Krampouz®

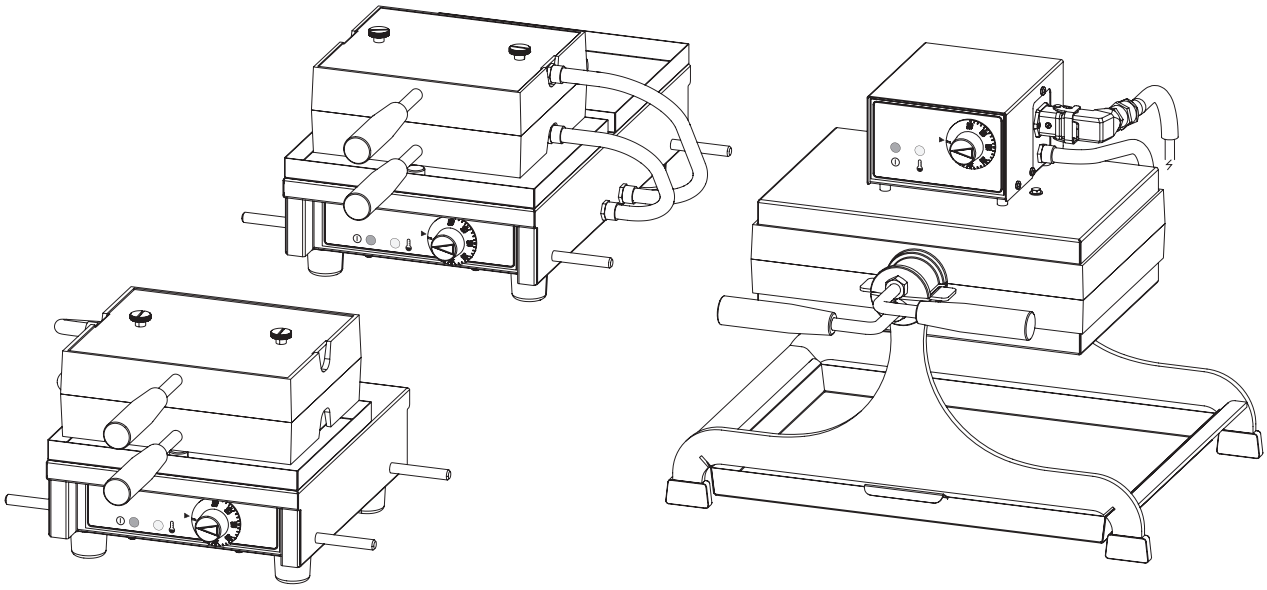
Hatco® CORPORATION

Waffle Makers
Gaufriers

easy clean System®

KWM Series • Série KWM

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 16

P/N 07.04.924.00

© 2022 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **5**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Dimensions 6
Installation **7**
General 7
Operation **8**
General 8
Control Panel 8
Seasoning the Waffle Plates 8
Operating the Unit 8
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Removing the Waffle Plates 11
Troubleshooting Guide **14**
Options and Accessories **14**
Limited Warranty **15**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

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 bottom the unit). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No._____

Voltage_____

Date of Purchase_____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 414-671-6350.

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

INTRODUCTION

Waffle Makers cook continuous, excellent-quality waffles for commercial kitchens and display cooking locations. The adjustable temperature control enables operators to cook consistent quality waffles from a variety of different batters. Exclusive, removable top and bottom heating element packs provide exceptional heat distribution over the entire waffle plate surface. The Waffle Maker's ***easy clean*** **System®** provides quick removal and easy cleaning of the waffle plates.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a maximum of 104°F (40°C).
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not allow liquids to spill into unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Do not allow power cord to hang over edge of counter.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

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

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

Never leave unattended during use.

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Locate unit a minimum of 8″ (203 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air ventilation openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.

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 414-671-6350.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

NOTICE

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

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

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

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

Do not attempt to cool hot waffle plates quickly, such as by immersing in water. Damage to plates will occur.

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

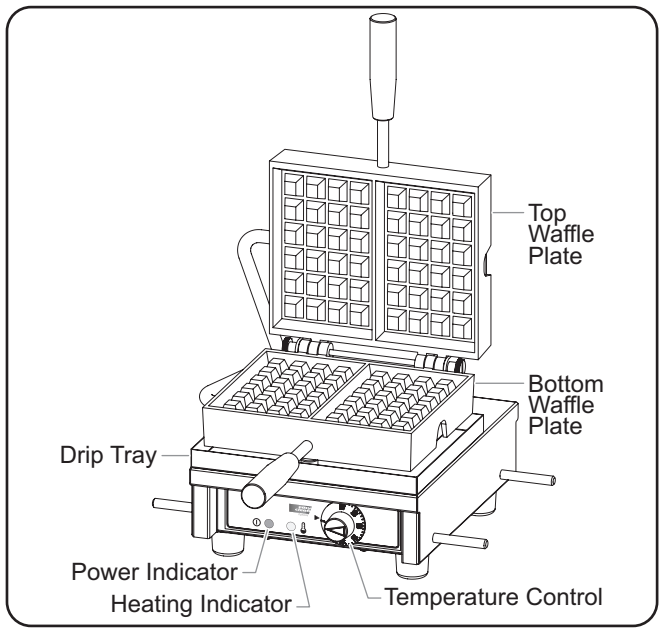
MODEL DESCRIPTION

All Models

Waffle Makers consist of an easy-to-clean stainless steel frame. The units feature removable cast iron waffle plates, an adjustable Temperature Control(s) with a range from 120°F–570°F (50°C–300°C), a power indicator, a heating indicator, and a removable drip tray. Waffle plates are available for Brussels (Belgian—square or round), Liège, churros, or bubble-style waffles.

KWM09 Models

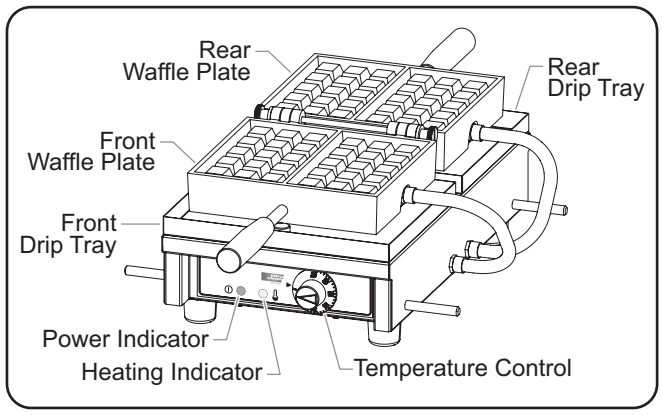
These models are designed with 90° hinged waffle plates and are equipped with a factory attached 6′ (1829 mm) power cord and plug. This style of waffle maker is designed for reheating pre-cooked waffles.



KWM09 Models (Brussels waffle plates shown)

KWM18 Models

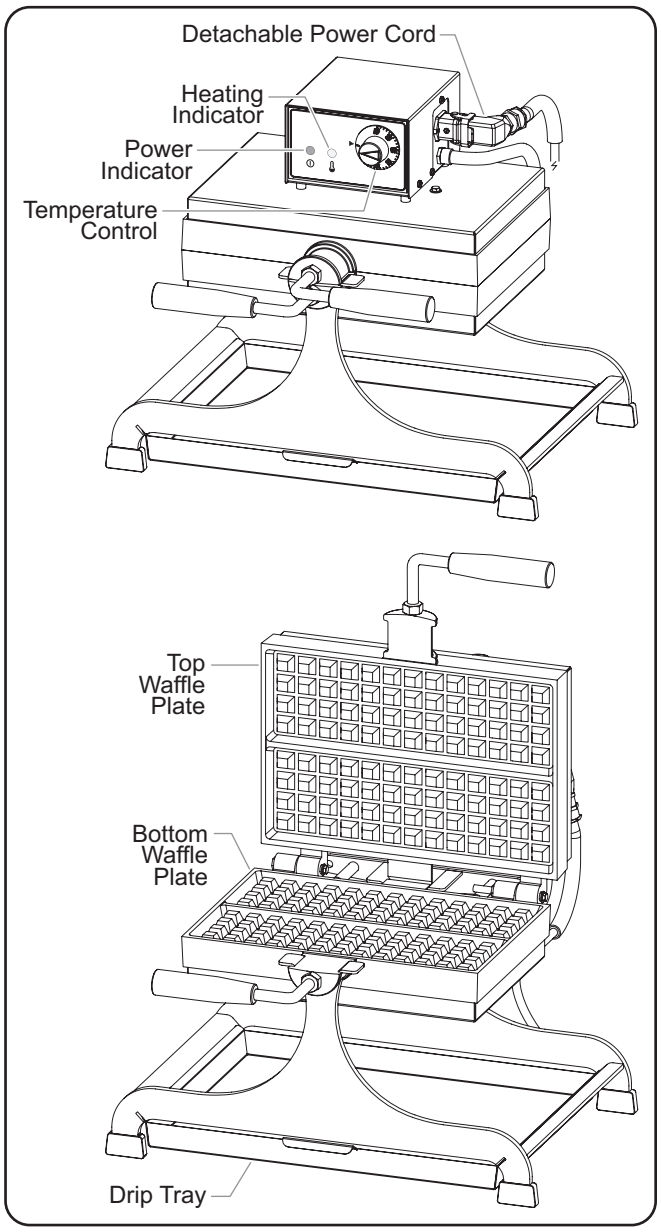
These models are designed with 180° hinged waffle plates and are equipped with a factory attached 6′ (1829 mm) power cord and plug. This style of waffle maker is designed for cooking waffles from batter/dough as well as reheating pre-cooked waffles.



KWM18 Models
(Brussels waffle plates shown)

KWMSL Models

These models are designed with a swivel system that rotates the waffle plates 180° and are equipped with a detachable 6′ (1829 mm) power cord and plug. This style of waffle maker is designed for cooking waffles from batter/dough as well as reheating pre-cooked waffles.



KWMSL Models
(Liège waffle plates shown)

Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for additional items available with Waffle Makers.

MODEL DESIGNATION

K W M xx - x xx xx

- Waffle Maker
- Waffle Maker Style:
  09 = 90˚ Hinged Plates
  18 = 180˚ Hinged Plates
  SL = 180˚ Swivel Plates
- 1 = Single Head
  2 = Dual Head
  16 = Single Head, 16 Churros
  32 = Dual Head, 32 Churros
- Waffle Plate Dimple Count:
  35 = 3 x 5 Brussels
  46 = 4 x 6 Brussels
  47 = 4 x 7 Liège
  7 = 7″ Brussels Round
  413 = 4 x 13 Liège
- Waffle Plate Style:
  BR = Brussels (Belgian)
  MBR = Mini Brussels (Belgian)
  RO = Round Brussels
  LG = Liège
  BU = Bubble
  CH = Churro

SPECIFICATIONS

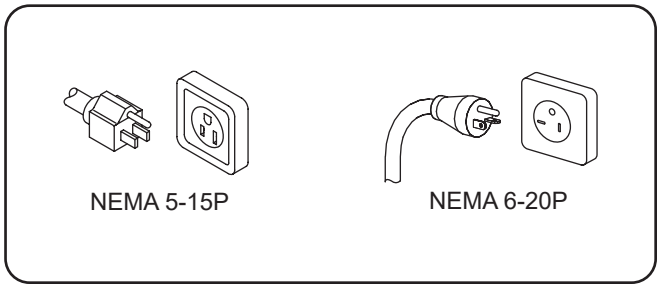
Plug Configurations

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 proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



Plug Configurations

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
KWM09-1BR46	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	37 lbs. (17 kg)
KWM09-1LG47					
KWM09-1BR46	208–240 V†	1352–1800 W	6.5–7.5 A	NEMA 6-20P	
KWM18-1BR35	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	40 lbs. (18 kg)
KWM18-MBR43515					
KWM18-1BR46					
	208–240 V†	1352–1800 W	6.5–7.5 A	NEMA 6-20P	
KWM18-1LG47	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	
	208–240 †	1352–1800 W	6.5–7.5	NEMA 6-20P	
KWM18-1RO7	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	53 lbs. (24 kg)
KWM18-1BU					
KWM18-16CH					44 lbs. (20 kg)
KWM18-2BR46	208–240 V†	2704–3600 W	13–15 A	NEMA 6-20P	78 lbs. (35 kg)
KWM18-2LG47					
KWM18-32CH					
KWMSL-4BR46	208–240 V†	1953–2600 W	9.4–11.3 A	NEMA 6-20P	68 lbs. (31 kg)
KWMSL-2LG413					

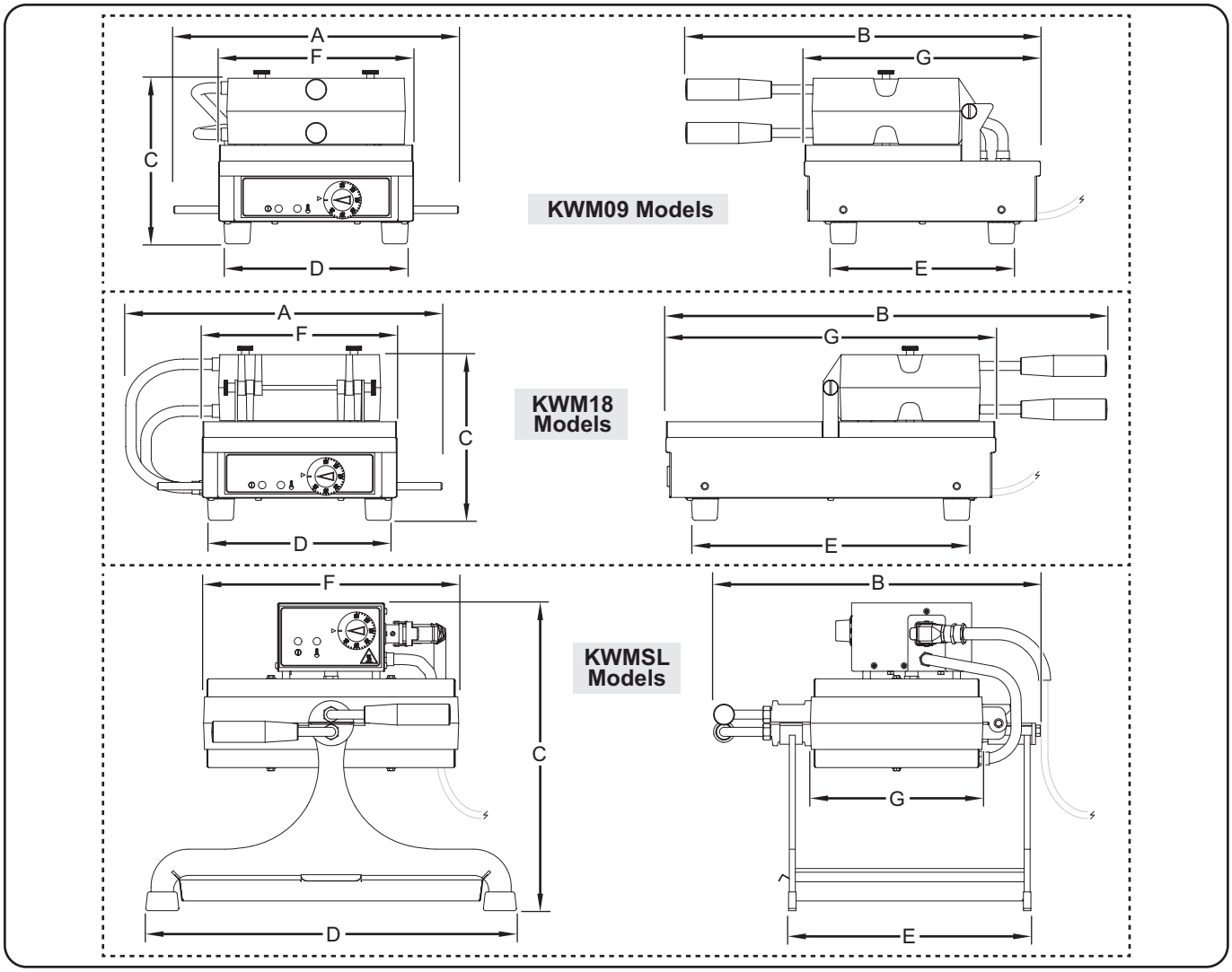
† Unit is designed to operate on supply voltages between 208 V and 240 V.

SPECIFICATIONS

English

Dimensions

Model	Overall Width (A)	Overall Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Unit Width (F)	Unit Depth (G)
KWM09-1BR46	15″ (380 mm)	18-11/16″ (473 mm)	9-1/8″ (232 mm)	9-5/8″ (243 mm)	9-11/16″ (245 mm)	10-1/4″ (260 mm)	12-7/16″ (315 mm)
KWM09-1LG47							
KWM18-1BR35	16-15/16″ (430 mm)	23-3/16″ (589 mm)	9-1/8″ (232 mm)	9-5/8″ (243 mm)	14-9/16″ (369 mm)	10-1/4″ (260 mm)	17-3/8″ (440 mm)
KWM18-1BR46							
KWM18-MBR43515							
KWM18-1LG47							
KWM18-16CH	16-5/8″ (422 mm)	23-5/8″ (599 mm)		9-11/16″ (246 mm)	14-11/16″ (372 mm)		
KWM18-1RO7	16-3/8″ (415 mm)	26-1/16″ (662 mm)	9-1/8″ (232 mm)	9-5/8″ (243 mm)	16-15/16″ (429 mm)	10-1/4″ (260 mm)	19-11/16″ (500 mm)
KWM18-1BU	16-5/8″ (422 mm)	23-5/8″ (599 mm)			14-9/16″ (369 mm)		17-3/8″ (440 mm)
KWM18-2BR46	29-3/16″ (740 mm)	23-5/8″ (599 mm)	9-1/8″ (232 mm)	19-13/16″ (503 mm)	14-9/16″ (369 mm)	20-1/2″ (520 mm)	17-3/8″ (440 mm)
KWM18-2LG47							
KWM18-32CH	28-3/8″ (720 mm)			19-15/16″ (506 mm)	14-11/16″ (372 mm)		
KWMSL-4BR46	N/A	17-3/16″ (436 mm)	16-3/16″ (410 mm)	19-1/2″ (495 mm)	12-3/4″ (323 mm)	13-7/16″ (340 mm)	9-1/16″ (230 mm)
KWMSL-2LG413							



General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a maximum of 104°F (40°C).

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 8″ (203 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not obstruct air ventilation openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**

1. Inspect the shipping carton for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included in every Waffle Maker (excluding models KWMSL-4BR46 and KWMSL-2LG413):
   - Handles

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

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
   - Make sure to remove all protective film from the stainless steel surfaces.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing or broken knobs. If damaged, inform the freight company immediately.

⚠ CAUTION

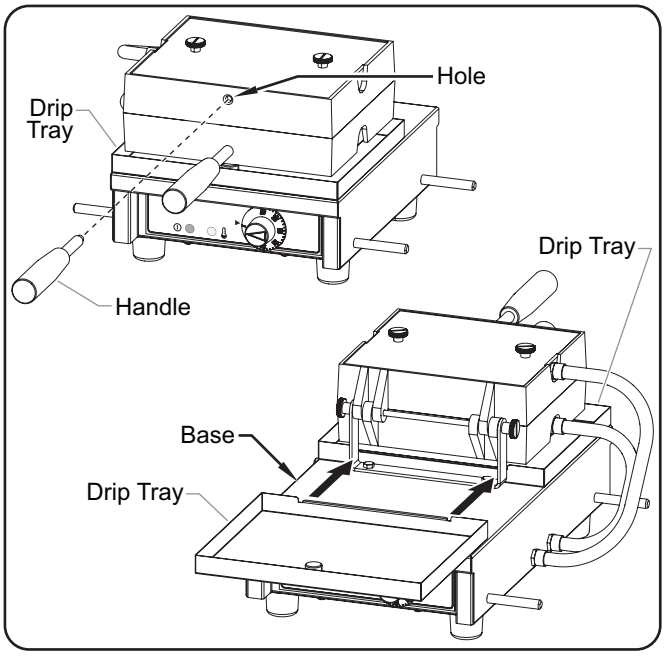
Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

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

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

5. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a maximum of 104°F (40°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
6. Install the handles into the waffle plates, if necessary.
   - Thread a handle into the hole on the front of each waffle plate. Tighten securely.
7. Make sure the drip tray(s) is in position on the base of the waffle maker.



Installing the handles and drip trays

General

Waffle Makers are designed for ease of operation. Use the following information and procedures to operate a Waffle Maker.

⚠ WARNING

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

Control Panel

The following are descriptions of the controls used to operate a Waffle Maker. All controls are located on the control panel at the front of the unit.

Power Indicator

The Power Indicator illuminates when the unit is on.

Heating Indicator

The Heating Indicator illuminates when the heating elements are on and heating the waffle plates.

Temperature Control

The Temperature Control controls the power to the unit as well as the temperature setting. Turn the Temperature Control clockwise to turn on and increase the temperature setting. Turn the Temperature Control counterclockwise to decrease the temperature setting and turn off the unit. The temperature range of the unit is 120°–570°F (50°–300°C).

Seasoning the Waffle Plates

Use the following procedure to season the cast iron waffle plates before using the waffle maker for the first time.

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Make sure the drip tray(s) is in position on the base of the waffle maker.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

3. Turn the Temperature Control clockwise to the 570°F (300°C) temperature setting.
   - Both the Power Indicator and the Heating Indicator will illuminate.
4. Allow the unit to heat for 40 minutes.
5. Turn the Temperature Control counterclockwise to the 520°F (270°C) temperature setting.
6. Allow the unit to adjust to the new temperature for approximately 5 minutes.
7. Using a heat-resistant, food-safe cooking brush; carefully apply an oil-based, non-stick shortening evenly onto each waffle plate. Make sure the shortening makes it to the bottoms of the grooves in each plate.

NOTE: Do not leave excess shortening in the bottoms of the groves.

8. Leave the waffle maker open, and allow the unit to heat for 15 minutes.
9. Apply a second layer of shortening.
10. Allow the unit to heat for 15 minutes.
11. Turn the Temperature Control completely counterclockwise to the off position.

Operating the Unit

NOTE: Make sure to perform the "Seasoning the Waffle Plates" procedure before the first use of the waffle maker.

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.
2. Make sure the drip tray(s) is in position on the base of the waffle maker.

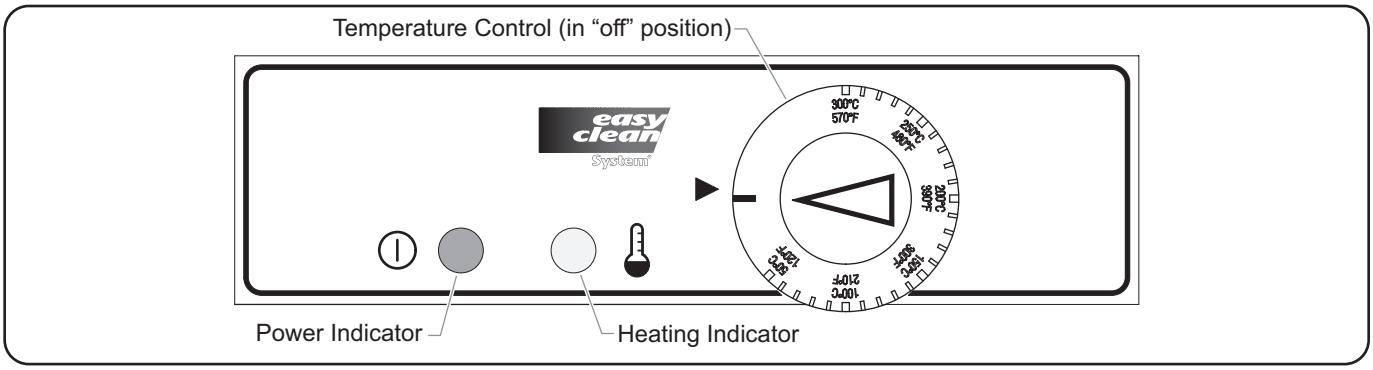
⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

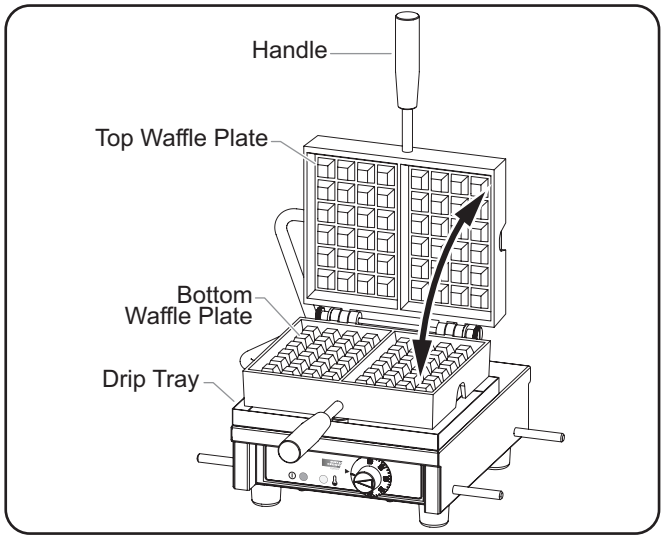
3. Turn the Temperature Control clockwise to the desired temperature setting.
   - Both the Power Indicator and the Heating Indicator will illuminate.
4. Using a heat-resistant cooking brush, carefully apply an oil-based, non-stick shortening evenly onto each waffle plate. Make sure the shortening makes it to the bottoms of the grooves in each plate.

NOTE: Do not leave excess shortening in the bottoms of the groves.



Control Panel

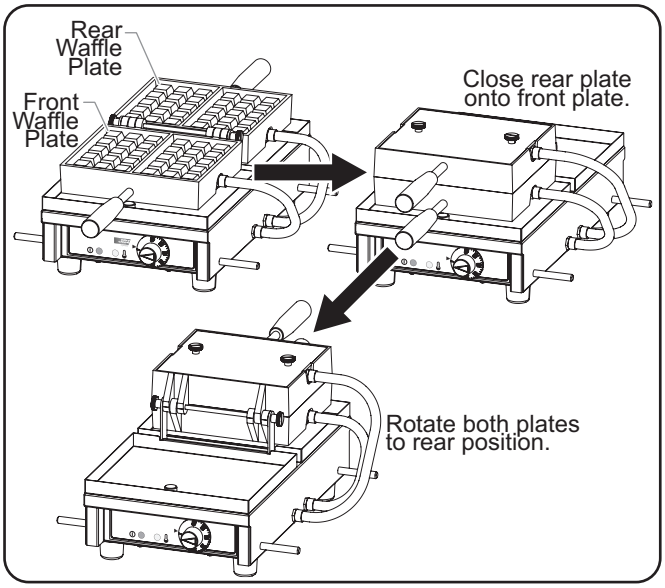
5. Close the waffle maker, and allow the unit approximately 20 minutes to reach the operating temperature.
   - The Heating Indicator will go dark when the unit reaches the selected temperature.
6. Open the waffle maker, and spread waffle batter/dough onto the bottom/front waffle plate.
   - For Brussels waffles, fill the waffle plate until the top of the “blocks” are barely covered with batter.
   - For Liège waffles, place the dough onto the waffle plate.
   - For bubble waffles, fill the waffle plate until batter fills all the holes and slightly covers the “flats” in between.
7. Close the waffle maker.
   - For KWM09 models, close the top waffle plate onto the bottom waffle plate.



KWM09 model in open position

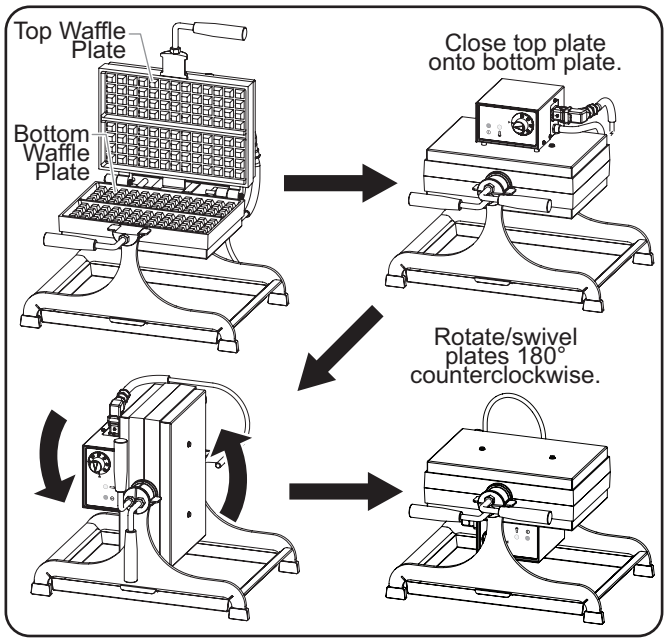
   - For KWM18 models, close the rear waffle plate onto the front waffle plate. If cooking Brussels or bubble waffles (liquid batter), carefully rotate both waffle plates to the rear position for even distribution of the batter.

NOTE: Hold both handles tightly together when rotating both waffle plates. Do not allow the plates to separate.



Using KWM18 models

   - For KWMSL models, close the top waffle plate onto the bottom waffle plate, and carefully rotate the waffle plates 180º counterclockwise for even distribution of the batter.



Using KWMSL models

8. Allow the waffle to cook for the appropriate amount of time, determined by the batter/dough recipe. Cook time may need to adjusted after a few trial cooking cycles.
9. Carefully open the waffle maker, and immediately remove the waffle using a waffle pick or other appropriate utensil.
   - Place waffles on a cooling rack to maintain crispness.
10. Continue to cook waffles by repeating steps 6–9 of this procedure.
   - Brush the waffle plates using just the cooking brush in between each waffle.
   - If the waffles begin sticking to the waffle plates, apply a small amount of shortening to the plates using the cooking brush. Use additional shortening on the plates in between waffles as needed.

Shutdown

1. Turn the Temperature Control fully counterclockwise to the “off” position.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the Maintenance section of this manual.

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

⚠ CAUTION

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

Daily Cleaning

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

⚠ WARNING

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

NOTICE

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

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

Do not attempt to cool hot waffle plates quickly, such as by immersing in water. Damage to plates will occur.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Turn the Temperature Control fully counterclockwise to the "off" position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Clean the waffle plates.

NOTE: The cast iron waffle plates are dishwasher-safe. The "Seasoning the Waffle Plates" procedure may need to be performed after washing the plates.

Daily:

a. Brush or wipe all food crumbs, oil, etc. from all waffle plates into the drip tray(s).

b. Wipe the waffle plates using a clean cloth dampened in warm water only.

Weekly (or as determined by carbon buildup):

a. Perform the appropriate "Removing the Waffle Plates" procedure in this section.

b. Clean each plate using a wire brush/steel scrub pad, dish soap, and water. Rinse thoroughly with clean water.

NOTE: Eventually, waffles will start to stick due to carbon build-up. Clean the plates thoroughly and perform the "Seasoning the Waffle Plates" procedure. Liège waffles that contain pearl sugar will contribute to increased carbon buildup and will lead to more frequent plate cleaning and re-seasoning.

3. Wipe clean all hinge pins and thumbscrews, with a non-abrasive, damp cloth. Wipe dry with a non-abrasive, dry cloth.
4. Remove, empty, and clean the drip tray(s).
   a. Wash the drip tray with warm water and a mild detergent. Rinse with water.
   b. Allow the drip tray to air dry, or dry with a soft cloth.
5. Wipe all exterior surfaces of the unit with a non-abrasive cloth dampened in warm water and a mild soap. Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner. Hard to reach areas should be cleaned with a small brush and mild soap.
6. Rinse the unit thoroughly using a non-abrasive cloth dampened in warm water only.
7. Dry the unit using a clean, dry, non-abrasive cloth.
8. Reinstall the drip tray(s).
9. Reinstall the waffle plates. To reinstall, reverse the "Removing the Waffle Plates" procedure in this section.

Removing the Waffle Plates

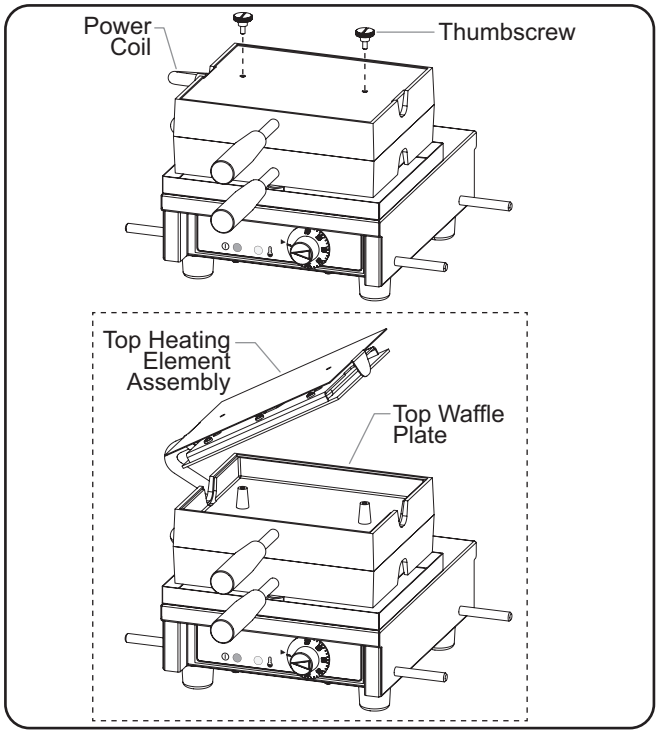
Non-Swivel Models

Use the following procedure to remove the waffle plates for cleaning.

⚠ CAUTION

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

1. Turn the Temperature Control fully counterclockwise to the "off" position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. For KWM18 models, rotate both waffle plates to the front position.
3. Remove the top/rear heating element assembly.
   a. Remove the two thumbscrews on the cover of the top/rear heating element assembly.
   b. Lift the top/rear heating element assembly off of the top/rear waffle plate and set aside. The power coil still will be attached between the element assembly and the base of the unit.

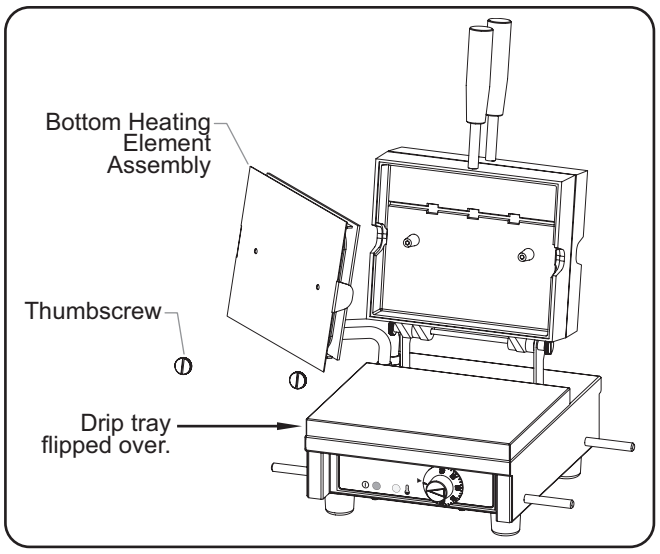


Removing Thumbscrews and the Top/Rear Heating Element Assembly (KWM09 model shown)

4. Remove the bottom/front heating element assembly.

   For KWM09 models:

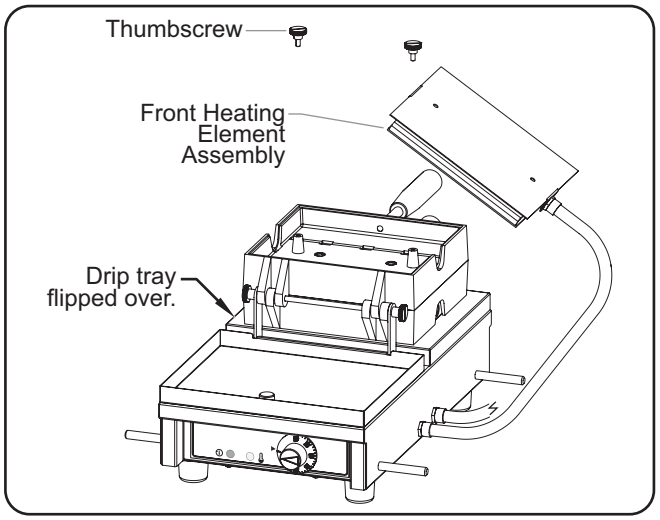
   a. Holding both waffle plate handles in one hand, rotate and hold both waffle plates up in the vertical position.
   b. Flip over the drip tray and reposition on the base of the unit.
   c. Using the other hand, remove the two thumbscrews on the cover of the bottom heating element assembly.
   d. Remove the bottom heating element assembly from the bottom waffle plate and set aside.
   e. Rotate both waffle plates back down onto the flipped drip tray.



Removing Thumbscrews and the Bottom Heating Element Assembly—KWM09 Models

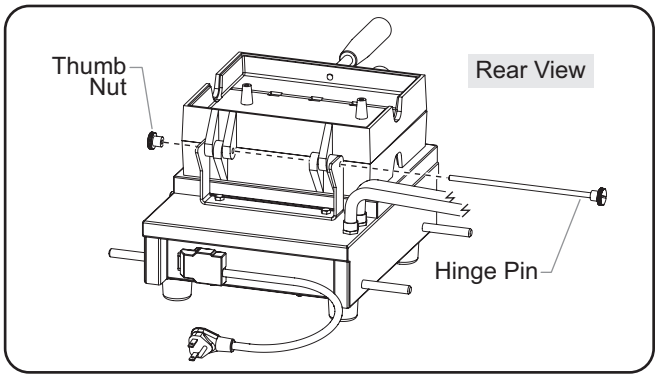
For KWM18 models:

a. Flip over the rear drip tray and reposition on the base of the unit.
b. Rotate both waffle plates to the rear position on top of the flipped drip tray.
c. Remove the two thumbscrews on the cover of the front heating element assembly.
d. Lift the front heating element assembly off of the front waffle plate and set aside.



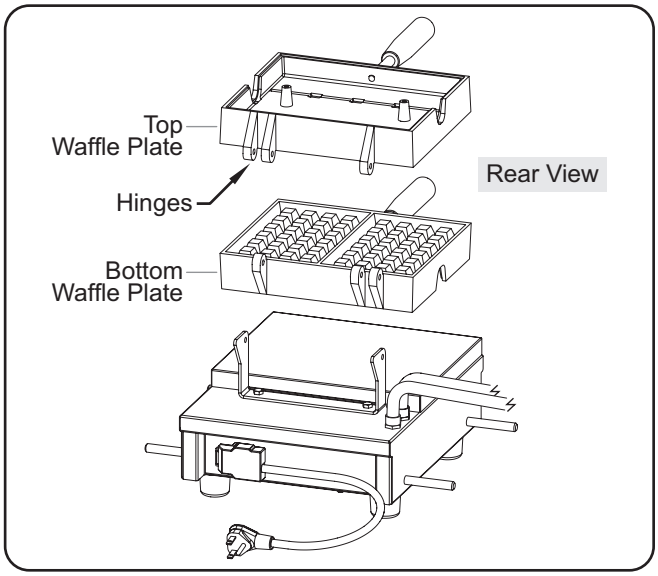
Removing Thumbscrews and the Front Heating Element Assembly—KWM18 Models

5. Remove the thumb nut from one side of the hinge pin.
6. Remove the hinge pin from the hinges on both waffle plates. Note how the waffle plate hinges are positioned together for reassembly.



Removing the Thumb Nut and Hinge Pin
(KWM09 model shown)

7. Remove the waffle plates.



Removing the Waffle Plates
(KWM09 model shown)

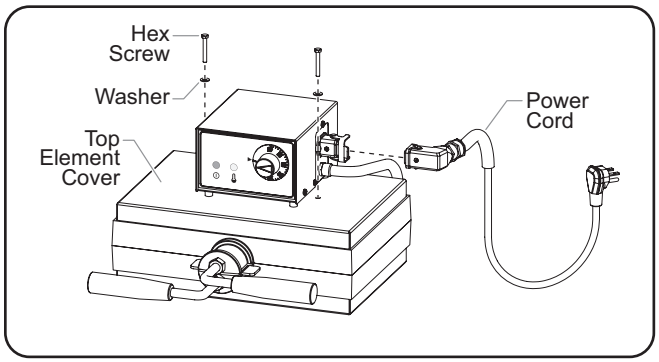
Swivel Models

Use the following procedure to remove swivel waffle plates for cleaning.

⚠ CAUTION

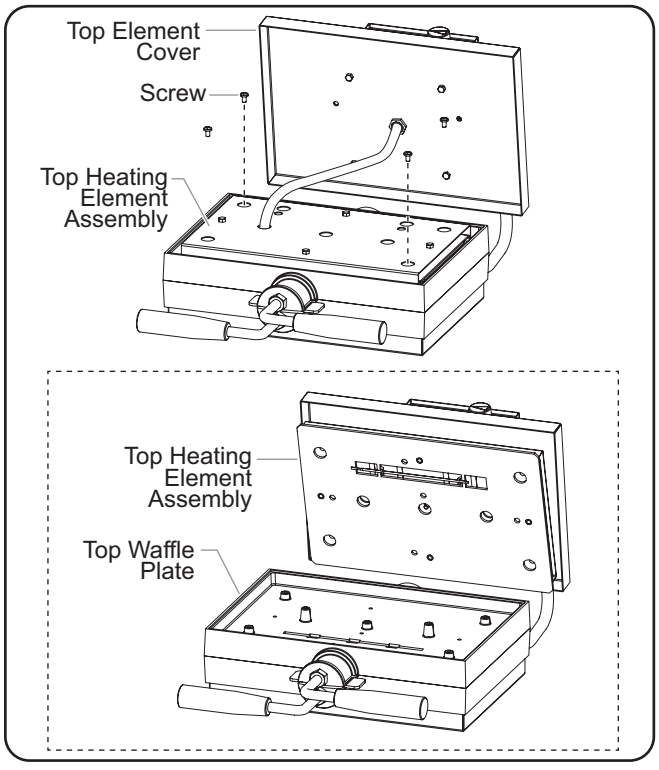
BURN HAZARD: Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance .

1. Turn the Temperature Control fully counterclockwise to the “off” position, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Disconnect the detachable power cord from the control box mounted to the top waffle plate.
3. Lift the entire waffle maker off of the stand.
4. Remove the top heating element assembly.
   a. Using a hex screwdriver, remove the two hex screws from the top element cover.



Removing the Top Element Cover

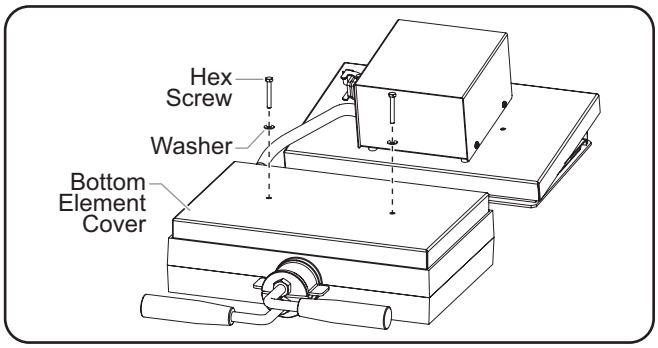
   b. Lift the top element cover and control box off of the top waffle plate and set aside. The power coils still will be attached between the control box and both element assemblies.
   c. Remove the four, recessed Phillips-head screws from the top heating element assembly, one on each corner.
   d. Lift the top heating element assembly off of the top waffle plate and set aside with the top element cover.



Removing the Top Heating Element Assembly

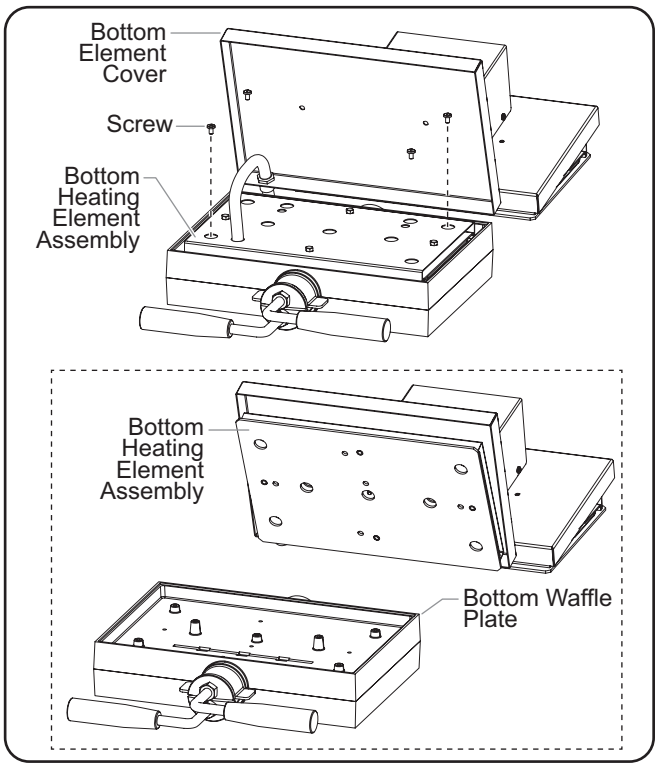
5. Flip over the waffle plates so that the bottom heating element assembly is exposed.

6. Remove the bottom heating element assembly.
   a. Using a hex head screwdriver, remove the two hex screws from the bottom element cover.



Removing the Bottom Element Cover

   b. Lift the bottom element cover off of the bottom waffle plate and set aside. The power coils still will be attached between the control box and both element assemblies.
   c. Remove the four, recessed Phillips-head screws from the bottom heating element assembly, one on each corner.
   d. Lift the bottom heating element assembly off of the top waffle plate and set aside with the bottom element cover.



Removing the Bottom Heating Element Assembly

7. The waffle plates are now separated from the heating elements and ready for cleaning.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned “On”, but no heat.	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control defective.	
Unit not hot enough.	Temperature Control setting too low.	Turn Temperature Control clockwise to increase the temperature setting.
	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Reviewing “Operating the Unit” in the OPERATION section of this manual.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature Control defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Waffles sticking to plates.	Carbon buildup on waffle plates.	Perform the “Weekly” procedure for cleaning the waffle plates in the MAINTENANCE section, followed by the “Seasoning the Waffle Plates” procedure in the OPERATION section.

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: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

OPTIONS AND ACCESSORIES

Waffle Pick

A waffle pick is available as an accessories for easy removal of cooked waffles from the waffle maker.

WAFLPICK.....Waffle Pick

LIMITED WARRANTY

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 the specific periods set forth below for specific Product components, or, to the extent not listed below, eighteen (18) months. 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.

One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only 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)

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:

3CS and FR Tanks

One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only 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: **800-558-0607** or **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**

SOMMAIRE

Français

Informations Importantes pour le Propriétaire.....16
Introduction.....16
Consignes de Sécurité Importantes.....17
Description du Modèle.....18
Désignation du Modèle.....19
Caractéristiques Techniques 19
Configuration des fiches.....19
Tableau des valeurs nominales électriques 19
Dimensions.....20
Installation.....21
Généralités 21
Mode d'emploi 22
Généralités 22
Panneau de commande 22
Culottage des plaques à gaufres 22
Fonctionnement de l'appareil 22
Maintenance.....24
Généralités 24
Nettoyage quotidien.....24
Retrait des plaques à gaufres 25
Guide de Dépannage.....28
Options et Accessoires 28
Garantie Limitée 29
Distributeurs de Pièces Autorisés.....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi Heure du Centre (CT)
(Horaires d'été—juin à septembre:
7h00 à 17h00 du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le +1-414-671-6350.

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

INTRODUCTION

Les gaufriers cuisent des gaufres de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales et les endroits où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients. La commande de temps et de température ajustable permet aux utilisateurs de cuire des gaufres de qualité en continu avec différentes sortes de pâtes. Les ensembles d'éléments chauffants supérieur et inférieur exclusifs et amovibles assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur l'ensemble de la surface des plaques à gaufres. Le ***easy clean*** **System**® du gaufrier accélère le retrait et facilite le nettoyage des plaques à gaufres.

Les gaufriers sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 40°C (104°F) maximum.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre le long du comptoir.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **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.**

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

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

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

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- **Placez l'appareil à au moins 203 mm (8″) des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air sur le boîtier extérieur de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**

N'utilisez pas l'appareil pour des fins autres que celles qui ont été prévues.

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **N'entrez pas en contact avec les plaques à gaufres pendant le fonctionnement de l'appareil. Les deux plaques sont très chaudes.**
- **Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.**

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

N'essayez pas de refroidir rapidement les plaques à gaufres chaudes, en les immergeant dans de l'eau par exemple. Cela endommagera les plaques.

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

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

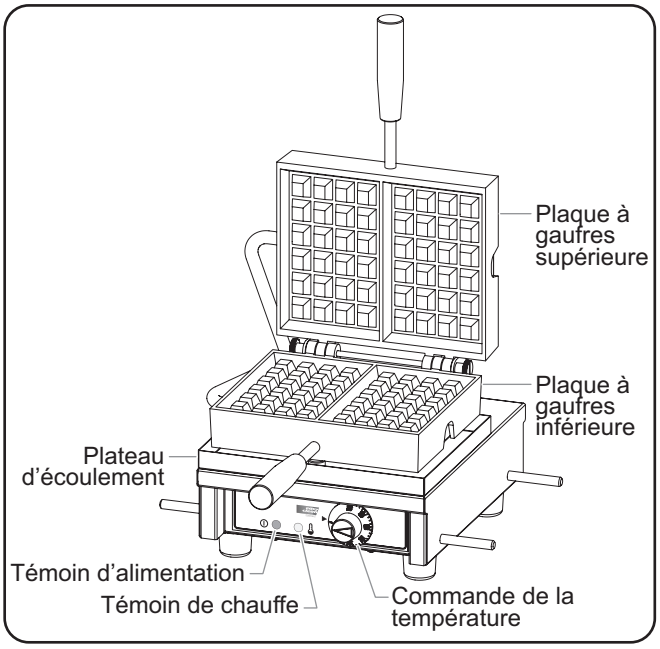
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les gaufriers sont composés d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer. Ces appareils comprennent des plaques à gaufres en fonte amovibles, une ou plusieurs commandes de température réglables avec une plage de 50 à 300°C (120 à 570°F), un témoin d'alimentation, un témoin de chauffe et un plateau d'écoulement amovible. Des plaques à gaufres sont disponibles pour cuisiner des gaufres de Bruxelles (gaufresbelgesrectangulaires ou rondes), de Liège, de churros ou à bulles.

Modèles KWM09

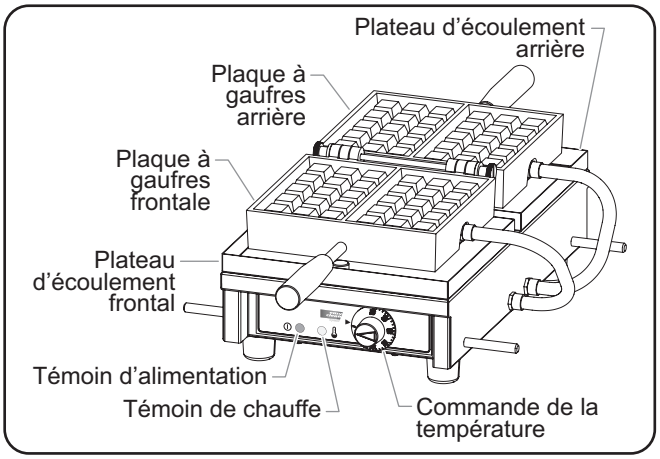
Ces modèles sont conçus avec des plaques à gaufres articulées de 90° et sont équipés d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6′) avec fiche fixés en usine. Ce style de gaufrier est conçu pour réchauffer les gaufres précuites.



Modèles KWM09 (illustration des plaques à gaufres de Bruxelles)

Modèles KWM18

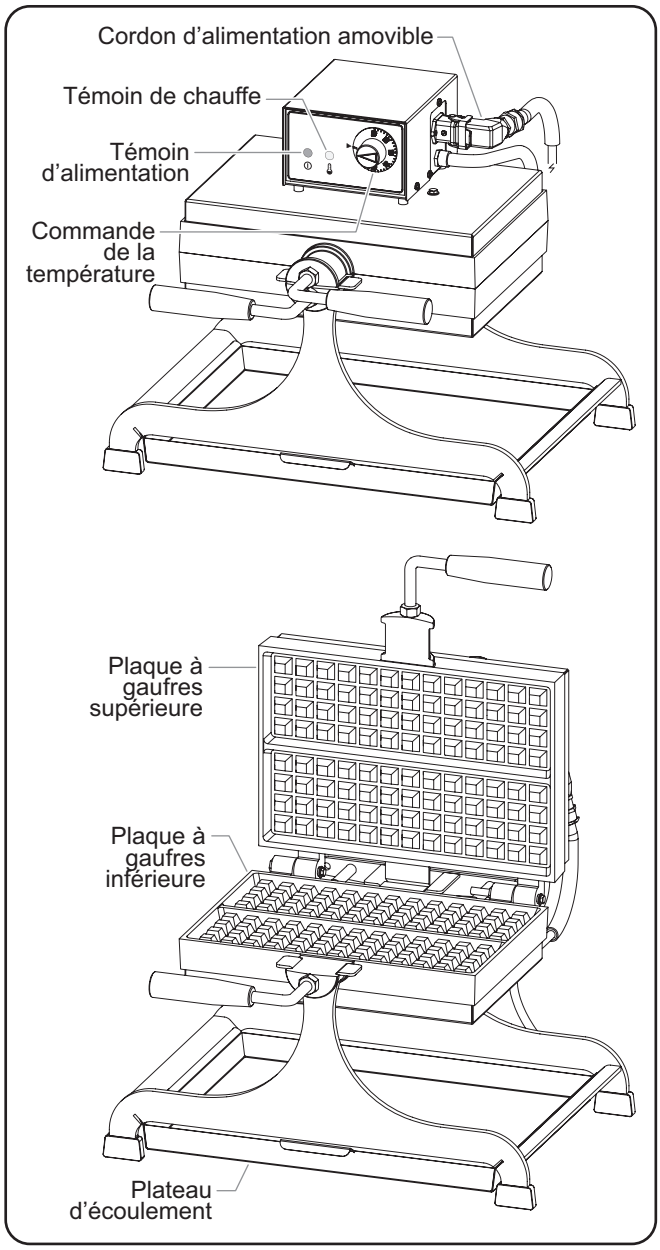
Ces modèles sont conçus avec des plaques à gaufres articulées de 180° et sont équipés d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6′) avec fiche fixés en usine. Ce style de gaufrier est conçu pour préparer des gaufres avec de la pâte et pour réchauffer les gaufres précuites.



Modèles KWM18 (illustration des plaques à gaufres de Bruxelles)

Modèles KWMSL

Ces modèles sont conçus avec un système pivotant qui fait pivoter les plaques à gaufres de 180° et sont équipés d'un cordon d'alimentation amovible de 1 829 mm (6′) avec fiche. Ce style de gaufrier est conçu pour cuire des gaufres à partir de pâte liquide ou solide ainsi que pour réchauffer des gaufres précuites.



Modèles KWMSL
(Illustration des plaques à gaufres de Liège)

Veuillez consulter la partie OPTIONS ET ACCESSOIRES pour connaître les éléments supplémentaires disponibles pour les gaufriers.

DÉSIGNATION DU MODÈLE

K W M xx - x xx xx

- Gaufrier
- Style de gaufrier:
  09 = « 90 »plaques à gaufres à charnières
  18 = « 180 »plaques à gaufres à charnières
  SL = plaquespivotantes de 180°
- 1 = Tête unique
  2 = Tête double
  16 = Tête unique, 16 Churros
  32 = Tête double, 32 Churros
- Style de plaque à gaufre:
  BR = Bruxelles (belges)
  MBR = Mini Bruxelles (belges)
  RO = Bruxelles rondes
  LG = Liege
  BU = Bulle
  CH = Churro
- Nombre d'alvéoles de la plaque à gaufres:
  35 = Bruxelles 3 x 5
  46 = Bruxelles 4 x 6
  47 = Liège 4 x 7
  7 = Bruxelles rondes de 7″ (17,7 cm)
  413 = Liège 4 x 13

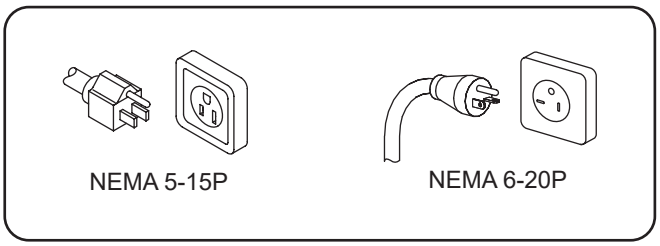
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTIQUE: 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.



Configuration des fiche

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

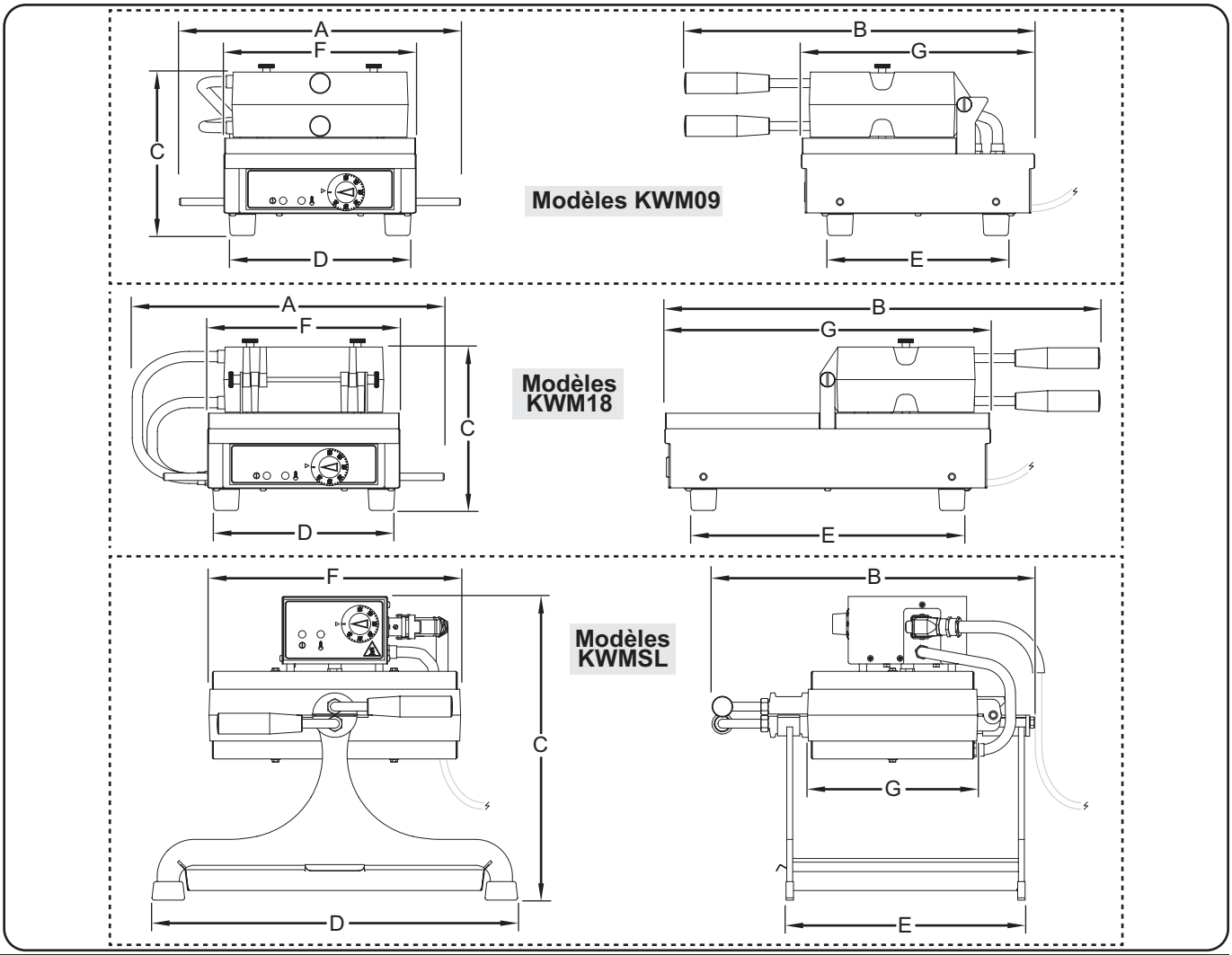
Modéle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
KWM09-1BR46	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	17 kg (37 lbs.)
KWM09-1LG47					
KWM09-1BR46	208–240 V †	1352–1800 W	6.5–7.5 A	NEMA 6-20P	
KWM18-1BR35	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	18 kg (40 lbs.)
KWM18-MBR43515					
KWM18-1BR46					
	208–240 V †	1352–1800 W	6.5–7.5 A	NEMA 6-20P	
KWM18-1LG47	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	
	208–240 V †	1352–1800 W	6.5–7.5 A	NEMA 6-20P	
KWM18-1RO7	120 V	1440 W	12 A	NEMA 5-15P	24 kg (53 lbs.)
KWM18-1BU					
KWM18-16CH					44 lbs. (20 kg)
KWM18-2BR46	208–240 V †	2704–3600 W	13–15 A	NEMA 6-20P	35 kg (78 lbs.)
KWM18-2LG47					
KWM18-32CH					
KWMSL-4BR46	208–240 V †	1953–2600 W	9.4–11.3 A	NEMA 6-20P	31 kg (68 lbs.)
KWMSL-2LG413					

† L'appareil est conçu pour fonctionner à des tensions d'alimentation comprises entre 208 et 240 volts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions

Modéle	Largeur totale (A)	Profondeur totale (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de l'appareil (F)	Profondeur de l'appareil (G)
KWM09-1BR46	380 mm (15″)	473 mm (18-11/16″)	232 mm (9-1/8″)	243 mm (9-5/8″)	245 mm (9-11/16″)	260 mm (10-1/4″)	315 mm (12-7/16″)
KWM09-1LG47							
KWM18-1BR35	430 mm (16-15/16″)	589 mm (23-3/16″)	232 mm (9-1/8″)	243 mm (9-5/8″)	369 mm (14-9/16″)	260 mm (10-1/4″)	440 mm (17-3/8″)
KWM18-1BR46							
KWM18-MBR43515							
KWM18-1LG47							
KWM18-16CH	422 mm (16-5/8″)	599 mm (23-5/8″)		246 mm (9-11/16″)	372 mm (14-11/16″)		
KWM18-1RO7	415 mm (16-3/8″)	662 mm (26-1/16″)	232 mm (9-1/8″)	243 mm (9-5/8″)	429 mm (16-15/16″)	260 mm (10-1/4″)	500 mm (19-11/16″)
KWM18-1BU	422 mm (16-5/8″)	599 mm (23-5/8″)			369 mm (14-9/16″)		440 mm (17-3/8″)
KWM18-2BR46	740 mm (29-3/16″)	599 mm (23-5/8″)	232 mm (9-1/8″)	503 mm (19-13/16″)	369 mm (14-9/16″)	520 mm (20-1/2″)	440 mm (17-3/8″)
KWM18-2LG47							
KWM18-32CH	720 mm (28-3/8″)			506 mm (19-15/16″)	372 mm (14-11/16″)		
KWMSL-4BR46	N/A	436 mm (17-3/16″)	410 mm (16-3/16″)	495 mm (19-1/2″)	323 mm (12-3/4″)	340 mm (13-7/16″)	230 mm (9-1/16″)
KWMSL-2LG413							



Généralités

Les gaufriers sont expédiés prémontés et prêts à être culottés avant la première utilisation. Veillez à ne pas endommager l'appareil lors du déballage du carton d'expédition. La procédure d'installation suivante doit être suivie avant de brancher l'électricité et d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 40°C (104°F) maximum.

DANGER D'INCENDIE:

- **Placez l'appareil à au moins 203 mm (8″) des murs et matières inflammables. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **N'obstruez pas les ouvertures de ventilation d'air sur le boîtier extérieur de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**

1. Vérifiez que le carton d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu dus au transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Arrêter! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
2. Retirez l'appareil et tous les composants/accessoires indépendants du carton d'expédition. Les composants libres suivants sont inclus dans chaque gaufrier (à l'exception des modèles KWMSL-4BR46 et KWMSL-2LG413) :
   - Poignées

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 PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
   - Assurez-vous de retirer l'ensemble des films protecteurs recouvrant les surfaces en acier inoxydable.
4. Vérifiez la présence ou non de dommages dus au transport, tels que des bosses sur le boîtier ou des boutons cassés. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

⚠ ATTENTION

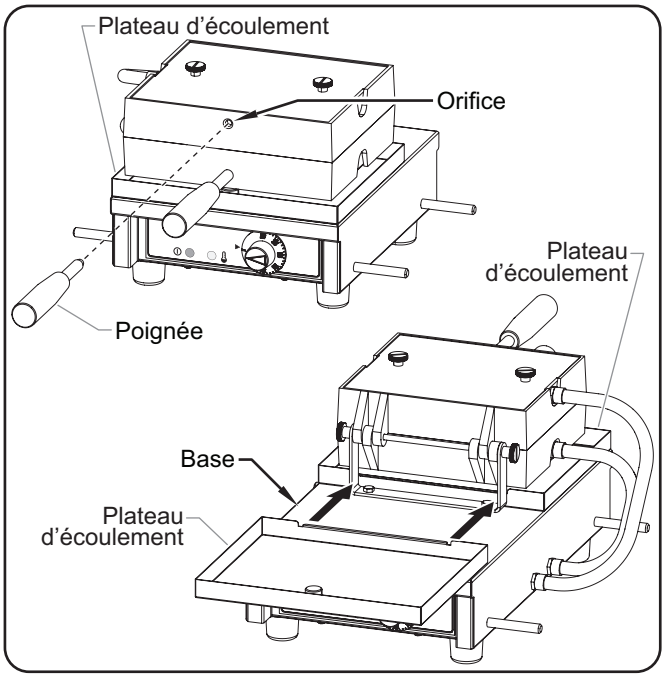
Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives et la graisse risquent d'endommager l'appareil.

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour plus de renseignements.

5. Place the unit in the desired location.
   - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (40°C [104°F] maximum). Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (c.-à-d. à proximité des ventilateurs/capots d'échappement et des conduites de climatisation).
   - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
   - Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.
6. Installez les poignées dans les plaques à gaufres, si nécessaire.
   - Introduisez une poignée dans l'orifice sur la partie avant de chaque plaque à gaufres. Serrez fermement.
7. Assurez-vous que le(s) plateau(x) d'écoulement est/sont en place sur la base du gaufrier.



Installation des poignées et des plateaux d'écoulement

Généralités

Les gaufriers sont conçus pour une utilisation facile. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner un gaufrier.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section CONSIGNES DE SÉCURITÉIMPORTANTES avant d'utiliser ce matériel.

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner le gaufrier. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'avant de l'unité.

Témoin d'alimentation

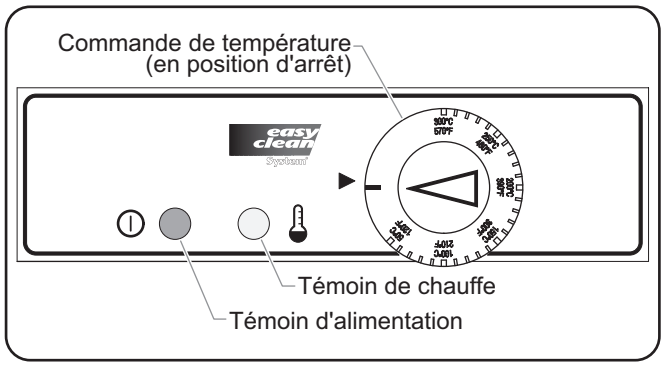
Le témoin d'alimentation s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe s'allume lorsque les éléments chauffants sont sous tension et chauffent les plaques à gaufres.

Commande de température

La commande de température contrôle l'alimentation de l'unité ainsi que le réglage de la température. Tournez la commande de température dans le sens horaire pour allumer l'appareil et augmenter le réglage de température. Tournez la commande de température dans le sens antihoraire pour diminuer le réglage de température et éteindre l'appareil. La plage de températures de l'appareil est de 50 à 300 °C (120 à 570 °F).



Panneau de commande

Culottage des plaques à gaufres

Suivez la procédure suivante pour culotter les plaques à gaufres en fonte avant d'utiliser le gaufrier pour la première fois.

1. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
2. Assurez-vous que le(s) plateau(x) d'écoulement est/sont en place sur la base du gaufrier.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **N'entrez pas en contact avec les plaques à gaufres pendant le fonctionnement de l'appareil. Les plaques sont très chaudes.**

3. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température sur 300°C (570°F).
   - Les témoins d'alimentation et de chauffe s'allument.
4. Laissez l'appareil chauffer pendant 40 minutes.
5. Tournez le thermostat dans le sens antihoraire pour régler la température sur 270°C (520°F).
6. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 5 minutes.
7. À l'aide d'un pinceau de cuisine résistant à la chaleur et sans danger pour les aliments; appliquez soigneusement de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque à gaufres. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.

NOTA: Ne laissez pas trop de matière grasse dans les rainures.

8. Laissez le gaufrier ouvert et laissez-le chauffer pendant 15 minutes
9. Appliquez une deuxième couche de matière grasse.
10. Laissez le gaufrier chauffer pendant 15 minutes
11. Tournez entièrement la commande de température dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt.

Fonctionnement de l'appareil

NOTA: Veillez à réaliser la procédure de « Culottage des plaques à gaufres » avant d'utiliser le gaufrier pour la première fois.

Allumage

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Assurez-vous que le(s) plateau(x) d'écoulement est/sont en place sur la base du gaufrier.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

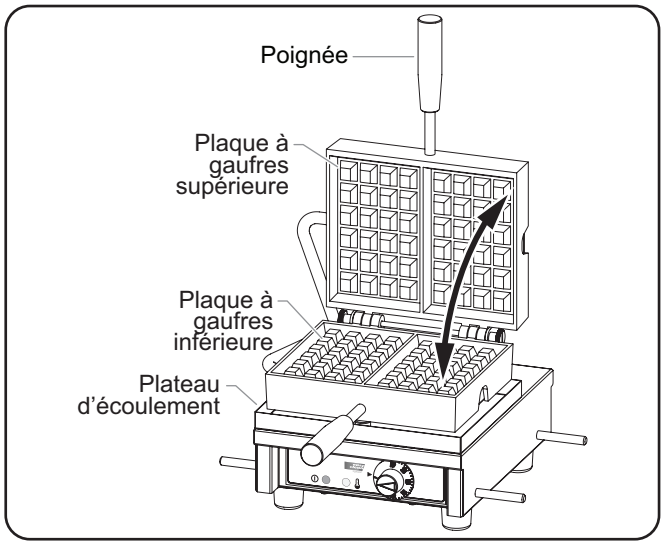
- **Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.**
- **N'entrez pas en contact avec les plaques à gaufres pendant le fonctionnement de l'appareil. Les plaques sont très chaudes.**

3. Tournez la commande de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir le réglage de température souhaité.
   - Les témoins d'alimentation et de chauffe s'allument.
4. À l'aide d'un pinceau de cuisine résistant à la chaleur, appliquez soigneusement de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque à gaufres. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.

NOTA: Ne laissez pas trop de matière grasse dans les rainures.

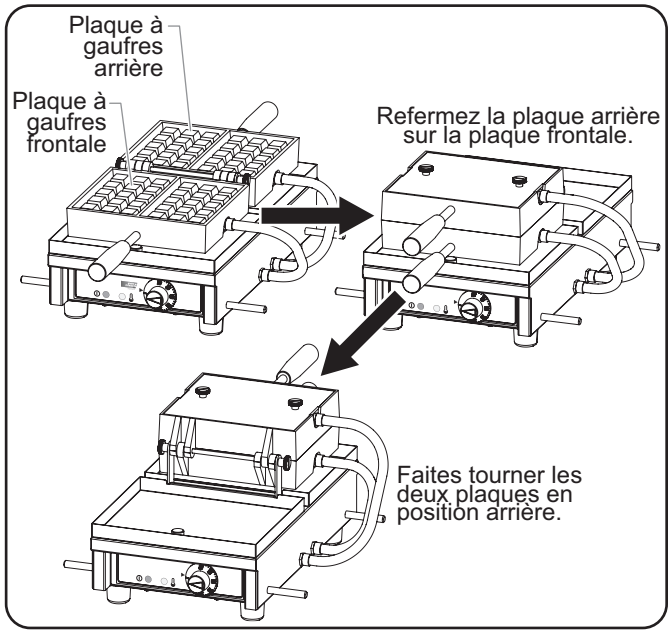
5. Fermez le gaufrier, et laissez l'appareil atteindre la température de fonctionnement, soit au bout de 20 minutes environ.
   - Le témoin de chauffe s'éteint lorsque l'unité atteint la température sélectionnée.

6. Ouvrez le gaufrier et étalez la pâte à gaufres sur la plaque à gaufres inférieure/frontale.
   - Pour les gaufres de Bruxelles, recouvrez la plaque à gaufres jusqu'à ce que la partie supérieure des « blocs » soit tout juste couverte.
   - Pour les gaufres de Liège, placez la pâte sur la plaque à gaufres.
   - Pour les gaufres à bulles, remplissez la plaque à gaufres jusqu'à ce que la pâte remplisse tous les trous et recouvre légèrement les « interstices plats » entre les trous.
7. Fermez le gaufrier.
   - Pour les modèles KWM09, refermez la plaque à gaufres supérieure sur la plaque à gaufres inférieure.



Modèle KWM09 en position ouverte

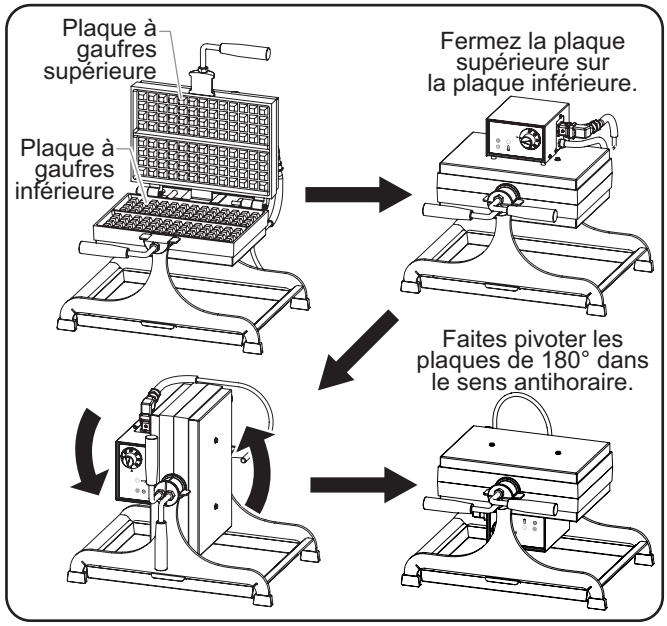
   - Pour les modèles KWM18, refermez la plaque à gaufres arrière sur la plaque à gaufres frontale. Si vous cuisinez des gaufres de Bruxelles ou à bulles (pâte liquide), faites soigneusement tourner les deux plaques à gaufres en position arrière pour une répartition homogène de la pâte.



Avec les modèles KWM18

NOTA: Tenez fermement les deux poignées ensemble lorsque vous faites tourner les deux plaques à gaufres. Empêchez les plaques de se séparer.

   - Pour les modèles KWMSL, fermez la plaque à gaufres supérieure sur la plaque à gaufres inférieure et tournez délicatement les plaques à gaufres de 180pivotantes dans le sens antihoraire pour une répartition uniforme de la pâte.



Utilisation de modèles KWMSL

8. Laissez cuire la gaufre pendant la durée appropriée déterminée par la recette de la pâte. Le temps de cuisson peut être ajusté après quelques cycles de cuisson d'essai.
9. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une pince à gaufres ou d'un autre ustensile approprié.
   - Placez les gaufres sur un grill de cuisson pour qu'elles restent croustillantes.
10. Continuez à cuire des gaufres en répétant les étapes 6–9 de cette procédure.
    - Brossez les plaques à gaufres en utilisant uniquement un pinceau de cuisine entre chaque gaufre.
    - Si les gaufres commencent à coller aux plaques à gaufres, appliquez une petite quantité de matière grasse sur ces dernières à l'aide du pinceau de cuisine. Appliquez une quantité de matière grasse supplémentaire sur les plaques d'une cuisson à l'autre au besoin.

Arrêt

1. Tournez entièrement la commande de température dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt.
2. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

Généralités

Le gaufrier a été conçu pour offrir une durabilité et un rendement maximaux avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Ne renversez pas de liquides dans l'appareil.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

⚠ AVERTISSEMENT

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'équipement et entraîne l'annulation de sa garantie.

AVIS

En ce qui concerne les surfaces en acier, utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

AVIS

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

N'essayez pas de refroidir rapidement les plaques à gaufres chaudes, en les immergeant dans de l'eau par exemple. Cela endommagera les plaques.

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

1. Tournez la commande de température entièrement dans le sens anti-horaire jusqu'à la position d'arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Nettoyez les plaques à gaufres.

NOTA: Les plaques à gaufres en fonte peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle. Il est possible que la procédure de « Culottage des plaques à gaufres » ait besoin d'être réalisée après le nettoyage des plaques.

Tous les jours :

a. Brossez ou essuyez tout reste d'aliment, huile, etc. sur toutes les plaques à gaufres en les évacuant dans le(s) plateau(x) d'écoulement.

b. Essuyez les plaques à gaufres à l'aide d'un chiffon propre humidifié uniquement avec de l'eau chaude.

Toutes les semaines (ou tel que nécessaire selon l'accumulation de carbone) :

a. Exécutez la procédure appropriée de « Retrait des plaques à gaufres » dans cette section.

b. Nettoyez chaque plaque à l'aide d'une brosse métallique/d'un tampon à récurer en acier, de savon pour la vaisselle et d'eau. Rinsez complètement avec de l'eau propre.

NOTA: Les gaufres peuvent finir par coller en raison de l'accumulation de carbone. Nettoyez minutieusement les plaques et réalisez la procédure de « Culottage des plaques à gaufres ». Les gaufres de Liège qui contiennent du sucre perlé accentueront l'accumulation de carbone et entraîneront un nettoyage et un réculottage plus fréquents des plaques.

3. Nettoyez l'ensemble des axes de charnière, des goupilles fendues et des vis à serrage à main avec un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif.
4. Retirez, videz et nettoyez le(s) plateau(x) d'écoulement.
   a. Lavez le plateau d'écoulement avec de l'eau tiède et un savon doux. Rincez ensuite à l'eau.
   b. Laissez le plateau d'écoulement sécher à l'air ou séchez-le avec un chiffon doux.
5. Essuyez toutes les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié avec de l'eau chaude et du savon doux. Les taches persistantes peuvent être retirées à l'aide d'un bon produit de nettoyage pour acier inoxydable. Les recoins difficiles d'accès devront être nettoyés à l'aide d'une petite brosse et de savon doux.
6. Rincez entièrement l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié uniquement avec de l'eau chaude.

7. Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, propre et non abrasif.
8. Installez à nouveau le(s) plateau(x) d'écoulement.
9. Replacez les plaques à gaufres. Pour les remonter, effectuez l'inverse de la procédure « Retrait des plaques à gaufres » décrite dans cette partie.

Retrait des plaques à gaufres

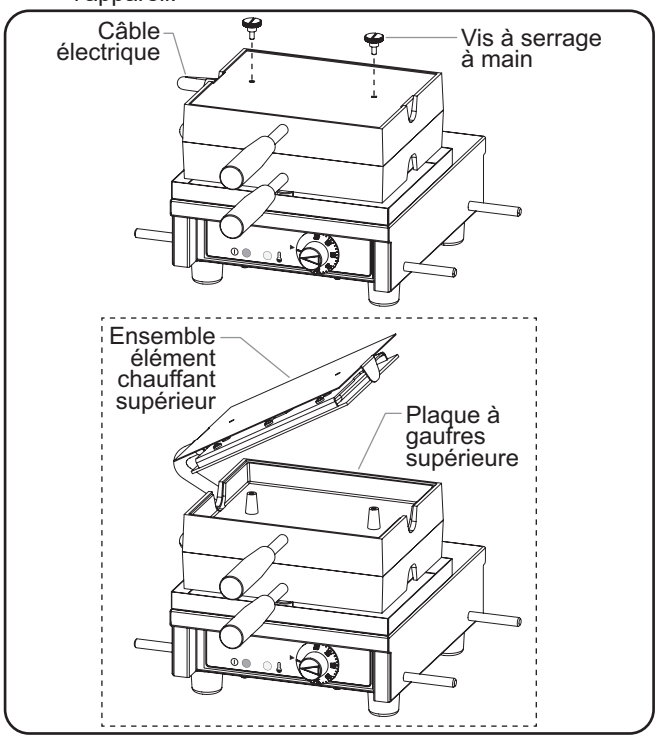
Modèles non pivotants

Suivez la procédure suivante pour retirer les plaques à gaufres afin de les nettoyer.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

1. Tournez la commande de température entièrement dans le sens anti-horaire jusqu'à la position d'arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Pour les modèles KWM18, tournez les deux plaques à gaufres en position avant.
3. Retirez l'ensemble élément chauffant supérieur/arrière.
   a. Retirez les deux vis à serrage à main sur le capot de l'ensemble élément chauffant supérieur/arrière.
   b. Soulevez l'ensemble élément chauffant supérieur/arrière pour le sortir de la plaque à gaufres supérieure/arrière et mettez-le de côté. Le câble électrique reliera toujours l'ensemble élément chauffant et la base de l'appareil.

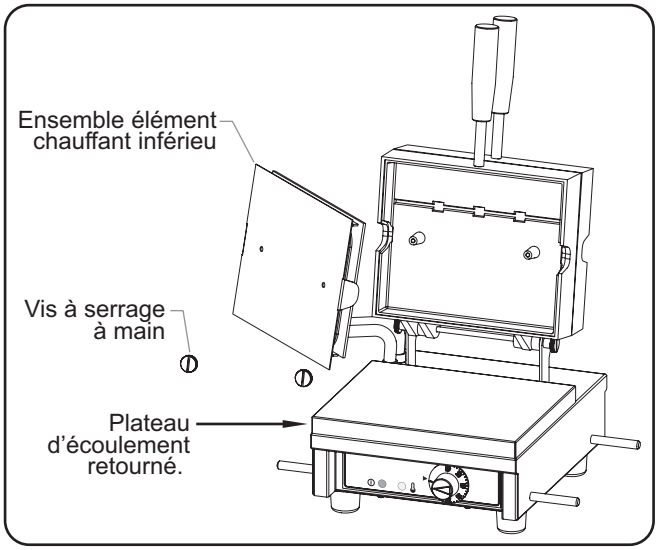


Retrait des vis à serrage à main et de l'ensemble élément chauffant supérieur/ARRIÈRE (illustration du modèle KWM09)

4. Retirez l'ensemble élément chauffant inférieur/frontal.

   Pour les modèles KWM09 :

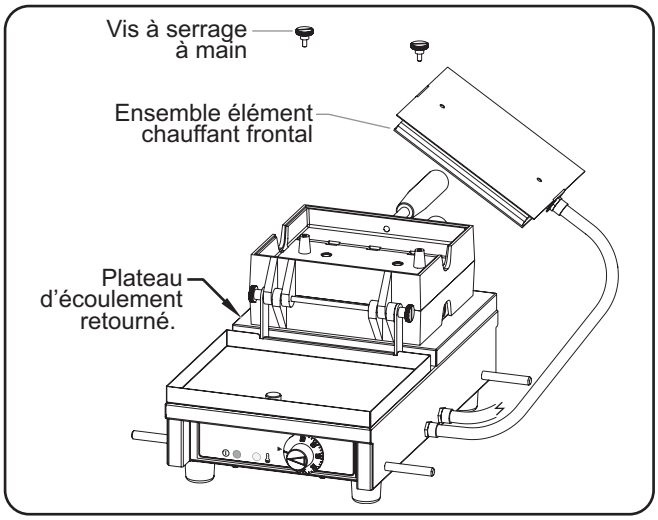
   a. En tenant les deux plaques à gaufres dans une main, faites-les tourner et tenez-les en position verticale.
   b. Retournez le plateau d'écoulement et replacez sur la base de l'appareil.
   c. De l'autre main, retirez les deux vis à serrage à main sur le capot de l'ensemble élément chauffant inférieur.
   d. Retirez l'ensemble élément chauffant inférieur de la plaque à gaufres inférieure et mettez-le de côté.
   e. Faites tourner les deux plaques à gaufres vers le bas sur le plateau d'écoulement retourné.



Retrait des vis à serrage à main et de l'ensemble élément chauffant inférieur—Modèles KWM09

Pour les modèles KWM18 :

   a. Retournez le plateau d'écoulement arrière et replacez sur la base de l'appareil.
   b. Faites tourner les deux plaques à gaufres en position arrière sur le plateau d'écoulement retourné.
   c. Retirez les deux vis à serrage à main sur le capot de l'ensemble élément chauffant frontal.
   d. Soulevez l'ensemble élément chauffant frontal pour le sortir de la plaque de cuisson frontale et mettez-le de côté.

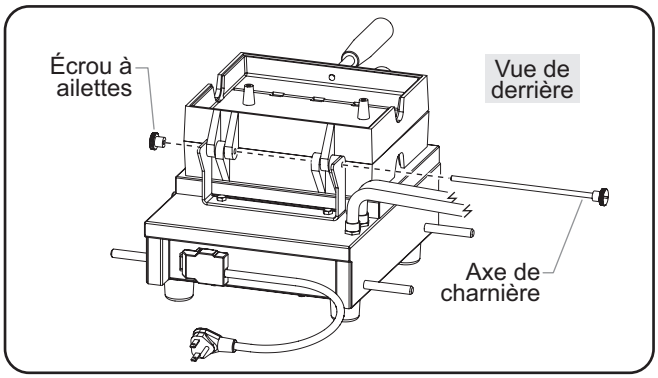


Retrait des vis à serrage à main et de l'ensemble élément chauffant frontal—Modèles KWM18

5. Retirez l'écrou à ailettes d'un côté de l'axe de charnière.

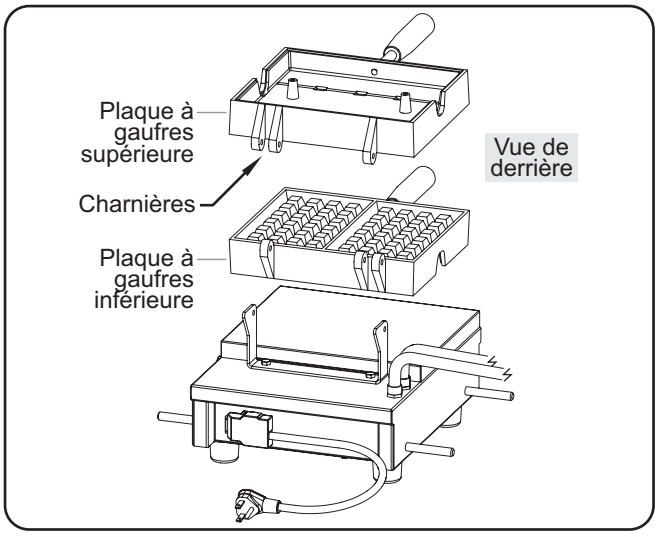
continué...

6. Retirez l'axe des charnières des deux plaques à gaufres. Notez la façon dont les charnières des plaques à gaufres sont positionnées pour le remontage.



Démontez l'écrou à ailettes et l'axe de charnière (illustration : modèle KWM09)

7. Retirez les plaques à gaufres



Retrait des plaques à gaufres (illustration : modèle KWM09)

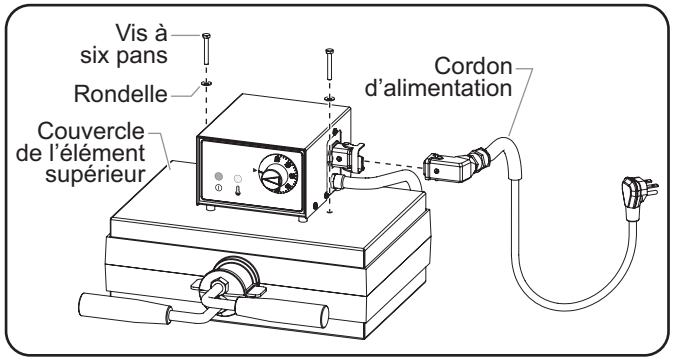
Modèles pivotants

Utilisez la procédure suivante pour retirer les plaques à gaufres pivotantes pour le nettoyage.

⚠ ATTENTION

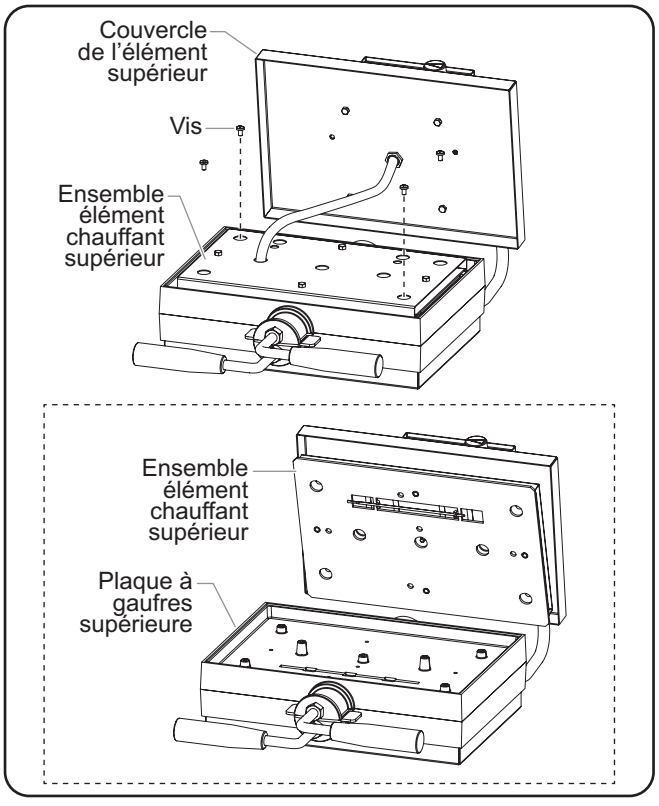
DANGER DE BRÛLURE: Laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, réglage ou entretien.

1. Tournez la commande de température entièrement dans le sens anti-horaire jusqu'à la position d'arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
2. Débranchez le cordon d'alimentation amovible du boîtier de commande monté sur la plaque à gaufres supérieure.
3. Retirez l'ensemble du gaufrier du support.
4. Retirez l'ensemble de l'élément chauffant supérieur.
   a. À l'aide d'un tournevis six pans, retirez les deux vis six pans du couvercle de l'élément supérieur.



Retrait du couvercle supérieur de l'élément

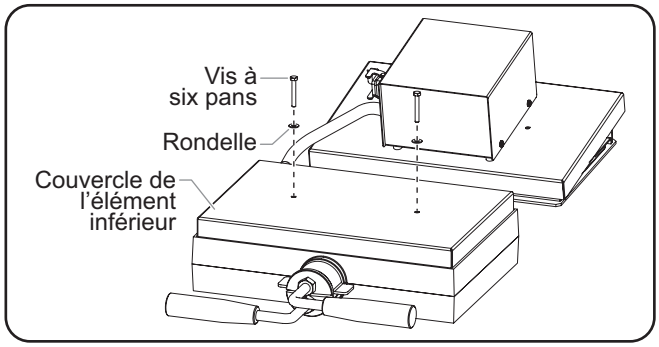
   b. Retirez le couvercle de l'élément supérieur et le boîtier de commande de la plaque à gaufres supérieure et mettez-les de côté. Les bobines seront toujours fixées entre le boîtier de commande et les deux ensembles d'éléments.
   c. Retirez les quatre vis cruciformes (situées à chaque coin) de l'ensemble de l'élément chauffant supérieur.
   d. Retirez l'ensemble de l'élément chauffant supérieur de la plaque à gaufres supérieure et mettez-le de côté avec le couvercle de l'élément supérieur.



Retrait de l'ensemble de l'élément chauffant supérieur

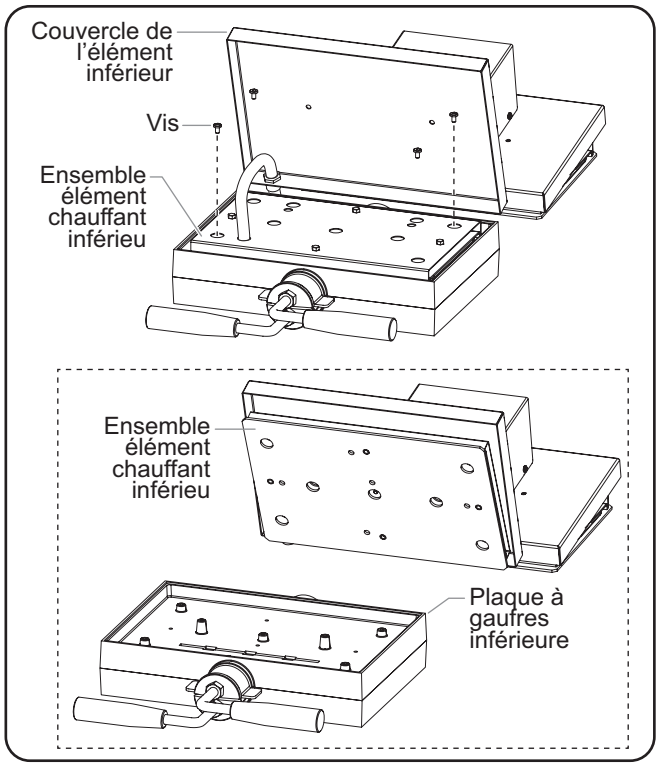
5. Retournez les plaques à gaufres de sorte que l'ensemble de l'élément chauffant inférieur soit visible.

6. Retirez l'ensemble de l'élément chauffant inférieur.
   a. À l'aide d'un tournevis six pans, retirez les deux vis six pans du couvercle de l'élément inférieur.



Retrait du couvercle de l'élément inférieur

   b. Retirez le couvercle de l'élément inférieur de la plaque à gaufres inférieure et mettez-le de côté. Les bobines seront toujours fixées entre le boîtier de commande et les deux ensembles d'éléments.
   c. Retirez les quatre vis cruciformes (situées à chaque coin) de l'élément chauffant inférieur.
   d. Retirez l'ensemble de l'élément chauffant inférieur de la plaque à gaufres supérieure et mettez-le de côté avec le couvercle de l'élément inférieur.



Retrait de l'ensemble de l'élément chauffant inférieur

7. Les plaques à gaufres sont maintenant séparées des éléments chauffants et prêtes à être nettoyées.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est allumé mais ne produit pas de chaleur.	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	La commande de température est défectueuse.	
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	La commande de température est réglée à un niveau trop faible.	Tournez la commande de température dans le sens horaire pour augmenter le réglage de température.
	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez « Fonctionnement de l'appareil » de la partie MODE D'EMPLOI de ce manuel.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le disjoncteur de circuit continue de se déclencher, contactez un agent d'entretien agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	La commande de température est défectueuse.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
Gaufres collant aux plaques.	Accumulation de carbone sur les plaques à gaufres.	Réalisez la procédure « hebdomadaire » pour nettoyer les plaques à gaufres de la partie MAINTENANCE, puis la procédure « Culottage des plaques à gaufres » de la partie FONCTIONNEMENT.

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Pince à gaufres

Une pince à gaufres est disponible comme accessoire pour un retrait facile des gaufres préparées dans le gaufrier.

WAFLPICK.....Pince à gaufres

GARANTIE LIMITÉE

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 les périodes spécifiques énoncées ci-dessous pour des composants spécifiques du Produit ou, si ceux-ci ne sont pas énoncés ci-dessous, une période de dix-huit (18) mois. 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 d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie d'un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments du réchaud (enveloppe métallique)
Éléments de présentation du réchaud (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)

Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint 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 d'appoint, 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 via le formulaire sur le site Web du Vendeur, via le formulaire accessible grâce au code QR sur le Produit (le cas échéant) ou en appelant le service client en fournissant les informations requises au : **+1 800 558 0607** ou **+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 NONOBSTANT 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**

NOTAS

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA
Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA
Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

B.G.S.I./Heritage
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII
Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS
Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6634

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA
Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH
La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN
A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO
R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC
Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*