hatcocorp.com

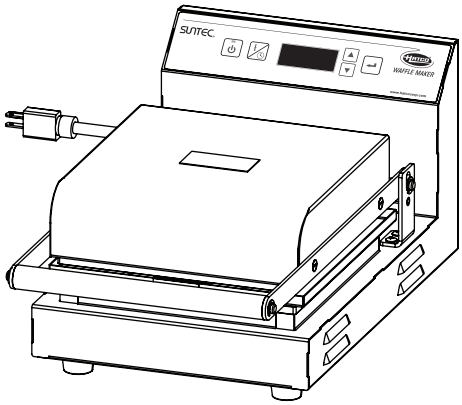
Register Online!
(see page 2)

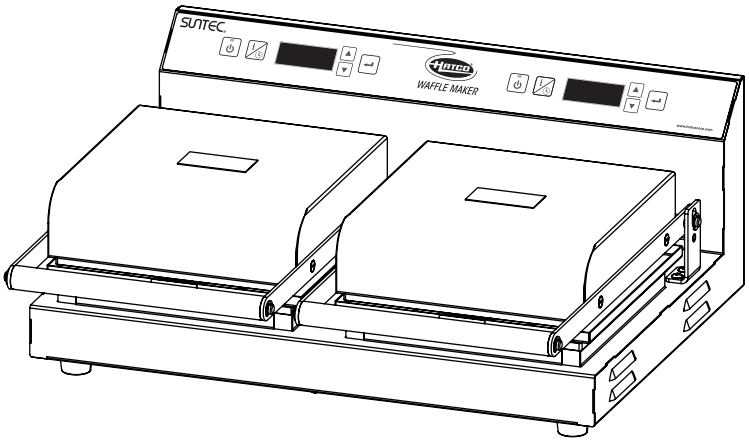
S'inscrire en ligne!
(voir page 13)

Waffle Makers
Gaufriers

RWM Series • Série RWM

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 13

P/N 07.04.896.00

© 2025 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Control Panel 7
Operating the Unit 7
Changing Between Fahrenheit and Celsius 9
Adjusting the Temperature Setting 9
Adjusting the Timer Setting 9
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Troubleshooting Guide **11**
Limited Warranty **12**
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 back of the unit). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. _____

Serial No._____

Voltage_____

Date of Purchase_____

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

24/7 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

Hatco Waffle Makers cook continuous, excellent-quality waffles for commercial kitchens, display cooking locations, and buffets. The adjustable time and temperature controls enable operators to cook consistent quality waffles from a variety of different batters. Exclusive heating elements provide exceptional heat distribution throughout the entire cooking plate, ensuring the even cooking of each waffle.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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 minimum of 70°F (21°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 unit unattended during use.

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 2″ (51 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 cooking plates during operation. Both plates are very hot.**
- **Allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**

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

NOTICE

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

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

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

All Models

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

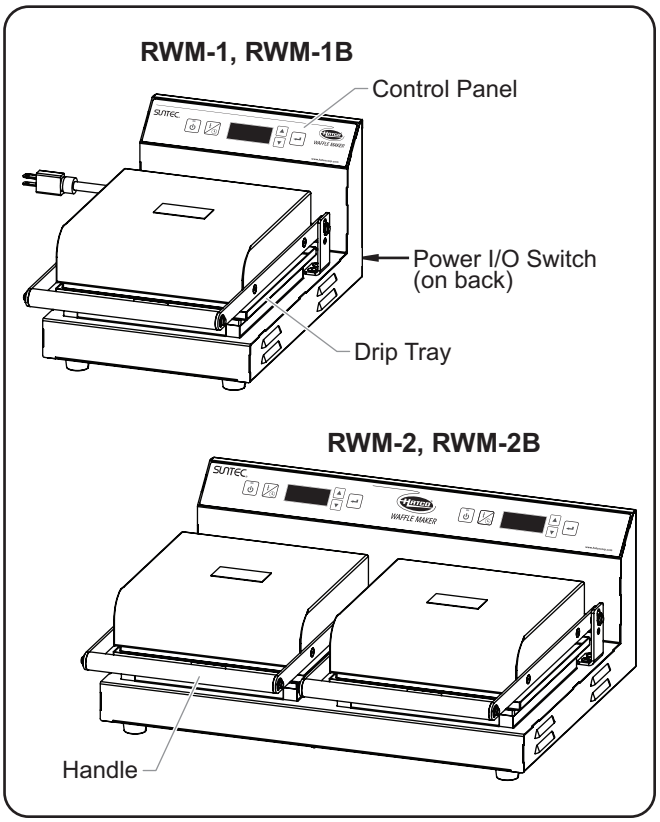
The units feature a Power I/O (on/off) switch on the back, a multi-function control panel, and a removable drip tray. All units are equipped with a factory attached 6′ (1829 mm) power cord and plug.

RWM-1 and RWM-1B Models

These models are single iron waffle makers with either standard or belgian-style waffle cooking plates.

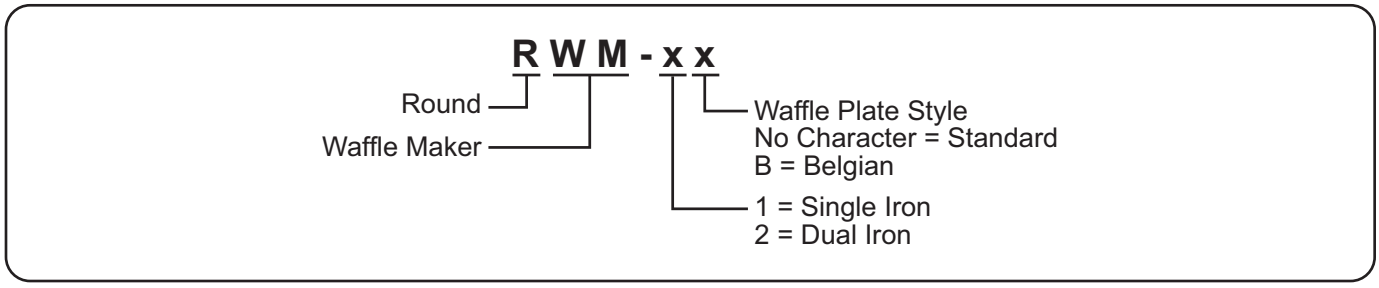
RWM-2 and RWM-2B Models

These models are dual iron waffle makers with either standard or belgian-style waffle cooking plates.



Waffle Makers

MODEL DESIGNATION



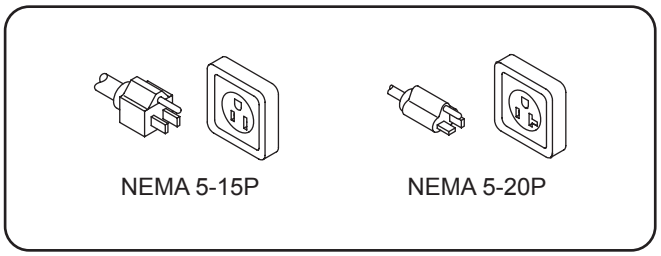
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.



Plug Configurations

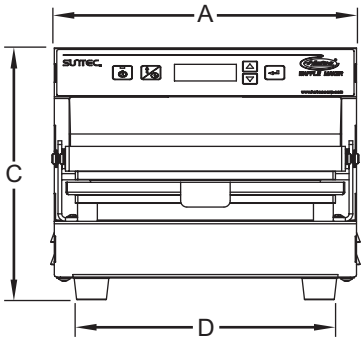
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Unit Weight
RWM-1 RWM-1B	120 V	900 W	7.5 A	NEMA 5-15P	16 lbs. (7 kg)
RWM-2 RWM-2B	120 V*	1800 W	15 A	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	33 lbs. (15 kg)

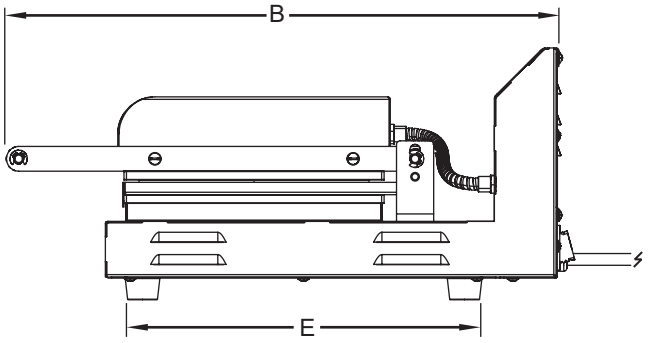
* 120 V Canadian units operate at 1800 W and 15 A with a NEMA 5-20P plug configuration.

Dimensions

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



Front View



Side View

General

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

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

- **Locate unit a minimum of 2″ (51 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
   - Cleaning Brush

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

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

General

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

⚠ WARNING

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

Control Panel

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

Power I/O Switch

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

LED Display

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

Standby Button

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

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

Time/Temperature Button

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

Arrow Buttons

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

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

Enter Button

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

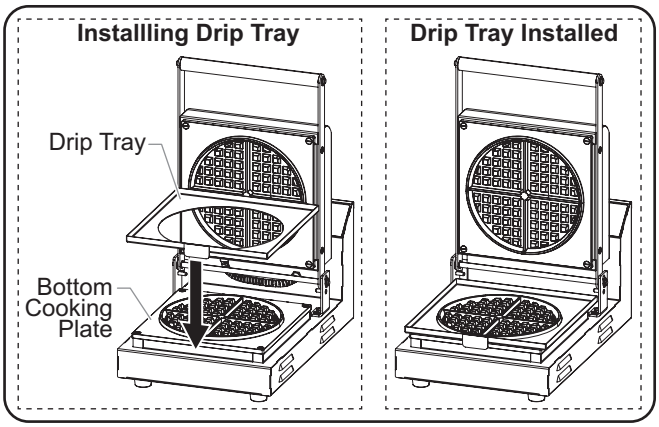
Operating the Unit

Startup

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

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

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



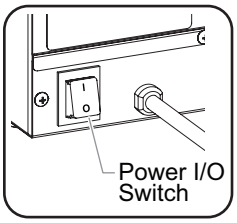
Installing the Drip Tray (RWM-1 shown)

⚠ CAUTION

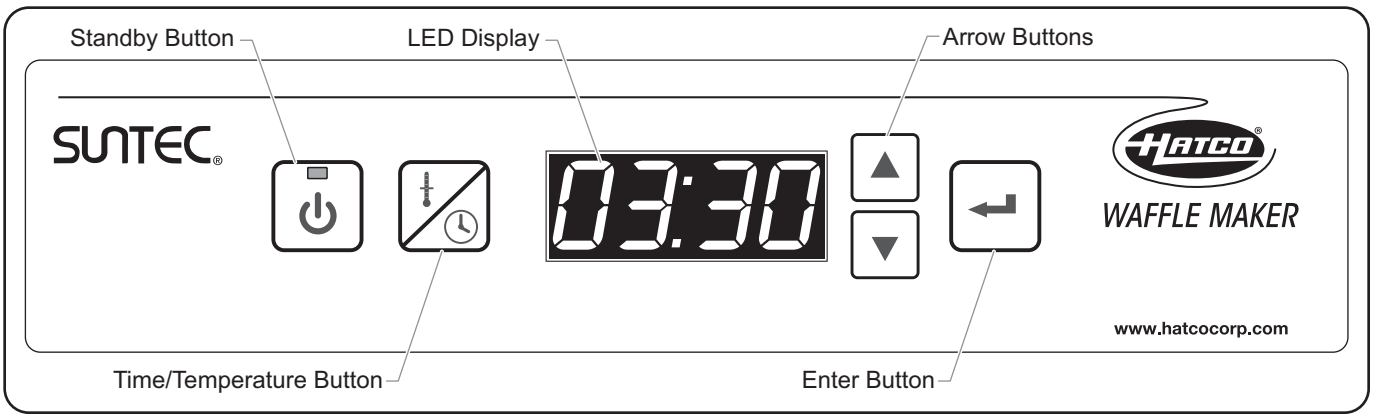
BURN HAZARD:

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

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



continued...



Control Panel

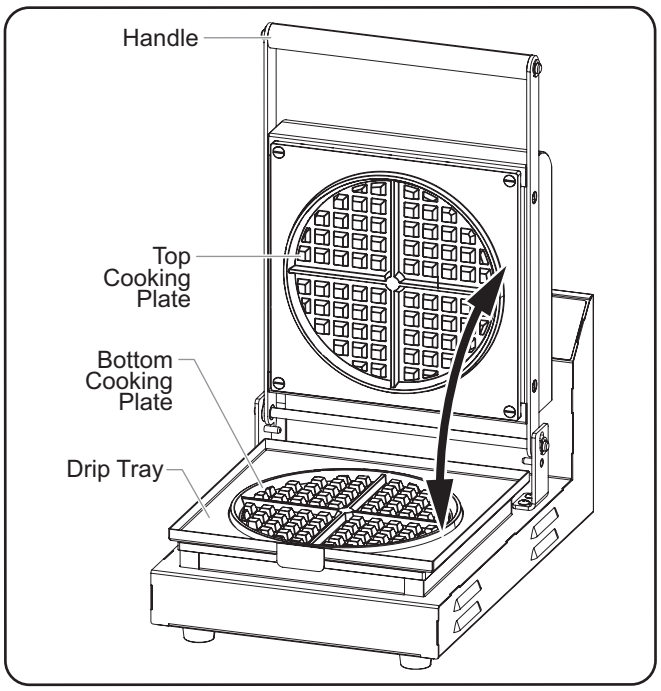
4. Press the ⏻ button to turn on the waffle maker (operating mode).
   - The ⏻ button will illuminate green, the LED display will show the current temperature of the unit, and preheating will begin.
5. Using the included heat-resistant cooking brush, carefully apply an oil-based, non-stick shortening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

IMPORTANT NOTE

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

Cooking Waffles

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



Waffle Maker in open position (RWM-1 shown)

Standby Shutdown

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

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

Daily Shutdown

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

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

Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

Adjusting the Temperature Setting

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

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

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

Adjusting the Timer Setting

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

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

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Daily Cleaning

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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.	Unit in standby mode.	Press the ⏻ button to turn on the waffle maker. The light on the button will be green.
	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature controller defective.	
Unit not hot enough.	Setpoint temperature too low.	Increase the setpoint temperature.
	Heating element(s) defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Review “Operating the Unit” in the OPERATION section of this manual.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature controller defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

LIMITED WARRANTY

English

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: **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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....13
Introduction.....13
Consignes de Sécurité Importantes.....14
Description du Modèle.....15
Désignation du Modèle.....15
Caractéristiques Techniques 16
Configuration des fiches.....16
Tableau des valeurs nominales électriques 16
Dimensions.....16
Installation.....17
Généralités 17
Mode d'emploi 18
Généralités 18
Panneau de commande 18
Fonctionnement de l'appareil 18
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....19
Ajustement du réglage de la température.....20
Ajustement du réglage du minuteur 20
Maintenance.....21
Généralités 21
Nettoyage quotidien.....21
Guide de Dépannage.....22
Garantie Limitée 23
Autorisés Distributeurs de Pièces..... 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 au dos 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 Hatco cuisent des gaufres de grande qualité en continu pour les cuisines commerciales, les endroits où la cuisson est effectuée sous les yeux des clients et les buffets. Les commandes de temps et de température ajustables permettent aux utilisateurs de cuire des gaufres de qualité en continu avec différentes sortes de pâtes. Les éléments chauffants exclusifs assurent une répartition exceptionnelle de la chaleur sur l'ensemble des plaques de cuisson, garantissant ainsi une cuisson uniforme de chaque gaufre.

Les gaufriers Hatco 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 21 °C (70 °F) minimum.**
- **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.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- **Placez l'appareil à au moins 51 mm (2″) 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.**

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

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 de cuisson 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'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.

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.

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 Hatco sont composés d'un châssis en acier inoxydable facile à nettoyer et de plaques de cuisson en aluminium. Les plaques de cuisson sont rondes et disponibles pour chaque type de gaufres (classiques ou belges). Les plaques de cuisson classiques produisent des gaufres de 178 mm (7″) de diamètre et 16 mm (5/8″) d'épaisseur. Les plaques de cuisson pour gaufres belges produisent des gaufres de 178 mm de diamètre et 25 mm (1″) d'épaisseur.

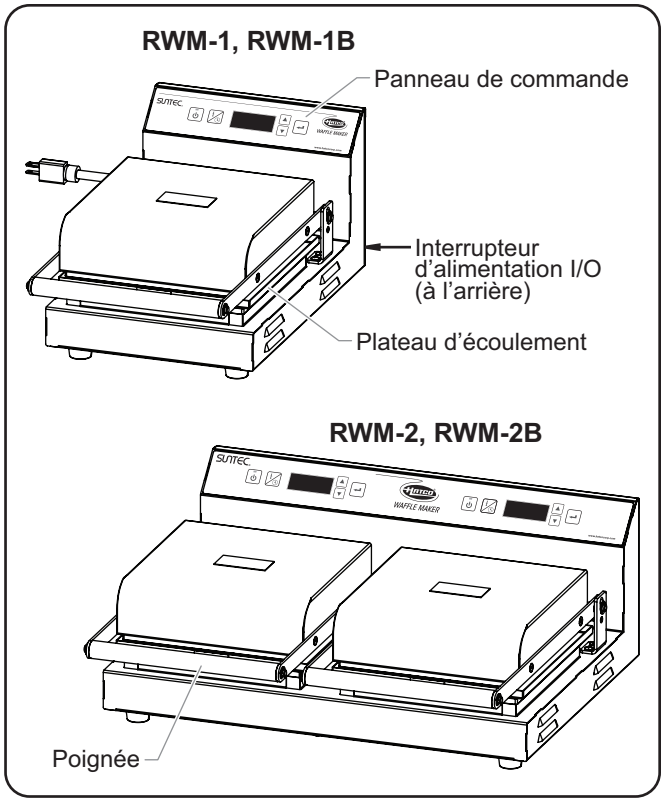
Les appareils sont dotés d'un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), d'un panneau de commande multifonction et d'un plateau d'écoulement amovible. Toutes les unités sont équipées d'un cordon d'alimentation de 1 829 mm (6′) et d'une prise installés en usine.

Modèles RWM-1 et RWM -1B

Ces modèles sont des gaufriers simples en fonte dotés de plaques de cuisson pour gaufres de style classique ou belge.

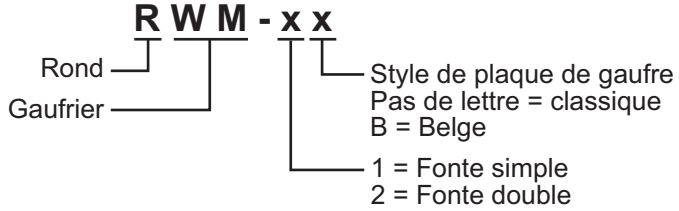
Modèles RWM-2 et RWM -2B

Ces modèles sont des gaufriers doubles en fonte dotés de plaques de cuisson pour gaufres de style classique ou belge.



Gaufriers

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

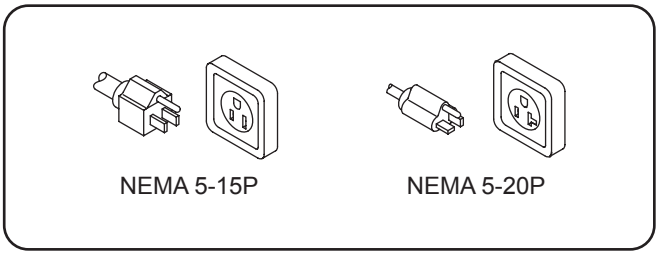
Configuration des fiches

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.

NOTA: Prise non fournie par Hatco®.



Configuration des fiche

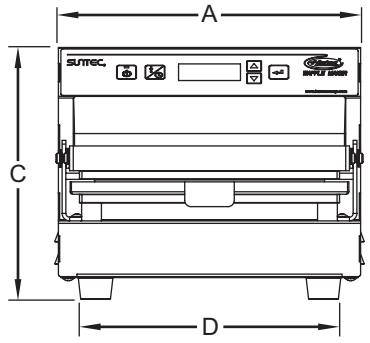
Tableau des valeurs nominales électriques

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
RWM-1 RWM-1B	120 V	900 W	7.5 A	NEMA 5-15P	16 lbs. (7 kg)
RWM-2 RWM-2B	120 V*	1800 W	15 A	NEMA 5-15P, NEMA 5-20P	33 lbs. (15 kg)

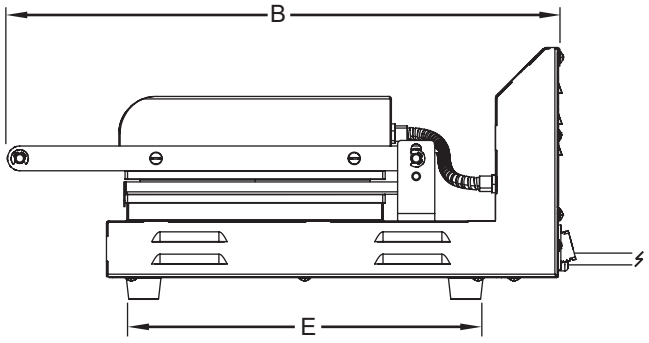
* Les unités canadiennes de 120 V fonctionnent à 1 800 W et 15 A avec une configuration de prise NEMA 5-20P.

Dimensions

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)
RWM-1 RWM-1B	9-5/8″ (244 mm)	17-11/16″ (449 mm)	8-1/16″ (204 mm)	8-1/4″ (209 mm)	11-3/16″ (284 mm)
RWM-2 RWM-2B	19-5/8″ (498 mm)	17-11/16″ (449 mm)	8-1/16″ (204 mm)	18-1/4″ (463 mm)	11-3/16″ (284 mm)



Vue de face



Vue de côté

Généralités

Les gaufriers Hatco sont livrés prémontés et prêts à être utilisés. 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: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

DANGER D'INCENDIE:

- **Placez l'appareil à au moins 51 mm (2″) 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 indépendants suivants sont inclus dans chaque gaufrier :
   - Brosse de nettoyage

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 poignées cassées. 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.**

⚠ 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. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
   - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21 °C [70 °F] minimum). Évitez les zones pouvant être soumises à des mouvements d'air ou à des courants d'air actifs (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.

Généralités

Les gaufriers Hatco® sont conçus pour une utilisation facile et polyvalente. Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le gaufrier.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Panneau de commande

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner le gaufrier. Les commandes se trouvent sur le panneau de commande ainsi qu'à l'arrière de l'appareil.

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Il est situé à l'arrière de l'appareil. Utilisez l'interrupteur d'alimentation I/O pour l'arrêt quotidien et sur le long terme de l'appareil.

Écran DEL

L'écran DEL indique l'heure, la température et des informations d'erreur sur le gaufrier.

Bouton de veille

Le bouton de veille éclairé (⏻) permet de passer l'appareil du mode de fonctionnement au mode veille. Utilisez le mode veille pour l'arrêt à court terme de l'appareil.

- En mode veille, le voyant lumineux est rouge.
- En mode de fonctionnement, le voyant lumineux est vert.

Bouton heure/température

Le bouton heure/température (⏲) permet de passer l'écran DEL des réglages de la température à l'heure.

Flèches

Les flèches (▲ ▼) sont utilisées pour modifier les réglages du temps et de la température.

- Appuyez sur le bouton ▲ pour augmenter un réglage de temps ou de température.
- Appuyez sur le bouton ▼ pour diminuer un réglage de temps ou de température.

Bouton Entrée

Le bouton Entrée (↵) commence un cycle de cuisson et réinitialise le minuteur à la fin d'un cycle.

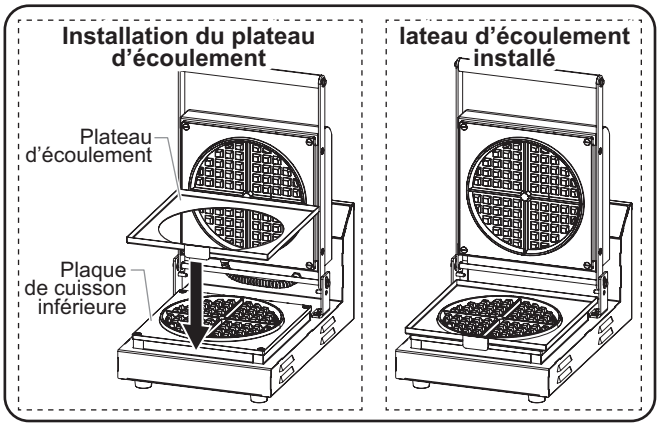
Fonctionnement de l'appareil

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.

NOTA: L'appareil est préréglé à la sortie de l'usine à une température de 196°C (385°F) et le minuteur est réglé sur 3:30. La plage de températures de l'appareil est de 104°–218°C (220°–425°F). La plage de minuteur de l'appareil est de 0:10–10:00. Consultez les procédures de cette section pour ajuster ces réglages.

2. Assurez-vous que le plateau d'écoulement est en place au niveau de la plaque de cuisson inférieure.



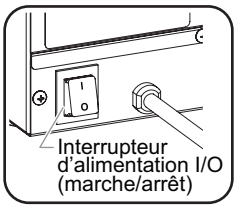
Installation du plateau d'écoulement (illustration du RWM-1)

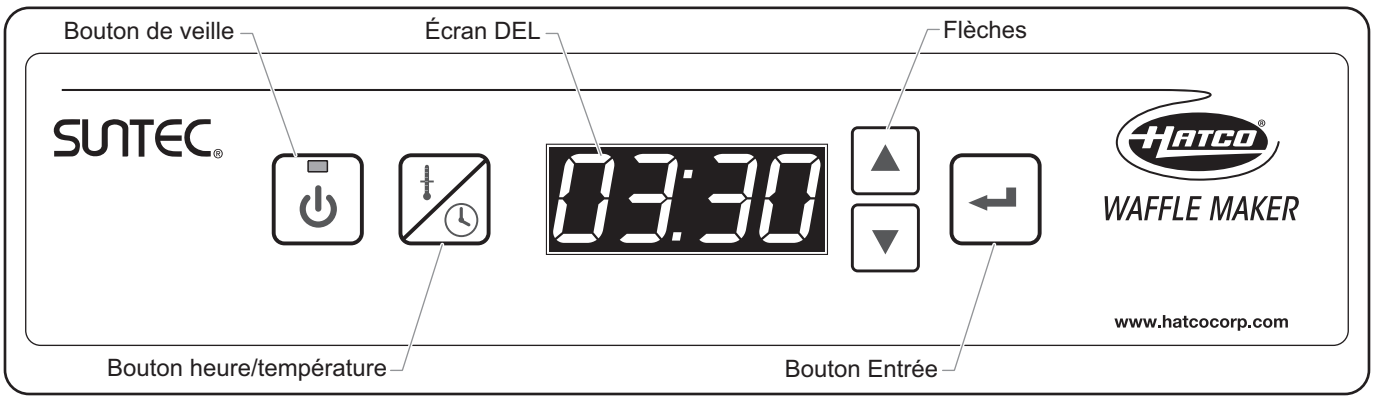
⚠ ATTENTION

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 de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil. Les deux plaques sont très chaudes.**

3. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O situé à l'arrière de l'appareil en position « I » (marche) pour mettre l'appareil en marche.
   - Un bip retentit, l'écran DEL clignote et le voyant du bouton ⏻ passe du vert au rouge.





Panneau de commande

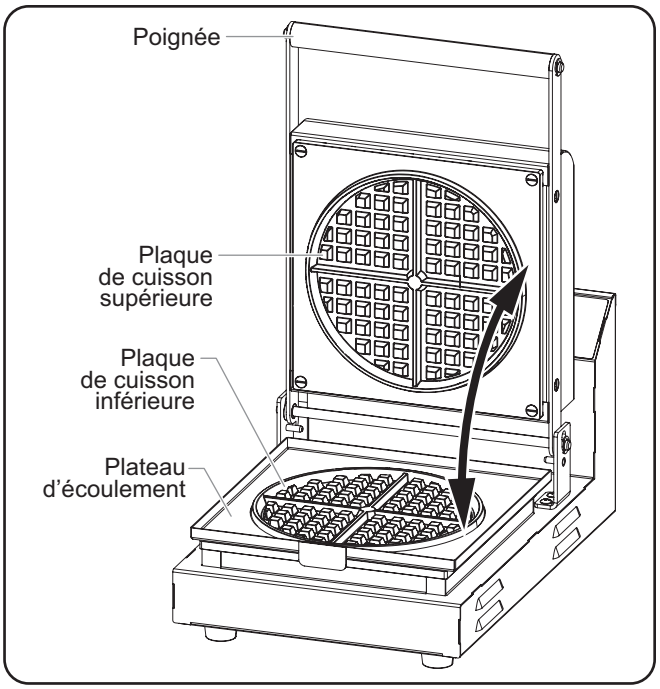
4. Appuyez sur le bouton [⏻] pour mettre le gaufrier en marche (mode de fonctionnement).
   - Le bouton [⏻] s'allume en vert, l'écran DEL indique la température actuelle de l'appareil et le préchauffage commence.
5. À l'aide du pinceau de cuisine résistant à la chaleur inclus, appliquez soigneusement de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque de cuisson. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.
6. Fermez le gaufrier et laissez-le chauffer pendant 30 minutes.
   - À la fin du préchauffage (environ 10 minutes), trois bips courts retentissent et l'écran DEL indique le réglage actuel du minuteur. Laissez encore l'appareil chauffer pendant 30 minutes pour assaisonner les plaques.
7. Ouvrez le gaufrier et étalez la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure. La quantité de pâte sera déterminée par le type de pâte et la taille des plaques de cuisson.
8. Fermez le gaufrier et appuyez sur le bouton ([↵]) pour démarrer le minuteur.
9. À la fin de la cuisson, plusieurs bips retentissent et l'écran DEL indique zéro.
   - Touchez le bouton [↵] pour réinitialiser le minuteur.
10. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile approprié.
11. Jetez la gaufre.
    - La première gaufre après le démarrage absorbe l'excès de matière grasse afin de préparer le gaufrier pour les prochaines gaufres.

REMARQUE IMPORTANTE

Effectuez l'ensemble de la procédure de « Démarrage » chaque fois que le gaufrier est mis en marche. Il est important d'assaisonner les plaques de cuisson et de jeter la première gaufre afin de garantir des gaufres de qualité qui ne collent pas.

Cuisson des gaufres

1. Assurez-vous que la procédure de « Démarrage » est terminée.
2. Ouvrez le gaufrier et étalez la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure. La quantité de pâte sera déterminée par le type de pâte et la taille des plaques de cuisson.
3. Fermez le gaufrier et appuyez sur le bouton [↵] pour démarrer le minuteur.
4. À la fin du cycle de cuisson, plusieurs bips retentissent et l'écran DEL indique zéro.
   - Touchez le bouton [↵] pour réinitialiser le minuteur.
5. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez immédiatement la gaufre à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile approprié.
6. Continuez à cuire des gaufres en répétant les étapes 2–5 de cette procédure.
   - Si les gaufres commencent à coller sur les plaques de cuisson, vaporisez les plaques inférieures et supérieures de matière grasse à base d'huile. Continuez à vaporiser les plaques entre les gaufres au besoin.



Gaufrier en position ouverte (illustration du RWM-1)

Mise en veille

Utilisez la mise en veille pour mettre le gaufrier en veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

1. Appuyez sur le bouton [⏻] pour arrêter le fonctionnement et mettre l'appareil en mode veille. Le voyant lumineux s'allume en rouge.
   - Les éléments de chauffage et l'écran DEL s'éteignent.

Arrêt quotidien

Utilisez la procédure suivante pour arrêter le gaufrier à la fin de chaque journée.

1. Appuyez sur le bouton [⏻] pour arrêter le fonctionnement et mettre l'appareil en mode veille.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O situé à l'arrière de l'appareil en position « O » (arrêt) pour arrêter l'appareil.
3. Effectuez la procédure de « Nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

1. Assurez-vous que l'appareil est en mode veille. Consultez la procédure « Mise en veille » de la présente section.
2. Maintenez le bouton [°F/°C] enfoncé pendant trois secondes.
   - L'écran DEL affiche « F » ou « C » pour indiquer l'unité de mesure activée.

Ajustement du réglage de la température

NOTA: Si les boutons ▲▼ ne sont pas enfoncés dans les trois secondes qui suivent la programmation, l'appareil reviendra à l'affichage du réglage actuel du minuteur sans apporter de modifications.

1. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton .
   - L'écran DEL indique la température nominale actuelle.
2. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ celui pour augmenter ou diminuer le réglage à la température nominale souhaitée.
3. Au bout de huit secondes d'inactivité :
   - L'appareil accepte le nouveau réglage.
   - L'écran DEL change pour indiquer la température actuelle de l'appareil tout en ajustant la nouvelle température nominale.
4. À la fin du réglage de la température, l'écran DEL indique le réglage actuel du minuteur.

NOTA: L'appareil fonctionne normalement pendant la période de réglage de la température après la modification de la température nominale.

Ajustement du réglage du minuteur

NOTA: Si les boutons ▲▼ ne sont pas enfoncés dans les trois secondes qui suivent la programmation, l'appareil reviendra à l'affichage du réglage actuel du minuteur sans apporter de modifications.

1. Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton deux fois.
   - Les deux caractères qui représentent « minutes » clignotent sur l'écran DEL.
2. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ celui pour augmenter ou diminuer le réglage au nombre de minutes souhaité.
3. Appuyez sur le bouton .
   - Les deux caractères qui représentent « secondes » clignotent sur l'écran DEL.
4. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ celui pour augmenter ou diminuer le réglage au nombre de secondes souhaité.
5. Au bout de huit secondes d'inactivité :
   - L'appareil accepte le nouveau réglage.
   - L'écran DEL change pour indiquer le nouveau réglage actuel du minuteur.

Généralités

Le gaufrier Hatco® 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.

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.

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.

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

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.

⚠ ATTENTION

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

1. Effectuez la procédure « Arrêt quotidien » dans la section FONCTIONNEMENT, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Brossez ou enlevez toutes les miettes, l'huile, etc. des deux plaques de cuisson en les évacuant dans le plateau d'écoulement.
3. Retirez, videz et nettoyez le plateau d'écoulement.
   a. Lavez le plateau 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.
4. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif.
5. Nettoyez tous les composants au niveau des charnières et des poignées avec un chiffon humide non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon sec non abrasif.
6. 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 éliminées 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.
7. Essuyez entièrement l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humidifié uniquement avec de l'eau chaude.
8. Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, propre et non abrasif.
9. À l'aide d'un pinceau de cuisine résistant à la chaleur, appliquez de la matière grasse non collante à base d'huile sur chaque plaque de cuisson. Assurez-vous que la matière grasse pénètre dans les rainures de chaque plaque.
10. Installez à nouveau le plateau d'écoulement.

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'appareil est en mode veille.	Appuyez sur le bouton ⏻ pour mettre le gaufrier en marche. Le voyant du bouton s'allume en vert.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
	La commande de la température est défectueuse.	
L'appareiln'est pas suffisamment chaud.	Point de consigne de température trop bas.	Augmenter le point de consigne de température.
	Le ou les éléments chauffants sont défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez « Fonctionnement de l'appareil » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réenclenchez le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	La commande de la température est défectueuse.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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: **+1 414 671 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**

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.*