



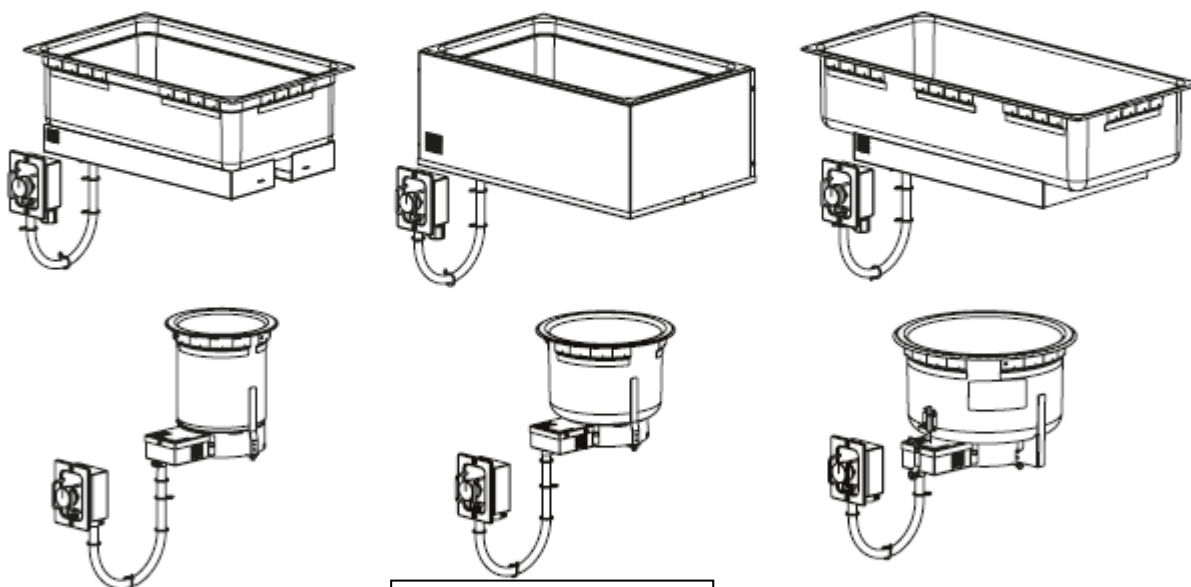
Регистрация
через интернет!
(см. стр. 2)



Встраиваемые мармиты

Серия HWB

Руководство по установке и эксплуатации



ВНИМАНИЕ

Прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящего руководства! Нарушение инструкций, представленных в настоящем руководстве, может быть причиной неблагоприятных последствий, представляющих опасность для здоровья или жизни. Настоящее руководство содержит информацию о правилах техники безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации оборудования. В случае непонимания содержания настоящего руководства обратиться за помощью к руководителю. Хранить руководство в надежном месте для использования в качестве справочного документа.

СОДЕРЖАНИЕ

Информация для клиента.....	2	Размеры отверстий в рабочей поверхности стола из негорючего материала	19
Введение.....	2	Установка дистанционного блока управления	20
Обязательные правила безопасности.....	3	Размеры отверстий под блок управления	20
Обозначение моделей.....	4	Установка системы автоматического наполнения	21
Описание моделей.....	4	Установка спускового трубопровода.....	21
Технические характеристики.....	7	Установка устройства снизу рабочей поверхности	21
Разъемное соединение.....	7	Эксплуатация	22
Номинальные электрические характеристики.....	8	Общие сведения	22
Подача воды (с функцией автомат. наполнения)	11	Техническое обслуживание	23
Габаритные размеры	12	Общие сведения	23
Установка	15	Ежедневная очистка	23
Общие сведения	15	Удаление накипи и осадка	23
Размеры отверстий в рабочей поверхности стола из горючего материала (для устройства/монтажного комплекта)	17	Диагностика и устранение неисправностей	24
		Дополнительное оборудование и принадлежности...	24
		Ограниченная гарантия.....	28
		Официальные представители	Задняя обложка

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА

Указать ниже номер модели, серийный номер, величину напряжения и дату покупки изделия (смотреть бирку с техническими данными на днище устройства). Эту информацию следует указывать в случае обращения к специалистам компании Hatco.

Модель, № _____
Серийный номер _____
Напряжение _____
Дата покупки _____

Регистрация устройства!

Регистрация гарантии через интернет позволяет исключить задержки при ремонте по гарантии. Веб-сайт: www.hatcocorp.com, нажать Warranty.

Часы работы: 7:00 – 17:00 центрального поясного времени (ЦПВ)

(летнее время: с июня по сентябрь, с 7:00 по 18:00 ЦПВ, понедельник – четверг; с 7:00 по 16:00 ЦПВ, пятница)

Тел: 800-558-0607; 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



Детали и услуги предоставляются круглые сутки все 7 дней в неделю. Консультации в США и в Канаде можно получить, позвонив на номер 800-558-0607

Дополнительную информацию можно найти на нашем веб-сайте: www.hatcocorp.com.

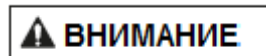
ВВЕДЕНИЕ

Встраиваемые мармиты Hatco специально разработаны для хранения нагретой пищи при безопасной рабочей температуре. Мармиты могут применяться в сухих и во влажных условиях, как со сковородами, так и с кастрюлями – все устройства оснащены нагревательным элементом с гарантийным сроком эксплуатации 2 года. Тепло равномерно распределяется через массивную стальную конструкцию для поддержания температуры горячей пищи. Мармит имеет удобную в эксплуатации и прочную конструкцию. Орган стандартизации – Лаборатория по технике безопасности (UL) – одобрил применение дистанционного блока управления. Также в комплект дополнительной поставки может входить дистанционный блок управления, на который имеется разрешение (UR) от лаборатории UL.

На мармите имеются стопоры EZ (кроме устройств с изолирующим покрытием), как на днище, так и вокруг устройства. На устройство распространяется стандартная гарантия сроком один год.

Встраиваемые мармиты Hatco – это результат большого труда, затраченного на разработку и испытание оборудования. Подобранные материалы имеют максимальную прочность и привлекательный вид. Перед отгрузкой каждое устройство проходит тщательную проверку.

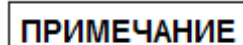
Встраиваемые мармиты Hatco прошли соответствующие эксплуатационные испытания. Применяемые материалы характеризуются максимальной надежностью, привлекательным внешним видом и высокой производительностью. Перед отгрузкой с завода-изготовителя каждое изделие тщательно проверяется и испытывается.



Этот знак указывает на опасную ситуацию, которая, если не принять меры, может привести к смертельному исходу или нанести серьезный вред здоровью.



Этот знак указывает на опасную ситуацию, которая, если не принять меры, может быть причиной травмы легкой или средней силы тяжести.




Этот знак предупреждает об иных рисках без вреда для здоровья.



Во избежание увечий или летального исхода, а также, для того чтобы не допустить повреждения оборудования или нанесения материального ущерба, прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, следует внимательно ознакомиться с правилами техники безопасности.

ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- К монтажу допускается только квалифицированный электрик. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими электротехническими нормами. Монтаж с привлечением необученного персонала считается основанием для отказа от гарантии, при этом, возникает опасность поражения электрическим током или причинения вреда здоровью окружающим.
- Перед очисткой, настройкой или техническим обслуживанием следует выключить устройство, вытащив шнур из розетки, после чего следует подождать, пока устройство не остынет.
- НЕ опускать устройство в воду. Устройство имеет негерметичную конструкцию. Если устройство побывало в воде, его эксплуатация запрещается.
- Устройство не защищено от воздействия атмосферных осадков. Устройство может устанавливаться внутри помещения для работы при температуре окружающего воздуха, минимум, 70°F (21°C).
- Дистанционный блок управления должен устанавливаться вертикально. В горизонтальном положении на блоке управления может накапливаться жидкость, при контакте с которой можно получить электрический удар.
- Водяной клапан в дистанционном блоке управления работает под напряжением больше 50В (очень низкое напряжение). На корпусе имеется обозначение .
- Запрещается использовать устройство для оттаивания льда. В этом случае будет накапливаться конденсат, при контакте с которым можно получить электрический удар или повредить оборудование. Ущерб, причиненный при накоплении конденсата, гарантией не покрывается.
- Прежде чем заливать воду, следует выключить устройство (если отсутствует функция автоматического наполнения).
- Не очищать устройство под напряжением или в нагретом состоянии.
- Корпус устройства не обеспечивает защиту от воздействия брызг.
- Запрещается направлять струю воды для очистки устройства.
- К обслуживанию оборудования допускается только квалифицированный персонал. При неправильном обращении возникает опасность поражения электрическим током или получения ожога.
- В случае обслуживания допускается применение только оригинальных запасных частей от компании Natco. Применение других запасных частей является основанием для отказа от гарантийных обязательств, при этом, возникает риск поражения электрическим током или получения ожогов. Безопасность эксплуатации обеспечивается только при использовании подлинных запасных частей, изготовленных компанией Natco. Запасные части от другого производителя не имеют требуемых характеристик.

ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:

- Во избежание возгорания следует убедиться, что расстояние от дна устройства до любой горючей поверхности составляет, минимум, 3-1/2» (89 мм).
- Между устройством и монтажной поверхностью должна укладываться ленточная прокладка согласно указаниям ниже.
- Запрещается чистить устройство огнеопасными растворителями.

К монтажу устройства допускается только обученный и квалифицированный персонал. Монтаж должен выполняться в соответствии с электротехническими и санитарными нормами. Проверить соответствие, обратившись за консультациями к местным специалистам, отвечающим за контроль соответствия указанным нормам.

Не подпускать к устройству детей или лиц с ограниченными физическими способностями, а также с нарушениями сенсорных или умственных функций. Обеспечить соответствующий контроль для ограничения доступа детей.

Провести инструктаж со всеми операторами о порядке обращения с устройством.

Перед закладкой пищевого продукта следует убедиться, что он нагрет до требуемой температуры. Если продукт не подогрет, можно причинить серьезный вред здоровью. Это устройство предназначено только для хранения нагретой пищи.

ВНИМАНИЕ

Корпорация Natco не несет ответственности за рабочую температуру подогрева продукта. Ответственность за обеспечение условий подогрева при безопасной температуре несет покупатель.

В устройстве отсутствуют детали, которые можно отремонтировать самостоятельно. В случае необходимости обращаться к официальному представителю компании Natco или звонить на номер телефона сервисной службы 800-558-0607 или 414-671-6350.

ОСТОРОЖНО

ОПАСНОСТЬ ТЕРМИЧЕСКОГО ОЖОГА:

- Некоторые наружные поверхности оборудования могут нагреваться. Будьте осторожны при контакте с такими поверхностями.
- Температура сливаемой воды быть больше 200°F (93°C). При монтаже следует использовать соответствующую арматуру.

Устройство должно устанавливаться на удобную для эксплуатации высоту. Устройство должно располагаться на ровной и достаточно прочной поверхности.

Монтаж оборудования с функцией автоматического наполнения должен производиться в соответствии с требованиями всех действующих федеральных, государственных и региональных стандартов применительно к защите системы водоснабжения с помощью обратных клапанов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройства с функцией автоматического наполнения, получающие воду из системы обратного осмоса (или иной подобной системы очистки), должны устанавливаться в составе с системой восстановления воды. Невыполнение этих требований может привести к переполнению емкости. Полученные повреждения гарантией не покрываются.

Устройства работают под определенным напряжением. Перед началом монтажа следует проверить соответствие параметров питающего напряжения, сравнив их с данными на бирке.

При первом пуске допускается вероятность выделения дыма, который может образовываться в результате сгорания масла в течение 30 минут. Это временное условие. Не закладывать продукт до тех пор, пока не дым полностью не рассеется.

Перед переключением на сухой или на влажный режим работы следует подождать, пока устройство не остынет до комнатной температуры. Если вода не добавляется во влажном режиме или добавляется в сухом режиме, можно повредить устройство.

Запрещается устанавливать устройство в местах, подвергаемых сильному нагреву или воздействию жиров, которые могут попасть на поверхность от жаровни или другого кухонного оборудования. В случае воздействия высоких температур устройство может выйти из строя.

Дистанционный блок управления должен устанавливаться таким образом, чтобы минимальное расстояние до устройства составляло 6» (152 мм), при этом, максимальное расстояние не должно превышать 72» (1829 мм). Если блок управления устанавливается ближе, то при перегреве он может выйти из строя.

Ущерб, наносимый витринному оборудованию в результате воздействия тепловой энергии со стороны оборудования Natco, гарантийными обязательствами компании Natco не покрывается. За информацией о правилах эксплуатации прилавочного оборудования обращайтесь к производителю.

Применение очистителей и ветоши с абразивными свойствами не допускается. В случае применения таких материалов можно поцарапать покрытие устройства, в результате чего портится внешний вид, и появляются грязные пятна

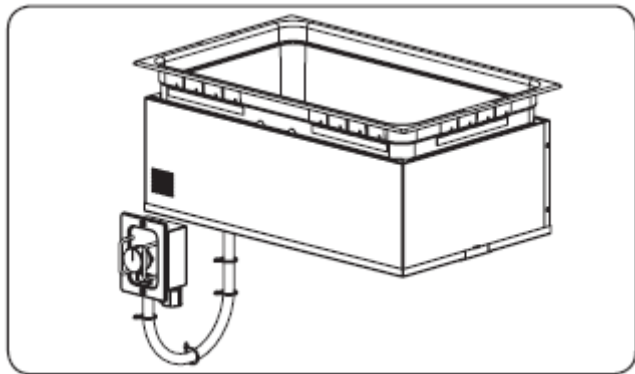
Использование стальной стружки для очистки не допускается. Стальная стружка может поцарапать поверхность.

Применение таких агрессивных химических веществ, как белизна или очистители с содержанием отбеливателя, не допускается.

Сливные уплотнения должны выдерживать температуру 500 ° или выше. Питающий водопровод должен соответствовать требованиям стандарта FDA, регламентирующего потребление питьевой воды.

Модели HWBI-FULDA

Полностью изолированные модели HWBI-FULDA не отличаются от моделей WHBI-FULD, но имеют функцию автоматического наполнения. Эта функция позволяет автоматически поддерживать необходимый уровень воды в сосуде. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.



Модели HWBI-FUL и HWBI-FULD

Модели HWBIB-FUL

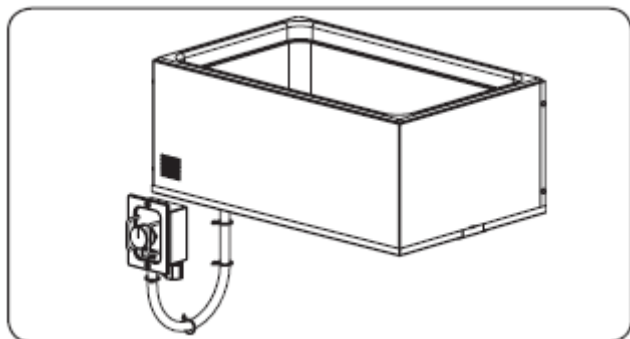
Модели HWBIB-FUL – это версия модели HWB-FUL, но с полностью изолированным корпусом. Эти модели предназначены для установки снизу рабочей поверхности, выполненной из негорючего материала.

Модели HWBIB-FULD

Модели HWBIB-FULD с изолированным дном не отличаются от моделей HWBIB-FUL, но дополнены сливом. Сливной патрубок $\frac{3}{4}$ » NPT и плоское сливное сито позволяют сохранять постоянный уровень температуры. Эти модели предназначены для установки снизу рабочей поверхности, выполненной из негорючего материала.

Модели HWBIB-FULDA

Модели HWBIB-FULDA с изолированным дном не отличаются от моделей HWBIB-FULD, но имеют функцию автоматического наполнения. Эта функция позволяет автоматически поддерживать необходимый уровень воды в сосуде. Эти модели предназначены для установки снизу рабочей поверхности, выполненной из негорючего материала.



Модели HWBIB-FUL и HWBIB-FULD

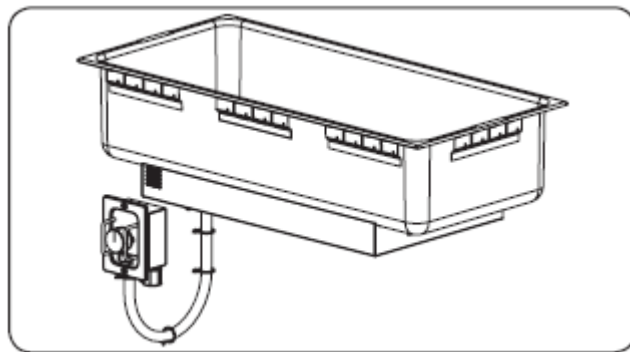
Модели HWB-43

Модели HWB-43 могут вмещать в себя разные типы кастрюль, которые перечислены ниже. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

- Одна кастрюля стандартного размера и одна кастрюля 1/3 с опорными планками
- Четыре кастрюли 1/3 с опорными планками
- Две кастрюли 1/2 с опорными планками
- Две круглые кастрюли 10 л с верхним держателем.

В дополнительную комплектацию входит дистанционный блок управления с цифровым регулятором температуры и выключателем.

Кастрюли, крышки, опорные планки и верхние держатели поставляются отдельно (см. раздел «Дополнительное оборудование и принадлежности»).



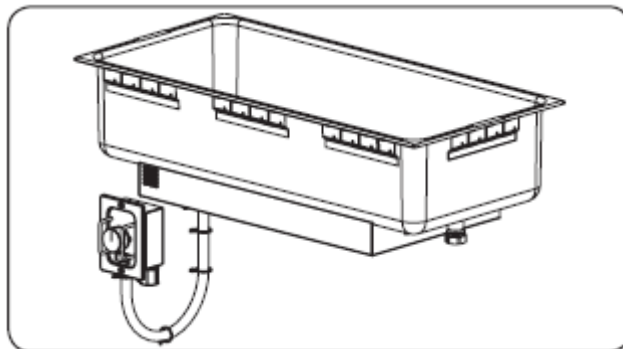
Модель HWB-43

Модели HWB-43D

Модели HWB-43D имеют те же характеристики, что и модели HWB-43, но дополнены сливом. Сливной патрубок $\frac{3}{4}$ » NPT и плоское сливное сито позволяют сохранять постоянный уровень температуры. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWB-43DA

Модели HWB-43DA имеют те же характеристики, что и модели HWB-43D, но имеют функцию автоматического наполнения. Эта функция позволяет автоматически поддерживать необходимый уровень воды в сосуде. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.



Модель HWB-43D

ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ

Модели HWB-4QT

Модели HWB-4QT представлены встраиваемыми мармитами круглой формы для размещения кастрюли объемом 4 литра. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWB-4QTD

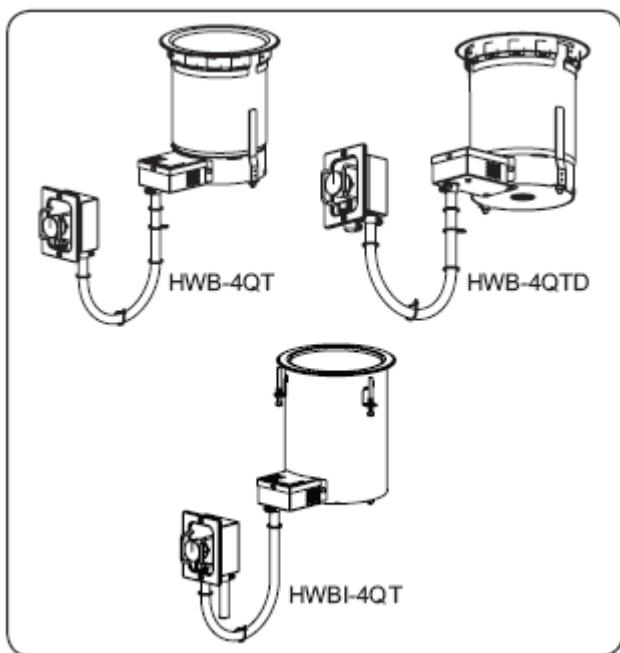
Модели HWB-4QTD не отличаются от модели HWB-4QT, но дополнены сливом. Сливной патрубок $\frac{3}{4}$ » NPT и плоское сливное сито позволяют сохранять постоянный уровень температуры.

Модели HWBI-4QT

Модели HWBI-4QT не отличаются от моделей HWB-4QT, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWBI-4QTD

Модели HWBI-4QTD не отличаются от моделей HWB-4QTD, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.



Модели HWB-4QT, HWB-4QTD и HWBI-4QT

Модели HWB-7QT

Модели HWB-7QT представлены встраиваемыми мармитами круглой формы для размещения кастрюли объемом 7 литров. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном, как из горючего, так и из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWB-7QTD

Модели HWB-7QTD не отличаются от модели HWB-7QT, но дополнены сливом. Сливной патрубок $\frac{3}{4}$ » NPT и плоское сливное сито позволяют сохранять постоянный уровень температуры.

Модели HWBI-7QT

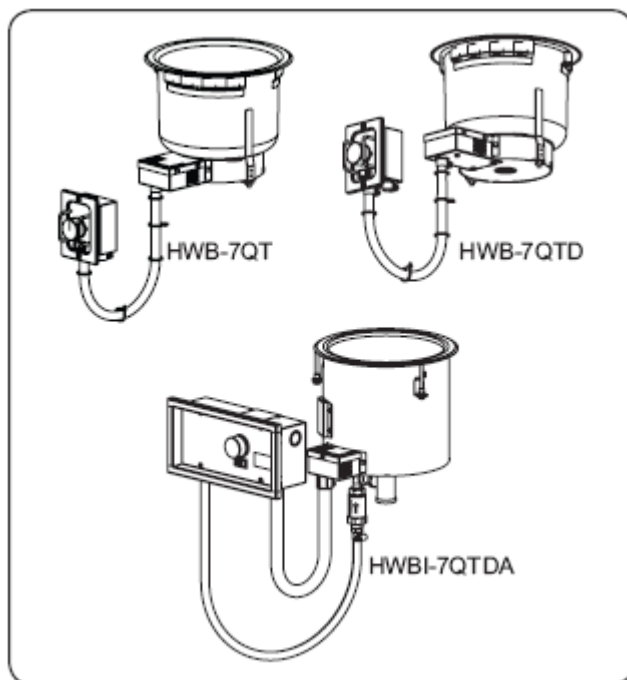
Модели HWBI-7QT не отличаются от моделей HWB-7QT, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWBI-7QTD

Модели HWBI-7QTD не отличаются от моделей HWB-7QTD, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWBI-7QTDA

Модели HWBI-7QTDA имеют те же характеристики, что и модели HWBI-7QTD, но имеют функцию автоматического наполнения. Эта функция позволяет автоматически поддерживать необходимый уровень воды в сосуде. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.



Модели HWB-7QT, HWB-7QTD и HWBI-7QT

Модели HWB-11QT

Модели HWB-11QT представлены встраиваемыми мармитами круглой формы для размещения кастрюли объемом 10 литров. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWB-11QTD

Модели HWB-11QTD не отличаются от модели HWB-11QT, но дополнены сливом. Сливной патрубок $\frac{3}{4}$ » NPT и плоское сливное сито позволяют сохранять постоянный уровень температуры.

Модели HWBI-11QT

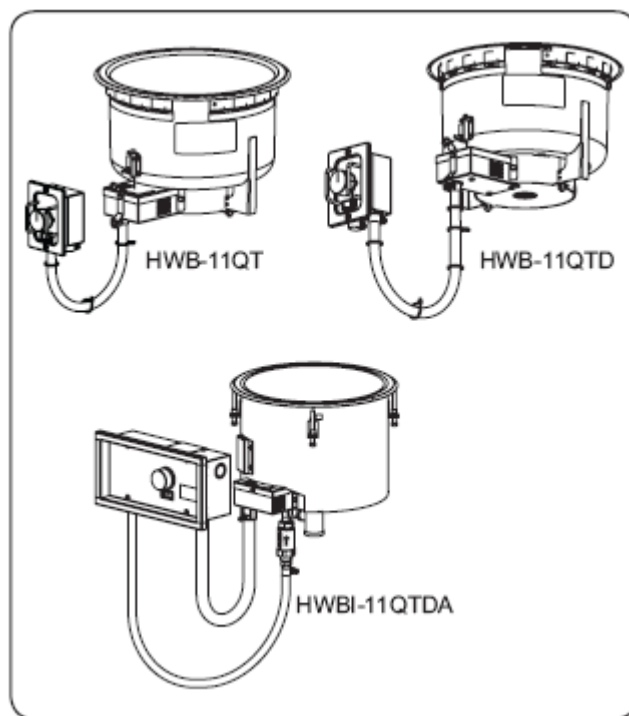
Модели HWBI-11QT не отличаются от моделей HWB-11QT, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWBI-11QTD

Модели HWBI-11QTD не отличаются от моделей HWB-11QTD, но имеют полностью изолированное покрытие. Изоляция позволяет экономить энергию и сохранять тепло. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

Модели HWBI-11QTDA

Модели HWBI-11QTDA имеют те же характеристики, что и модели HWBI-11QTD, но имеют функцию автоматического наполнения. Эта функция позволяет автоматически поддерживать необходимый уровень воды в сосуде. Эти модели предназначены для установки на рабочем столе, выполненном из негорючего материала, с использованием монтажного комплекта.

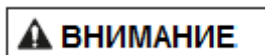


Модели HWB-11QT, HWB-11QTD и HWBI-11QT

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

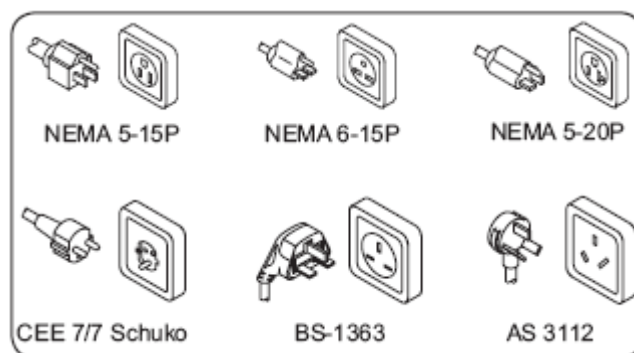
Разъемные соединения

В комплект поставки некоторых устройств входит электрический шнур с вилкой. Вилки устанавливаются в соответствии с предусматриваемыми условиями эксплуатации.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Оборудование подключается к заземленной электрической розетке, конструкция которой отвечает требованиям к питающему напряжению. Если вилка не подходит под размер розетки и не соответствует питающему напряжению, просим обращаться к квалифицированному специалисту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Паспортная табличка располагается на днище устройства или на корпусе блока управления. Паспортная табличка содержит серийный номер и справочные данные электрооборудования.



Типы разъемных соединений

ПРИМЕЧАНИЕ: розетка в комплект поставки компании Hatco не входит.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальные электрические характеристики – все модели серии HWB-FUL

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Ток, А	Фазы	Разъемное соединение	Масса брутто*	
HWBLXX-FUL	120	750	6,3	1	NEMA5-15P или жесткий монтаж или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
HWBLXX-FULDA		765	6,4				
HWBXX-FUL	120	1200	10,0	1	NEMA5-15P или жесткий монтаж NEMA6-15P или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
	208		5,8				
	240		5,0				
	220	1200	1	5,5	CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
	240			5,0	BS-1363 или жесткий монтаж		
	220-230 (CE)†			5,5	CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж		
	230-240 (CE)†			5,0	BS-1363, AS 3112 или жесткий монтаж		
	HWBXX-FULDA	120	1215	10,1	1	NEMA5-15P или жесткий монтаж NEMA6-15P или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)
208		5,9					
240		5,1					
220		1215	1	5,6	CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
240				5,1	BS-1363, AS 3112 или жесткий монтаж		
220-230 (CE)†				1215-1328	5,5-5,8		CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж
230-240 (CE)†				1116-1215	4,9-5,1		BS-1363, AS 3112 или жесткий монтаж
HWBXX-FUL		120	1650	13,8	1	NEMA 5-20P или жесткий монтаж NEMA 6-15P или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)
	208	7,9					
	240	6,9					
	220	1650	1	7,5	CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
	240			6,9	BS-1363 или жесткий монтаж		
	220-230 (CE)†			7,5	CEE 7/7 Schuko или жесткий монтаж		
	230-240 (CE)†			6,9	BS-1363, AS 3112 или жесткий монтаж		
	HWBXX-FULDA	120	1665	13,9	1	Жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)
208		8,0					
240		7,0					
220		1665	1	7,6	Жесткий монтаж	21 фунт (10 кг)	
240				6,9			
220-230 (CE)†				1665-1820			7,6-7,9
230-240 (CE)†				1530-1650			6,7-7,0

В заштрихованной области представлены данные **только для моделей, поставляемых на импорт.**

* Добавить к массе брутто 6 фунтов (3 кг) для устройств с изолированным корпусом. Добавить к массе брутто 3 фунта (1 кг) для устройств со сливом. Добавить к массе брутто 3 фунта (1 кг) для устройству с функцией автоматического наполнения.

† На модели с обозначением UR сертификация на соответствие требованиям ЕС не распространяется.

ПРИМЕЧАНИЕ: в массу брутто входит масса упаковки.

Номинальные электрические характеристики – все модели серии HWB-43

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Ток, А	Фазы	Масса брутто*	
HWBLXX-43	120	750	6,3	1	30 фунтов (14 кг)	
HWBLXX-43DA						
HWBXX-43	120	1200	10,0	1	30 фунтов (14 кг)	
	208		5,8			
	240		5,0			
	220	1200	5,5	1	30 фунтов (14 кг)	
	240		5,0			
	220-230 (CE)†		1200-1312			5,5-5,7
	230-240 (CE)†		1102-1200			4,8-5,0
HWBXX-43DA	120	1215	10,1	1	30 фунтов (14 кг)	
	208		5,8			
	240		5,1			
	220	1215	5,5	1	30 фунтов (14 кг)	
	240		5,1			
	220-230 (CE)†		1215-1312			5,5-5,7
	230-240 (CE)†		1116-1215			4,9-5,1
HWBHXX-43	120	1650	13,8	1	30 фунтов (14 кг)	
	208		7,9			
	240		6,9			
	220	1650	7,5	1	30 фунтов (14 кг)	
	240		6,9			
	220-230 (CE)†		1650-1803			7,5-7,8
	230-240 (CE)†		1515-1650			6,6-6,9
HWBHXX-43DA	120	1655	13,9	1	30 фунтов (14 кг)	
	208		8,0			
	240		6,9			
	220	1655	7,6	1	30 фунтов (14 кг)	
	240		6,9			
	220-230 (CE)†		1655-1817			7,6-7,9
	230-240 (CE)†		1530-1655			6,6-6,9

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальные электрические характеристики – все модели серии HWB-4QT

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Ток, А	Фазы	Масса брутто ‡	
HWBXX-4QT	120	500	4,2	1	9 фунтов (4 кг)	
	208	536	2,6			
	240	600	2,5			
	HWBXX-4QT	220	600	2,7	1	9 фунтов (4 кг)
		240		2,5		
		220-230 (CE)†		2,7		
		230-240 (CE)†		2,5		
HWBNX-4QT	120	800	6,7	1	9 фунтов (4 кг)	
	208	715	3,4			
	240	800	3,3			
	HWBNX-4QT	220	800	3,6	1	9 фунтов (4 кг)
		240		3,3		
		220-230 (CE)†		3,6		
		230-240 (CE)†		3,3		

Номинальные электрические характеристики – все модели серии HWB-7QT

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Ток, А	Фазы	Масса брутто ‡	
HWBXX-7QT	120	500	4,2	1	10 фунтов (5 кг)	
	208	536	2,6			
	240	600	2,5			
	HWBXX-7QT	220	600	2,7	1	10 фунтов (5 кг)
		240		2,5		
		220-230(CE)†		2,7		
		230-240(CE)†		2,5		
HWBXX-7QTDA	120	515	4,3	1	10 фунтов (5 кг)	
	208	551	2,6			
	240	615	2,6			
	HWBXX-7QTDA	220	615	2,8	1	10 фунтов (5 кг)
		240		2,6		
		220-230(CE)†		2,8		
		230-240(CE)†		2,6		
HWBNXX-7QT	120	800	6,7	1	10 фунтов (5 кг)	
	208	715	3,4			
	240	800	3,3			
	HWBNXX-7QT	220	800	3,6	1	10 фунтов (5 кг)
		240		3,3		
		220-230(CE)†		3,6		
		230-240(CE)†		3,3		
HWBNXX-7QTDA	120	815	6,8	1	10 фунтов (5 кг)	
	208	730	3,5			
	240	815	3,4			
	HWBNXX-7QTDA	220	815	3,7	1	10 фунтов (5 кг)
		240		3,4		
		220-230(CE)†		3,7		
		230-240(CE)†		3,4		

Номинальные электрические характеристики – все модели серии HWB-11QT

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Ток, А	Фазы	Масса брутто ‡	
HWBXX-11QT	120	500	4,2	1	11 фунтов (5 кг)	
	208	536	2,6			
	240	600	2,5			
	HWBXX-11QTDA	220	600	2,7	1	11 фунтов (5 кг)
		240		2,5		
		220-230 (CE)†		2,7		
		230-240 (CE)†		2,5		
HWBXX-11QTDA	120	515	4,3	1	11 фунтов (5 кг)	
	208	551	2,6			
	240	615	2,6			
	HWBXX-11QTDA	220	615	2,8	1	11 фунтов (5 кг)
		240		2,6		
		220-230 (CE)†		2,8		
		230-240 (CE)†		2,6		
HWBXX-11QT	120	800	6,7	1	11 фунтов (5 кг)	
	208	715	3,4			
	240	800	3,3			
	HWBXX-11QTDA	220	800	3,6	1	11 фунтов (5 кг)
		240		3,3		
		220-230 (CE)†		3,6		
		230-240 (CE)†		3,3		
HWBXX-11QTDA	120	815	6,8	1	11 фунтов (5 кг)	
	208	730	3,5			
	240	815	3,4			
	HWBXX-11QTDA	220	815	3,7	1	11 фунтов (5 кг)
		240		3,4		
		220-230 (CE)†		3,7		
		230-240 (CE)†		3,4		

В заштрихованной области представлены данные **только для моделей, поставляемых на импорт.**

‡ Добавить к массе брутто 3 фунта (1 кг) для устройств со сливом.

† На модели с обозначением UR сертификация на соответствие требованиям ЕС не распространяется.

ПРИМЕЧАНИЕ: в массу брутто входит масса упаковки.

Подача воды (для устройств с функцией автоматического наполнения)

ПРИМЕЧАНИЕ

	Минимум	Максимум
Давление воды	25 фунтов на кв. дюйм (172 кПа)	100 фунтов на кв. дюйм (689 кПа)
Температура воды	35 °F (2 °C)	110 °F (43 °C)

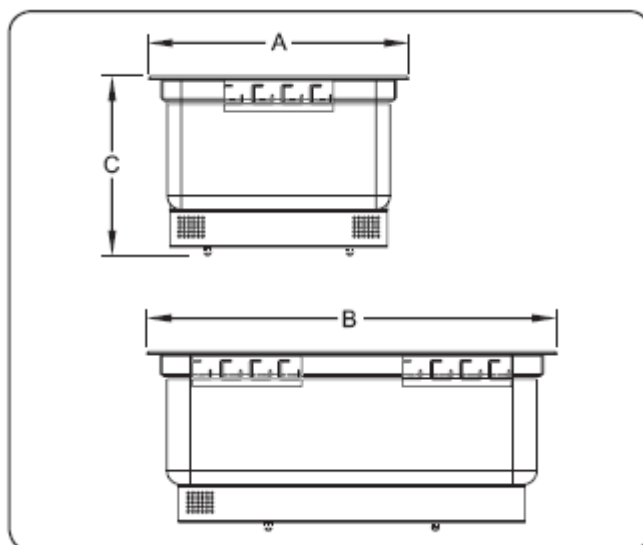
Устройства с функцией автоматического наполнения, получающие воду из системы обратного осмоса (или иной подобной системы очистки), должны устанавливаться в составе с системой восстановления воды. Невыполнение этих требований может привести к переполнению емкости. Полученные повреждения гарантией не покрываются.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры – модели HWB-FUL (без изолированного покрытия, для установки на рабочую поверхность)

Модели:		
HWB-FUL	HWBRN-FUL	HWBRT-FUL
HWB-FULD	HWBRN-FULD	HWBRT-FILF
HWBL-FUL	HWBLRN-FUL	HWBLRT-FUL
HWBL-FULD	HWBLRN-FILD	HWBLRT-FULD
HWBH-FUL	HWBHRN-FUL	HWBHRT-FUL
HWBH-FULD	HWBHRN-FULD	HWBHRT-FULD
Ширина (А)	Глубина (В)	Высота © ▲
13-3/4» (349 мм)	21-3/4» (552 мм)	8-5/8» (219 мм)

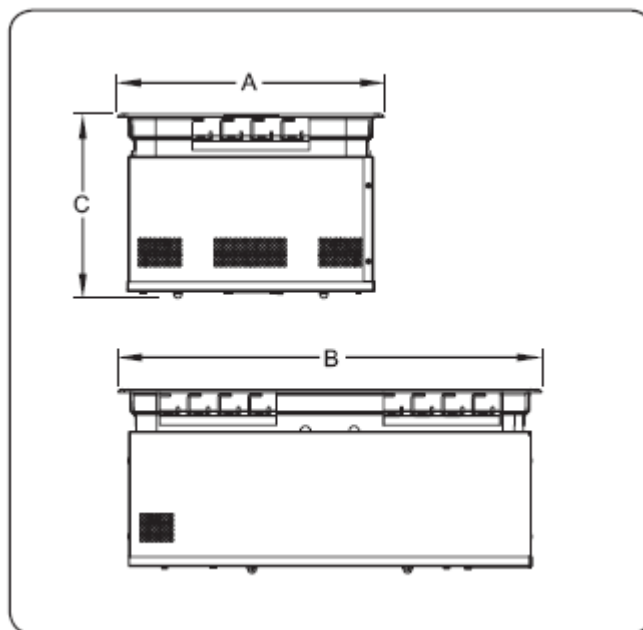
▲ Устройства HWB-FUL, оборудованные питающим шнуром с вилкой имеют высоту “С” 14-3/4» (374 мм). На устройствах с установочным кронштейном на днище высота больше.



Габаритные размеры – модели HWB-FUL
(без изоляции, для установки на рабочую поверхность)

Габаритные размеры – модели HWBI-FUL (с изолированным покрытием, для установки на рабочую поверхность)

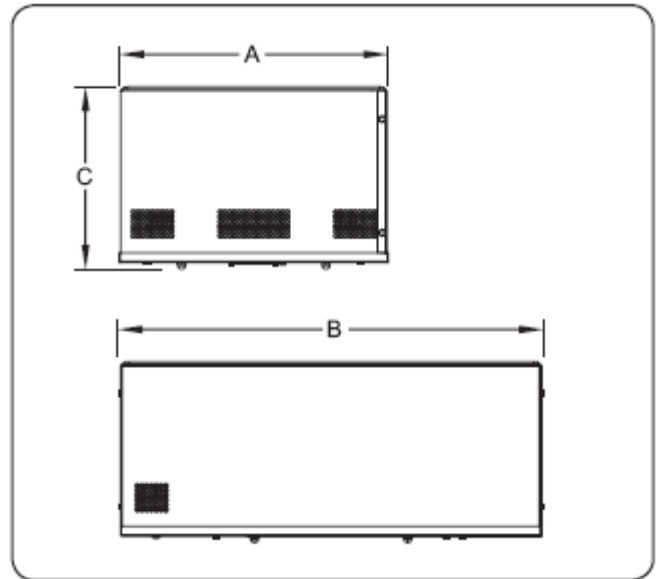
Модели:		
HWBI-FUL	HWBIRT-FUL	
HWBI-FULD	HWBIRT-FULD	
HWBLI-FUL	HWBLIRT-FUL	
HWBLI-FULD	HWBLIRT-FILD	
HWBHI-FUL	HWBHIRT-FUL	
HWBHI-FULD	HWBHIRT-FULD	
Ширина (А)	Глубина (В)	Высота ©
13-3/4” (349 мм)	21-3/4» (552 мм)	9-1/2» (241 мм)



Габаритные размеры – модели HWBI-FUL
(с изолированным покрытием, для установки на рабочую поверхность)

Габаритные размеры – модели HWBIB-FUL (с изолированным покрытием, для установки снизу рабочей поверхности)

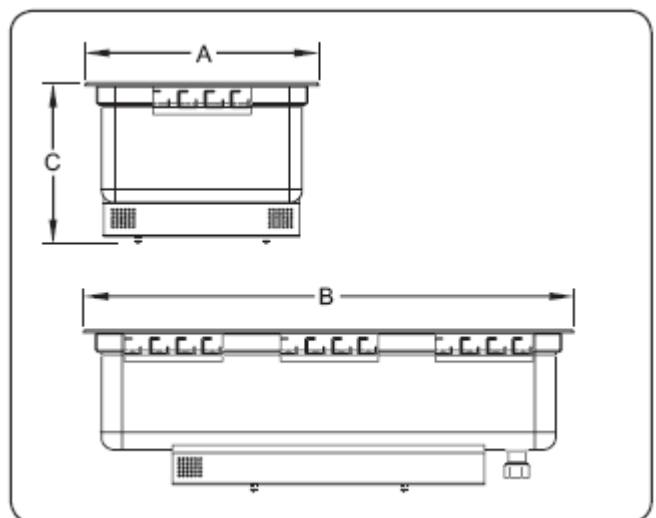
Модели:		
HWBIB-FUL	HWBHIB-FUL	
HWBIB-FULD	HWBHIB-FULD	
HWBIB-FULDA	HWBHIB-FULDA	
HWBLIB-FUL	HWBLIBRT-FUL	
HWBLIB-FULD	HWBLIBRT-FULD	
HWBLIB-FULDA	HWBHIBRT-FUL	
HWBIBRT-FUL	HWBHIBRT-FULD	
HWBIBRT-FULD		
Ширина (А)	Глубина (В)	Высота ©
14"» (356 мм)	22» (559 мм)	9-1/2» (241 мм)



Габаритные размеры – модели HWBIB-FUL (с изолированным покрытием, для установки снизу рабочей поверхности)

Габаритные размеры – модели HWB-43

Модели:		
HWB-43	HWBLRN-43	
HWB-43D	HWBLRN-430	
HWB-43DA	HWBHRN-43	
HWBL-43	HWBHRN-43D	
HWBL-43D	HWBRT-43	
HWBL-43DA	HWBRT-43D	
HWBH-43	HWBLRT-43	
HWBH-43D	HWBLRT-43D	
HWBH-43DA	HWBHRT-43	
HWBRN-43	HWBHRT-43D	
HWBRN-43D		
Ширина (А)	Глубина (В)	Высота ©
13-5/8"» (346 мм)	28-5/8» (727 мм)	8-5/8» (219 мм)

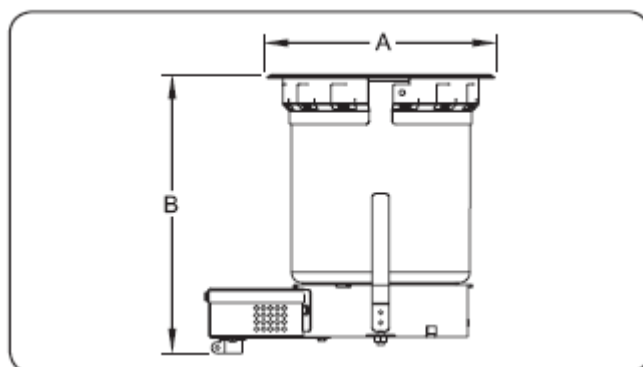


Габаритные размеры – модели HWB-43

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры – модели HWB-4QT

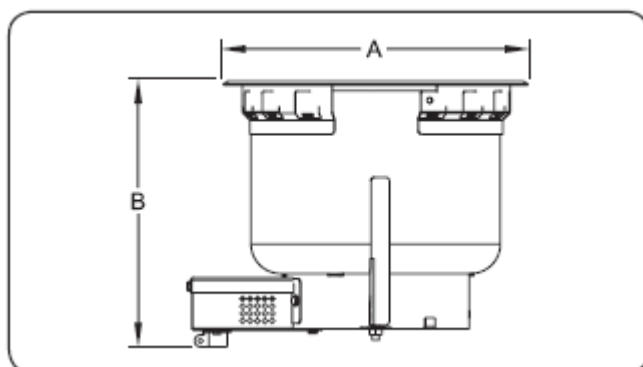
Модели:		
HWB-4QT	HWBRN-4QT	HWBRT-4QT
HWB-4QTD	HWBRN-4QTD	HWBRT-4QTD
HWBI-4QT	HWBI-4QTD	
Диаметр (A)	Высота (B)	
8-1/4" (209 мм)	10" (2561 мм)	



Габаритные размеры – модели HWB-4QT

Габаритные размеры – модели HWB-7QT

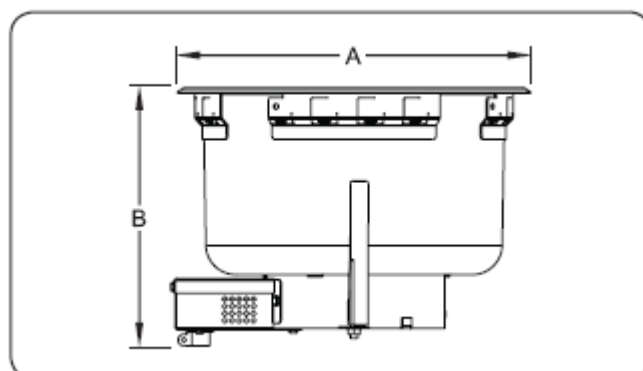
Модели:		
HWB-7QT	HWBRN-7QT	HWBRT-7QT
HWB-7QTD	HWBRN-7QTD	HWBRT-7QTD
HWBH-7QT	HWBHRN-7QT	HWBHRT-7QT
HWBH-7QTD	HWBHRN-7QTD	HWBHRT-7QTD
HWBI-7QT	HWBI-7QTD	HWBI-7QTDA
HWBIH-7QT	HWBIH-7QTD	HWBIH-7QTDA
Диаметр (A)	Высота (B)	
10-5/16" (262 мм)	9" (228 мм)	



Габаритные размеры – модели HWB-7QT

Габаритные размеры – модели HWB-11QT

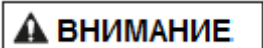
Модели:		
HWB-11QT	HWBRN-11QT	HWBRT-11QT
HWB-11QTD	HWBRN-11QTD	HWBRT-11QTD
HWBH-11QT	HWBHRN-11QT	HWBHRT-11QT
HWBH-11QTD	HWBHRN-11QTD	HWBHRT-11QTD
HWBI-11QT	HWBI-11QTD	HWBI-11QTDA
HWBIH-11QT	HWBIH-11QTD	HWBIH-11QTDA
Диаметр (A)	Высота (B)	
12-5/16" (313 мм)	9" (228 мм)	



Габаритные размеры – модели HWB-11QT

Общие сведения

Встраиваемые мармиты поставляются с завода-изготовителя почти в готовом для эксплуатации состоянии. Выполнить монтажные работы в соответствии с указанными ниже требованиями.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Конструкция устройства не обеспечивает защиту от воздействия атмосферных осадков. Устройство может устанавливаться внутри помещения для работы при температуре окружающего воздуха, минимум, 70°F (21°C).

ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:

- Во избежание воспламенения следует убедиться, что расстояние от дна устройства до любой горючей поверхности составляет, минимум, 3-1/2» (89 мм).
- Между устройством и монтажной поверхностью следует вставить ленточную прокладку согласно указаниям ниже.

К монтажу оборудования допускается только обученный и квалифицированный персонал. Монтаж должен производиться в соответствии с санитарными и электротехническими нормами действующих региональных стандартов. Проверить соответствие, обратившись за консультациями к местным специалистам, отвечающим за контроль соответствия указанным нормам.



Устройство должно устанавливаться на удобную для эксплуатации высоту. Устройство должна располагаться на ровной и достаточно прочной поверхности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройства работают под определенным напряжением. Перед началом монтажа следует проверить соответствие величины питающего напряжения, сравнив их с данными на бирке.

Запрещается устанавливать устройство в местах, подвергаемых сильному нагреву или воздействию жиров, которые могут попадать на поверхность от жаровни или другого кухонного оборудования. В случае воздействия высоких температур устройство может выйти из строя.

Устройство предназначено для использования на кухонных столах, выполненных из металла. Повреждение рабочей поверхности кухонного стола гарантией Hatco не покрывается. В случае использования на других поверхностях следует обратиться за консультациями к производителю и убедиться, что материал подходит для длительного нагрева при температуре, максимум, 200°F (93°C).

ПРИМЕЧАНИЕ

Дистанционные блоки управления должны устанавливаться так, чтобы расстояние между блоками и устройством составляло, минимум, 6» (152 мм), но не больше 72» (1829 мм).

Повреждение рабочей поверхности кухонного стола гарантией Hatco не покрывается. За информацией о правилах эксплуатации прилавочного оборудования обращайтесь к производителю.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все встраиваемые мармиты подлежат комплектации блоками управления, которые устанавливаются в вертикальном положении отдельно от мармита.

1. Извлечь оборудование, полностью освободив его от упаковки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для своевременного получения гарантийного покрытия гарантия должна быть зарегистрирована через Интернет. Смотреть раздел «ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА».

2. Снять пленку и защитную упаковку с корпуса устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для подключения встраиваемого мармита к источнику питания мы рекомендуем обратиться к квалифицированному электрику. Для соединения спускового трубопровода мы рекомендуем обратиться к водопроводчику.

3. Установить устройство в требуемое положение. Установка на рабочую поверхность из горючего и негорючего материала производится в соответствии с указаниями в этом разделе.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

Сведения об устройствах, предназначенных для установки снизу, приводятся в пункте «Установка снизу рабочей поверхности» этого раздела или в пункте «Установочный кронштейн для нижнего монтажа» в разделе «Дополнительное оборудование и принадлежности».

4. Установить дистанционный блок управления (смотреть порядок установки ниже).

УСТАНОВКА

Установка устройства на рабочую поверхность из горючего материала



ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:

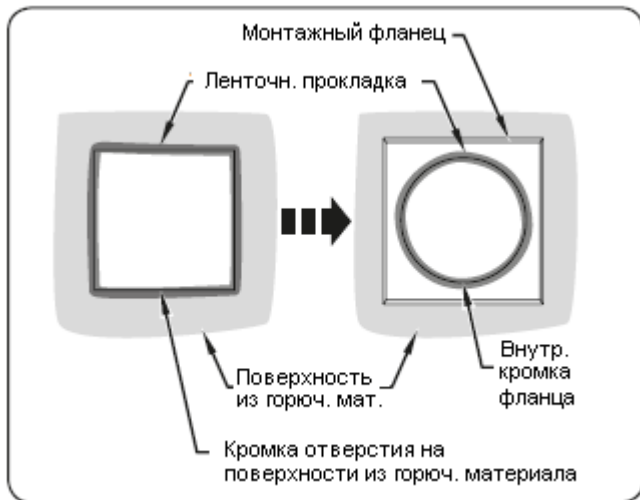
- Для установки на рабочую поверхность из горючего материала необходимо использовать комплект крепежного фланца Natco.
- Между устройством и монтажной поверхностью следует вставить ленточную прокладку согласно указаниям ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем приступить к сборке оборудования, следует вырезать отверстие, как для монтажного фланца/устройства, так и для блока управления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедиться, что место установки обеспечивает достаточное пространство для размещения дистанционного блока управления, электрических и водопроводных соединений.

1. Вырезать отверстие под монтажный фланец на поверхности стола. Смотреть таблицу с размерами отверстий в рабочей поверхности из горючего материала (для устройства/монтажного комплекта) в этом разделе ниже.
2. Вырезать отверстие под блок управления. Смотреть таблицу с размерами отверстий для блока управления в этом разделе ниже.
3. Уложить ленточную прокладку по окружности кромки вырезанного отверстия стола. Убедиться, что прокладка выступает за кромку и обеспечивает уплотнение силиконовым клеем.

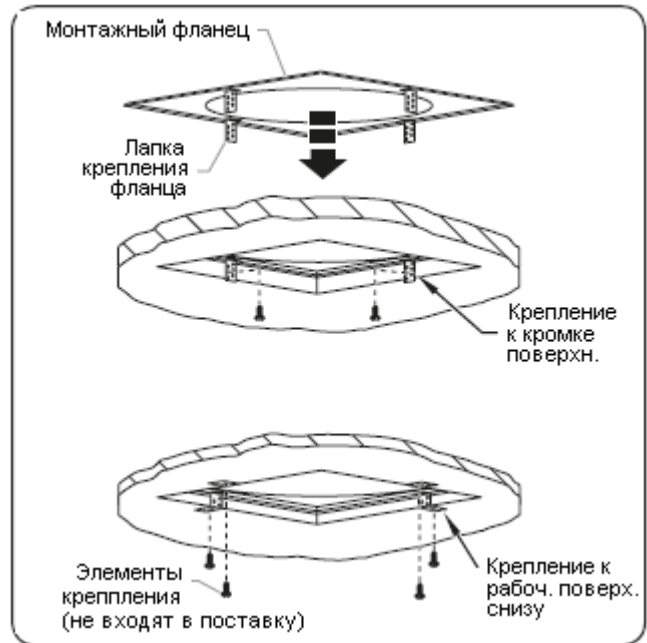
ПРИМЕЧАНИЕ: Рулон ленточной прокладки входит в комплект поставки.



Установка ленточной прокладки

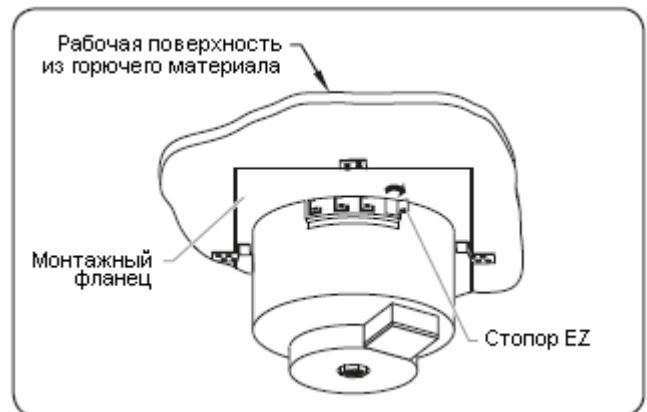
4. Установить монтажный фланец на отверстие в рабочей поверхности кухонного стола.
5. Закрепить монтажный фланец, прижав лапки к кромке рабочей поверхности из горючего материала или заведя их вниз рабочей поверхности с помощью соответствующих элементов крепления (не входят в комплект поставки).

ПРИМЕЧАНИЕ: При установке снизу лапки на монтажном фланце подгибаются под нижнюю поверхность.



Установка комплекта монтажного фланца

6. Уложить ленточную прокладку вокруг внутренней кромки установочного фланца. Убедиться, что прокладка выступает за кромку и обеспечивает уплотнение силиконовым клеем.
7. Установить устройство в отверстие монтажного фланца.
8. С помощью отвертки повернуть стопор EZ наружу, чтобы устройство было прочно зафиксировано и крепилось снизу монтажного фланца.



Стопоры EZ

9. Осторожно обрезать и убрать остатки ленточной прокладки.

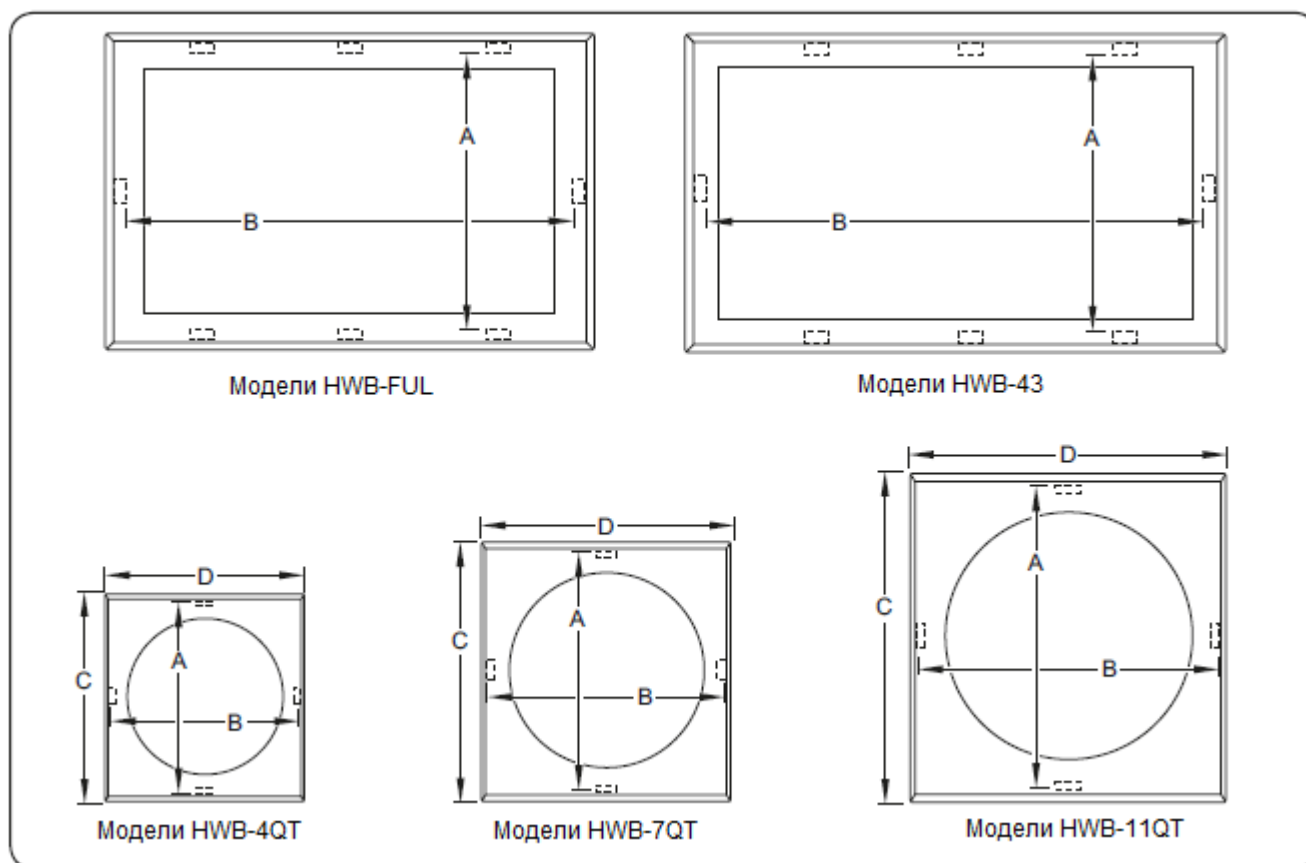
Размеры отверстий в рабочей поверхности стола из горючего материала (для устройства/монтажного комплекта)

Модели	Мин. ширина (A)	Макс. ширина (A)	Мин. глубина (B)	Макс. глубина (B)	Общая ширина ©	Общая глубина (D)	Зазор снизу стола
HWB-FUL	14" (356 мм)	14-1/4» (362 мм)	22" (559 мм)	22-1/4» (565 мм)	-	-	8-5/8» (219 мм)
HWB-43	14" (356 мм)	14-1/4» (362 мм)	29" (737 мм)	29-1/4» (743 мм)	-	-	8-5/8» (219 мм)
HWB-4QT*	9" (229 мм)	9-1/4» (235 мм)	9" (229 мм)	9-1/4» (235 мм)	10" (254 мм)	10" (254 мм)	10" (253 мм)
HWB-7QT*	11" (279 мм)	11-1/4» (286 мм)	11" (279 мм)	11-1/4» (286 мм)	12" (305 мм)	12" (305 мм)	8-7/8» (225 мм)
HWB-11QT*	13" (330 мм)	14-1/4» (337 мм)	13" (330 мм)	13-1/4» (337 мм)	14" (356 мм)	14" (356 мм)	8-3/4» (223 мм)

* Отверстие в рабочей поверхности из горючего материала вырезается в форме квадрата.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для установки устройства в рабочую поверхность кухонного стола требуется монтажный комплект.

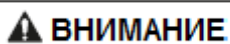
ПРИМЕЧАНИЕ: Оставить дополнительное пространство под столом для последующей установки сливного трубопровода.



Шаблоны монтажных фланцев для установки на рабочую поверхность из горючего материала

УСТАНОВКА

Установка устройства на рабочую поверхность из негорючего материала



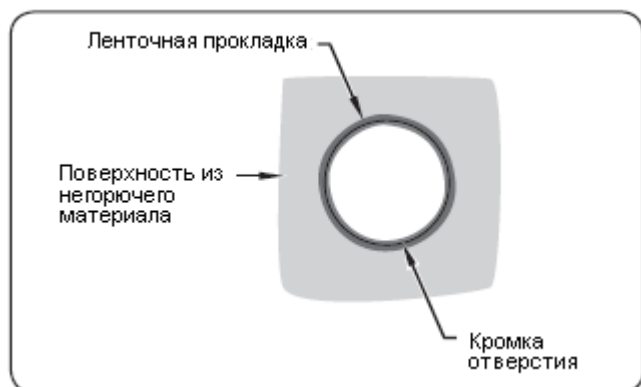
ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ: Между устройством и монтажной поверхностью следует вставить ленточную прокладку согласно указаниям ниже (смотреть раздел «Установка» в этом руководстве).

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплект монтажного фланца для установки на поверхность из негорючего материала не требуется.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем приступать к сборке оборудования, следует вырезать отверстие, как для устройства, так и для блока управления

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедиться, что место установки обеспечивает достаточное пространство для размещения дистанционного блока управления, электрических и водопроводных соединений.

1. Вырезать соответствующее отверстие в рабочей поверхности кухонного стола. Смотреть таблицу с размерами отверстий в рабочей поверхности из негорючего материала в этом разделе ниже.
2. Вырезать отверстие под блок управления. Смотреть таблицу с размерами отверстий для блока управления в этом разделе ниже.
3. Уложить ленточную прокладку по окружности кромки вырезанного отверстия стола. Убедиться, что прокладка выступает за кромку и обеспечивает уплотнение силиконовым клеем.



Установка ленточной прокладки

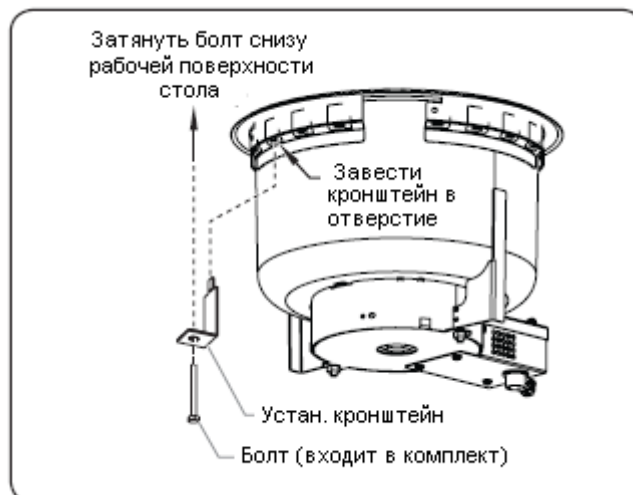
ПРИМЕЧАНИЕ: Рулон ленточной прокладки входит в комплект поставки.

4. Установить устройство в отверстие в рабочей поверхности.
5. С помощью отвертки повернуть стопор EZ наружу, чтобы устройство было прочно зафиксировано и крепилось снизу стола. Для надежного крепления устройства к столу можно воспользоваться остальными стопорами.



Стопоры EZ

Примечание: Стопоры EZ предназначены для рабочей поверхности стола толщиной, максимум, 3/16» (5 мм). Для столов с рабочей поверхностью толщиной 3/16» – 2» предусматривается применение дополнительного установочного кронштейна (номер по каталогу R04.42.194.00). Смотреть раздел «Дополнительное оборудование и принадлежности».



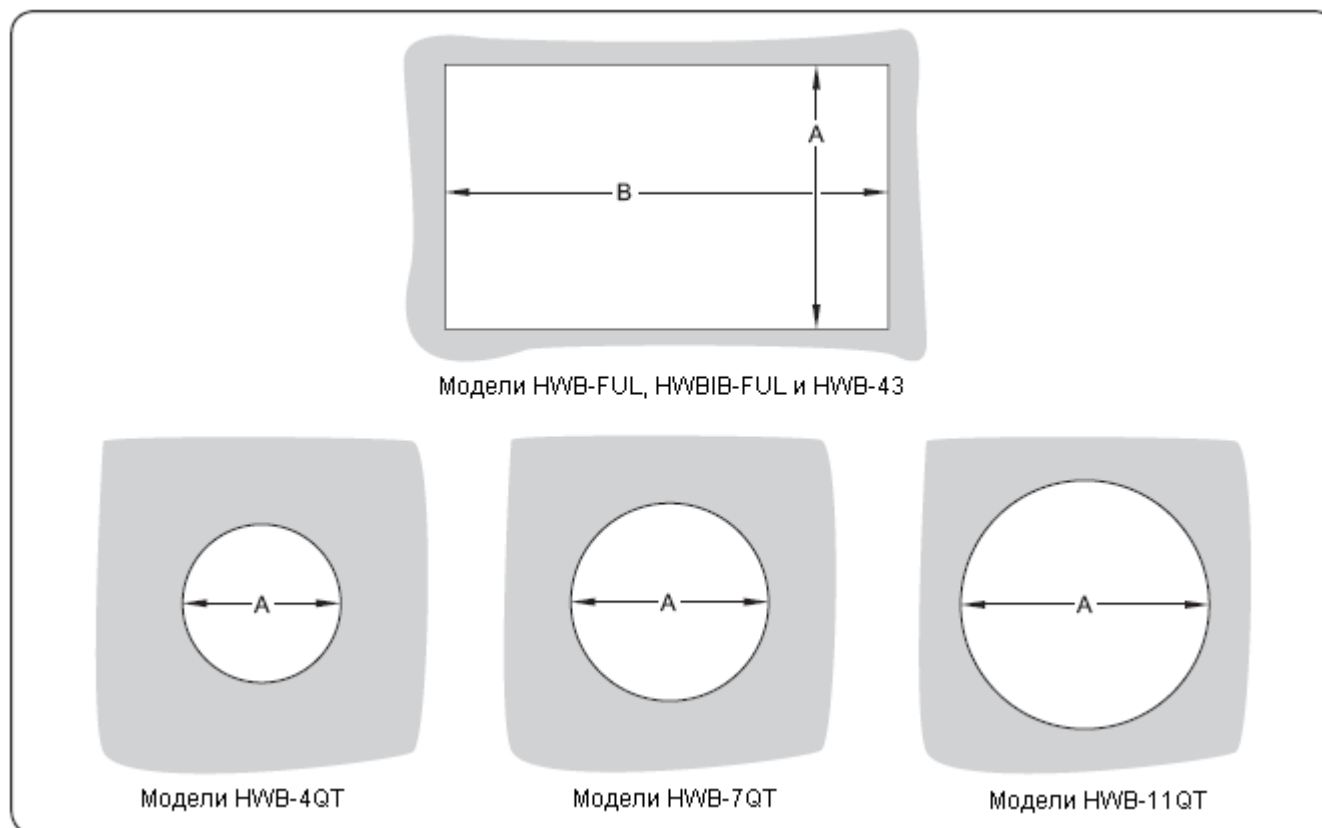
Установочный кронштейн для стола с толстой рабочей поверхностью

6. Осторожно обрезать и убрать остатки ленточной прокладки.

Размеры отверстий в рабочей поверхности стола из негорючего материала					
Модели	Минимальная ширина (А)	Максимальная ширина (А)	Минимальная глубина (В)	Максимальная глубина (В)	Зазор снизу стола
HWB-FUL	12-5/8" (321 мм)	12-15/16" (328 мм)	20-5/8" (524 мм)	20-15/16" (531 мм)	8-9/16" (217 мм)
HWBIB-FUL*	12-1/32" (306 мм)	12-1/32" (306 мм)	20-1/32" (509 мм)	20-1/32" (509 мм)	9-7/16" (240 мм)
HWB-43	12-11/16" (322 мм)	12-15/16" (328 мм)	27-11/16" (703 мм)	28" (711 мм)	8-9/16" (217 мм)
HWB-4QT	∅ 7-1/8" (181 мм)	∅ 7-9/16" (192 мм)	-	-	9-5/8" (244 мм)
HWBI-4QT	∅ 7-3/8" (187 мм)	∅ 7-9/16" (192 мм)	-	-	9-5/8" (244 мм)
HWB-7QT	∅ 9-1/8" (232 мм)	∅ 9-9/16" (243 мм)	-	-	8-3/4" (222 мм)
HWBI-7QT	∅ 9-9/16" (243 мм)	∅ 9-9/16" (243 мм)	-	-	8-3/4" (222 мм)
HWB-11QT	∅ 11-1/8" (282 мм)	∅ 11-9/16" (294 мм)	-	-	8-3/4" (222 мм)
HWBI-11QT	∅ 11-3/8" (289 мм)	∅ 11-9/16" (294 мм)	-	-	8-3/4" (222 мм)

* Дополнительная информация о размерах отверстий приводится в пункте «Установка устройства снизу рабочей поверхности» раздела «УСТАНОВКА». В случае применения установочных кронштейнов соответствующую информацию можно найти в пункте «Установочные кронштейны для нижнего монтажа» в разделе «ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ и ПРИНАДЛЕЖНОСТИ».

ПРИМЕЧАНИЕ: Оставить дополнительное пространство под столом для последующей установки сливного трубопровода.



Шаблоны для установки на рабочую поверхность из негорючего материала

УСТАНОВКА

Установка дистанционного блока управления



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

Дистанционный блок управления должен устанавливаться вертикально. В горизонтальном положении на блоке управления может накапливаться жидкость, при контакте с которой можно получить электрический удар.

Водяной клапан в дистанционном блоке управления работает под напряжением больше 50В (очень низкое напряжение). На корпусе имеется обозначение ⚡.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для подключения устройства к источнику питания мы рекомендуем обратиться к квалифицированному электрику. Для соединения спускного трубопровода и системы автоматического наполнения мы рекомендуем обратиться к водопроводчику.

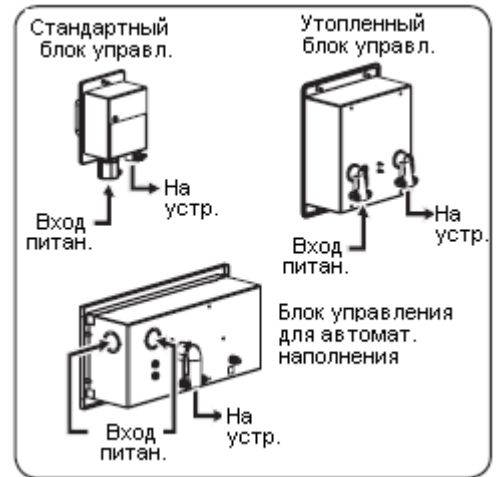
1. Вырезать и просверлить необходимые отверстия в рабочей поверхности стола. Смотреть таблицу с размерами отверстий для блока управления ниже.
2. Снять крышку с блока управления.

3. Установить блок управления в отверстие, заведя его с задней стороны.
4. Прикрепить блок управления к установочной поверхности с помощью винтов (винты #8 для листового металла входят в комплект поставки).
5. Подключить дистанционный блок управления к источнику питания.
 - Если устройство оснащено питающим шнуром, вставить вилку шнура в розетку с заземляющим проводом при условии, что на розетку подается соответствующее напряжение (см. технические характеристики).
 - Если устройство предназначено для жесткого монтажа, обратиться к квалифицированному электрику.

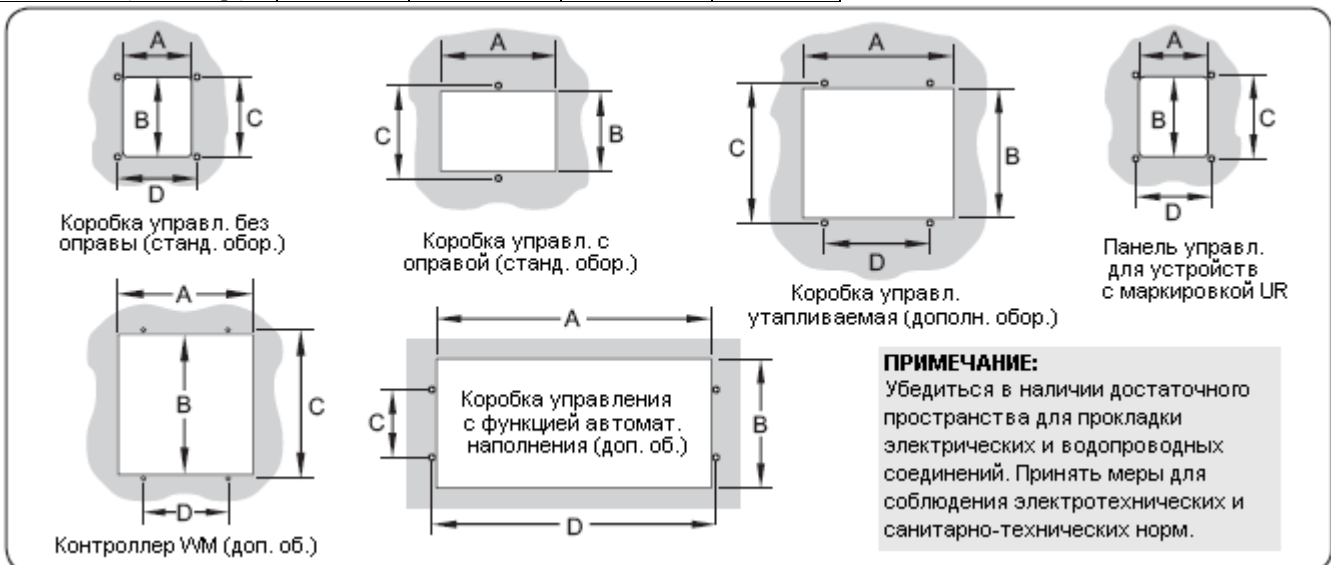
ПРИМЕЧАНИЕ: Стандартные устройства для жесткого монтажа (с обозначением UL) оборудованы гибким трубопроводом размером 3/8" (914 мм) для соединения с блоком управления.

6. Подвести воду к дополнительной системе автоматического наполнения, если имеется. Смотреть пункт «Установка системы автоматического наполнения» в этом разделе.
7. Установить обратно крышку.

Модель	Размеры вырезанных отверстий		Размеры просверленных отверстий	
	(A)	(B)	(C)	(D)
Коробка управл. без оправы (станд. обор.)	2-3/16" (55 мм)	3-3/8" (86 мм)	3-1/4" (83 мм)	2-1/2" (64 мм)
Коробка управл. с оправой (станд. обор.)	3-1/4" (83 мм)	3-3/4" (95 мм)	4-1/8" (105 мм)	-
Коробка управл. утапливаемая (доп. об.)	5-7/8" (149 мм)	6-3/8" (162 мм)	6-13/16" (173 мм)	3-7/8" (98 мм)
Панель управл. для устр. с маркировкой UR	2-1/8" (54 мм)	3-3/8" (86 мм)	3-1/2" (89 мм)	2-1/4" (57 мм)
Контроллер WM (дополн. оборудование)	4-3/4" (121 мм)	5" (127 мм)	5-1/4" (133 мм)	3" (76 мм)
Коробка управл. с функцией автом. наполнения (доп. обор.)	10-1/8" (257 мм)	4-3/4" (121 мм)	2-1/2" (64 мм)	10-7/16" (264 мм)



Электрическое соединение блока управления



ПРИМЕЧАНИЕ: Убедиться в наличии достаточного пространства для прокладки электрических и водопроводных соединений. Принять меры для соблюдения электротехнических и санитарно-технических норм.

Размеры отверстий под блок управления в сборе

Установка системы автоматического наполнения

Установка системы автоматического наполнения предусматривает подвод воды через блок управления на патрубок с боковой стороны корпуса мармита.



Монтаж оборудования с функцией автоматического наполнения должен производиться в соответствии с требованиями федеральных, государственных и региональных стандартов.

ПРИМЕЧАНИЕ

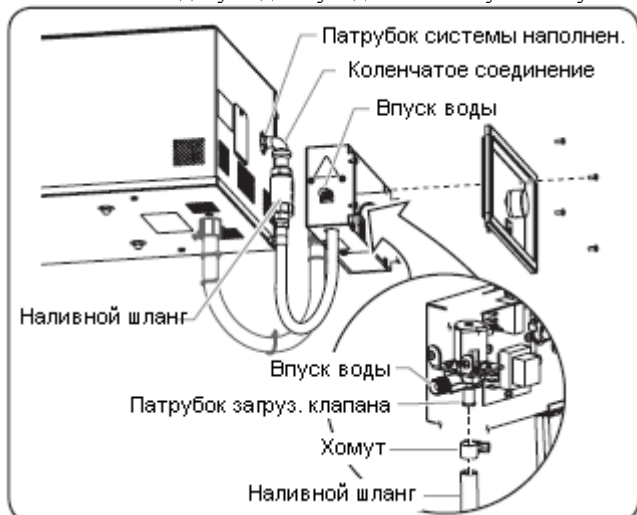
Устройства с функцией автоматического наполнения, получающие воду из системы обратного осмоса (или иной подобной системы очистки), должны устанавливаться в составе с системой восстановления воды.

Сливные уплотнения должны выдерживать температуру 500 ° или выше. Питающий водопровод должен соответствовать требованиям стандарта FDA, регламентирующего потребление питьевой воды.

1. Соединить коленчатый патрубок с патрубком системы автоматического наполнения снаружи. Надеть на патрубок наливной шланг.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для упрощения монтажа наливной шланг предварительно снимается.

2. Соединить наливной шланг с патрубком загрузочного клапана в блоке управления и закрепить хомутом (для получения доступа снять крышку).
3. Подвести линию водоснабжения к входному патрубку 1/4" NPT на блоке управления.
4. Включить подачу воды и убедиться в отсутствии утечки.



Установка системы автоматического наполнения (HWBIB-FULDA)

ПРИМЕЧАНИЕ: Смотреть раздел «Технические характеристики» в настоящем руководстве.

Установка спускного трубопровода

После установки на кухонный стол спускной арматуры производится соединение со спускным трубопроводом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратиться за консультациями к специалисту и убедиться в соблюдении региональных санитарно-технических норм.

ПРИМЕЧАНИЕ: при необходимости допускается установка предохранительного клапана.



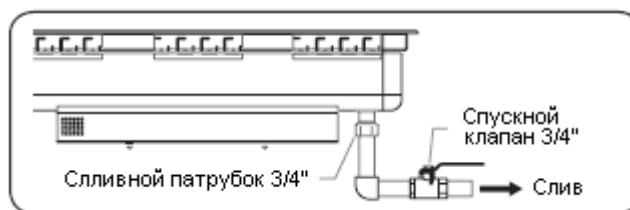
Температура сливаемой воды может быть больше 200°F (93°C). При монтаже следует использовать соответствующую арматуру.

1. Вывести спускной трубопровод (не входит в поставку) от сливного патрубка 3/4" NPT на днище устройства на спускной клапан 3/4" (приобретается у Harco).

ПРИМЕЧАНИЕ: Спускной клапан должен располагаться в зоне прямого доступа оператора.

2. Соединить спускной клапан с со сливным трубопроводом в помещении (не входит в поставку).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для облегчения обслуживания спускного трубопровода компания Harco рекомендует использовать штуцерное соединение.



Соединение со спускным трубопроводом

Установка устройства снизу рабочей поверхности

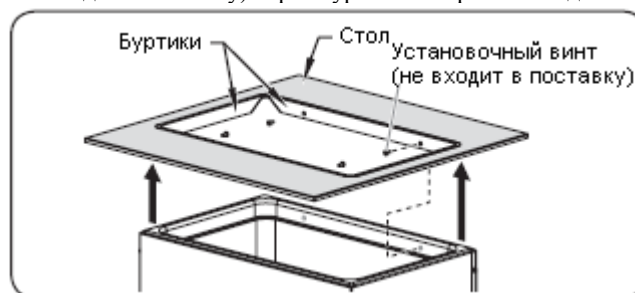
К установке оборудования следует привлекать опытных и квалифицированных специалистов. Информация, которая приводится ниже, предоставляет описание лишь одного из способов монтажа устройства снизу стола. Информацию об установочном кронштейне можно найти в разделе «Дополнительное оборудование и принадлежности».

- Подготовить отверстие в рабочей поверхности стола с буртиками с четырех сторон. Они должны располагаться с внутренней стороны относительно корпуса устройства.



Предлагаемые размеры буртиков

- Предварительно нанести на кромки слой герметика.
- Закрепить устройство установочными винтами (не входят в поставку) через буртики и верхний обод.



Установка устройства снизу рабочей поверхности стола

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Общие сведения

Выполнить следующие указания по эксплуатации встраиваемого мармита.

ВНИМАНИЕ

Прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, следует ознакомиться со всеми мерами безопасности.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- Запрещается использовать устройство для оттаивания льда. В этом случае будет накапливаться конденсат, при контакте с которым можно получить электрический удар или повредить оборудование. Ущерб, причиненный при накоплении конденсата, гарантией не покрывается.
- Прежде чем заливать воду, следует выключить устройство (если отсутствует функция автоматического наполнения).

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройства с функцией автоматического наполнения, получающие воду из системы обратного осмоса (или иной подобной системы очистки), должны устанавливаться в составе с системой восстановления воды. Невыполнение этих требований может привести к переполнению емкости. Полученные повреждения гарантией не покрываются.

При первом пуске допускается вероятность выделения дыма, который может образовываться в результате сгорания масла в течение 30 минут. Это временное условие. Не закладывать продукт до тех пор, пока не дым полностью не рассеется.

Перед переключением на сухой или на влажный режим работы следует подождать, пока устройство не остынет до комнатной температуры. Если вода не добавляется во влажном режиме или добавляется в сухом режиме, можно повредить устройство.

Встраиваемые мармиты могут использоваться для работы, как во влажном, так и в сухом режиме. Для постоянного подогрева компания Natco рекомендует использовать влажный режим. При необходимости перехода на сухой режим следует выключить устройство и после охлаждения добавить воду.

Пуск

1. Подготовить нагретый мармит к работе.
 - Если мармит будет работать во влажном режиме, но не имеет функцию автоматического наполнения, следует убедиться, что сливной клапан закрыт (если имеется), и вручную заполнить емкость горячей водопроводной водой до уровня 1-1/4" (32 мм).
 - Если устройство имеет функцию автоматического наполнения, следует убедиться, что сливной клапан закрыт.
2. Установить пустую кастрюлю в мармит или закрыть емкость мармита крышкой. Эта операция рекомендуется для ускорения предварительного нагрева и достижения требуемой рабочей температуры.
3. Установить выключатель во включенное положение (I). На включение устройства укажет лампа индикатора.
 - Если устройство имеет функцию автоматического наполнения, то эта функция запускается сразу после включения выключателя. Емкость будет наполняться водой до уровня, фиксируемого датчиком.

В рабочем режиме необходимый уровень воды поддерживается с помощью датчика уровня.

4. С помощью регулятора температуры установить требуемый уровень температуры для подогрева пищи.
5. Подождать, приблизительно, 30 минут, пока мармит не нагреется.

ВНИМАНИЕ

Корпорация Natco не несет ответственности за рабочую температуру подогрева продукта. Ответственность за обеспечение условий подогрева при безопасной температуре несет покупатель.



ПРИМЕЧАНИЕ: информация об устройствах, оснащенных дополнительным цифровым регулятором температуры, приводится в разделе «ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ».

Подогрев пищи

Вставить в мармит кастрюлю соответствующего размера.

- Применение мармита без кастрюли не допускается. Запрещается закладывать пищу непосредственно в подогреватель.
- Густая пища подлежит периодическому перемешиванию для равномерного распределения температуры.
- Для сохранения качества и поддержания температуры приготовленной пищи кастрюли должны быть закрыты крышкой.

Выключение

Выключить мармит, установив выключатель в положение (O). Лампа индикатора должна погаснуть, а функция автоматического наполнения (если имеется) отключиться.

Общие сведения

Мармиты Hatco имеют отличную надежность и производительность при минимальных затратах на техническое обслуживание.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- Перед очисткой, настройкой или техническим обслуживанием следует выключить устройство, вытащив шнур из розетки, после чего следует подождать, пока устройство не остынет.
- НЕ опускать устройство в воду. Устройство имеет негерметичную конструкцию. Если устройство побывало в воде, его эксплуатация запрещается.
- Не производить очистку устройства, если оно находится под напряжением или сильно нагрето.
- Устройство не обеспечивает защиту от подаваемой под давлением воды. Поэтому, промывать устройство струей воды под давлением не разрешается.

ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ: Запрещается использовать огнеопасные растворители для очистки устройства.

В устройстве отсутствуют детали, которые можно ремонтировать самостоятельно. В случае необходимости обращаться к официальному представителю компании Hatco или звонить на номер телефона сервисной службы 800-558-0607 или 414-671-6350.

ПРИМЕЧАНИЕ

Использование стальной стружки для очистки не допускается. Стальная стружка может поцарапать поверхность.

Разрешается использовать только те очистители, которые не содержат абразивных веществ. Такие очистители могут поцарапать поверхность, в результате чего портится внешний вид и загрязняется поверхность.

Применение таких агрессивных химических веществ, как белизна или очистители с содержанием отбеливателя, например, для очистки печей, не допускается.

Повреждения, полученные из-за использования таких веществ, гарантией не покрываются.

Ежедневная очистка

Для сохранения внешнего вида встраиваемого мармита необходимо ежедневно выполнять следующие указания:

14. Установить выключатель в выключенное положение и подождать пока устройство не остынет.
15. Извлечь и промыть кастрюли или держатели.
16. Слить воду из мармита, если используется для работы во влажном режиме.
17. Протереть устройство с помощью чистой ветоши или губки, смоченной мягкой моющей жидкостью.
18. Воспользоваться пластиковой лопаткой для удаления твердых остатков пищи или минеральных отложений.
19. Тщательно прополоскать мармит водой и удалить остатки моющей жидкости.
20. Протереть устройство сухой мягкой ветошью.

Удаление накипи и осадка

Удалить накипь и осадок, накопившийся с обеих сторон мармита, выполнив следующие указания.

1. Установить выключатель в выключенное положение и подождать пока устройство не остынет.
2. Извлечь и промыть кастрюли или держатели.
3. Открыть сливной клапан (если имеется) или вручную слить воду из мармита в случае, если устройство применяется для работы во влажном режиме.
4. Закрыть сливной клапан.
5. Добавить в емкость воду до требуемого уровня (глубина от 1" до 1-1/2") и ли до уровня, закрывающего накопленный на стенке осадок.
6. Добавить прозрачный уксус в соотношении, приблизительно, 2 части уксуса к 5 частям воды.
7. Включить выключатель и нагреть воду до максимальной температуры 190 °F (88 °C).
8. Выключить выключатель и закрыть мармит.
9. Подождать, минимум, один час для того чтобы раствор впитался в осадок; в случае образования толстого слоя можно оставить мармит на всю ночь.
10. Слить воду с моющим средством из емкости.
11. Очистить поверхность мармита с помощью пластиковой лопатки.
12. Тщательно прополоскать мармит водой.
13. Протереть устройство сухой мягкой ветошью.

ПРИМЕЧАНИЕ: При сильном наложении осадка требуется дополнительная очистка.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



К обслуживанию оборудования допускается только квалифицированный персонал. При неправильном обращении возникает опасность поражения электрическим током или получения ожога.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ

ТОКОМ: Прежде чем приступать к очистке, регулировке или к техническому обслуживанию, необходимо выключить устройство, подождать пока оно не остынет и выдернуть вилку из питающей сети.

Устранение проблем

Если Вы не можете решить проблемы, просим обращаться за помощью в ближайший сервисный центр официального представителя компании Hatco. Информацию о местонахождении такого центра можно найти на веб-сайте www.hatco.com, выбрать спадающее меню Поддержка (Support) и нажать опцию «Найти сервисную службу» (Find a Service Agent”) или связаться со специалистами компании Hatco:

Тел: 800-558-0607 или 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Признаки неисправности	Возможная причина	Способы устранения
Емкость мармита не достаточно нагрета.	Установлен низкий уровень температуры.	Изменить температуру регулятором.
	Не работает нагревательный элемент.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Не работает регулятор температуры.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Уровень питающего напряжения не соответствует норме.	Проверить уровень питающего напряжения. Устройство не нагревает слабо из-за недостаточного уровня напряжения.
Емкость мармита сильно нагрета.	Установлен высокий уровень температуры.	Изменить температуру регулятором.
	Не работает регулятор температуры.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Уровень питающего напряжения не соответствует норме.	Проверить уровень питающего напряжения. Устройство сильно перегревается и может выйти из строя из-за избыточного уровня напряжения.
Устройство не нагревается.	Устройство выключено.	Включить устройство
	Не работает выключатель.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Сработал автоматический выключатель.	Установить автомат в исходное положение. Если автоматический выключатель срабатывает снова, следует обратиться за помощью к представителю или к специалистам компании Hatco.
	Не работает регулятор температуры.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Не работает нагревательный элемент.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
Не работает система автоматического наполнения.	Загрязнен датчик уровня воды.	Выполнить очистку согласно указаниям в разделе «Техническое обслуживание», обращая особое внимание на датчик уровня воды.
	Вышла из строя плата управления функцией наполнения.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
	Не работает наполнительный водяной клапан.	Связаться с официальным представителем или со специалистами компании Hatco.
Устройство переполняется водой.	Датчик уровня воды не считывает минералы, которые содержатся в воде. Это производит из-за обработки воды обратным осмосом или другим подобным процессом.	Устройства с функцией автоматического наполнения, получающие воду из системы обратного осмоса (или иной подобной системы очистки), должны устанавливаться в составе с системой восстановления воды. Невыполнение этих требований может привести к переполнению емкости. Полученные повреждения гарантией не покрываются.
Пищевой продукт остывает.	Мармит используется в сухом	Подождать пока устройство не остынет и

	режиме.	залить требуемое количество воды для работы во влажном режиме. Такой режим позволяет поддерживать тепло для подогрева пищи.
	Края кастрюли погнуты, из-за чего теряется тепло.	Установить кастрюли с прямыми краями, обеспечив герметичность емкости.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Разное оборудование

ШАРОВОЙ КЛАПАН 3/4"

Шаровой клапан 3/4" устанавливается в составе с внешним сливным трубопроводом.

ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН 3/4"

Запорный клапан 3/4" устанавливается в составе с внешним сливным трубопроводом.

Комплекты установочного кронштейна

Комплекты установочного кронштейна используются для монтажа мармитов на рабочей поверхности стола толщиной 3/16" - 2" (смотреть главу «Установка устройства на рабочую поверхность из негорючего материала» в разделе «УСТАНОВКА»).

HWB-MNT-REC – комплект из 8 элементов для мармитов прямоугольной формы

HWB-MNT-RND – комплект из 4 элементов для мармитов круглой формы.



По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным.

В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.

Монтажные комплекты

Для установки устройств на рабочую поверхность из горючих материалов используются следующие комплекты.

HWB-FULL-MNT Монтажный комплект для серии HWB-FUL

HWB-43-MNT Монтажный комплект для серии HWB043

HWB-4Q-MNT Монтажный комплект для серии HWB-4QT

HWB-7Q-MNT Монтажный комплект для серии HWB-7QT

HWB-11Q-MNT Монтажный комплект для серии HWB-11QT

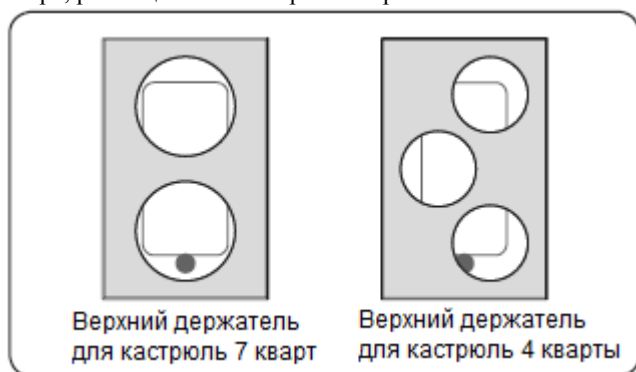
Верхние держатели

Следующие держатели позволяют использовать миски круглой формы для подогрева в квадратных мармитах.

HWB-2-7Q Держатель для кастрюль круглой формы объемом 7 кварт, размещаемых на мармите серии HWB-FUL

HWB-2-11Q Держатель для кастрюль круглой формы объемом 11 кварт, размещаемых на мармите серии HWB-43.

HWB-3-4Q Держатель для кастрюль круглой формы объемом 4 кварт, размещаемых на мармите серии HWB-FUL.



Верхние держатели

Опорные планки кастрюли

Следующие опорные планки позволяют делить мармит на секции для размещения кастрюль с разными размерами.

HWB12BAR Опорная планка кастрюли 12" (305 мм)

HWB20BAR Опорная планка кастрюли 20" (508 мм) (только серия HWB-FUL)



Опорные планки

Кастрюли

Кастрюли из нержавеющей стали доступны в разных размерах.

ST PAN 1/3 Кастрюля из нержавеющей стали размером 1/3 полноразмерной кастрюли – Ш 12-3/4" x Г 6-7/8" x В 2-1/2" (324 x 175 x 64 мм)

ST PAN 1/2 Кастрюля из нержавеющей стали на половину размера меньше полноразмерной кастрюли – Ш 12-3/4" x Г 10-3/8" x В 2-1/2" (324 x 264 x 64 мм)

ST PAN2 Полноразмерная кастрюля из нержавеющей стали высотой 2-1/2" (64 мм) – Ш 12-3/4" x Г 20-3/4" (324 x 527 мм)

ST PAN 4 Полноразмерная кастрюля из нержавеющей стали высотой 4" (102 мм) – Ш 12-3/4" x Г 20-3/4" (324 x 527 мм)

4QT-PAN Кастрюля круглая объемом 4 кварты (4 л) – диаметр 6-3/4" x В 8" (171 x 203 мм)

7QT-PAN Кастрюля круглая объемом 7 кварт (7 л) – диаметр 8-11/16" x В 8" (221 x 203 мм)

11QT-PAN Кастрюля круглая объемом 11 кварт (10 л) – диаметр 12-1/4" x В 8" (311 x 203 мм)

4QT-LID-1 Крышка круглая с пазом для кастрюли объемом 4 кварты (4 л)

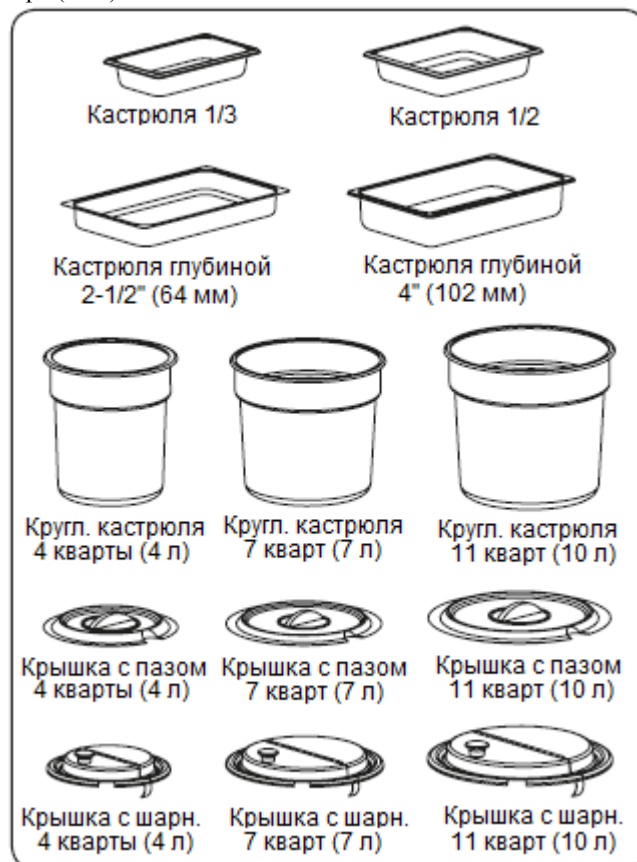
7QT-LID-1 Крышка круглая с пазом для кастрюли объемом 7 кварт (7 л)

11QT-LID-1 Крышка круглая с пазом для кастрюли объемом 11 кварт (10 л)

4QT-LID Крышка круглая с шарниром и пазом объемом 4 кварты (4 л)

7QT-LID Крышка круглая с шарниром и пазом объемом 7 кварты (7 л)

11QT-LID Крышка круглая с шарниром и пазом объемом 11 кварт (10 л)



Кастрюли из нержавеющей стали

Цифровой регулятор температуры

Цифровой регулятор температуры входит в дополнительную комплектацию устройств, оборудованных сливной системой. Указания о порядке управления мармитом с дополнительным цифровым регулятором температуры приводятся ниже.

Пуск

1. Включить выключатель питания. После включения загорится лампа индикатора на выключателе.
 - При включении регулятора на экран дисплея выводятся данные текущей температуры мармита или символ "LO". Этот символ указывает на то, что температура мармита ниже 70°F (21°C).



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА: некоторые поверхности устройства могут сильно нагреваться. Будьте осторожны при контакте с такими поверхностями.

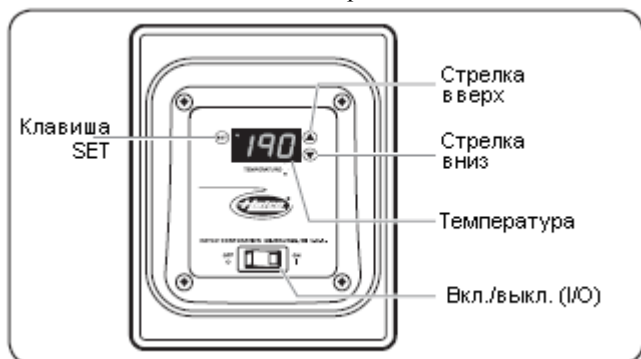
2. Нажать клавишу SET три раза для проверки заданного значения температуры (после второго нажатия на дисплей выводится символ "SP").
 - Заданная величина отображается 10 секунд. Через 10 секунд дисплей переключается на отображение текущей температуры. Заданное значение изменяется согласно указаниям в пункте «Изменение заданной температуры» этого раздела.

ПРИМЕЧАНИЕ: Цифровой регулятор устанавливается производителем на температуру 190°F (88°C). После изменения новая величина сохраняется в памяти.

3. Подождать, приблизительно, 30 минут, пока не нагреется устройство.

Выключение

1. Установить выключатель питания в положение (O). После этого лампа индикатора погаснет.



Блок управления с цифровым регулятором температуры

Изменение заданной температуры

Изменить заданную температуру следующим образом.

1. Нажать клавишу SET три раза. На дисплее отобразится заданное значение температуры (после второго нажатия на дисплей выводится символ "SP").
2. Нажав клавишу ▲ или ▼, удерживать ее в течение 10 секунд до изменения заданной температуры.
3. Ввести новое значение температуры, нажав клавишу SET. Экран не будет отображать никаких данных в течение двух секунд, указывая на выполнение ввода заданного значения.

ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 10 секунд не выполняются никакие операции, регулятор температуры автоматически выйдет из режима программирования без сохранения измененных данных.

Изменение единицы измерения температуры по шкале Фаренгейта и по шкале Цельсия

1. Нажать клавишу SET один раз. При каждом нажатии единицы измерения температуры "F" и "C" чередуются друг за другом.
2. Нажав клавишу ▲ или ▼, удерживать ее в течение 10 секунд до изменения единицы измерения температуры.
3. Ввести новое значение температуры, нажав клавишу SET. Экран не будет отображать никаких данных в течение двух секунд, указывая на выполнение ввода заданного значения.

ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 10 секунд не выполняются никакие операции, регулятор температуры автоматически выйдет из режима программирования без сохранения измененных данных.

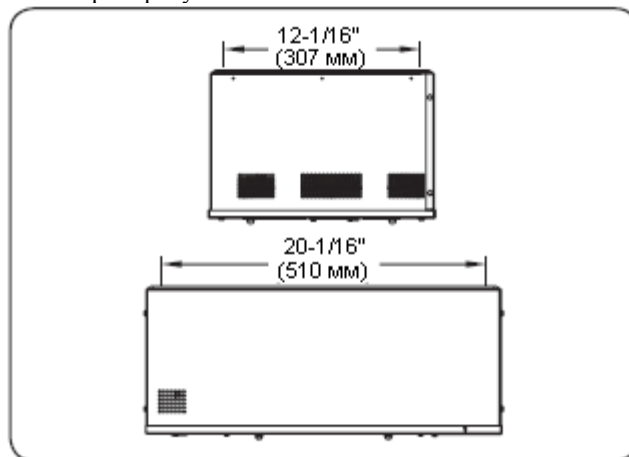
Контроллер WM

В дополнительную комплектацию входит контроллер WM, который можно использовать вместо других регуляторов. Эта опция не предназначена для устройств с функцией автоматического наполнения.

Установочный кронштейн для нижнего монтажа

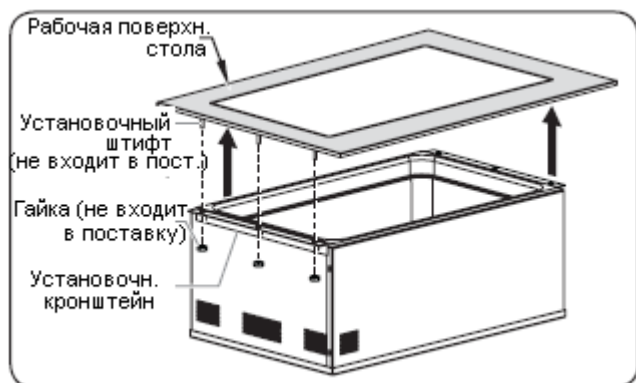
Установочный кронштейн для устройств, устанавливаемых ниже рабочей поверхности, входит в дополнительную комплектацию серии HWBIB (без возможности модернизации).

1. Вырезать отверстие в рабочей поверхности стола. Смотреть рисунок ниже.

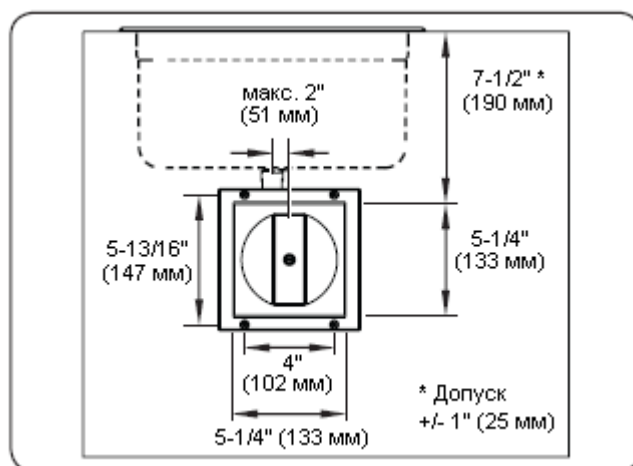


Внутренние размеры – модели HWBIB

2. Подготовить отверстие под мармит. Смотреть размеры отверстий в рабочей поверхности в разделе «УСТАНОВКА».
3. Вставить установочные штифты снизу рабочей поверхности стола.
4. Закрепить устройство снизу рабочей поверхности стола.
 - Нанести кремнийорганический герметик по краям мармита.
 - Прикрепить устройство к рабочему столу с помощью кронштейна, стянув три штифта гайками.



Установка устройства снизу рабочей поверхности с помощью дополнительного кронштейна

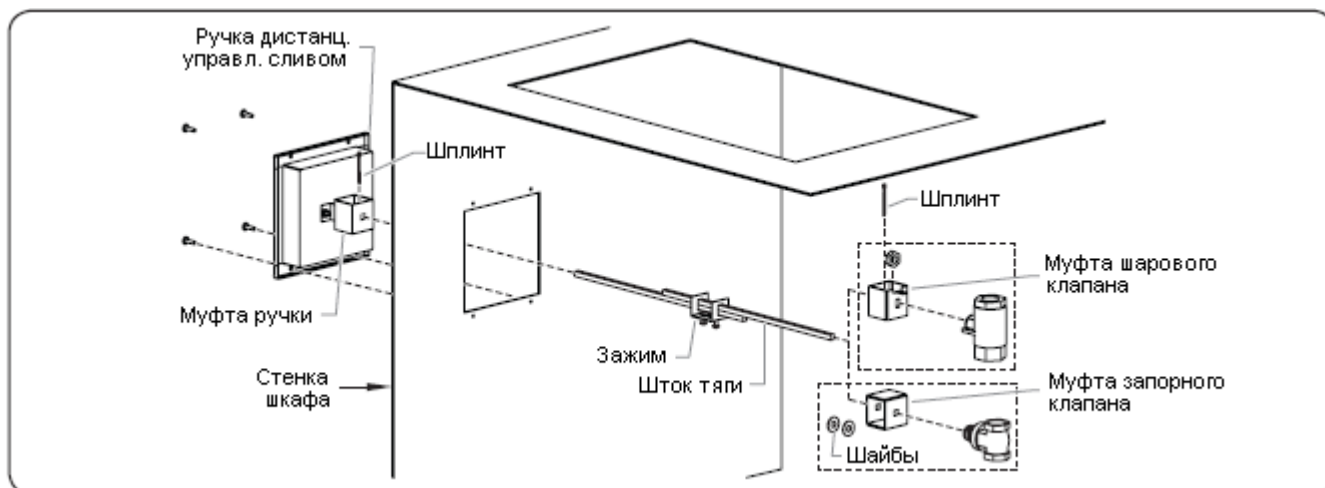


Размеры для ручки дистанционного управления сливом

Ручка дистанционного управления сливом

Ручка дистанционного управления предназначена для выключения сливного клапана вручную. Установить ручку управления сливом, выполнив следующие операции.

- Установить ручку управления сливом в шкаф.
 - Смотреть размеры отверстия под ручку дистанционного управления сливом на рисунке ниже.
 - Ручка управления сливом должна располагаться в стороне от сливного трубопровода на расстоянии, максимум, 2" (51 см).
 - Расстояние от передней поверхности шкафа до центральной точки слива должно быть меньше 26" (660 мм).
 - Закрепить ручку управления сливом с помощью четырех винтов.
- Ослабив гайку, снять ручку клапана.
 - Устройства с шаровым клапаном: оставить гайку на месте (ручка больше не нужна).
 - Устройства с запорным клапаном: оставить гайку на месте (ручка больше не нужна).
- Установить муфту вместо снятой ручки клапана и закрепить, стянув ее гайкой.
- Пропустить шток тяги квадратного сечения через муфту ручки (отверстие под шплинт должно смотреть вверх).
- Вставить шплинт в шток тяги внутри муфты ручки.
- Надеть на штоки тяги зажимы.
- Вставить шток в муфту клапана.
 - Устройства с запорным клапаном: использовать две шайбы в муфте.
- Уставить шплинт в отверстие штока.
- Выставить зажим по центру на наложенных друг на друга штоках, оставив зазор 1/8" (3 мм) для обеспечения люфта. Затянуть оба винта.
 - Штоки можно устанавливать на расстоянии от передней поверхности шкафа до центральной точки слива, максимум, 26" (660 мм).
- Развести оба края шплинта, зафиксировав штоки внутри муфт.



Установка ручки дистанционного управления (шкаф в разрезе)

1. ГАРАНТИЯ ТОВАРА

Компания Natco гарантирует, что производимая продукция ("Товар") не будет иметь дефектов, относящихся к качеству материала и изготовления, при использовании и эксплуатации в нормальных условиях в течение одного (1) года с момента приобретения, если товар устанавливается и обслуживается в соответствии с инструкциями компании Natco, представленными в письменной форме, или в течение 18 месяцев с момента отгрузки компанией Natco. Покупатель устанавливает дату приобретения товара в присутствии торгового представителя компании Natco, или применяя иные средства, которые, на усмотрение компании Natco, отвечают требованиям компании.

Компания Natco гарантирует, что следующие компоненты Товара не будут иметь дефектов, относящихся к качеству материала и изготовления, с момента приобретения (согласно следующим условиям) в течение срока и на условиях, которые перечислены ниже:

- a) Гарантия на детали и трудозатраты, рассчитанные на срок один (1) год ПЛЮС один (1) дополнительный год только на детали:**
 - Элементы тостера (в металлическом кожухе)
 - Элементы нагревателя секции (в металлическом кожухе)
 - Ролики и направляющие нагревателя секции (в металлическом кожухе)
 - Элементы нагревателя с дисплеем (воздушный подогрев, в металлическом кожухе)
 - Элементы крепления шкафа (воздушный подогрев, в металлическом кожухе)
 - Элементы мармита – серии HW и HWB (в металлическом кожухе)
- b) Гарантия на детали и трудозатраты сроком два (2) года:**
 - Индукционные зоны
- c) Гарантия на детали и трудозатраты, рассчитанные на срок один (1) год ПЛЮС четыре (4) года только на детали:**
 - Емкости 3CS и FR
- d) Гарантия на детали и трудозатраты, рассчитанные на срок один (1) год ПЛЮС девять (9) лет только на детали:**
 - Емкости с дополнительным электрическим нагревателем
 - Емкости с дополнительным газовым нагревателем
- e) Гарантия только на детали сроком девяносто (90) дней:**
 - Заменяемые детали

ВЫШЕУПОМЯНУТЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СЧИТАЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ И ЗАМЕНЯЮТ СОБОЙ ВСЕ ИНЫЕ ГАРАНТИИ, КАК В УСТНОЙ, ТАК И В ПИСЬМЕННОЙ ФОРМЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ВКЛЮЧАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМУЮ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО СОСТОЯНИЯ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ, А ТАКЖЕ ГАРАНТИЮ НА СЛУЧАЙ НАРУШЕНИЯ ПРАВ НА ПАТЕНТ ИЛИ НА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНУЮ СОБСТВЕННОСТЬ. Без ограничения общего характера вышеизложенного ТАКИЕ ГАРАНТИИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ: лампы накаливания с покрытием, люминесцентные лампы, нагревающие лампы, галогенные лампы, нагревающие галогенные лампы, ксеноновые лампы, светодиодные трубки, стеклянные компоненты и предохранители; товарный дефект емкости, трубчато-ребристого теплообменника или другого водонагревающего оборудования возникающий в результате накопления отложений, химической реакции или замерзания, либо в результате неправильного использования товара, установки товара или подачи напряжения, не соответствующего принятым требованиям.

2. ОГРАНИЧЕНИЕ ПРАВ ЗАЩИТЫ И СРЕДСТВ ДЛЯ ВОЗМЕЩЕНИЯ УЩЕРБА

Обязательства компании Natco и исключительное право защиты Покупателя ограничиваются исключительно, на усмотрение компании Natco, ремонтом или заменой с привлечением официального агентства компании Natco (за исключением случаев, когда Покупатель находится в других странах за пределами Соединенных Штатов, Канады, Соединенного Королевства или Австралии, где обязательства компании Natco и исключительное право защиты Покупателя будут ограничиваться заменой детали по гарантии) применительно к претензии, предъявляемой в течение вышеупомянутого гарантийного периода. Компания Natco сохраняет за собой право принимать или отказываться от таких претензий, как полностью, так и частично. В контексте ограниченной гарантии термин "восстановленный" относится к детали или к товару, восстановленному до первоначального состояния специалистами компании Natco или официальным представителем компании Natco. Компания Natco не принимает возвращаемый Товар без предварительного одобрения в письменной форме, и весь возврат, если имеется одобрение, оплачивается исключительно за счет Покупателя. КОМПАНИЯ НАТСО, НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ, НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЕ ИЛИ СЛУЧАЙНЫЕ УБЫТКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ВКЛЮЧАЯ ЗАТРАТЫ НА РАБОЧУЮ СИЛУ ИЛИ УПУЩЕННУЮ ВЫГОДУ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ НЕВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПОНЕНТА ИНОГО ПРОДУКТА ИЛИ ТОВАРА.

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ

АЛАБАМА

Jones McLeod Appl. Svc.
Бирмингем 205-251-0159

АРИЗОНА

Service Solutions Group
Феникс 602-234-2443
Vyassae Equipment Co.
Феникс 602-252-0402

КАЛИФОРНИЯ

Industrial Electric
Commercial Parts & Service,
Inc.
Хантингтон-Бич 714-379-7100
Charman Appl. Service
Сан-Диего 619-298-7106
P & D Appliance
Commercial Parts & Service,
Inc.
Сан-Франциско 650-635-1900

КОЛОРАДО

Hawkins Commercial Appliance
Энглвуд 303-781-5548

ФЛОРИДА

Whaley Foodservice Repair
Джексонвилль 904-725-7800
Whaley Foodservice Repair
Орландо 407-757-0851
V.G.S.I.
Помпано-Бич 954-971-0456
Comm. Appliance Service
Тампа 813-663-0313

ДЖОРДЖИЯ

TWC Services
Мэйблтон 770-438-9797
Heritage Service Group
Норкросс 866-388-9837
Southeastern Rest. Svc.
Норкросс 770-446-6177

ГАВАЙИ

Burney's Comm. Service, Inc.
Гонолулу 808-848-1466
Food Equip Parts & Service
Гонолулу 808-847-4871

ИЛЛИНОЙС

Parts Town
Ломбард 708-865-7278
Eichenauer Elec. Service
Декейтер 217-429-4229
Midwest Elec. Appl. Service
Илмхурст 630-279-8000
Cone's Repair Service
Молин 309-797-5323

ИНДИАНА

GCS Service
Индианаполис 800-727-8710

АЙОВА

Goodwin Tucker Group
Дес-Мойнс 515-262-9308

КЕНТУККИ

Service Solutions Group
Лексингтон 859-254-8854
Service Solutions Group
Луисвилл 502-451-5411

ЛУИЗИАНА

Chandlers Parts & Service
Батон-Руж 225-272-6620

МЭРИЛЕНД

Electric Motor Service
Балтимор 410-467-8080
GCS Service
Силвер-Спринг 301-585-7550

МАССАЧУСЕТС

Ace Service Co., Inc.
Нидхем 781-449-4220

МИЧИГАН

Bildons Appliance Service
Детройт 248-478-3320
Commercial Kitchen Service
Бей-Сити 989-893-4561
Midwest Food Equip. Service
Грэндвилл 616-261-2000

МИННЕСОТА

GCS Service
Миннетонка 800-822-2303
x20365

МИССУРИ

General Parts
Канзас-Сити 816-421-5400
Commercial Kitchen Services
Ст-Луис 314-890-0700
Kaemmerlen Parts & Service
Ст-Луис 314-535-2222

НЕБРАСКА

Anderson Electric
Омаха 402-341-1414

НЕВАДА

Burney's Commercial
Лас-Вегас 702-736-0006
Hi. Tech Commercial Service
Лас-Вегас 702-649-4616

НОЮ-ДЖЕРСИ

Jay Hill Repair
Фэрфилд 973-575-9145
Service Plus
Флэндрес 973-691-6300

НЬЮ-ЙОРК

Alpro Service Co.
Мэспет 718-386-2515
Appliance Installation
Буффало 716-884-7425
Duffy's Equipment Services, Inc.
Буффало 800-836-1014
3Wire Northern
Платтсберг 800-634-5005
Duffy's Equipment Services, Inc.
Сауквойт 800-836-1014
J.V. Brady, Inc.
Сиракуз 315-422-9271

СЕВЕРНАЯ КАРОЛИНА

Authorized Appliance
Шарлотт 704-377-4501
ОГАЙО
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Акрон 330-753-6634
Service Solutions Group
Цинциннати 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Колумбус 614-221-0057
Electrical Appl. Repair Service
Бруклин-Хайтс 216-459-8700
E. A. Wichman Co.
Тоledo 419-385-9121

ОКЛАХОМА

Hagar Rest. Service, Inc.
Оклахома-Сити 405-235-2184
Kueger, Inc.
Оклахома-Сити 405-528-8883

ОРЕГОН

Ron's Service, Inc.
Портленд 503-624-0890

ПЕНСИЛЬВАНИЯ

Elmer Schultz Services
Филадельфия 215-627-5401
FAST Comm. Appl. Service
Филадельфия 215-288-4800
Appliance Installation & Service
Питтсбург 412-809-0244
K & D Service Co.
Хариссберг 717-236-9039
Electric Repair Co.
Рединг 610-376-5444

РОД-АЙЛЕНД

Marshall Electric Co.
Провиденс 401-331-1163

ЮЖНАЯ КАРОЛИНА

Whaley Foodservice Repair
Лексингтон 803-996-9900

ТЕННЕССИ

Camp Electric
Мемфис 901-527-7543

ТЕХАС

GCS Service
Форт-Уэрт 800-433-1804
Armstrong Repair Service
Хьюстон 713-666-7100
Cooking Equipment Specialist
Мескит 972-686-6666
Commercial Kitchen Repair Co.
Сан-Антонио 210-735-2811

ЮТА

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

ВИРДЖИНИЯ

Daubers
Норфолк 757-855-4097
Daubers
Спрингфилд 703-866-3600

ВАШИНГТОН

3Wire Restaurant Appliance
Сизтл 800-207-3146

ВИСКОНСИН

A.S.C., Inc.
Мэдисон 608-246-3160
A.S.C., Inc.
Милуоки 414-543-6460

КАНАДА

АЛЬБЕРТА
Key Food Equipment Service
Эдмонтон 780-438-1690

БРИТАНСКАЯ КОЛУМБИЯ

Key Food Equipment Service
Ванкувер 604-433-4484
Key Food Equipment Service
Виктория 250-920-4888

МАНИТОБА

Air Rite, Inc.
Виннипег 204-895-2300

НЬЮ-БРАНСУИК

EMR Services, Ltd.
Монктон 506-855-4228

ОНТАРИО

R.G. Henderson Ltd.
Торонто 416-422-5580
Choquette - CKS, Inc.
Оттава 613-739-8458

КВЕБЕК

Choquette - CKS, Inc.
Монреаль 514-722-2000
Choquette - CKS, Inc.
Квебек-Сити 418-681-3944

СОЕДИНЕННОЕ

КОРОЛЕВСТВО

Marren Group
Нортгемптоншир
+44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Регистрация через Интернет!

Смотреть раздел
"Информация для клиента"