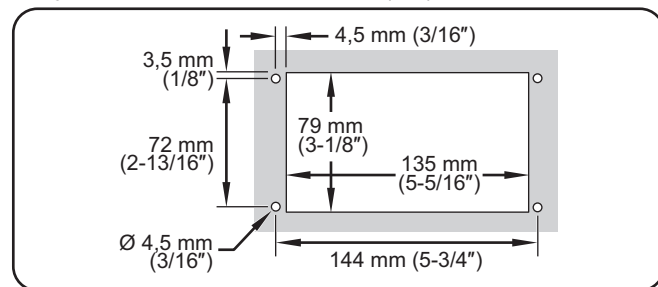
Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

HINWEIS

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

Der entfernt montierte Steuerkasten sollte außerhalb der Hitzezone installiert werden. Eine Aufstellung des Steuerkastens innerhalb der Hitzezone würde zu einer Überhitzung, Fehlfunktion und Versagen der Steuerung(en) führen.

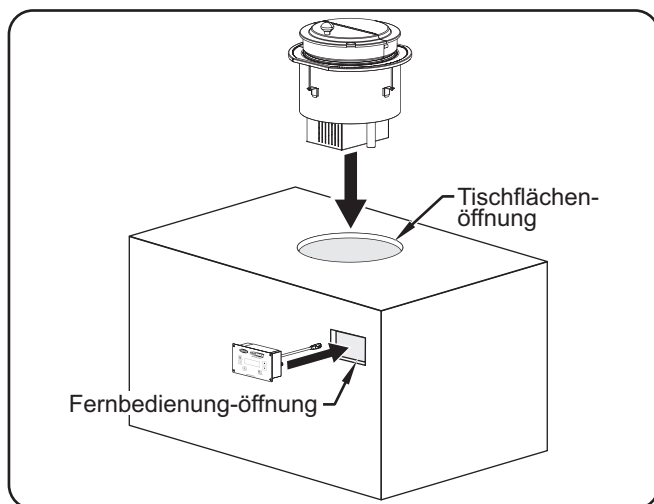
2. Eine geeignete Öffnung für die Fernbedienung in eine vertikale Fläche schneiden, die mindestens 152 mm (6"), jedoch nicht mehr als 2000 mm (78") vom Gerät entfernt ist.



Abmessungen des Schaltkasten-Ausschnitts und der Schraubenlöcher

ANMERKUNG: Die Geräte sind mit einem Kabel von 2000 mm (78") ausgestattet, das den Schaltkasten mit dem Gerät verbindet.

3. Stecken Sie den Schaltkasten von der Unterseite des Geräts ab.
4. Führen Sie das Stromkabel durch den Arbeitsplattenausschnitt, und senken Sie das Gerät dann in den Ausschnitt ab.



Einbau des Geräts

5. Befestigen Sie die L-förmigen Halterungen an der Unterseite des Geräts.
6. Ziehen Sie die L-Klammerschraube soweit fest, bis die Befestigungsplatte flach auf der Theke aufliegt.

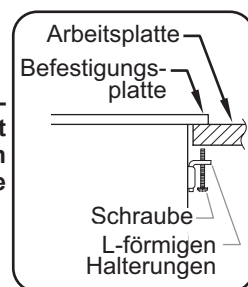
HINWEIS

Beim Festziehen der Befestigungsschrauben auf Einbaumodellen nicht zu starke Kraft anwenden. Das kann das Gerät und/oder die Tischfläche beschädigen.

Anbringen des entfernten Schaltkastens

1. Ziehen Sie den Stecker des Schaltkastens aus dem Gerät, führen Sie das Kabel des Schaltkastens in den Ausschnitt, und positionieren Sie den Schaltkasten in der Ausschnittöffnung.
- Richten Sie die Löcher im Schaltkasten mit den vorgebohrten Löchern in der Montagefläche aus.
2. Befestigen Sie den Schaltkasten mithilfe von Schrauben (nicht mitgeliefert) an der Montagefläche.
3. Schließen Sie das Kabel des Schaltkastens an das Gerät an.

ANMERKUNG: Das Gerät verfügt über ein Kabel mit einer Länge von 2000 mm (78"), das den Schaltkasten mit dem Gerät verbindet.

**BETRIEB****Allgemeines**

Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät zu bedienen HEATMAX Warmhaltebecken.

⚠️ WARNUNG

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

HINWEIS

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel/ Wasser in der Wanne. Das kann zu Beschädigungen führen.

WICHTIGER HINWEIS

Um die ordnungsgemäße Wärmeübertragung zu erreichen, verwenden Sie die RHW2-Serie (runde Warmhaltebecken) mit der mitgelieferten Spezialwanne. Diese Wanne verfügt über einen gewölbten Boden, der an die Form des Heizelements angepasst ist.

Bedienfeld

Im Folgenden werden die Steuerelemente beschrieben, die zum Betrieb des Geräts verwendet werden.

Ein-/Ausschalter mit LED

Mit dem Ein-/Ausschalter wird die Stromversorgung des Geräts gesteuert. Die LED-Anzeige leuchtet grün, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Die LED-Anzeige leuchtet rot, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Temperaturtaste

Mit der Temperaturtaste kann die Haltetemperatur eingestellt werden.

Timer-Taste

Mit der Timer-Taste kann der Timer eingestellt werden. Der Timer kann ausgeschaltet oder auf einen Wert zwischen 1–360 Minuten für den Warmhaltemodus bzw. auf einen Wert zwischen 1–120 Minuten für den Heizmodus eingestellt werden. Wenn der Timer aktiviert ist, wird die eingestellte Zeit im Display angezeigt.

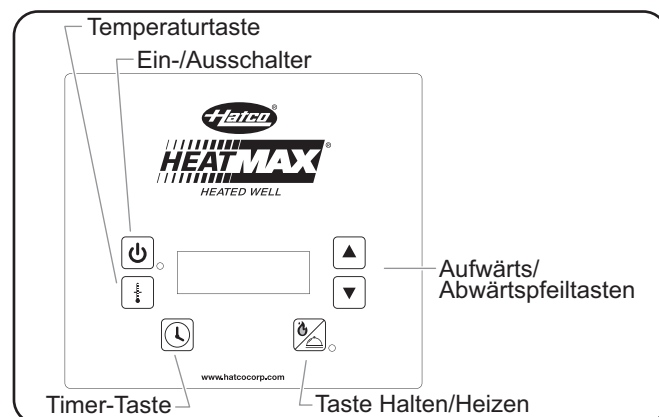
Halten-/Heiztaste mit LED

Mit der Halten-/Heiztaste wird zwischen dem Halten-Modus und dem Heizmodus umgeschaltet.

- Halten-Modus: Die LED-Anzeige leuchtet gelb. Auf dem Display erscheint die Anzeige „XXC“. Dabei steht „XX“ für die aktuelle Temperatur des Geräts.
- Heizmodus: Die LED-Anzeige leuchtet rot auf. Auf dem Display erscheint die Anzeige „HT XXC“. Dabei steht „XX“ für die aktuelle Temperatur des Geräts.

Aufwärts- oder Abwärtsfeiltasten

Mit den Aufwärts- oder Abwärtsfeiltasten können Sie die Einstellungen ändern.



Bedienfeld

Bedienung des Geräts

Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.

- Die Betriebsanzeige leuchtet rot, wenn das Gerät mit Strom versorgt ist.

2. Füllen Sie das Becken mit heißem Leitungswasser, bis ein Füllstand von 32 mm (1-1/4") oder der entsprechende Füllstand gemäß der Tiefe der Speisenwanne erreicht ist.

ANMERKUNG: Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn sich kein Wasser im Becken befindet. Andernfalls wird das Gerät überhitzt. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Trocken“ und es wird kontinuierlich ein Signalton ausgegeben. Füllen Sie in diesem Fall Wasser nach.

3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

- Die LED-Anzeige leuchtet grün, wenn das Gerät eingeschaltet ist und heizt.



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

4. Schalten Sie das Gerät in den Heizmodus oder den Haltemodus.

- Im Heizmodus bleiben die Heizelemente eingeschaltet, um das Wasser im Becken kontinuierlich auf Kochtemperatur zu halten.
- Im Haltemodus wird das Gerät auf der eingestellten Solltemperatur gehalten.

5. Halten Sie die Timer-Taste drei Sekunden lang gedrückt, um den Timer zu starten.

- Drücken Sie nach dem Starten des Timers die Timer-Taste, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, piept das Gerät sechsmal und schaltet dann automatisch in den Haltemodus.
- Wenn der Timer im Halten-Modus abläuft, gibt das Gerät kontinuierlich einen Signalton aus und auf dem Display des Geräts erscheint die Anzeige „0 Min.“.

ANMERKUNG: Informationen zum Ausschalten oder Anpassen des Timers finden Sie unter „Ändern der Timer-Einstellungen“ in diesem Abschnitt.

6. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten vorheizen.

Ausschalten

1. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebsanzeige leuchtet rot, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Führen Sie die Funktion „Tägliche Reinigung“ des Abschnitts WARTUNG dieses Handbuchs aus.

Ändern der Haltetemperatur

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Haltetemperatur zu ändern.

1. Halten Sie die Temperaturtaste gedrückt.
2. Verwenden Sie den Pfeil nach oben bzw. nach unten, um die gewünschte Haltetemperatur zwischen 40–95°C (104–203°F) auszuwählen.

ANMERKUNG: Die Standardeinstellung liegt bei 95°C (203°F).

3. Drücken Sie die Menütaste, oder warten Sie sechs Sekunden, um eine Temperatur zu wählen.

Ändern der Timer-Einstellungen

Gehen Sie wie folgt vor, um die Timer-Einstellungen zu ändern. Der Timer kann ausgeschaltet oder auf einen Wert zwischen 1–360 Minuten für den Halten-Modus bzw. auf einen Wert zwischen 1–120 Minuten für den Heizmodus eingestellt werden. Wenn der Timer aktiviert ist, wird die eingestellte Zeit im Display angezeigt.

1. Halten Sie die Timer-Taste drei Sekunden lang gedrückt, um zwischen den folgenden Optionen zu wechseln.
 - XXXMIN: Der Timer ist eingeschaltet und kann zwischen 1–360 Minuten für den Halten-Modus oder zwischen 1–120 Minuten für den Heizmodus eingestellt werden.
 - OFFMIN: Der Timer ist ausgeschaltet und wird nicht auf dem Display angezeigt.
2. Wählen Sie mit den Auf- und Abwärts-Pfeiltasten eine Zeitspanne zwischen 1–360 Minuten für den Halten-Modus oder zwischen 1–120 Minuten für den Heizmodus.
3. Drücken Sie die Timer-Taste oder warten Sie sechs Sekunden, um die gewünschte Zeit zu bestätigen.
 - Wenn der Timer im Heizmodus abläuft, piept das Gerät sechsmal und schaltet dann automatisch in den Halten-Modus.
 - Wenn der Timer im Halten-Modus abläuft, gibt das Gerät kontinuierlich einen Signalton aus und auf dem Display des Geräts erscheint die Anzeige „0 Min.“. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer anzuhalten.

Allgemeines

HEATMAX Warmhaltebecken sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Behandeln Sie das Gerät weder mit Dampfstrahlen noch mit einer unmäßig großen Menge an Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

⚠️ WARNUNG

BRANDGEFAHR: Keine aggressiven Chemikalien (oder Reiniger mit Bleichmittel), Ofenreiniger oder brennbare Reinigungslösungen zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

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

Tägliche Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu präservieren und die Leistungsfähigkeit zu erhalten, sollte das Gerät täglich gereinigt werden.

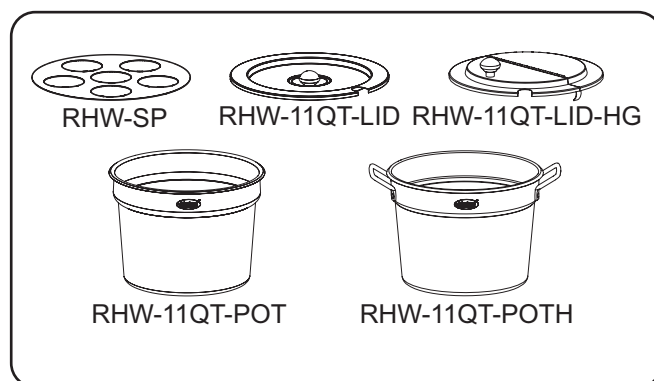
HINWEIS

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

1. Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Speisentiegel und Zubehörteile herausnehmen und in einem Geschirrspüler oder in einer Spüle waschen.
4. Alle Metallflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem guten, nicht-scheuernden Reiniger entfernt werden. Schwer erreichbare Stellen können mit einer kleinen Bürste und milder Seife gereinigt werden.
5. Gesamtes Gerät mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

RHW-SP	Runde Dampfplatte für 6 Behälter
RHW-11QT-LID-HG	Runder Klappdeckel mit Kunststoffknopf, 10 Liter
RHW-11QT-LID	Runde Wanne mit Kunststoffknopf, 10 Liter
RHW-11QT-POT	Runde Wanne, 10 Liter – 221 x 203 mm (8-11/16" Durchmesser x 8" H)
RHW-11QT-POTH	Runde Wanne mit Griff, Fassungsvermögen, 10 Liter – 221 x 203 mm (8-11/16" Durchmesser x 8" H)



RHW2-Zubehör

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät ist nicht ausreichend heiß.	Sockel-Sollwerttemperatur ist zu niedrig.	Wechseln zu einer höheren Temperatureinstellung.
	Heizelement funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Temperaturregelung funktioniert nicht korrekt.	
	Inkorrekte Spannungsversorgung.	Überprüfen, ob der Wärmer mit der korrekten Spannung versorgt wird. Niedrige Versorgungsspannung führt zu unsachgemäßer Beheizung.
Gerät ist zu heiß.	Sockel-Sollwerttemperatur ist zu hoch.	Wechseln zu einer niedrigeren Temperatureinstellung.
	Kontrolle der Temperatur nicht richtig funktioniert	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Spannung ist falsch.	Überprüfen, ob der Wärmer mit der korrekten Spannung versorgt wird. Hohe Versorgungsspannung führt zum Überhitzen des Wärmers und kann das Gerät beschädigen.
Keine Heizleistung.	Wärmer ist ausgeschaltet.	Den Wärmer mit dem Betriebsschalter einschalten. Das Verfahren im Abschnitt BETRIEB durchführen.
	Trennschalter gefallen.	Trennschalter zurücksetzen. Wenn der Trennschalter weiter ausgelöst wird, wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Digitale Temperaturregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler vor Ort oder an den Kundendienst von Hatco.
	Sockel-Heizelement ist ausgebrannt.	
	Aufgrund zu wenig Wasser oder Ablagerungen am Heizelement wurde der Begrenzungsregler ausgelöst.	Füllen Sie das Becken mit heißem Leitungswasser, bis ein Füllstand von 32 mm (1-1/4 Zoll) oder der entsprechende Füllstand gemäß der Tiefe der Speisewanne erreicht ist. Wenn das Problem auftritt, während sich Wasser in der Wanne befindet, finden Sie Informationen unter dem Verfahren „Entfernen von Kalk- und Mineralablagerungen“ im Abschnitt WARTUNG dieses Handbuchs. Stellen Sie sicher, dass die Wanne sauber und bis zur vorgegebenen Höhe mit Wasser gefüllt ist. Starke Kalkablagerung und/oder der Betrieb des Geräts ohne Wasser kann zu Überhitzung führen, wodurch der Begrenzungsregler ausgelöst wird.

Fehlercodes

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

E1 = Überhitzung der Temperaturplatine. Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

E2 = Überhitzung der Temperatursonde. Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

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

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

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

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

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

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
 Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

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

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

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

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

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

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

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

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

Kontaktaufnahme mit Ihrem lokalen Hatco-Händler

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

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

Der Hatco-Händler Dealer wird:

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

Nicht-Garantie Probleme

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

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

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

Informazioni Importanti per il Proprietario	49	Funzionamento	55
Introduzione	49	Informazioni Generali	55
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	50	Pannello di controllo	55
Descrizione dei Modelli	51	Funzionamento dell'unità	56
Designazione del Modello	52	Modifica della temperatura di mantenimento	56
Dati Tecnici	52	Modifica delle impostazioni del timer	56
Configurazioni delle spine	52	Manutenzione	57
Tabella dei Valori Elettrici Nominali	53	Informazioni Generali	57
Dimensioni	53	Pulizia quotidiana	57
Installazione	54	Opzioni e accessori	57
Informazioni Generali	54	Guida alla Soluzione dei Problemi	58
Installazione di un Modello Incassato	54	Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	59
Installazione della scatola di controllo remoto	55	Garanzia Limitata Internazionale	60

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie (etichetta delle specifiche situata sul retro delle unità del piano di lavoro e sulla parte inferiore delle unità integrate), la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Registrazione l'unità!

- Completare la registrazione della garanzia online eviterà di ritardare l'ottenimento della copertura della garanzia.
- Visitare il sito web Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com.
- **comselezionare il menu a discesa Support (Assistenza) e fare clic su "Warranty" (Garanzia).**

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

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Corretto smaltimento di questo prodotto

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

INTRODUZIONE

Hatco I pozzetti circolari riscaldati **HEATMAX** sono stati progettati per mantenere calda un'ampia varietà di cibi diversi come zuppe, curry, sughi e svariati condimenti. I prodotti da cuocere o conservare vengono collocati in una casseruola che viene scaldata o riscaldata da una piastra. La temperatura degli elementi riscaldanti è monitorata da un controller elettronico per risultati ottimali. Il calore viene distribuito uniformemente in tutta l'unità per mantenere gli alimenti alle temperature desiderate e il design in acciaio inossidabile isolato garantisce una manutenzione semplice e prestazioni durature.

Hatco I pozzetti circolari riscaldati **HEATMAX** sono prodotti di qualità, costruiti per soddisfare le esigenze operative del settore ristorazione e fornire anni di servizio senza problemi. Gli elementi riscaldanti sono garantiti per un anno contro rotture e bruciature.

I pozzetti circolari riscaldati **HEATMAX** sono il prodotto di ampie ricerche e prove sul campo. I materiali adoperati sono stati selezionati in modo da assicurare massima durabilità, estetica gradevole e prestazioni ottimali. Ogni unità è stata ispezionata e collaudata prima della spedizione.

Il presente manuale fornisce istruzioni su installazione, sicurezza e funzionamento dei I pozzetti circolari riscaldati **HEATMAX**. Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute nel presente manuale prima di installare o utilizzare l'unità.

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ ATTENZIONE

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

AVVISO

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



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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e dimensioni corrette. In caso di mancata corrispondenza fra spina e presa, contattare un elettricista qualificato per individuare e installare una presa elettrica con dimensioni e tensione appropriate.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- L'unità non è a prova di intemperie. Sistemare l'unità al chiuso in un posto in cui la temperatura ambiente sia un minimo di 21°C (70°F).
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.
- Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.
- Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.
- Non utilizzare l'unità per sciogliere o per contenere ghiaccio. Così facendo si può provocare della condensa che causa un pericolo elettrico e lesioni personali e/o danni all'unità. I danni causati dalla condensa non sono coperti dalla garanzia.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1") da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.
- Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detergenti a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.

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

Hatco Corporation non è responsabile della temperatura effettiva di servizio degli alimenti. Spetta al ristoratore assicurare che il prodotto alimentare sia conservato e servito a una temperatura sicura.

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

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

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

ATTENZIONE**PERICOLO DI USTIONE:**

- Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.
- L'acqua calda nell'unità può provocare ustioni. Lasciar raffreddare l'unità prima di procedere al drenaggio o alla pulizia.

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

Non muovere o spostare l'unità quando contiene prodotti alimentari. Spegner l'unità, rimuovere i prodotti alimentari e lasciarla raffreddare completamente prima di spostarla o pulirla.

Gli oli normali e di produzione approvati possono causare fumi fino a 30 minuti durante l'avvio iniziale. Questa è una condizione temporanea. Azionare l'unità senza prodotti alimentari fino alla dissipazione del fumo.

AVVISO

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

Non appoggiare l'unità sul lato con il pannello dei controlli perché così facendo si potrà danneggiare l'unità.

AVVISO

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

Non collocare l'unità in un'area esposta a eccessive correnti d'aria. Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad esempio in prossimità di condotti dell'aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte verso l'esterno).

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

L'unità è progettata per piani di lavoro metallici, nei o sui quali se ne consiglia l'utilizzo. I danni al materiale del piano di lavoro non metallico non sono coperti dalla garanzia Hatco. Per altre superfici, verificare con il produttore che il materiale sia adeguato a temperature prolungate fino a 100°C (212°F).

Non applicare una forza eccessiva quando si serrano le viti di montaggio sulle unità incassate, onde non danneggiare l'unità e/o il piano di lavoro.

Non azionare l'unità senza prodotti alimentari/acqua nel pozzetto. L'unità potrebbe danneggiarsi.

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

DESCRIZIONE DEI MODELLI**Tutti i Modelli**

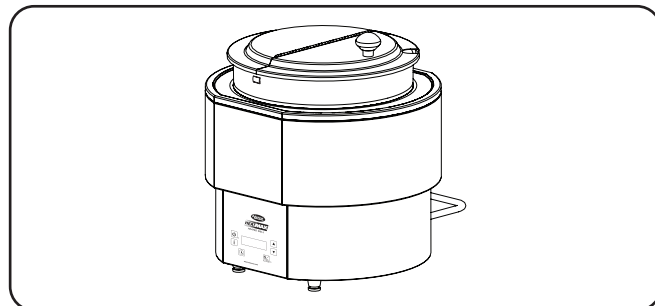
Tutti i pozzetti circolari riscaldati HEATMAX sono affidabili e versatili. Oltre che per mantenere i cibi caldi per servirli, l'unità può essere utilizzata per la cottura degli alimenti a vapore se è dotata di un kit adattatore opzionale.

NOTA: Non azionare l'unità senza alimenti/acqua nel pozzetto. L'unità potrebbe danneggiarsi.

Modello RHW2-1

Il modello RHW2-1 è dotato di due elementi riscaldanti per mantenere caldi gli alimenti o cuocere minestre o salse. Viene fornito con una pentola rotonda da 10 litri (11 qt) in acciaio inox appositamente progettata e con coperchio incernierato.

NOTA: Capacità effettiva della bacinella: 6-1/4 x 6 litri per applicazioni di ebollizione o 8-1/2 x 8 litri per applicazioni di riscaldamento.

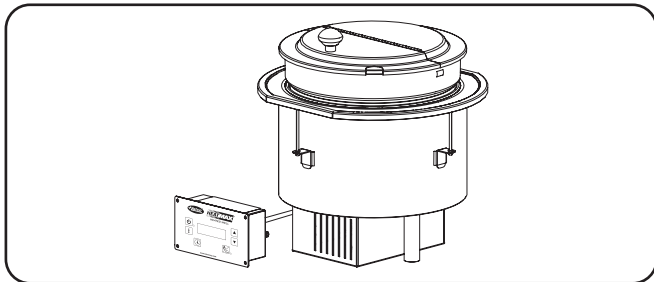


Modello RHW2-1

...segue

Modello RHW2-1B

Il modello RHW2-1B ha le stesse dotazioni del RHW2-1 ma è un modello incorporato fornito di un pannello di controllo a distanza.

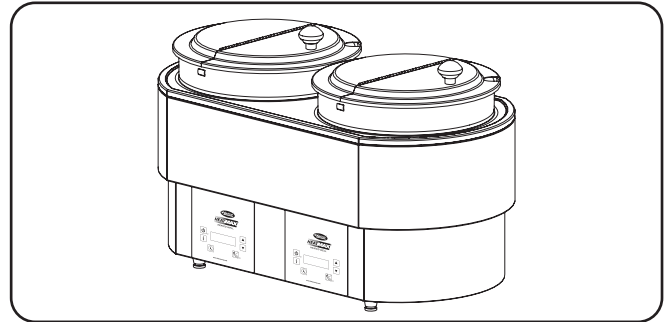


Modello RHW2-1B

Modello RHW2-2

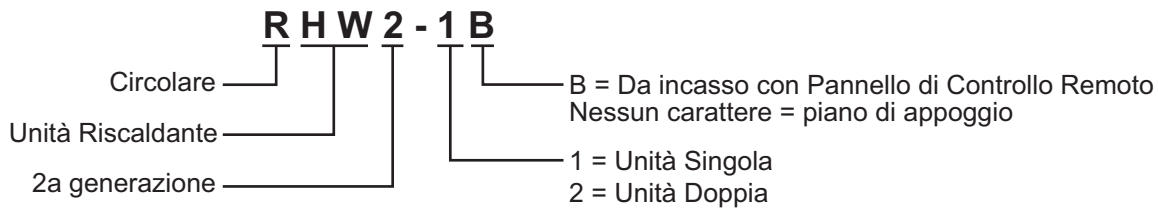
Il modello RHW2-2 è dotato di due elementi riscaldanti regolabili autonomamente per mantenere caldi gli alimenti o cuocere minestre o salse. Viene fornito con due pentole rotonde da 10 litri (11 qt) in acciaio inox appositamente progettate e con coperchi incernierati.

NOTA: Capacità effettiva della bacinella: 6-1/4 x 6 litri per applicazioni di ebollizione o 8-1/2 x 8 litri per applicazioni di riscaldamento.



Modello RHW2-2

DESIGNAZIONE DEL MODELLO



DATI TECNICI

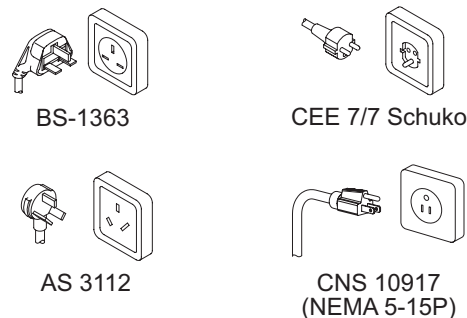
Configurazioni delle spine

Alcune unità sono dotate di un cavo elettrico e una spina installati in fabbrica.

AVVERTENZA

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

NOTA: Etichetta delle specifiche situata sul retro delle unità del piano di lavoro e sulla parte inferiore delle unità integrate. Vedere l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e verificare i dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

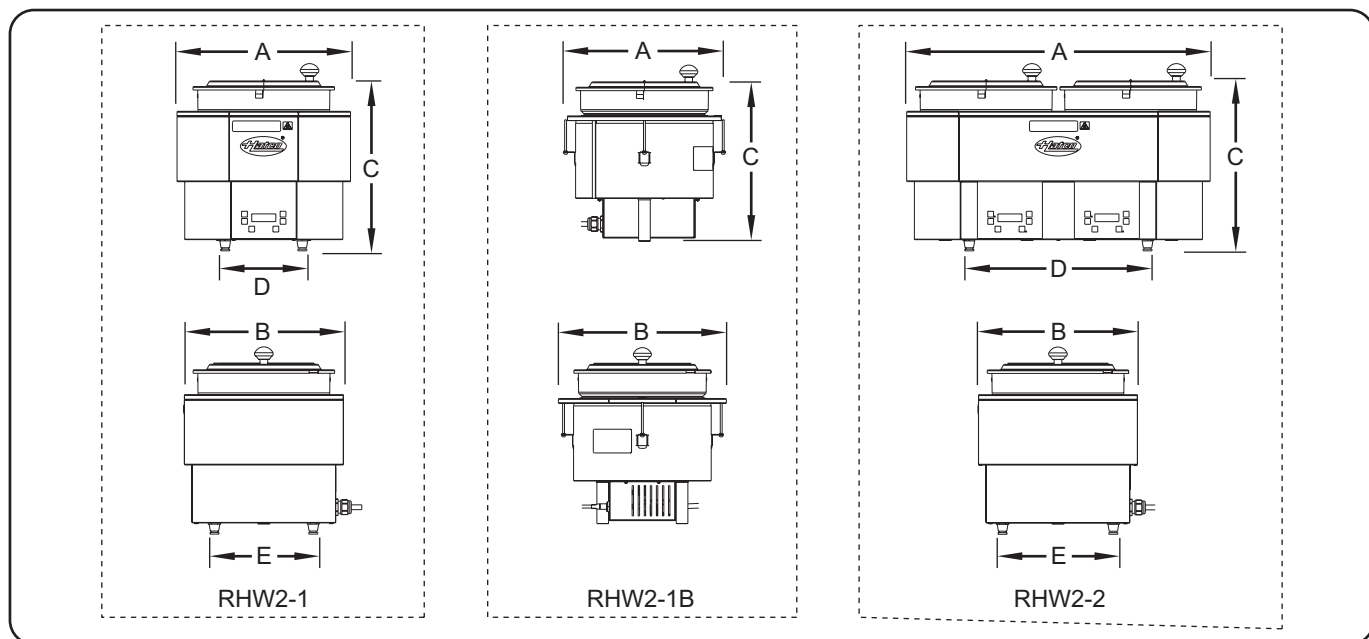
Tabella di corrispondenza elettrica

Modello	Tensione	Hertz	Fase	Watts	Ampere	Configurazione della Spina	Peso di Spedizione
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



Informazioni Generali

I pozzetti circolari riscaldati **HEATMAX** sono venduti di fabbrica con la maggior parte dei componenti assemblata e pronta per l'uso. Aver cura di non danneggiare l'unità e i suoi componenti nell'estrarla dall'imballaggio.

AVVERTENZA

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

PERICOLO DI INCENDIO: Sistemare l'unità a un minimo di 25 mm (1") da pareti o materiali infiammabili. Se non si mantengono le distanze di sicurezza, l'unità può scolorirsi o bruciare.

ATTENZIONE

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

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

AVVISO

Non appoggiare l'unità sul lato con il pannello dei controlli perché così facendo si potrà danneggiare l'unità.

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

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.

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

3. Se il modello dell'unità prevede un piano di lavoro, collocare l'unità nella posizione desiderata.
 - Sistemare l'unità in un'area dove la temperatura ambiente sia costante e non superi i 21°C (70°F). Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad esempio in prossimità di condotti dell'aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte verso l'esterno).
 - Assicurarsi che l'unità sia a un'altezza adeguata sul piano di lavoro in un posto pratico per l'utilizzo.
 - Assicurarsi che il piano di appoggio sia orizzontale e sufficientemente resistente da sostenere il peso dell'unità e degli alimenti.
 - Assicurarsi che tutti i piedini sul fondo dell'unità siano appoggiati saldamente al piano di lavoro.
4. Se il modello dell'unità è di tipo integrato, fare riferimento alla procedura "Installazione dei modelli integrati" di questa sezione.

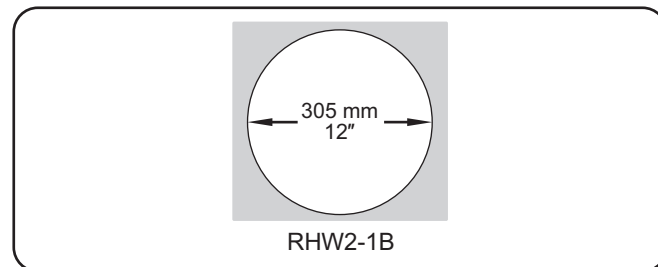
Installazione di un Modello Incassato

Attenersi alle seguenti procedure per installare un modello integrato in un piano di lavoro.

AVVISO

L'unità è progettata e consigliata per piani di lavoro metallici. I danni al materiale del piano di lavoro non sono coperti dalla garanzia Hatco. Per altre superfici, verificare con il produttore che il materiale sia adeguato a temperature prolungate fino a 100°C (212°F).

1. Tagliare l'apertura appropriata nel piano di lavoro per l'unità da installare (vedere di seguito).



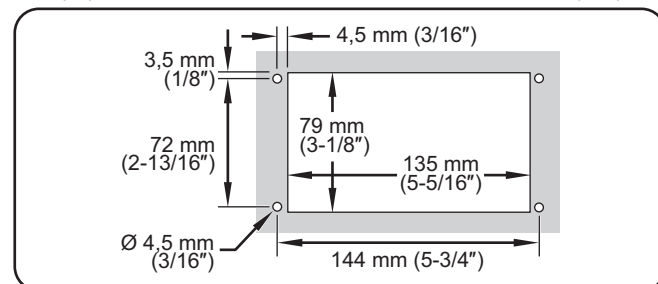
Dimensioni per l'intaglio sul piano di lavoro

AVVISO

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

La scatola del comando a distanza deve essere installata lontano dalla zona di riscaldamento. Diversamente, i controlli potrebbero surriscaldarsi, funzionare erroneamente o guastarsi.

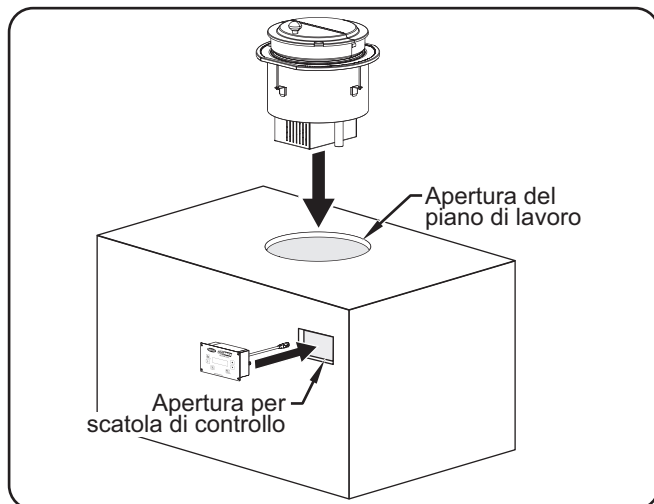
2. Realizzare un'apertura di dimensione corretta per la scatola di controllo in una superficie verticale ad almeno 152 mm (6") di distanza dall'unità, ma non oltre 2000 mm (78").



Dimensioni del foro del ritaglio della scatola dei comandi e delle viti

NOTA: Le unità sono dotate di un cavo di 2000 mm (78") che collega la scatola dei comandi all'unità.

3. Staccare la scatola di controllo dalla parte inferiore dell'unità.
4. Guidare il cavo elettrico attraverso l'apertura del piano di lavoro e sistemare l'unità nell'apertura.

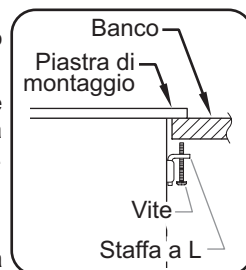


Installazione dell'unità

5. Montare le staffe a L sul lato inferiore dell'unità.
6. Serrare le viti della staffa a L finché la piastra di montaggio non poggia completamente sul piano di lavoro.

AVVISO

Non applicare una forza eccessiva quando si serrano le viti di montaggio sulle unità incassate, onde non danneggiare l'unità e/o il piano di lavoro.

**Installazione della scatola di controllo remoto**

1. Con la scatola di controllo remoto scollegata dall'unità, guidare il cavo della scatola di controllo nell'apertura e collocare la scatola di controllo nell'apertura.
 - Allineare i fori nella scatola di controllo con i fori preforati nella superficie di montaggio.
2. Fissare la scatola di controllo alla superficie di montaggio utilizzando le viti (non fornite).
3. Collegare il cavo della scatola di controllo all'unità.

NOTA: Le unità sono dotate di cavo di 2000 mm (78") che collega la scatola di controllo all'unità.

FUNZIONAMENTO

Informazioni Generali

Procedere come segue per azionare l'unità Pozzetti riscaldati HEATMAX.

AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione Importanti informazioni sulla sicurezza.

AVVISO

Non azionare l'unità senza acqua nel pozzetto. L'unità potrebbe danneggiarsi.

NOTA IMPORTANTE

Per un corretto trasferimento del calore, utilizzare la serie RHW2 (Pozzetti circolari riscaldati) con la speciale bacinella in dotazione. Questa bacinella ha un fondo curvo per adattarsi alla forma dell'elemento riscaldante.

Pannello di controllo

Di seguito la descrizione dei comandi relativi al funzionamento dell'unità.

**Pulsante di alimentazione I/O (acceso/spento) con LED**

Il pulsante di alimentazione I/O (on/off) controlla l'accensione dell'unità. Quando l'unità è accesa, l'indicatore LED si illumina di verde. Quando l'unità è accesa, l'indicatore LED si illumina di rosso.

**Pulsante Temperatura**

Il pulsante della temperatura consente la regolazione della temperatura di mantenimento.

**Pulsante Timer**

Il pulsante Timer consente la regolazione del timer. Il timer può essere spento o impostato tra 1e360 minuti per la modalità di attesa o impostato tra 1e120 minuti per la modalità riscaldamento. Il display mostrerà l'ora in cui il timer è attivo.

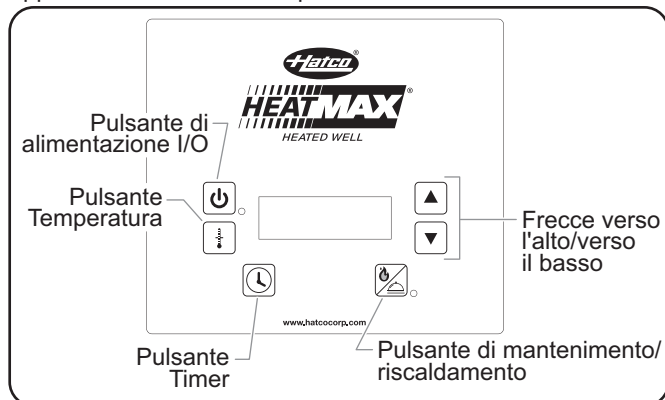
**Pulsante, con LED, di mantenimento/ riscaldamento**

Il pulsante di mantenimento/riscaldamento alterna tra la modalità di mantenimento e di riscaldamento.

- Modalità di mantenimento: L'indicatore LED si illumina di giallo. Il display mostrerà "XX" C. "XX" indica la temperatura corrente dell'unità.
- Modalità riscaldamento: L'indicatore LED si illumina di rosso. Il display mostrerà HT XXC. "XX" indica la temperatura corrente dell'unità.

**Pulsanti freccia verso l'alto e verso il basso**

Pulsanti freccia verso l'alto e verso il basso si utilizzano per apportare modifiche alle impostazioni.



Pannello di Controllo

Funzionamento dell'unità

Avvio

1. Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e le dimensioni corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
 - L'indicatore LED di alimentazione I/O diventa rosso quando l'unità è spenta.
2. Riempire il pozzetto con acqua calda di rubinetto finché non raggiunge una profondità di 32 mm (1-1/4") o la profondità appropriata a seconda della profondità del contenitore per alimenti.

NOTA: Non azionare l'unità senza acqua nel pozzetto. L'unità si surriscalderà. Il display mostrerà "Dry" (Asciutto) ed emetterà un segnale acustico continuo. Se ciò si verifica, aggiungere acqua.

3. Premere il pulsante I/O per spegnere l'unità.
 - L'indicatore LED si illumina di verde quando l'unità è accesa e in fase di riscaldamento.


ATTENZIONE

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

4. Mettere l'unità in modalità Riscaldamento o Mantenimento.
 - La modalità Riscaldamento manterrà accesi gli elementi riscaldanti in modo che l'acqua continui a bollire nel pozzetto.
 - La modalità Mantenimento manterrà l'unità alla temperatura impostata.
6. Per avviare il timer, tenere premuto il pulsante Timer per tre secondi.
 - Dopo aver avviato il timer, per visualizzare il tempo rimanente, premere il pulsante Timer.
 - Al termine del timer, l'unità emetterà un segnale acustico ripetuto sei volte e l'unità passerà automaticamente alla modalità di mantenimento.
 - Al termine del timer in modalità di mantenimento, l'unità emette un segnale acustico continuo e mostra "0 min".

NOTA: Per spegnere il timer o effettuare delle regolazioni, consulta la sezione "Modifica delle impostazioni del timer" in questa sezione.

7. Lasciare preriscaldare l'unità per circa 30 minuti.

Spegnimento

1. Premere il pulsante di accensione I/O per spegnere l'unità. L'indicatore LED diventa rosso quando l'unità è spenta.
2. Attenersi alla procedura "Pulizia quotidiana" nella sezione MANUTENZIONE del presente manuale.

Modifica della temperatura di mantenimento

Utilizzare la seguente procedura per modificare la temperatura di mantenimento.

1. Premere e tenere premuto il pulsante Temperatura.
2. Usare le frecce verso l'alto e verso il basso per selezionare la temperatura di mantenimento tra 40–95°C (104–203°F).

NOTA: L'impostazione predefinita è 95°C (203°F).

3. Premere il pulsante Menu o attendere sei secondi per selezionare la temperatura.

Modifica delle impostazioni del timer

Utilizzare la seguente procedura per modificare le impostazioni del timer. Il timer può essere spento o impostato tra 1e360 minuti per la modalità di attesa o impostato tra 1e120 minuti per la modalità riscaldamento. Il display mostrerà l'ora in cui il timer è attivo.

1. Tenere premuto il pulsante Timer per tre secondi per passare da un'opzione all'altra fra quelle che seguono.
 - XXXMIN: Il timer è acceso e può essere impostato tra 1e360 minuti in modalità di mantenimento o fra 1e120 minuti in modalità di riscaldamento.
 - OFFMIN: Il timer è spento e non visualizzato sul display.
2. Usando le frecce verso l'alto e verso il basso, impostare un tempo compreso tra 1e360 minuti in modalità di mantenimento o fra 1e120 minuti in modalità di riscaldamento.
3. Premere il pulsante Timer o attendere sei secondi per confermare la temperatura desiderata.
 - Al termine del timer in modalità di riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico ripetuto sei volte e l'unità passerà automaticamente alla modalità di mantenimento.
 - Al termine del timer in modalità di mantenimento, l'unità emette un segnale acustico continuo e mostra "0 min". Premere il pulsante del timer per spegnere il timer.

Informazioni Generali

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione o disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua.** L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO : Non utilizzare sostanze chimiche abrasive, quali candeggina o detersivi a base di candeggina, detersivi da forno o soluzioni di pulizia infiammabili per pulire l'unità.

⚠ AVVERTENZA

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

Pulizia quotidiana

Per conservare intatta la finitura e mantenere la performance dell'unità, si consiglia di pulirla quotidianamente.

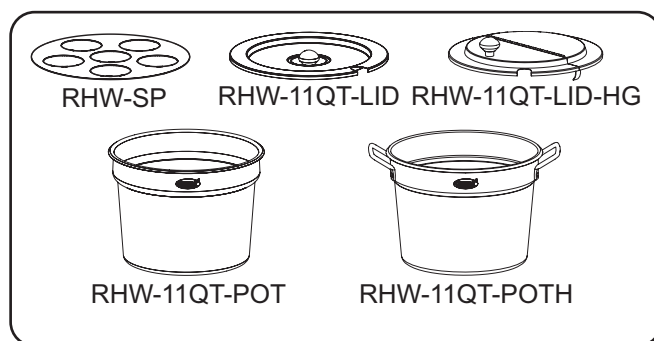
AVVISO

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

1. Spegner l'unità, scollegare il cavo di alimentazione e attendere che l'unità si raffreddi.
2. Rimuovere le bacinelle e ogni altro accessorio e lavarli in lavastoviglie o a mano.
3. Detergere tutte le superfici metalliche con un panno morbido e umido. Le macchie più ostinate possono essere rimosse con un buon detergente non abrasivo. Le aree difficili da raggiungere dovrebbero essere pulite con uno spazzolino e sapone neutro.
4. Asciugare l'intera unità usando un panno asciutto non abrasivo.

OPZIONI E ACCESSORI

RHW-SP	Piastra a vapore rotonda con 6 cestelli
RHW-11QT-LID-HG	Coperchio rotondo incernierato da 10 litri (11 qt) con manopola in plastica
RHW-11QT-LID	Coperchio rotondo da 10 litri (11 qt.) con manopola in plastica
RHW-11QT-POT	Bacinella rotonda da 10 litri (11 qt.) — 221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8" H)
RHW-11QT-POTH	Bacinella rotonda da 10 litri (11 qt.) con manico — 221 x 203 mm (8-11/16" dia x 8" H)



RHW2 Accessories

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità è troppo fredda.	Il punto di temperatura prestabilito della base è impostato su un valore troppo basso.	Modificare a un'impostazione di temperatura più elevata.
	L'elemento riscaldante non funziona.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Il controllo di temperatura non funziona correttamente.	
	La tensione fornita non è corretta.	Verificare la tensione fornita all'unità. La bassa tensione non consentirà un riscaldamento adeguato.
L'unità è surriscaldata.	La temperatura del punto prestabilito della base è troppo alta.	Modificare a un'impostazione di temperatura inferiore.
	Controllo di temperatura non funziona correttamente.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	Tensione fornite sono inesatte.	Verificare la tensione fornita all'unità. L'alta tensione causerà il surriscaldamento dell'unità e potrebbe arrecarle danni.
L'unità non si riscalda.	L'unità è spenta.	Premere il tasto ON/OFF per accendere l'unità. Attenersi alla procedura delineata nella sezione "FUNZIONAMENTO".
	Gli interruttori di circuito sono saltati.	Reimpostare gli interruttori di circuito. Se un interruttore di circuito continua a saltare, rivolgersi per assistenza a un rappresentante autorizzato o direttamente a Hatco.
	Controller digitale della temperatura difettoso.	Rivolgersi per assistenza al rappresentante autorizzato o direttamente ad Hatco.
	L'elemento riscaldante della base è fulminato.	Riempire il pozzetto con acqua calda di rubinetto finché non raggiunge una profondità di 32 mm (1-1/4") o la profondità appropriata a seconda della profondità del contenitore per alimenti. Se il problema si verifica quando l'acqua è nel pozzetto, fare riferimento alla procedura "Rimuovere il calcare e i depositi minerali" della sezione MANUTENZIONE. Assicurarsi che il pozzetto sia pulito e riempito di acqua al giusto livello. Una formazione eccessiva di incrostazioni e/o l'attivazione dell'unità senz'acqua può provocare il surriscaldamento dell'unità e far scattare l'interruttore di limite alto.
	L'interruttore di limite alto è scattato a causa della mancanza di acqua o dell'accumulo di calcare sull'elemento riscaldante.	

Codici di errore

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

E1 = Temperature board overheating (Surriscaldamento della scheda termica). Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

E2 = Temperature Probe Error (Errore della sonda termica). Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

Domande sulla risoluzione dei problemi?

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

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

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

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

Contattare il rivenditore Hatco di zona

Quando si contatta il rivenditore Hatco per ricevere assistenza, fornirgli le seguenti informazioni per assicurare un'elaborazione immediata:

- Modello dell'unità
- Numero seriale (presente sull'unità)
- Problema specifico riscontrato a livello dell'unità
- Data di acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e numero di telefono della persona da contattare

Il rivenditore Hatco farà quanto segue:

- Fornire le parti di ricambio secondo necessità
- Inviare la richiesta di garanzia a Hatco per fare in modo che essa venga presa in carico

Problemi non coperti dalla garanzia

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

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

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

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

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

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

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

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

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

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

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

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

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

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

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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	61	Werking	67
Inleiding	61	Algemeen	67
Belangrijke Veiligheidsinformatie	62	Bedieningspaneel	67
Modelbeschrijving	63	Het apparaat bedienen	68
Modelbenaming	64	De warmhoudtemperatuur wijzigen	68
Specificaties	64	De timerinstellingen wijzigen	68
Stekkerconfiguraties	64	Onderhoud	69
Tabel met elektrische gegevens	65	Algemeen	69
Afmetingen	65	Dagelijkse reiniging	69
Installatie	66	Informatie over Garantieservice	69
Algemeen	66	Oplossen van Problemen	70
Een ingebouwd model installeren	66	Opties en Toebehoren	70
Het afstandsbedieningspaneel installeren.....	67	Internationale Beperkte Garantie	71

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

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

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

Vul online de garantieregistratie in om vertraging bij het verkrijgen van garantie te voorkomen. Ga naar de Hatco-website op www.hatcocorp.com, selecteer de vervolgkeuzelijst *Support (Ondersteuning)* en klik op 'Warranty' (Garantie).

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

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Bijkomende informatie vindt u op onze website:

www.hatcocorp.com.



Correcte verwijdering van dit product

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

INLEIDING

Hatco HEATMAX Ronde warmhoudbakken zijn speciaal ontworpen voor het bereiden of bewaren van een verscheidenheid aan voedingswaren, zoals soep, kerrieschotel, jus en verschillende sauzen. Producten die bereid of bewaard moeten worden, gaan in een pan die wordt verwarmd of opgewarmd door een verwarmingsplaat. De temperatuur van het verwarmingselement wordt elektronisch geregeld voor een optimaal resultaat. De warmte wordt gelijkmatig over het gehele toestel verdeeld om voedsel op de gewenste temperatuur te houden en het geïsoleerde roestvrijstalen model zorgt voor eenvoudig onderhoud en duurzame prestaties.

Hatco HEATMAX Ronde warmhoudbakken voldoen aan de normen voor bewerking van voedingswaren en is voorzien op jarenlang probleemloos gebruik. Voor verwarmingselementen geldt een garantie van 1 jaar tegen schade en doorsmelting.

HEATMAX Ronde warmhoudbakken zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en praktijktesten. De gebruikte materialen zijn gekozen met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijk uiterlijk en optimale prestaties. Elk apparaat is vóór verzending grondig geïnspecteerd en getest.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, veiligheid en bedieningsinstructies voor HEATMAX Ronde warmhoudbakken. Hatco beveelt aan dat u voor het installeren of gebruiken van een toestel alle voorschriften rond de installatie, de veiligheid en het gebruik die in deze handleiding opgenomen zijn, leest.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG

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

ATTENTIE

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



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

⚠ WAARSCHUWING**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

- Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om de juiste spanning en grootte van het stopcontact te bepalen en dit te monteren.
- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Het apparaat is niet weerbestendig. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis op een plaats waar de omgevingstemperatuur minimaal 21°C bedraagt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet om ijs in te bewaren of te laten smelten. Hierdoor kan condensatie worden gevormd, waardoor er elektrisch gevaar heerst en u persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat kan teweegbrengen. Schade die veroorzaakt werd door condensatie wordt niet gedekt door de garantie.
- Gebruik het apparaat niet om ijs in te bewaren of om ijs te laten smelten. Als u dit doet, kan condensatie ontstaan, wat kan leiden tot elektrisch gevaar en wonden en/of beschadiging aan het apparaat. Beschadigingen die veroorzaakt zijn door condensatie worden niet door de garantie gedekt.

⚠ WAARSCHUWING**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:**

Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

BRANDGEVAAR:

- Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.
- Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigungsoplossingen om dit apparaat te kuisen.

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

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:**

- Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.
- Heet water in het apparaat kan brandwonden veroorzaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt of er vloeistof laat uitlopen.

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

Verplaats het apparaat niet als er voedingswaren inzitten. Zet het apparaat uit, verwijder de voedingswaren en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of kuist.

Tijdens de eerste ingebruikneming kunnen standaard en erkende industriële oliën tot 30 minuten rookvorming veroorzaken. Dit is een toestand van voorbijgaande aard. Om een veilig gebruik te garanderen laat u het toestel zonder voedingswaren werken tot de rook is verdwenen.

ATTENTIE

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

Leg het apparaat niet op de zijkant met de bedieningselementen want anders kan het apparaat beschadigd raken.

Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6") afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.420 mm [56"]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

Plaats het apparaat niet in een zone waar er veel luchtverplaatsing rond het apparaat is. Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. dicht bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).

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

De eenheid is ontworpen en aanbevolen voor gebruik in of op een metalen bovenblad. Schade aan het materiaal van een bovenblad valt niet onder de garantie van Hatco. Voor andere oppervlakken, neemt u best contact op met de fabrikant om na te gaan of het materiaal bestand is tegen langdurige blootstelling aan temperaturen tot 100°C (212°F).

Gebruik niet teveel kracht wanneer u de montageschroeven in het ingebouwde apparaat draait. Dit kan het apparaat en/of het aanrecht beschadigen.

De eenheid niet gebruiken zonder voedsel/water in de reservoirs. De eenheid kan beschadigd raken.

MODELBSCHRIJVING**Alle modellen**

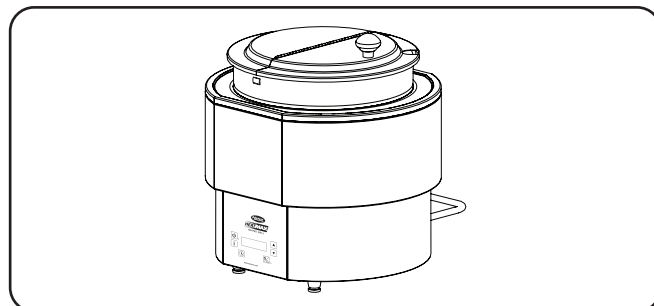
Alle HEATMAX Ronde warmhoudbakken zijn betrouwbaar en veelzijdig. Het apparaat houdt niet alleen voedsel warm om te serveren, maar kan ook worden gebruikt om voedsel te stomen wanneer het is uitgerust met een optionele adapterkit.

OPMERKING: Gebruik het apparaat niet zonder voedsel/water in de reservoirs. Dit kan het apparaat beschadigen.

Model RHW2-1

Het model RHW2-1 is uitgerust met één verwarmingselement voor het warmhouden van voedsel of het bereiden van soepen of sauzen. Het product wordt geleverd met een speciaal ontworpen roeststijalen ronde pot van 10 liter (11 qt) met scharnierend deksel.

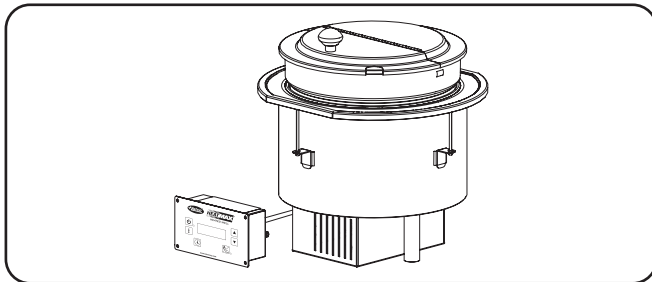
OPMERKING: Werkelijke paninhoud: 6 liter (6-1/4 qt) om te koken of 8 liter (8-1/2 qt) om te verwarmen.



Model RHW2-1

Model RHW2-1B

De uitrusting van het model RHW2-1B is vergelijkbaar met de RHW2-1 met het verschil dat het een ingebouwd model is met een kast voor afstandsregeling.

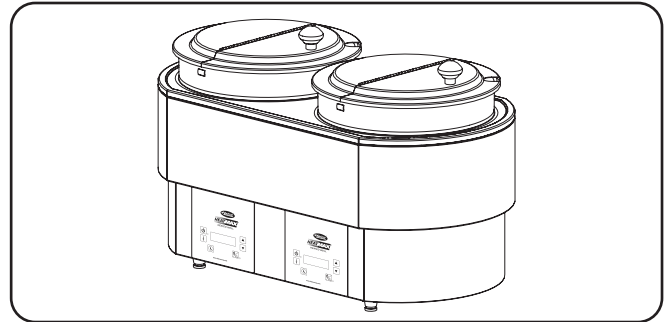


Model RHW2-1B

Model RHW2-2

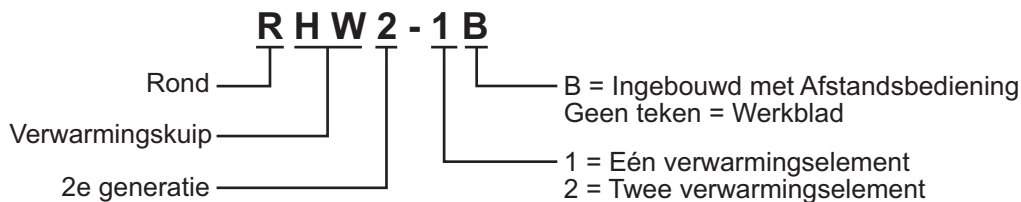
Het model RHW2-2 is uitgerust met twee individueel regelbare verwarmingselementen voor het warmhouden van voedsel of het bereiden van soepen of sauzen. Het product wordt geleverd met twee speciaal ontworpen roestvrijstalen ronde potten van 10 liter (11 qt) met scharnierende deksels.

OPMERKING: Werkelijke paninhoud: 6 liter (6-1/4 qt) om te koken of 8 liter (8-1/2 qt) om te verwarmen.



Model RHW2-2

MODEL BENAMING



SPECIFICATIES

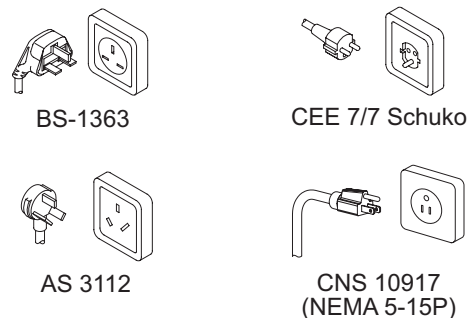
Stekkerconfiguraties

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

⚠ WAARSCHUWING

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

OPMERKING: Het specificatielabel bevindt zich op de achterkant van werkbladtoestellen en op de onderkant van ingebouwde toestellen. Raadpleeg het etiket voor het serienummer en informatie over de elektriciteit van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

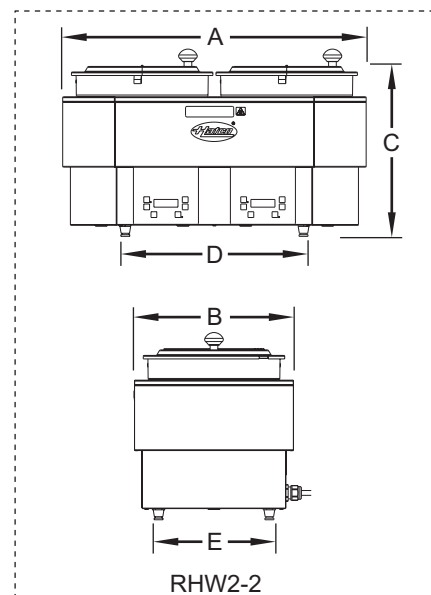
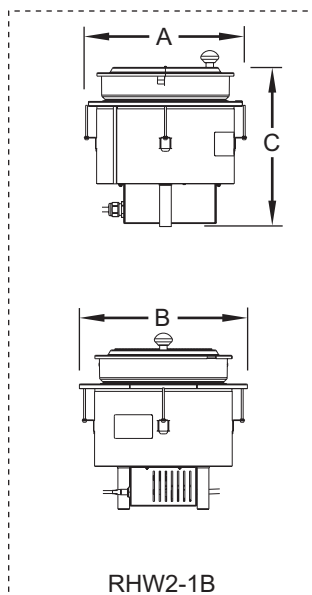
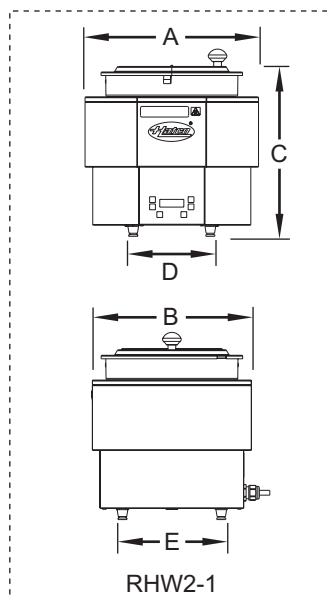
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Hertz	Fase	Watts	Ampère	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
RHW2-1	110 V	60 Hz	1	1050 W	9.5 A	CNS 10917	12 kg (27 lbs)
	220 V	50/60 Hz		1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-1B	220 V	50/60 Hz	1	1145 W	5.2 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	12 kg (28 lbs)
	230 V			1250 W	5.4 A		
	240 V			1360 W	5.7 A		
RHW2-2	220 V	50/60 Hz	1	2290 W	10.4 A	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112 10A	14 kg (30 lbs)
	230 V			2500 W	10.9 A		
	240 V			2720 W	11.3 A		

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes (D)	Diepte tussen buitenkant pootjes (E)
RHW2-1	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	355 mm (14")	179 mm (7")	224 mm (8-7/8")
RHW2-1B	360 mm (14-1/4")	330 mm (13")	341 mm (13-1/2")	N/A	N/A
RHW2-2	630 mm (24-7/8")	330 mm (13")	355 mm (14")	389 mm (15-1/4")	249 mm (9-3/4")



Algemeen

HEATMAX Ronde warmhoudbakken worden vanuit de fabriek verzonden, waarbij de onderdelen grotendeels in elkaar gezet en gebruiksklaar zijn. Wees voorzichtig bij het uitpakken van de verzenddoos om schade aan het apparaat en de onderdelen te vermijden.

⚠ WAARSCHUWING

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

BRANDGEVAAR: Plaats het apparaat op ten minste 25 mm afstand van brandbare wanden en materialen. Als de veiligheidsafstand niet wordt gerespecteerd kan ontbranding of verkleuring optreden.

⚠ VOORZICHTIG

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

Verplaats of verhuis het apparaat niet wanneer dit voedsel bevat. Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

ATTENTIE

Leg het apparaat niet op de zijkant met de bedieningselementen want anders kan het apparaat beschadigd raken.

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

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Haal de tape en bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.

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

3. Als het apparaat een vrijstaand model betreft, plaatst u het op de gewenste locatie.
 - Plaats het apparaat in een ruimte waar de luchttemperatuur constant en minimaal 21°C (70°F) is. Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. dicht bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).
 - Plaats het apparaat op een aangepaste werkbladhoogte in een ruimte die daarvoor geschikt is.
 - Het werkblad moet waterpas zijn en stevig genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en de inhoud te dragen.
 - Zorg dat alle voetjes aan de onderkant van het apparaat stevig op het werkblad staan.
4. Voer de procedure in 'Installeren inbouwmodellen' in dit hoofdstuk uit, indien het een inbouwtoestel betreft.

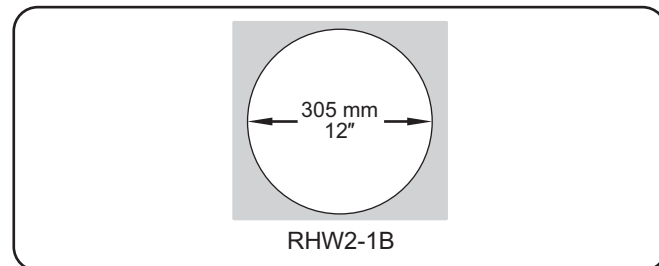
Een Ingebouwd Model Installeren

Voer de volgende stappen uit om een ingebouwd model in een werkblad te installeren.

ATTENTIE

Het apparaat is ontworpen en aanbevolen voor gebruik in of op een metalen werkblad. Schade aan het materiaal van een werkblad valt niet onder de garantie van Hatco. Ga voor andere oppervlakken bij de fabrikant na of het materiaal bestand is tegen langdurige blootstelling aan temperaturen tot 100°C (212°F).

1. Maak een geschikte uitsparing in het werkblad voor het apparaat dat wordt geïnstalleerd (zie hieronder).



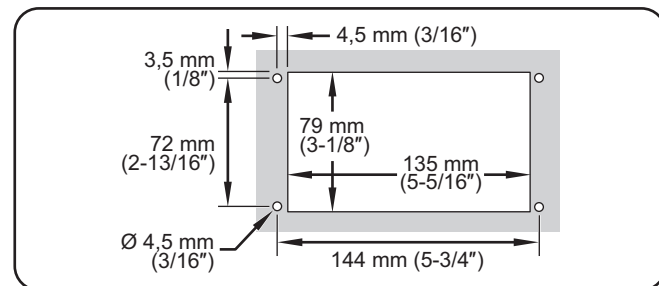
Afmetingen van uitsparingen in het werkblad

ATTENTIE

Gemonteerde bedieningspanelen moeten op minimum 152 mm (6") afstand van het apparaat worden geplaatst (en niet verder dan 1.420 mm [56"]). Als u het bedieningspaneel dichter monteert kan de warmte schade berokkenen in het elektrische systeem van het bedieningspaneel.

De op een afstand te installeren bedieningsdoos moet buiten de warmtezone geïnstalleerd worden. Wanneer de bedieningsdoos binnen de warmtezone geplaatst wordt, zullen de bedieningsknoppen oververhit raken, slecht werken en defect raken.

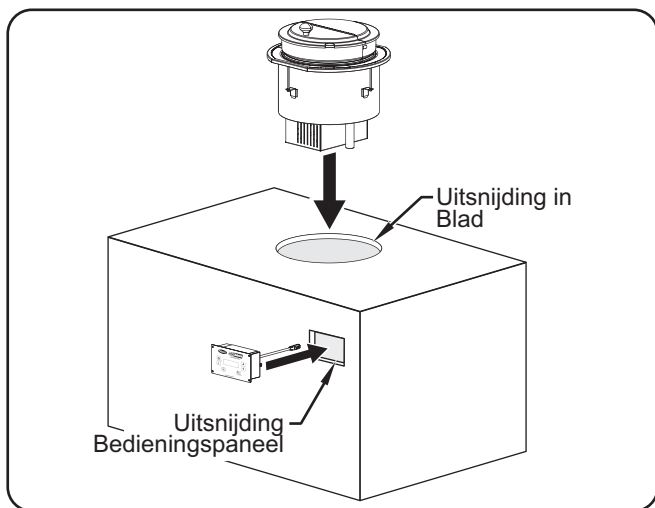
2. Snijd uit een verticaal oppervlak de geschikte opening uit voor het bedieningspaneel, ten minste 152 mm (6") verwijderd van het apparaat, maar niet verder dan 2000 mm (78").



Afmetingen van uitsparing voor bedieningspaneel en schroefgaten

OPMERKING: Apparaten zijn uitgerust met een snoer van 2000 mm (78") om het bedieningspaneel op het apparaat aan te sluiten.

3. Haal de stekker van het bedieningspaneel van de onderkant van het apparaat.
4. Leid het elektriciteits snoer door de uitsparing in het werkblad en laat vervolgens het apparaat in de uitsparing zakken.



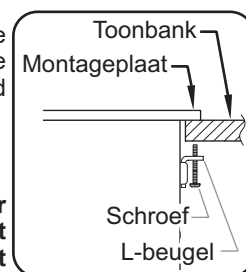
Het apparaat installeren

5. Breng L-beugels aan op de onderkant van het apparaat.

6. Span de schroeven van de L-vormige beugels aan totdat de montageplaat plat op het werkblad ligt.

ATTENTIE

Gebruik niet teveel kracht wanneer u de montageschroeven in het ingebouwde apparaat draait. Dit kan het apparaat en/of het aanrecht beschadigen.

**Het afstandsbedieningspaneel installeren**

1. Met het afstandsbedieningspaneel van het apparaat losgekoppeld, leidt u de kabel van het bedieningspaneel in de uitsparing en plaatst u het bedieningspaneel in de uitsparingsopening.

- Lijn de gaten in het bedieningspaneel uit met de voorgeboorde gaten in het montageoppervlak.

2. Maak het bedieningspaneel vast aan het montageoppervlak met gebruik van schroeven (niet meegeleverd).

3. Steek de kabel van het bedieningspaneel in het apparaat.

OPMERKING: De apparaten zijn uitgerust met een kabel van 2000 mm (78") die het bedieningspaneel op het apparaat aansluit.

WERKING**Algemeen**

Volg de volgende procedure voor gebruik van de HEATMAX-warmhoudbakken.

WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder Belangrijke veiligheidsinformatie voor u dit apparaat bedient.

ATTENTIE

De eenheid niet gebruiken zonder water in de reservoirs. De eenheid kan beschadigd raken.

BELANGRIJKE OPMERKING

Gebruik de RHW2-serie (ronde warmhoudbakken) met de meegeleverde speciale pan voor een goede warmteoverdracht. De gevormde bodem van deze pan past bij de vorm van het verwarmingselement.

Bedieningspaneel

Hieronder volgen beschrijvingen van de bedieningsknoppen om het apparaat te gebruiken.

Aan-uitknop met led

De aan-uitknop regelt de stroomtoevoer naar het apparaat. De led-indicator licht groen op wanneer het apparaat is ingeschakeld. De led-indicator licht rood op wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop kunt u de warmhoudtemperatuur aanpassen.

Timerknop

Met de timerknop kan de timer worden aangepast. De timer kan worden uitgeschakeld of ingesteld tussen 1 en 360 minuten voor de warmhoudmodus of ingesteld tussen 1 en 120 minuten voor de verwarmingsmodus. Wanneer de timer is ingeschakeld, geeft het display de tijd weer.

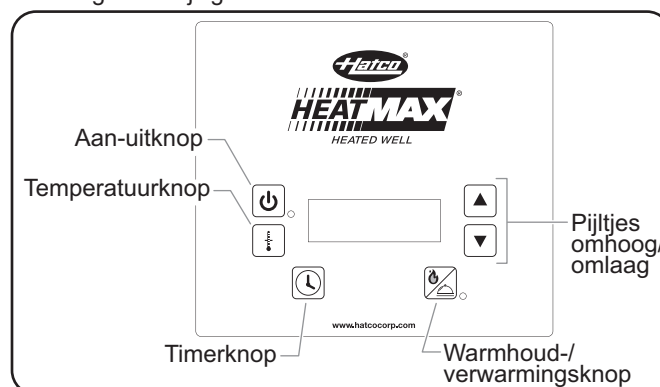
Warmhoud-/verwarmingsknop met led

De warmhoud-/verwarmingsknop schakelt tussen de warmhoud- en verwarmingsmodus.

- Warmhoudmodus: De led-indicator licht geel op. Op het display wordt 'XX'C weergegeven. 'XX' staat voor de huidige temperatuur van het apparaat.
- Verwarmingsmodus: De led-indicator licht rood op. Op het display wordt de HT XXC weergegeven. 'XX' staat voor de huidige temperatuur van het apparaat.

Pijltjestoetsen omhoog en omlaag

De pijltjestoetsen omhoog en omlaag worden gebruikt om de instellingen te wijzigen.



Bedieningspaneel

Het apparaat bedienen

Opstarten

1. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
 - De aan-uitknop met led-indicator licht rood op wanneer het apparaat stroom heeft.
2. Vul de bak met warm kraanwater tot 32 mm (1-1/4 inch) of tot de juiste hoogte, afhankelijk van de diepte van de voedselpan.

OPMERKING: *Gebruik het apparaat niet wanneer er geen water in de bak zit. Het apparaat zal oververhit raken. Op het display wordt 'Dry' (Droog) weergegeven en klinkt continu een pieptoon. Voeg water toe wanneer dit het geval is.*

3. Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.
 - De led-indicator licht groen op wanneer het apparaat aan staat en aan het opwarmen is.



VOORZICHTIG

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

4. Zet het apparaat in de verwarmings- of warmhoudmodus.
 - De verwarmingsmodus houdt de verwarmingselementen aan om het water in de bak continu te doen koken.
 - De warmhoudmodus houdt het apparaat op de ingestelde temperatuur.
5. Druk de timerknop drie seconden in om de timer te starten.
 - Druk na het starten van de timer op de timerknop om de resterende tijd te zien.
 - Wanneer de timer is afgelopen, piept het apparaat zes keer en schakelt het automatisch in de warmhoudmodus.
 - Wanneer de timer in de warmhoudmodus is afgelopen, geeft het apparaat continu een pieptoon en wordt '0 min' weergegeven.

OPMERKING: *Raadpleeg 'De timerinstellingen wijzigen' in dit hoofdstuk om de timer uit te schakelen of aan te passen.*

6. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten voorverwarmen.

Uitschakelen

1. Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. De led-indicator licht rood op als het apparaat uit staat.
2. Voer de procedure "Dagelijks reinigen" uit in het hoofdstuk ONDERHOUD van deze handleiding.

De warmhoudtemperatuur wijzigen

Volg de volgende procedure om de warmhoudtemperatuur te wijzigen.

1. Houd de temperatuurknop ingedrukt.
2. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de gewenste warmhoudtemperatuur in te stellen op een temperatuur tussen de 40–95°C (104–203°F).

OPMERKING: *De standaardtemperatuur is dan 95°C (203°F).*

3. Druk op de Menu-knop of wacht zes seconden om de temperatuur te selecteren.

De timerinstellingen wijzigen

Volg de volgende procedure om de timerinstellingen te wijzigen. De timer kan worden uitgeschakeld of ingesteld tussen 1 en 360 minuten voor de warmhoudmodus of ingesteld tussen 1 en 120 minuten voor de verwarmingsmodus. Wanneer de timer is ingeschakeld, geeft het display de tijd weer.

1. Druk de timerknop drie seconden in om tussen een van de volgende opties te schakelen.
 - XXXMIN: De timer staat aan en is in te stellen tussen 1 en 360 minuten voor de warmhoudmodus of tussen 1 en 120 minuten voor de verwarmingsmodus.
 - OFFMIN (UITMIN): De timer staat uit en wordt niet weergegeven op het display.
2. Kies met de pijltjes omhoog en omlaag een tijd tussen 1 en 360 minuten voor de warmhoudmodus of tussen 1 en 120 minuten voor de verwarmingsmodus.
3. Druk op de timerknop of wacht zes seconden om de gewenste tijd te bevestigen.
 - Wanneer de timer in de verwarmingsmodus is afgelopen, piept het apparaat zes keer en schakelt het automatisch in de warmhoudmodus.
 - Wanneer de timer in de warmhoudmodus is afgelopen, geeft het apparaat continu een pieptoon en wordt '0 min' weergegeven. Druk op de timerknop om de timer te stoppen.

Algemeen

HEATMAX- warmhoudbakken zijn ontworpen voor een maximale duurzaamheid en prestatie met een minimum aan onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

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

⚠ WAARSCHUWING

BRANDGEVAAR: Gebruik geen chemicaliën als bleekwater (of reinigingsproducten die bleekwater bevatten), ovenreinigers of brandbare reinigungsoplossingen om dit apparaat te kuisen.

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

Dagelijkse reiniging

Om de afwerking en de prestaties van het apparaat te beschermen, wordt aanbevolen het apparaat dagelijks te reinigen.

ATTENTIE

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

1. Zet het toestel uit, ontkoppel het van de stroomtoevoer en laat het toestel afkoelen.
2. Verwijder de veodselpannen en andere accessoires om ze te wassen in een vaatwasser of in de gootsteen.
3. Reinig alle metalen oppervlakten met een zachte, vochtige doek. Hardnekkige vlekken kunnen met een niet-schurend schoonmaakmiddel worden verwijderd. Moeilijk bereikbare plaatsen moeten met een kleine borstel en milde zeep schoon worden gemaakt.
4. Droog de hele eenheid af met een droge, niet-schurende doek.

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

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

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

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

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

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

De Hatco dealer zal het volgende doen:

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

Problemen buiten de garantie

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

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Zet de stroomschakelaar **UIT**, trek de stekker uit het stopcontact/schakel de stroomonderbreker uit en laat het toestel afkoelen voordat u het toestel schoonmaakt, wijzigingen aanbrengt of een onderhoudsbeurt geeft.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Apparaat niet warm genoeg.	Ingestelde basistemperatuur te laag.	Wijzig naar een hogere temperatuurinstelling.
	Het verwarmingselement werkt niet.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Temperatuurbediening werkt niet naar behoren.	
	De spanningstoevoer is niet correct.	Verifieer of het voltage naar het apparaat correct is. Een laag voltage zorgt voor onvoldoende verwarming.
Apparaat te warm.	Ingestelde basistemperatuur te hoog.	Wijzig naar een lagere temperatuurinstelling.
	Controle van de temperatuur niet goed werkt.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Geleverde spanning is onjuist.	Verifieer of het voltage naar het apparaat correct is. Een te hoog voltage zorgt voor oververhitting en beschadiging aan het apparaat.
Geen warmte.	Het apparaat staat uit.	Gebruik de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen. Volg de procedure in de BEDIENINGS rubriek.
	Zekering gesprongen.	Zet de zekering terug aan. Als de zekering blijft uitgaan, contacteer dan een door Hatco geautoriseerd onderhoudsagent voor hulp.
	Temperatuurcontrole defect.	Neem contact op met een erkend servicevertegenwoordiger of met Hatco voor assistentie.
	Basisverwarmingselement uitgebrand.	
	De temperatuurbegrenzer is geactiveerd vanwege te weinig water of kalkaanslag op het verwarmingselement.	Vul de bak met warm kraanwater tot 32 mm (1-1/4 inch) of tot de juiste hoogte, afhankelijk van de diepte van de voedselpan. Raadpleeg de procedure 'Kalk- en mineraalaanslag verwijderen' in het hoofdstuk ONDERHOUD wanneer dit probleem optreedt terwijl er water in de bak zit. Controleer of de bak schoon is en voldoende gevuld is met water. Ernstige kalkaanslag en/of gebruik van het apparaat zonder water kan zorgen dat het apparaat oververhit raakt en de temperatuurbegrenzer ingeschakeld wordt.

Foutcodes

Op de digitale display kunnen de volgende foutcodes verschijnen om aan te geven dat er een fout is opgetreden in de bedrijfstoestand van het apparaat.

E1 = Oververhitting van het temperatuurpaneel. Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.

E2 = Oververhitting van de temperatuursonde. Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.

Vragen over het oplossen van problemen?

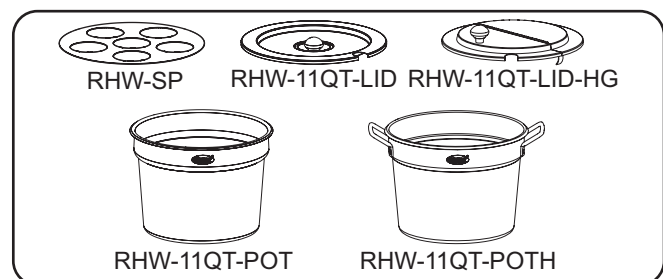
Als het u niet lukt om een probleem op te lossen, kunt u met het dichtstbijzijnde door Hatco erkende serviceagentschap of met Hatco contact opnemen voor assistentie. Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website www.hatcocorp.com, selecteer in het vervolgkeuzelijst van **Support** (Ondersteuning)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

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

OPTIES EN TOEBEHOREN

- RHW-SP** Ronde stoomplaat voor 6 manden
- RHW-11QT-LID-HG** Rond scharnierend deksel met plastic handvat voor 10 liter (11 qt.)
- RHW-11QT-LID** Rond deksel met plastic handvat voor 10 liter (11 qt.)
- RHW-11QT-POT** Ronde pan van 10 liter (11 qt.) — 221 x 203 mm (diameter 8-11/16" x hoogte 8")
- RHW-11QT-POTH** Ronde pan van 10 liter (11 qt.) met handgreep — 221 x 203 mm (diameter 8-11/16" x hoogte 8")



RHW2 toebehoren

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

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

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

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

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
 Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

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

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

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

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

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

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

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

DE	Symbolerklärung
IT	Identificazione del simbolo
NL	Uitleg bij de symbolen
	Sicherheitswarnung Avviso di sicurezza Veiligheidswaarschuwing
	Benutzerhandbuch lesen Leggere il manuale dell'operatore Lees de gebruikershandleiding
	Vorsicht – Heiße Oberfläche Attenzione: superficie calda Voorzichtig: heet oppervlak
	Einschalten Acceso Ingeschakeld
	Ausschalten Spento Uitgeschakeld
	Standby Standby Standby
	Schutzerde Messa a terra protettiva Beschermdende aarding
	Erde Messa a terra Aarding
	Erdung mit Potenzialausgleich Terra equipotenziale Vereffeningsleiding
	Wechselstrom Corrente alternata Wisselstroom
	Phase Fase Fase
	Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig Riempire con acqua, acqua insufficiente Water bijvullen, laag waterpeil
	Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus Umidità, ciclo di umidità Vochtigheid, bevochtigingscyclus

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