



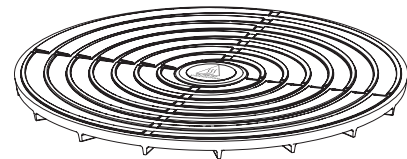
Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales



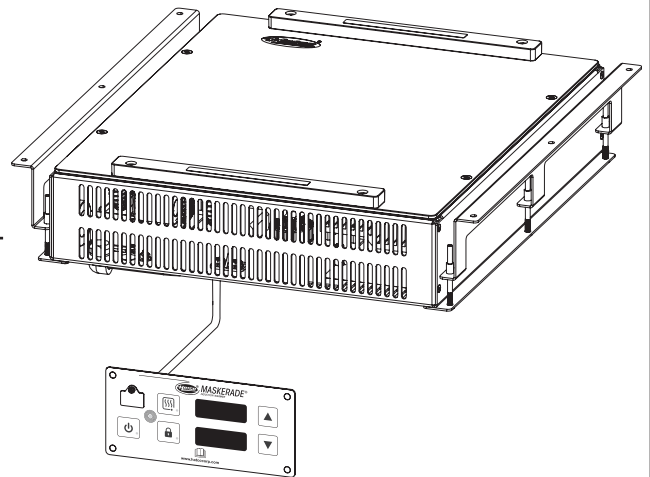
Maskerade®

IWRM-UT Series

**(GB) Under-Counter
Induction Warmer
IWRM-UT Series**
Installation and Operating Manual
For CE and Non-CE Models
P 2



**(ES) Calentador de inducción
para debajo de la mesada
IWRM-UT Serie**
Manual de Instalación y Operación
Para modelos CE y no CE
P 14



**(FR) Réchaud à induction
sous plan de travail
IWRM-UT Série**
Manuel d'installation et d'utilisation
Pour les modèles CE et non-CE
P 29

⚠ 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.

⚠ 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.

Important Owner Information	2	Operation	9
Introduction	2	General.....	9
Important Safety Information	3	Induction Warmer Food Holding Tips.....	10
Model Description	4	Locking the Power Control Buttons.....	10
Model Designation	4	Updating Firmware.....	10
Specifications	5	Maintenance	11
Plug Configurations.....	5	General.....	11
Electrical Rating Chart.....	5	Daily Cleaning.....	11
Dimensions.....	5	Service Information	11
Installation	6	Troubleshooting Guide	12
General.....	6	Options and Accessories	12
Installing the Unit.....	6	International Limited Warranty	13
Installing the Control Panel.....	8		
Calibrating the Trivet.....	8		

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 underside 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: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

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

INTRODUCTION

Hatco Maskerade® Under-Counter Induction Warmers offer a safe, efficient, and attractive way to hold foods in commercial kitchens as well as display locations (food lines, buffets, etc...). The high efficiency and accuracy of induction technology make Hatco Induction Warmers the perfect choice for quality foodservice organizations.

Induction technology relies on the creation of a magnetic field between the induction coils in the unit and an "induction-ready" pan sitting on top of the trivet on the countertop surface. This magnetic field generates induction currents in the base of the pan, which heat the pan instantly. That heat then is transferred to the pan contents. Since the magnetic field exists only between the induction coils and a magnetic material (ferrous material), the countertop material between the two does not become heated, eliminating heat loss and increasing efficiency. When the magnetic field is "broken" by turning off the unit or removing the pan, heat generation stops instantly.

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

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Hatco Induction Warmers. 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.

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



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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.
- DO NOT submerge or saturate with water. Do not allow liquids to spill into unit. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F) and a maximum of 51°C (124°F).
- Do not steam clean or use excessive water on the 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 pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by 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.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: 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 after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

EXPLOSION HAZARD: Do not heat unopened containers of food on unit. Sealed, heated containers may burst open.

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE HAZARD: This unit generates close-range electromagnetic fields. It has been designed to meet the applicable standards for non-interference with other electronic devices. Make sure other electronic devices in the vicinity, including pacemakers and other active implants, have been designed to meet their corresponding applicable standards. As a precaution, do not operate unit or come within 305 mm (12") of unit with a pacemaker or other active implant.

FIRE HAZARD:

- Make sure to follow the installation information listed below for specific Induction Warmers. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
 - a. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
 - b. Locate built-in unit with a minimum of 152 mm (6") between back of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to 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 unit.

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Do not leave metal objects or utensils on or near trivet/induction warmer. They may become hot.
- Use caution when wearing rings, watches, or other ferrous objects around trivet/induction warmer. They may become hot.
- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Do not block or restrict air flow to air intake or exhaust openings on bottom of unit.

NOTICE

Never use aluminum foil on trivet/induction warmer. Aluminum foil will melt and damage trivet.

Do not place objects with magnetic properties (credit cards, cassette tapes, etc...) on or near unit during operation.

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 locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

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

MODEL DESCRIPTION

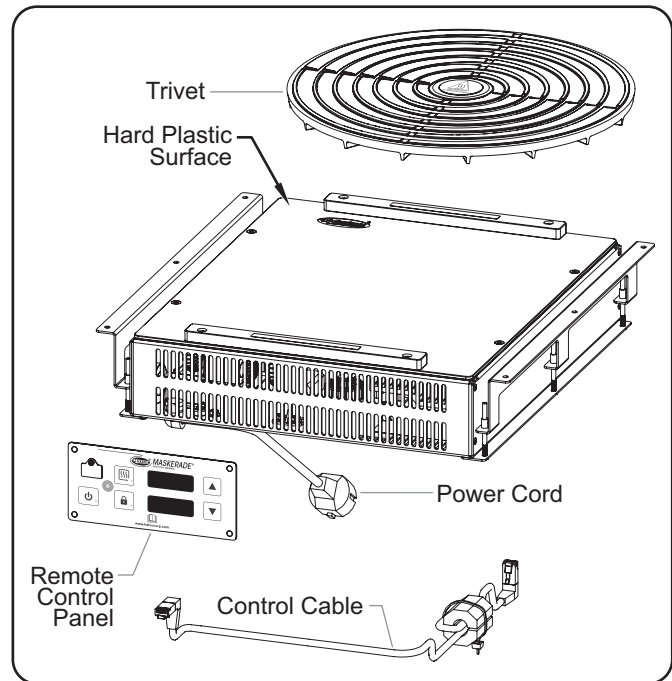
All Models

Hatco Maskerade® Under-Counter Induction Warmers are designed to be installed underneath a variety of non-metal, solid material countertops. They are equipped with a single induction coil underneath a hard plastic surface. A 12" (305 mm) trivet is included and required for use on the top side of the countertop. Under-Counter Induction Warmers feature a remote-mounted control panel, a detachable 2000 mm (78-1/4") control cable that connects the control panel to the warmer, and an attached 1800 mm (71") power cord with plug.

NOTE: Refer to “Pan Specifications” in the OPERATION section of this manual for details on “induction-ready” pans, pans not suitable for induction warming, and pan sizes.

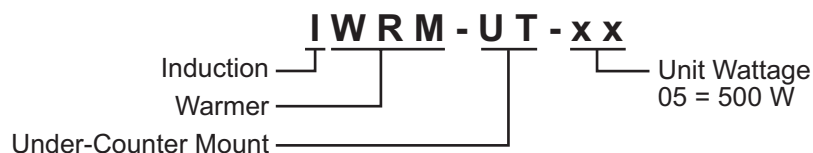
Hatco Under-Counter Induction Warmers have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

- A fan-driven ventilation system ensures that the electronic circuits in the unit do no overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- Electronic circuitry in the unit detects the presence of the trivet in the warming zone and monitors the zone temperature through the trivet. The trivet detects overheating in the warming zone due to an empty pan and protects the countertop from damage caused by hot pans. The unit will not work without a properly positioned trivet.
- Electronic circuitry in the unit detects when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the trivet, and the unit will not operate.



Model IWRMU-UT-05

NOTE: For the latest firmware updates, go to the Hatco website: www.hatcocorp.com. Click on the “Resources” drop down menu and select “Firmware Download”.



SPECIFICATIONS

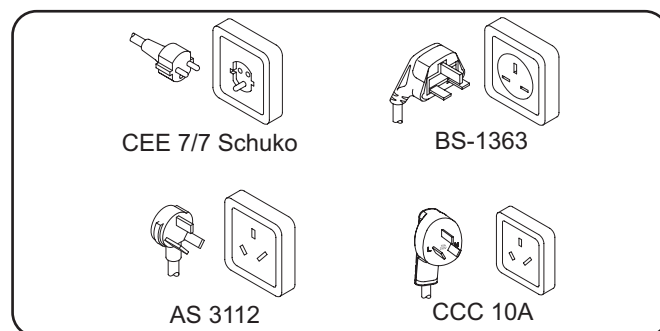
Plug Configurations

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



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: The specification label is located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

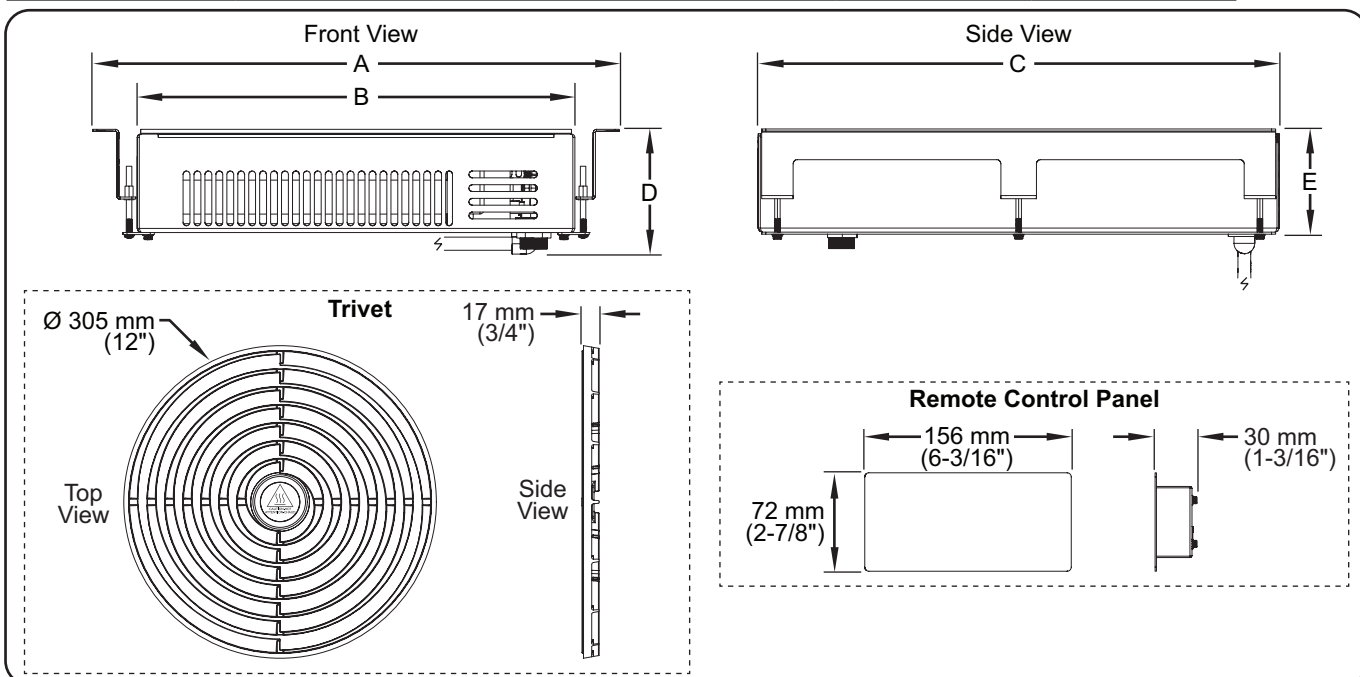
NOTE: Receptacle not supplied by Hatco. All units must be connected to a dedicated circuit.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Dimensions

Model	Overall Width (A)	Unit Width (B)	Depth (C)	Overall Height (D)	Unit Height (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	15" (381 mm)	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



General

Under-Counter Induction Warmers are shipped completely assembled and ready for use. They must be surface mounted underneath a non-metal, solid material countertop. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F) and a maximum of 51°C (124°F).

FIRE HAZARD:

- Make sure to follow the installation information listed below for specific Induction Warmers. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- a. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
- b. Locate built-in unit with a minimum of 152 mm (6") between back of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

CAUTION

Do not block or restrict air flow to air intake or exhaust openings on bottom of unit.

Preparing the Installation Site

The unit is designed to be installed to the underside of a solid material countertop. **IMPORTANT! Make sure that the installation location allows access to the unit for maintenance and cleaning after it has been installed to the countertop.** Other specifications include:

- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit's 1800 mm (71") power cord inside the cabinet. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Make sure a vertical surface for control panel installation is available in the cabinet within reach of the 2000 mm (79") control cable that connects the control panel to the Induction Warmer.
- Make sure a minimum clearance of 51 mm (2") will be available between the front, sides, and bottom of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 152 mm (6") will be available between the back of the unit and any interior surface.
- Make sure the solid material countertop extends a minimum of 203 mm (8") beyond each side of the installed under-counter unit.

NOTE: Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

Ventilation Requirements

Proper ventilation of the cabinet housing an under-counter unit is required to prevent over-heating the electronics in the unit. Proper ventilation provides cool, intake air to the front of the unit and an escape for the hot, exhaust air from the back of the unit.

- For standard installations, each installed unit requires a ventilation opening with a minimum size of 5 x 25 cm/129 square cm (2" x 10"/20 square inches) behind the air exhaust openings on the back of the unit, starting no more than 51 mm (2") down from the top of the unit. Additional 5 x 25 cm/129 square cm ventilation openings are required in the front of the cabinet for each installed unit to provide cool intake air. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings.
- For installations where the cabinet is against a wall or no rear ventilation is possible, keep the front control-side of the cabinet open. If the front cannot be left open, install two ventilation openings in the front panel of the cabinet, one at the bottom of the cabinet and one near the control panel at the top of the cabinet. Each opening must be a minimum size of 5 x 25 cm/129 square cm (2" x 10"/20 square inches). If more than one unit is installed in a cabinet, take into account the ventilation requirements for each unit when determining the number and/or size of the ventilation openings. **DO NOT install a shelf, partition, or any other equipment inside the cabinet underneath the unit—the space must remain wide open for air circulation.**

NOTE: Make sure the interior temperature of the cabinet does not rise above 51°C (124°F) while the Induction Warmer is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings or the installation of a ventilation fan will be required.

Installing the Unit

Under-counter installation requires plywood underlayment or strips to be attached to the underside of the solid material countertop for mounting the induction warmer. If underlayment is used, a cutout will be needed in the underlayment to allow the induction warmer to pass through the underlayment and contact the underside of the countertop. The distance between the top of the warmer and the top surface of the countertop is critical for proper operation of the unit.

1. Remove the unit from the carton.
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

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

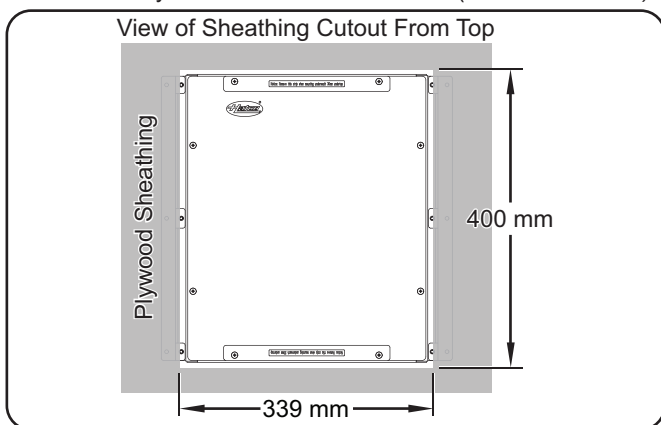
3. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control panel will be installed. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure for cutout dimensions.
4. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction warmer. Refer to the "Ventilation Requirements" listed previously in this section.
5. If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit, the pans, and the food product.

NOTE: The countertop must be level to ensure proper operation of the Induction Warmer.

6. Using the trivet included with the warmer on the top side of the countertop, determine the desired position for the induction warmer to be mounted on the underside of the countertop.

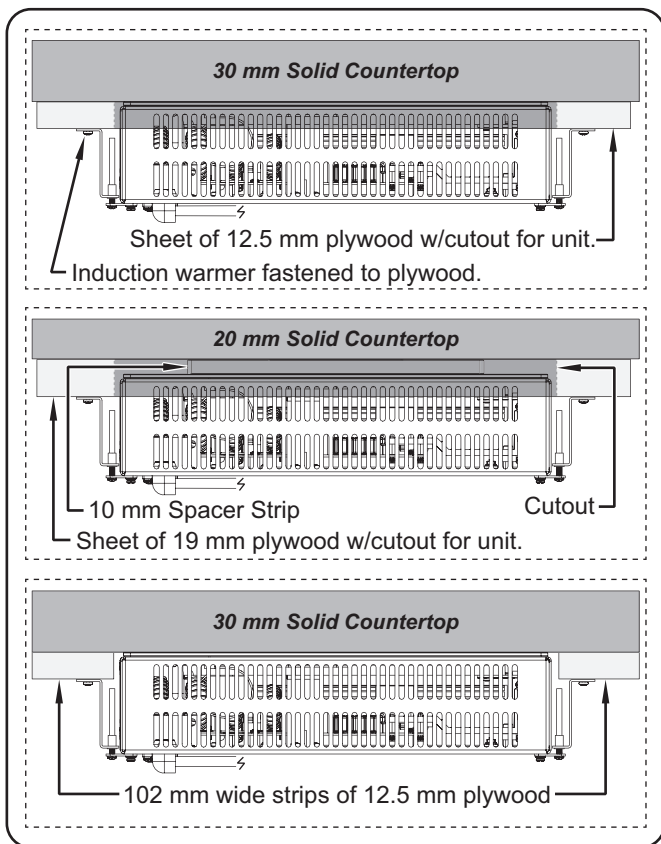
7. Prepare and install the appropriate thickness of plywood underlayment or strips to the underside of the solid material countertop (see illustration below).

- For a 30 mm countertop, use 12.5 mm (1/2") thick plywood.
- For a 20 mm countertop, use 19 mm (3/4") thick plywood.
- **Underlayment installation:** the unit cutout size in the underlayment is 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").



Unit Cutout in Underlayment (countertop removed for clarity)

- **Plywood strip installation:** two plywood strips are used, and each strip must be a minimum of 102 mm (4") wide.

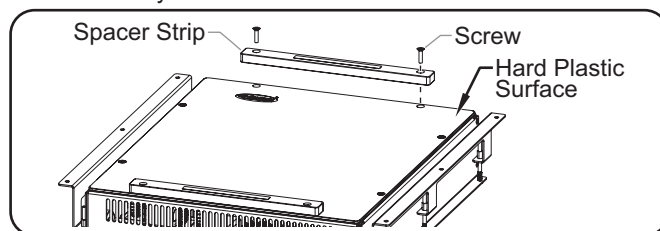


Under-Counter Installation Options

NOTE: Countertop must be a non-metal, solid material.

8. For installations underneath 30 mm countertop with 12.5 mm (1/2") thick plywood, remove the two metal spacer strips attached to the hard plastic surface of the warmer. For each strip:

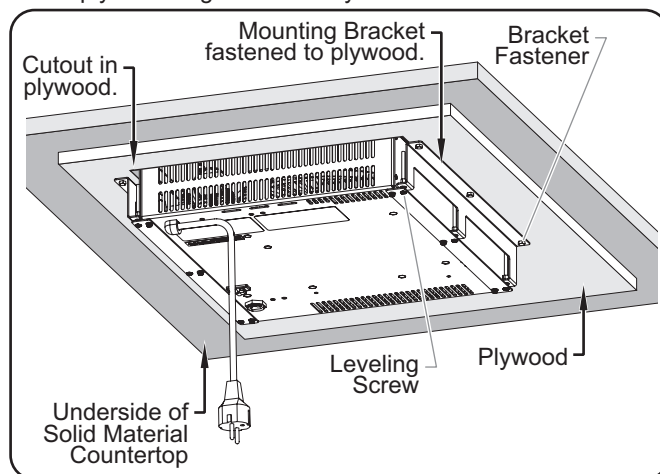
- Remove the two screws securing the strip to the plastic surface, and discard the strip.
- Replace the two screws into the plastic surface. Tighten securely.



Removing Metal Spacers

9. Install the Induction Warmer to the secured plywood on the underside of the solid material countertop. This step requires two people.

- Position the warmer mounting brackets on the plywood, making sure the warmer will fit through the cutout.
- Install six of the appropriate fasteners through the mounting brackets on each side of the unit and into the plywood. Tighten securely.



View of Mounted Induction Warmer

- Adjust the six leveling screws—three on each mounting bracket—so that the induction warmer is flush against the underside of the solid material countertop.
- Install the control panel in the desired location. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure.
- Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Perform the "Calibrating the Trivet" procedure in this section. **NOTICE: Trivet must be calibrated to unit before first use.**

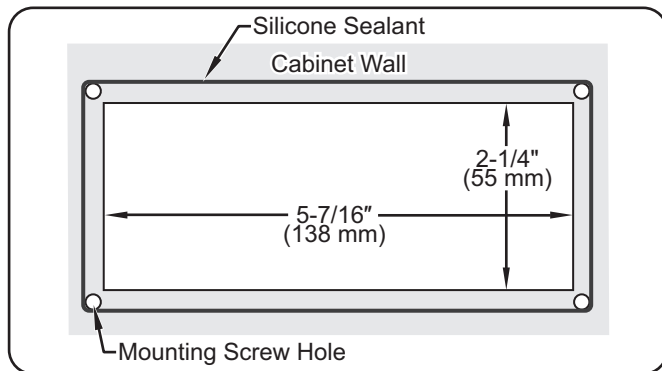
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.



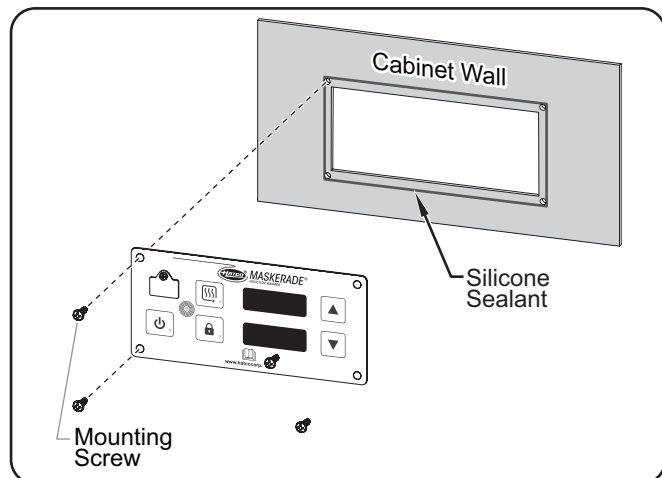
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

1. Carefully measure and cut the opening in the cabinet wall for the control panel.



Control Panel Cutout Dimensions

2. Position the control panel into the cutout opening through the front of the cabinet, and mark the locations for the four mounting screw holes. Remove the control panel from the cutout opening.
3. Drill the holes for the control panel mounting screws (not supplied).
4. Apply a 1/4" (6 mm) bead of NSF-approved silicone sealant where the trim on the control panel will contact the cabinet surface. Refer to the "Control Panel Cutout Dimensions" illustration for silicone placement.
5. Position the control panel into the cutout opening through the front of the cabinet. Make sure to embed the trim on the control panel into the silicone.
6. Fasten the control panel to the vertical surface using four mounting screws (not supplied).
7. Connect the control cable on the control panel to the control cable port on the bottom of the induction range.



Installing the Control Panel

Calibrating the Trivet

After installation and before the first use of the Induction Warmer, the trivet must be calibrated to compensate for the installation location. Use the following procedure to calibrate the trivet.

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Clear all objects from the surface of the countertop where the unit is installed.
 - Make sure there are no magnets or ferrous materials on the countertop.
 - DO NOT place the trivet on countertop, at this time.
3. Mark the approximate center of the unit on the surface of the countertop using a piece of tape or sticker.
4. Press the  button to turn on the unit.
 - The green indicator on the  button will illuminate.
 - At first startup, and anytime the trivet is missing, the LED displays will read "NO TRVT". The unit will beep slowly.
5. Press and hold both the  and  buttons for approximately three seconds.
 - The LED displays will read "UNIT CAL".
6. Press the  button to begin calibration step 1, which compensates for background noise.
 - The LED displays will flash "STP1 CAL".
 - When step 1 is finished, a long beep will sound and the LED displays will read "STP 1 DONE" (approximately 20 seconds).
7. Place the trivet on the countertop, close to the center of the unit installed underneath the countertop.
8. Press the  button to begin calibration step 2, which determines the center location of the trivet.
 - The LED displays will read "STP2 CAL".
9. Continuously slide the trivet slowly on the countertop around the center of the Induction Warmer to allow the unit to determine the center location and account for installation variations.
 - While moving the trivet, the bottom LED display will show numbers between 0 and 300. Search for the location that reads the highest number—between 200 and 300.
 - When step 2 is finished, a long beep will sound and the LED displays will read "STP2 DONE" (approximately 30 seconds).
10. Press the  button to complete and exit calibration.

General

Use the following information and procedures to operate an Under-Counter Induction Warmer.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Do not leave metal objects or utensils on or near trivet/induction warmer. They may become hot.
- Use caution when wearing rings, watches, or other ferrous objects around trivet/induction warmer. They may become hot.
- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Pan Specifications

Pans used with an Under-Counter Induction Warmer must meet the following specifications:

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
 - Carbon Steel and Enameled Steel Pans
 - Cast Iron Pans
 - Magnetic Stainless Steel Pans (with strong magnetic properties)
 - Aluminum Pans w/magnetic base
- Proper size and shape
 - 4 l (4 qt.) and 6 l (6 qt.) round or square covered pans.
 - Other larger and non-conventional pans will work, but should be verified with Hatco® for proper operation.

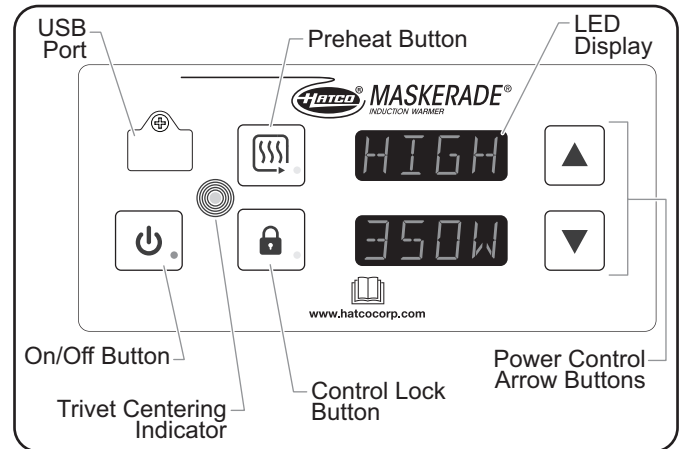
The following pans **cannot** be used with an Induction Warmer:

- Glass Pans
- Aluminum Pans without a magnetic base
- Earthenware Pans
- Ceramic Pans
- Copper Pans
- Non-Magnetic Stainless Steel Pans (weak or no magnetic properties)

NOTE: The Induction Warmer automatically detects if a pan is induction-ready. If a pan is placed on the trivet during operation that is not induction-ready, the LED displays will read "ADD PAN", and the unit will not operate.

Startup

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. If this is the first time the unit will be used after installation, perform the "Calibrating the Trivet" procedure in the INSTALLATION section. **NOTICE:** Trivet must be calibrated to unit before first use.
 - Skip steps 3 and 4 of this procedure after calibrating the trivet. The unit will be on and the trivet will be centered already.



Model IWRM-UT-05 Control Panel

3. Press the button to turn on the unit.

- The green indicator on the button will illuminate.
- At first startup, and anytime the trivet is missing, the LED displays will read "NO TRVT". The unit will beep slowly.

NOTE: The unit can be turned off at any time by pressing the button.

4. If the trivet is not present, center the trivet on the countertop.

NOTE: Do not place a pan on the trivet during the centering process. The unit may not operate properly.

- a. Slide the trivet slowly on the countertop toward the center of the Induction Warmer installed underneath countertop. The unit will begin beeping.
 - The top LED display will show "MOVE" and the bottom LED display will show numbers between 1 and 4. The green Trivet Centering indicator will begin blinking slowly.
 - As the trivet gets closer to the center, the beep will increase in frequency, the number will increase, and the Trivet Centering indicator will blink faster.

- b. Keep moving the trivet until the bottom LED display shows the number 4, a long beep sounds, and the Trivet Centering indicator stays solid green. The LED displays will change to "ADD PAN".

NOTE: If the unit is turned off by pressing the button and the trivet is not moved, the unit can be turned on and used without re-centering the trivet. If the trivet is moved and/or the unit is unplugged, the trivet will need to be centered again.

5. If warming with a chafing dish:

- a. Fill an induction-ready chafing pan with warm water to a depth of approximately 1/2" (12 mm).
- b. Place the pan on the trivet.
- c. Press the button. The red indicator on the button will illuminate, and the LED displays will show the remaining minutes of preheat mode ("PRE 60M").
- d. Allow the unit to preheat for approximately 40–60 minutes. The unit will switch automatically to normal operation when preheating is done. The unit will operate at the same power setting from when it was last shut down.

...continued

NOTE: To prevent overheating, the unit software will allow only three preheating modes during a 24-hour period. If the unit is off for over five hours, the 24-hour period restarts.

- e. Place the chafing dish with preheated food product into the chafing pan.
- f. Continue to monitor the water level in the chafing pan.

NOTE: To exit preheat mode manually, press the button.

6. If warming directly in a pan, place an induction-ready pan on the trivet. The unit will not operate without a pan centered on the trivet.
 - The LED displays will show the current power setting. The unit will start up at the same power setting from when it was last shut down.
7. Press the or button to adjust the power to the desired setting.
 - There are six power settings on the warmer: LOW, MLOW, MED, MHI, HIGH, and XHI.
 - If the proper power setting is not known, set the power at MED and adjust as necessary.

NOTE: The cooling fan in the unit will not start until the unit gets hot. Once the fan turns on, it will run until the unit cools.

NOTE: Heat generation will stop automatically and the LED displays will read “ADD PAN” whenever a pan is removed from the trivet. If the pan is replaced on the trivet, the unit will resume warming at the selected power setting. After 30 minutes with no pan present, the unit will shut down.

Shutdown

1. Press the button to turn off the unit.

Induction Warmer Food Holding Tips

Hatco® Induction Warmers maintain holding temperatures very efficiently and effectively. However, ambient conditions, food type, and other factors play a critical role in the actual food temperature. Use the following tips to ensure proper and consistent holding temperatures.

- Cover food with a lid and stir often, if applicable. Uncovered food product will lose heat quickly due to ambient conditions like room temperature and active air movement.
- Hold foods that are appropriate for the Induction Warmer. A thick liquid product, like chili, that is held in a pan with a lid and stirred frequently will hold temperature for longer and much more consistently than uncovered fried chicken pieces.
- Check food temperature regularly and make adjustments to the power setting accordingly.
 - Use the appropriate power setting for the type of food being held. Cream-based sauces and thick chili hold better at a lower setting. Fried and baked foods hold better at the highest setting.
 - When using cast iron or other “dry pans”, start with a lower power setting (setting LOW or MLOW).
 - When using chafing dishes with a water bath, start with a higher power setting (setting MED or MHI).
 - When using a pan with an open lid, increase the power setting by one or more as needed.

Locking the Power Control Buttons

Use the following procedure to lock the power control arrow buttons and prevent unintentional or unauthorized changes to the power setting.

1. Press and hold the button for two seconds.
 - Two beeps will sound, and the red indicator on the button will flash. The buttons are now locked.

NOTE: If the power control buttons are locked when the unit is turned off, they will be locked at the same power setting when the unit is turned on again.

To unlock the buttons:

1. Press and hold the button for two seconds. The buttons are now unlocked.

NOTE: The button remains functional when the power control buttons are locked.

Updating Firmware

Use the following procedure to upload firmware updates to the Induction Warmer from an external USB drive.

1. Download the firmware update received from Hatco onto a USB drive (FAT32 formatted).
2. If the unit is on, press the button to turn off the unit.

NOTE: Do not unplug unit or remove the USB drive while the update is in progress.

3. Insert the USB drive into the USB port, and the update will start automatically.
 - The USB port is on the front of the control panel.
 - For PCB updates, the LED display will read “FWCB”.
 - For UI board updates, the LED display will read “FWUI”.
 - When the update is successful and complete, the LED display will read “DONE”.
4. If the update was successful, remove the USB drive and the unit will restart.

General

Hatco Under-Counter Induction Warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Do not allow liquids to spill into unit. 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 the 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.
- 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 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 after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.



WARNING

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

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Induction Warmer, clean the unit daily.

1. Turn off and unplug the unit. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. Clean the countertop surface as directed by the countertop manufacturer.

NOTICE

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

5. Clean the metal surfaces using a clean, soft cloth and mild detergent.
6. Wipe dry all metal surfaces using a dry, clean, soft cloth.

SERVICE INFORMATION

United Kingdom

The warranty on Hatco induction units is for two (2) years from date of purchase or 30 months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

Warranty Problems

If you experience a problem with an induction unit during the warranty period, contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

When contacting Hatco for warranty service, please supply the following information:

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency, log onto our 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** by phone/e-mail.

⚠ 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, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not turn on.	No power to unit.	Make sure power cord is plugged into an appropriate receptacle (see SPECIFICATIONS section). Check circuit breaker and reset as necessary. Check for damage to power cord. Check electrical receptacle.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
LED displays read "NO TRVT".	Trivet has not been calibrated or not been placed on countertop.	Calibrate or center trivet (refer to the INSTALLATION and/or OPERATION sections of this manual).
	Pan and trivet have moved off center during operation.	Remove pan and re-center trivet (refer to the OPERATION section of this manual).
LED displays read "ADD PAN" and the unit will not heat.	Pan being used is not induction-ready.	Use an induction-ready pan (see "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual).
LED displays read "HOT PAN".	Chafing pan has run dry or power setting is too high—especially with dry or thick food product.	For dry pan, fill pan with warm water to a depth of approximately 12 mm (1/2"), and restart unit (refer to the OPERATION section of this manual). Decrease power setting for thick, low moisture product in cast iron or other pan without a water bath.

Error Message Guide

Problems with the Induction Warmer are indicated on the LED displays with an error code. Below is an explanation of each error code that shows on the bottom display. Always investigate and correct the causes of an error.

Error Code	Error	Description	Corrective Action
	Unit over voltage	Voltage of electrical system is too high for the unit.	Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details
	Unit under voltage	Voltage of electrical system is too low for the unit.	
	Unit over current	Current (amperage) of electrical system is too high for the unit.	
	Internal over temperature	The internal temperature of the unit has exceeded the safe limit.	Turn off unit and allow to cool for a minimum of 30 minutes before restarting.
	Hardware error	Unit is experiencing a disturbance in the power supply and has shut down to protect unit from damage.	Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
	Auxiliary power error	Auxiliary power supply is not working properly. Unit has shut down for protection against damage.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Communication error	Internal communication error between components. Unit has shut down for protection against damage.	

Troubleshooting Questions?

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

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

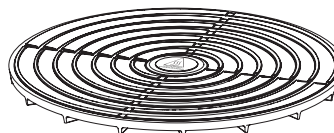
OPTIONS AND ACCESSORIES

Trivet

The trivet used with the Under-Counter Induction Warmer is available as an accessory.

Item No. Description

IWRM-TRIVET ... Under-Counter Induction Warmer Trivet



WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Two (2) Year Parts Warranty:

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

Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
 Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Información Importante para el Propietario	14
Introducción	14
Información Importante de Seguridad	15
Descripción del Modelo	17
Denominación del Modelo	17
Especificaciones	18
Configuraciones del enchufe	18
Cuadro de Clasificación Eléctrica	18
Dimensiones	18
Instalación	19
Generalidades	19
Instalación de la unidad	19
Instalación del panel de control	21
Calibración de la rejilla separadora	22

Operación	23
Generalidades	23
Consejos para conservar los alimentos en el calentador de inducción	24
Bloqueo de los botones de control de potencia	24
Actualización de firmware	25
Mantenimiento	25
Generalidades	25
Limpieza diaria	25
Guía de Resolución de Problemas	26
Opciones y Accesorios	27
Información del Servicio de Garantía	27
Garantía Internacional Limitada	28

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Escriba el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de la unidad en los espacios reservados a continuación (la etiqueta de especificaciones se encuentra en la parte inferior de la unidad). Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco® para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

No olvide registrar su aparato!

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

INTRODUCCIÓN

Hatco Maskerade® ofrecen una forma segura, eficiente y atractiva de conservar alimentos tanto en cocinas comerciales como en áreas de exhibición, como barras de comida, bufés y otros espacios similares. La alta eficiencia y la precisión de la tecnología de inducción hacen de los calentadores de inducción de Hatco la elección perfecta para las organizaciones de servicios gastronómicos de alta calidad.

La tecnología de inducción se basa en la creación de un campo magnético entre las bobinas de inducción de la unidad y una sartén "apta para la inducción" colocada en la rejilla separadora de la superficie de la mesada. Este campo magnético genera corrientes de inducción en la base de la sartén que la calientan al instante. Ese calor luego se transfiere al contenido de la sartén. Dado que el campo magnético está presente solo entre las bobinas de inducción y un material magnético (material ferroso), el material de la mesada entre ambos no se calienta, lo que elimina la pérdida de calor y aumenta la eficiencia. Cuando el campo magnético "se rompe" al apagar la unidad o quitar la sartén, la generación de calor se detiene de inmediato.

Los calentadores de inducción de Hatco son productos que cuentan con una extensa investigación y ensayos de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un desempeño óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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



Desecho correcto de este producto

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

Este manual contiene las instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento de los calentadores de inducción de Hatco. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, uso y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar o usar una unidad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

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



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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfíe.
- El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.
- **NO** sumerja la unidad ni la sature con agua. Evite que se derramen líquidos en la unidad. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- La unidad no es resistente a la intemperie. Ubíquela en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente esté entre 21°C (70°F), como mínimo, y 51°C (124°F), como máximo.
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.
- No limpie la unidad si está energizada o caliente.
- No jale la unidad por el cable de alimentación.
- Interrumpa el uso si dicho cable está deshilachado o gastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable debe ser reemplazado por un agente de servicio de Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- La unidad solamente debe recibir mantenimiento por parte de personal calificado. El mantenimiento llevado a cabo por personal no calificado puede provocar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Utilice solamente piezas de repuesto originales de Hatco cuando se requiera mantenimiento. No utilizar piezas de repuesto originales de Hatco anulará todas las garantías y puede exponer a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos y provocar descargas eléctricas o quemaduras. Se especifican las piezas de repuesto originales de Hatco para lograr un funcionamiento seguro en el entorno en el que se usan. Algunas piezas de repuesto genéricas o de mercados de repuestos no cuentan con las características que les permitirán funcionar de manera segura en los equipos de Hatco.

PELIGO DE EXPLOSIÓN: No caliente envases de comida abiertos en la unidad. Los envases sellados y calentados pueden abrirse repentinamente.

PELIGRO DE INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA: Esta unidad genera campos electromagnéticos de cercano alcance. Se ha diseñado para cumplir con las normas que se aplican para evitar la interferencia con otros dispositivos electrónicos. Asegúrese de que otros dispositivos electrónicos cercanos, por ejemplo, marcapasos y otros implantes activos, estén diseñados para cumplir con las normas aplicables correspondientes. A modo de precaución, no abra la unidad ni se coloque a una distancia de 305 mm (12") de ella con un marcapasos u otro implante activo.

RIESGO DE INCENDIO:

- Asegúrese de seguir la información de instalación indicada a continuación para las unidades de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
 - a. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 152 mm (6") entre su parte trasera y cualquier superficie interior.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de los laterales ni de la parte inferior de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO: No coloque la unidad cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles. Los elementos ubicados cerca o encima de la unidad podrían incendiarse y causarle daños.

Esta unidad no se diseñó para ser usada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de que los niños reciban la debida supervisión y manténgalos alejados de la unidad.

Asegúrese de que todos los operadores se hayan instruido acerca del uso seguro y correcto de la unidad.

Esta unidad no posee piezas «reparables por el usuario». Si requiere mantenimiento, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Hatco® o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

⚠ ATENCIÓN**PELIGRO DE QUEMADURAS:**

- No deje objetos de metal ni utensilios sobre la hornalla de inducción o cerca de esta. Pueden calentarse.
- Tenga cuidado cuando use anillos, relojes u otros objetos de hierro alrededor de la hornalla de inducción. Pueden calentarse.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado cuando toque estas zonas.

No bloquee ni restrinja el flujo de aire a la entrada de aire o las aberturas de expulsión de la parte inferior de la unidad.

AVISO

Nunca use papel de aluminio sobre las hornallas de inducción. Este tipo de papel se derrite y ocasiona daños a la unidad.

No coloque objetos con propiedades magnéticas (tarjetas de crédito, casetes, etc...) sobre la unidad o cerca de ella durante su funcionamiento.

Utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

No ubique la unidad en un área con movimiento de aire excesivo alrededor de ella. Evite áreas que puedan ser propensas a circulación de aire o corrientes de aire activas (por ejemplo, extractores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores que se encuentren cerca).

Esta unidad está destinada únicamente a uso comercial y NO a uso doméstico.

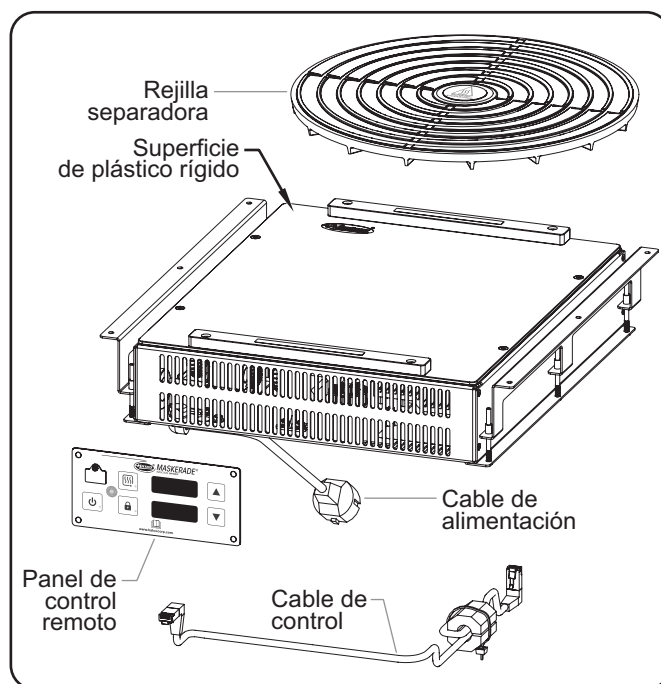
Todos los modelos

Hatco Maskerade® están diseñados para instalarse debajo de diferentes mesadas de material sólido, que no sean de metal. Están equipados con una sola bobina de inducción debajo de una superficie de plástico rígido. Se incluye una rejilla separadora de 305 mm (12"), necesaria para su uso en la parte superior de la mesada. Los calentadores de inducción para debajo de la mesada cuentan con un panel de control montado a distancia, un cable de control desmontable de 2000 mm (78-1/4") que conecta el panel de control al calentador y un cable de alimentación de 1800 mm (71") con enchufe.

NOTA: Consulte "Especificaciones para sartenes" en la sección OPERACIÓN de este manual para obtener información sobre sartenes "aptas para la inducción", sobre sartenes que no son aptas y sobre tamaños de sartenes.

Los calentadores de inducción para debajo de la mesada de Hatco incorporan varios mecanismos de protección en cada unidad que garantizan la seguridad tanto del equipo como de los operadores.

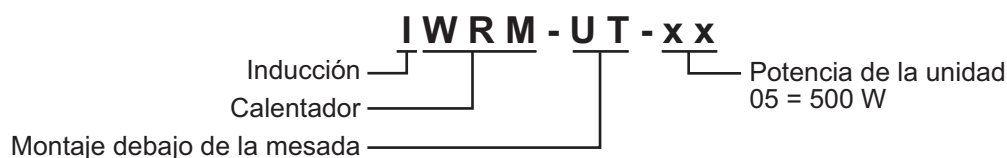
- Un sistema de ventilación con un ventilador garantiza que los circuitos electrónicos de la unidad no se sobrecalienten. Las sondas de temperatura monitorean los circuitos electrónicos e indican a la unidad que se apague si los circuitos se calientan demasiado.
- Los circuitos electrónicos de la unidad detectan la presencia de la rejilla separadora en la zona de calentamiento y controlan la temperatura de la zona a través de la rejilla separadora. La rejilla separadora detecta el sobrecalentamiento en la zona de calentamiento cuando hay una sartén vacía y protege la mesada de posibles daños causados por sartenes calientes. La unidad no funciona si no hay una rejilla separadora colocada correctamente.
- Los circuitos electrónicos de la zona de cocción detectan cuando un objeto pequeño y de hierro (como un tenedor, una cuchara o un anillo) se colocan sobre la unidad a fin de evitar que la unidad funcione.



Modelo IWRMU-UT-05

NOTA: Para obtener las últimas actualizaciones de firmware, visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com. Haga clic en el menú desplegable de "Recursos" y seleccione "Descarga de firmware".

DENOMINACIÓN DEL MODELO



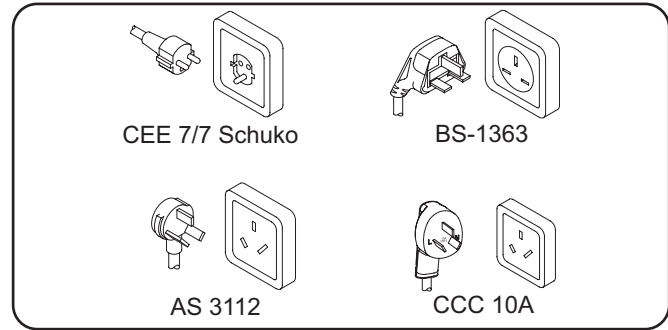
Configuraciones del Enchufe

Las unidades se envían de fábrica con un cable de alimentación y un enchufe. Los enchufes se proporcionan de acuerdo con la aplicación.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.

NOTA: La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte inferior de la unidad. Lea la etiqueta para ver el número de serie y la verificación de la información eléctrica de la unidad.



Configuraciones del Enchufe

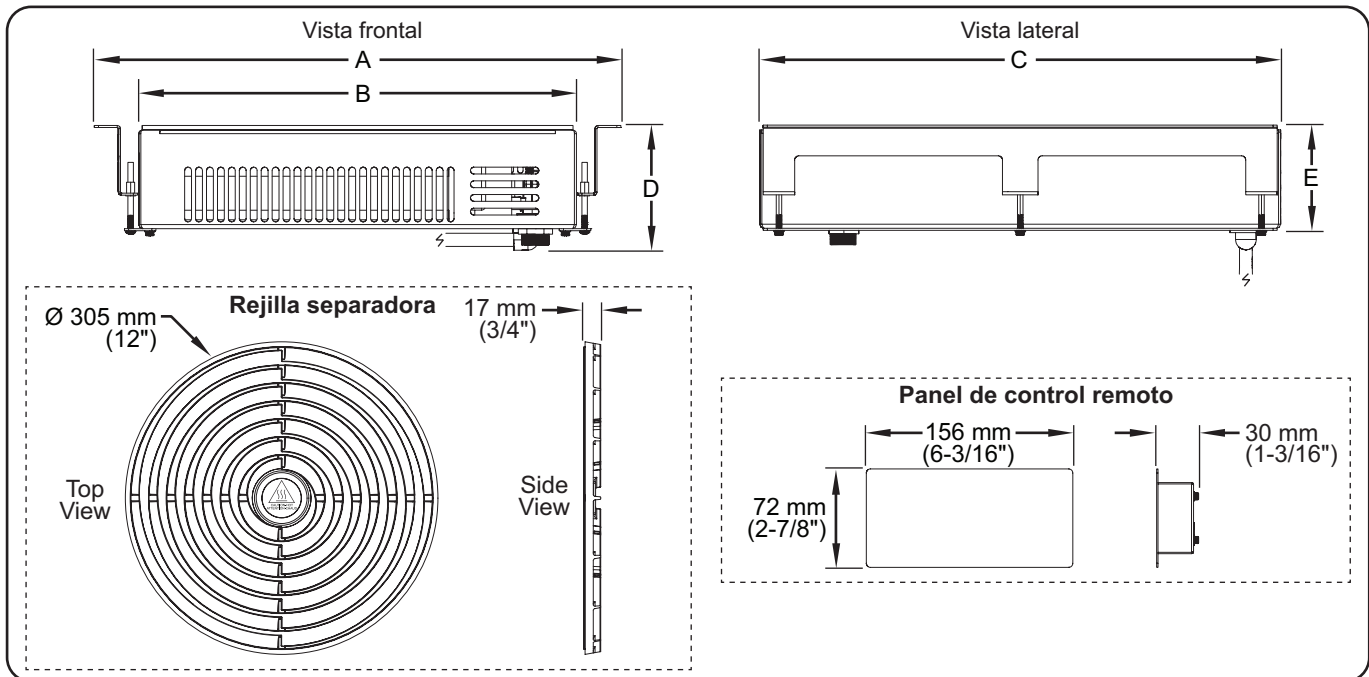
NOTA: Hatco® no suministra el receptáculo. Las unidades deben conectarse a un circuito exclusivo.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Shipping Weight
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Dimensiones

Modelo	Ancho total (A)	Ancho de la unidad (B)	Altura (C)	Alto total (D)	Alto de la unidad (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	15" (381 mm)	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



Generalidades

Los calentadores de inducción para debajo de la mesada se envían completamente armados y listos para usar. Se deben montar debajo de una mesada de material sólido, que no sea de metal. Se debe tener cuidado al desempacar la caja de envío para evitar dañar la unidad y los componentes incluidos.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: La unidad no es resistente a la intemperie. Ubíquela en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente esté entre 21°C (70°F), como mínimo, y 51°C (124°F), como máximo.

RIESGO DE INCENDIO:

- Asegúrese de seguir la información de instalación indicada a continuación para las hornallas de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
 - a. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 152 mm (6") entre su parte trasera y cualquier superficie interior.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de los laterales ni de la parte inferior de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.
- No coloque la unidad cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles. Los elementos ubicados cerca o encima de la unidad podrían incendiarse y originar daños a la unidad.

ATENCIÓN

No bloquee ni restrinja el flujo de aire a la entrada de aire o las aberturas de expulsión de la parte inferior de la unidad.

Preparación del sitio de instalación

La unidad está diseñada para instalarse en la parte inferior de una mesada de material sólido. ¡IMPORTANTE! Asegúrese de que la ubicación de la instalación permita el acceso a la parte inferior de la unidad para realizar el mantenimiento y la limpieza después de que se haya colocado en el mostrador. Otras especificaciones incluyen lo siguiente:

- Asegúrese de que un tomacorriente eléctrico puesto a tierra, con la configuración correcta de voltaje, tamaño y enchufe, esté al alcance del cable de alimentación de 1800 mm (71") de la unidad de dentro del gabinete. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
- Asegúrese de contar con una superficie vertical para la instalación del panel de control en el gabinete al alcance del cable de control de 78" (2000 mm) que conecta el panel de control al calentador de inducción.
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 51 mm (2") entre la parte delantera, lateral e inferior de la unidad y cualquier superficie interior.
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 152 mm (6") entre la parte trasera de la unidad y cualquier superficie interior.
- Asegúrese de que la mesada de material sólido se extienda al menos 203 mm (8") a cada lado de la unidad instalada debajo de la mesada.

NOTA: Evite áreas que puedan ser propensas a circulación de aire o corrientes de aire activas (por ejemplo, extractores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores que se encuentren cerca).

Requisitos de ventilación

La carcasa del gabinete que aloja la unidad instalada debajo de la mesada debe contar con una ventilación adecuada para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos de la unidad. La ventilación correcta permite la llegada de aire frío a la parte delantera de la unidad y la expulsión de aire caliente de la parte trasera.

- En el caso de instalaciones estándar, cada unidad instalada requiere una abertura de ventilación con un tamaño mínimo de 5 × 25 cm/129 cm² (2" × 10"/20 pulgadas cuadradas) detrás de las aberturas de salida de aire en la parte posterior de la unidad, que empiece a no más de 51 mm (2") de la parte superior de la unidad. Se requieren aberturas de ventilación adicionales de 5 × 25 cm/129 cm² en la parte frontal del gabinete para cada unidad instalada, a fin de proporcionar aire de entrada frío. Los paneles con rejilla de ventilación o estilo parrilla deben instalarse en las aberturas.
- En instalaciones en las que el gabinete esté colocado contra una pared o no sea posible incorporar ventilación trasera, mantenga abierto el lado frontal del gabinete donde se encuentran los controles. Si no se puede dejar abierto el lado frontal, instale dos aberturas de ventilación en el panel delantero del gabinete: una en la parte inferior del gabinete y otra cerca del panel de control, en la parte superior del gabinete. Cada abertura debe tener un tamaño mínimo de 5 × 25 cm/129 cm² (2" × 10"/20 pulgadas cuadradas). Si se instala más de una unidad en un gabinete, tenga en cuenta los requisitos de ventilación de cada unidad al determinar el número o el tamaño de las aberturas de ventilación. **NO instale repisas, particiones ni ningún otro equipo adentro del gabinete situado debajo de la unidad, ya que el espacio debe ser amplio para permitir la circulación de aire.**

NOTA: Asegúrese de que la temperatura interior del gabinete no supere los 51°C (124°F) mientras el calentador de inducción esté en funcionamiento. Si la temperatura se eleva demasiado, será necesario instalar aberturas de ventilación adicionales o un ventilador.

Instalación de la unidad

Para la instalación debajo de la mesada, es necesario fijar una base de soporte o listones de madera contrachapada en la parte inferior de la mesada de material sólido para montar el calentador de inducción. Si se utiliza una base de soporte, será necesario hacerle un recorte para que el calentador de inducción pueda atravesarlo y entrar en contacto con la parte inferior de la mesada. La distancia entre la parte superior del calentador y la superficie superior de la mesada es fundamental para el correcto funcionamiento de la unidad.

1. Extraiga la unidad de la caja.
2. Retire el paquete de protección y la cinta de todas las superficies de la unidad.

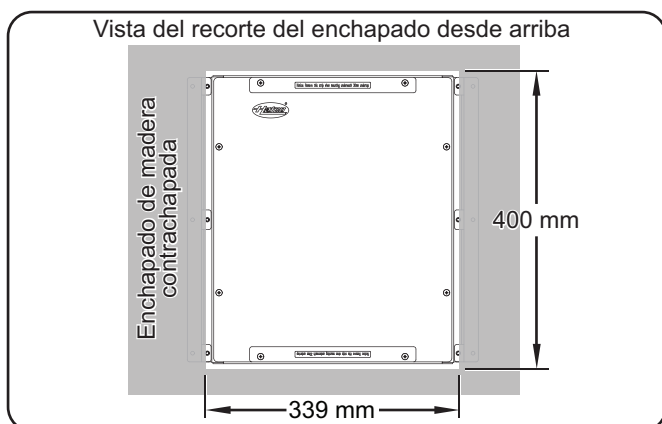
NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía por Internet. Vea INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PROPIETARIO para obtener más detalles.

...continuación

3. Corte y taladre los orificios adecuados en la superficie vertical donde se instalará el panel de control. Consulte las dimensiones de los orificios en el procedimiento "Instalación del panel de control".
4. Realice las aberturas necesarias en los gabinetes para permitir la ventilación adecuada al calentador de inducción. Consulte los "Requisitos de ventilación" detallados anteriormente en esta sección.
5. Si es necesario, haga modificaciones estructurales o añada refuerzos debajo de la mesada para asegurarse de que pueda soportar el peso de la unidad, las sartenes y los alimentos.

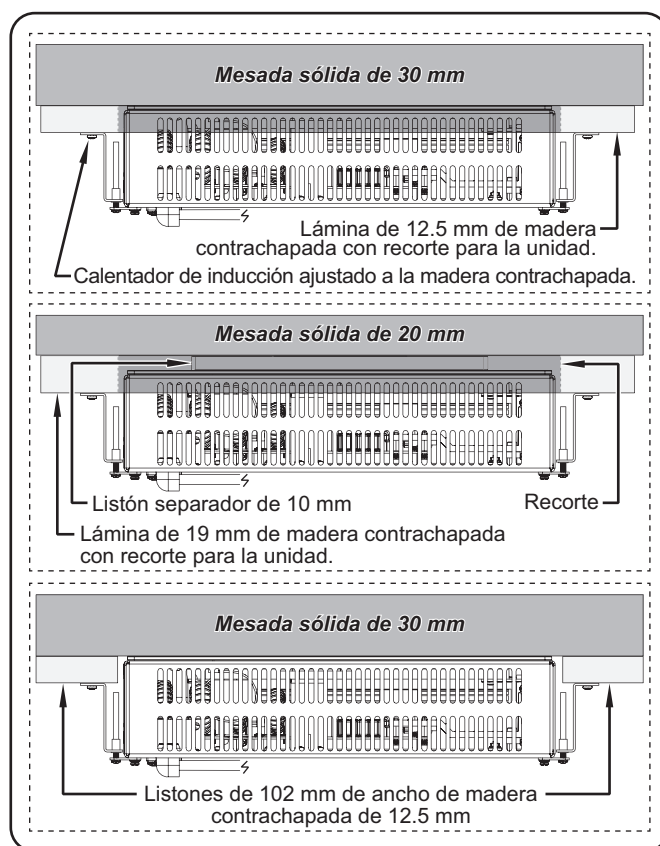
NOTA: La mesada debe estar nivelada para asegurar el funcionamiento correcto del calentador de inducción.

6. Coloque la rejilla separadora incluida con el calentador de inducción sobre la parte superior de la mesada para determinar la posición deseada de montaje del calentador en la parte inferior de la mesada.
7. Prepare e instale la base de soporte o los listones de madera contrachapada del espesor adecuado en la parte inferior de la mesada de material sólido (consulte la siguiente ilustración).
 - Para una mesada de 30 mm, use una madera contrachapada de 12.5 mm (1/2") de espesor.
 - Para una mesada de 20 mm, use una madera contrachapada de 19 mm (3/4") de espesor.
 - **Colocación de la base de soporte:** las dimensiones del recorte de la base de soporte para la unidad son 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").



Recorte de la base de soporte para la unidad (se ha quitado la mesada para mayor claridad)

- **Instalación de listones de madera contrachapada:** se utilizan dos listones de madera contrachapada. Cada listón debe tener un ancho mínimo de 102 mm (4").

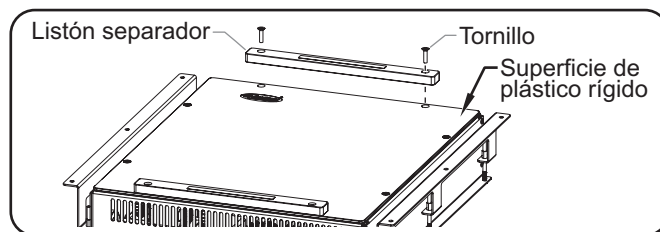


Opciones de instalación debajo de la mesada

NOTA: La mesada debe ser de un material sólido, que no sea de metal.

8. Para instalaciones debajo de mesadas de 30 mm con madera contrachapada de 12.5 mm (1/2") de espesor, retire los dos listones separadores metálicos fijados a la superficie de plástico rígido del calentador. Para cada listón:

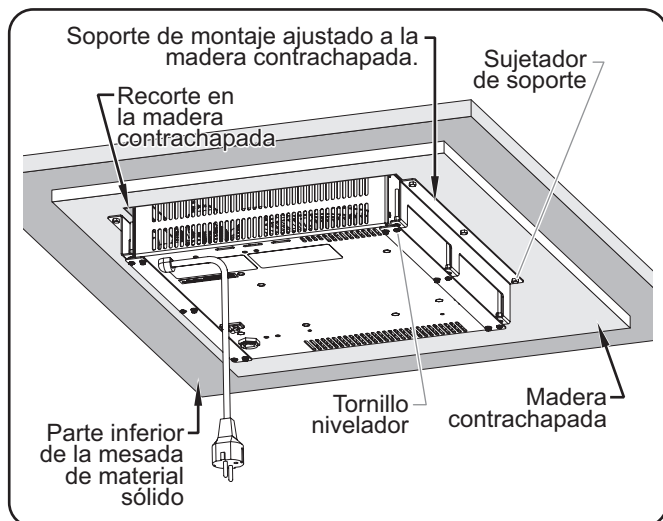
- Retire los dos tornillos que fijan el listón a la superficie de plástico y deseche el listón.
- Vuelva a colocar los dos tornillos en la superficie de plástico. Ajústelos firmemente.



Cómo retirar los separadores metálicos

9. Instale el calentador de inducción en la madera contrachapada fijada en la parte inferior de la mesada de material sólido. Este paso se debe llevar a cabo entre dos personas.

- a. Coloque los soportes de montaje del calentador sobre la madera contrachapada y asegúrese de que el calentador encaje en el recorte.
- b. Pase seis sujetadores adecuados a través de los soportes de montaje en cada lado de la unidad y en la madera contrachapada. Ajústelos firmemente.



Vista del calentador de inducción montado

10. Ajuste los seis tornillos niveladores (tres en cada soporte de montaje) de modo que el calentador de inducción quede al ras con la parte inferior de la mesada de material sólido.
11. Instale el panel de control en la ubicación deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control".
12. Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Vea la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
13. Realice el procedimiento de "Calibración de la rejilla separadora" en esta sección. **AVISO: La rejilla separadora se debe calibrar con la unidad antes de su primer uso.**

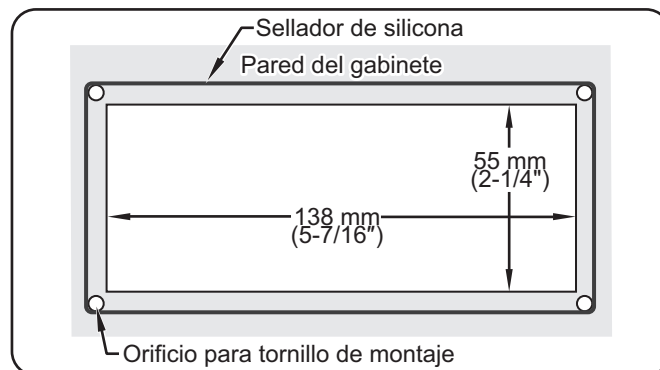
Instalación del panel de control

Siga el siguiente detallado a continuación para instalar el panel de control.

⚠ ADVERTENCIA

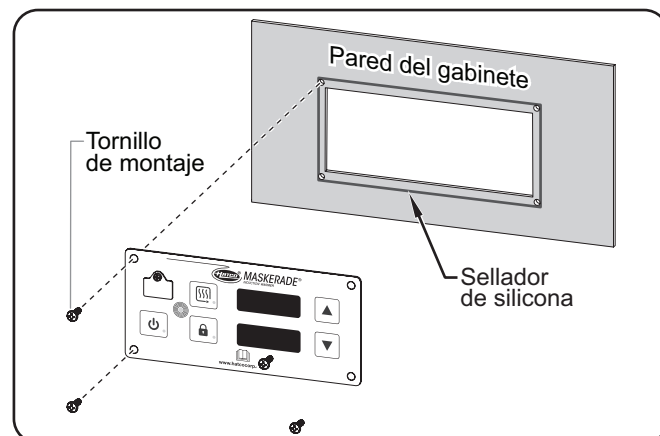
El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.

1. Mida cuidadosamente y corte la abertura dentro de la pared del gabinete para instalar el panel de control.



Dimensiones de corte para el panel de control

2. Coloque el panel de control en la abertura recortada a través de la parte frontal del gabinete y marque las ubicaciones de los cuatro orificios para los tornillos de montaje. Retire el panel de control de la abertura recortada.
3. Taladre los orificios para los tornillos de montaje del panel de control (no incluidos).
4. Aplique una capa de 6 mm (1/4") de sellador de silicona aprobado por la NSF donde el ajuste del panel de control entrará en contacto con la superficie del gabinete. Vea la ilustración «Corte del panel de control y dimensiones de los orificios de los tornillos» para la aplicación de silicona.
5. Coloque el panel de control dentro de la abertura de cortes a través de la parte delantera del gabinete. Asegúrese de empujar el anillo en el panel de control dentro de la silicona.
6. Ajuste el panel de control a la superficie vertical usando seis tornillos de montaje (no vienen incluidos).
7. Conecte el cable de control en el panel de control al puerto del cable de control en la parte inferior del calentador de inducción.



Instalación del panel de control

Calibración de la rejilla separadora

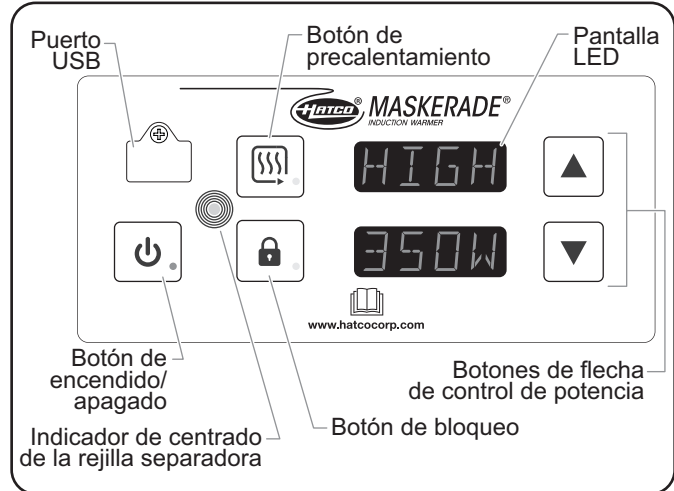
Después de la instalación y antes del primer uso del calentador de inducción, la rejilla separadora debe calibrarse para compensar la ubicación de montaje. Siga el siguiente procedimiento para calibrar la rejilla separadora.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente correctamente conectada a tierra del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte los detalles en la sección ESPECIFICACIONES.
2. Retire todos los objetos de la superficie de la mesada donde está instalada la unidad.
 - Asegúrese de que no haya imanes ni materiales ferrosos sobre la mesada.
 - Por el momento, NO coloque la rejilla separadora sobre la mesada.
3. Marque el centro aproximado de la unidad en la superficie de la mesada utilizando un trozo de cinta adhesiva o una pegatina.
4. Presione el botón  para encender la unidad.
 - El indicador verde en el botón  se iluminará.
 - Al encenderse por primera vez, y cada vez que la rejilla separadora no esté colocada, las pantallas LED mostrarán el mensaje "NO TRVT" (Sin rejilla separadora). La unidad emitirá pitidos lentos.
5. Mantenga presionados los botones  y  durante aproximadamente tres segundos.
 - Se mostrará "UNIT CAL" (Calibración de la unidad) en la pantalla LED.
6. Presione el botón  para iniciar el paso 1 de calibración, que compensa el ruido de fondo.
 - La pantalla LED parpadeará y mostrará el mensaje "STP1 CAL" (Paso 1 de la calibración).
 - Cuando finalice el paso 1, se escuchará un pitido largo y las pantallas LED mostrarán "STP 1 DONE" (Paso 1 completado) (aproximadamente 20 segundos).
7. Coloque la rejilla separadora sobre la mesada, cerca del centro de la unidad instalada debajo de la mesada.
8. Presione el botón  para comenzar el paso 2 de calibración, que determina la ubicación central de la rejilla separadora.
 - Se mostrará "STP2 CAL" (Paso 2 de la calibración) en la pantalla LED.

9. Deslice lentamente y de forma continua la rejilla separadora sobre la mesada alrededor del centro del calentador de inducción para permitir que la unidad determine la ubicación central y tenga en cuenta las variaciones de instalación.

- Mientras se mueve la rejilla separadora, la pantalla LED inferior mostrará números entre 0 y 300. Busque la ubicación que muestre el número más alto, entre 200 y 300.
- Cuando finalice el paso 2, se escuchará un pitido largo y las pantallas LED mostrarán "STP2 DONE" (Paso 2 completado) (aproximadamente 30 segundos).

10. Presione el botón  para finalizar y salir de la calibración.



Panel de control del modelo IWRM-UT-05

Generalidades

Utilice la información y los procedimientos que se indican a continuación para operar un calentador de inducción para debajo de la mesada.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE** antes de operar el equipo.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- No deje objetos de metal ni utensilios sobre la hornalla de inducción o cerca de esta. Pueden calentarse.
- Tenga cuidado cuando use anillos, relojes u otros objetos de hierro alrededor de la hornalla de inducción. Pueden calentarse.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado cuando toque estas zonas.

Especificaciones para cacerolas

Las sartenes que se pueden usar con calentadores de inducción para debajo de la mesada deben cumplir con las siguientes especificaciones:

- Ser de un material con propiedades magnéticas (material de hierro)
 - Sartenes de acero al carbono y acero esmaltado
 - Sartenes de hierro fundido
 - Sartenes magnéticas de acero inoxidable (con fuertes propiedades magnéticas)
 - Sartenes de aluminio con base magnética
- Tener un tamaño y forma adecuados
 - Sartenes redondas o cuadradas con tapade 4 l (4 cuartos de galón) y 6 l (6 cuartos de galón).
 - También se pueden utilizar sartenes más grandes o de formato no convencional, pero su correcto funcionamiento debe verificarse con Hatco®.

Las siguientes sartenes **no se pueden** utilizar con calentadores de inducción:

- Cacerolas de vidrio
- Sartenes de aluminio sin base magnética
- Cacerolas de barro
- Cacerolas de cerámica
- Cacerolas de cobre
- Sartenes de acero inoxidable no magnéticas (propiedades magnéticas débiles o inexistentes)

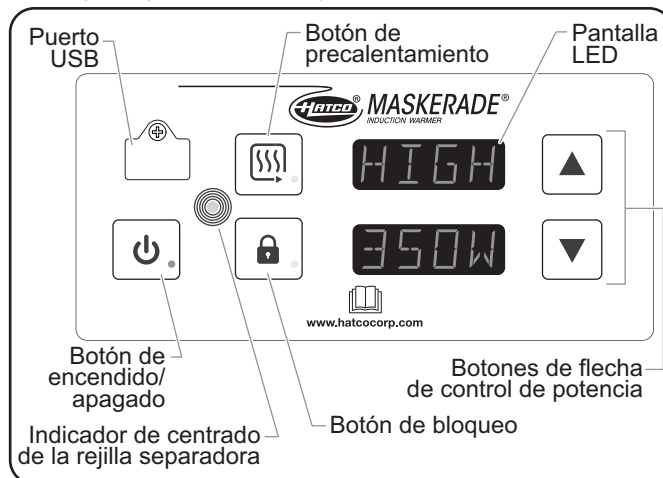
NOTA: El calentador de inducción detecta automáticamente si una sartén es apta para la inducción. Si, durante el funcionamiento, se coloca una sartén no apta para inducción sobre la rejilla separadora, las pantallas LED mostrarán el mensaje "ADD PAN" (Agregar sartén) y la unidad no funcionará.

Puesta en funcionamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente correctamente conectada a tierra del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte los detalles en la sección ESPECIFICACIONES.

2. Si es la primera vez que se utiliza la unidad después de la instalación, realice el procedimiento de "Calibración de la rejilla separadora" que se describe en la sección **INSTALACIÓN**. **AVISO:** La rejilla separadora se debe calibrar con la unidad antes de su primer uso.

- Omita los pasos 3 y 4 de este procedimiento después de calibrar la rejilla separadora. La unidad estará encendida y la rejilla separadora ya estará centrada.



Panel de control del modelo IWRM-UT-05

3. Presione el botón para encender la unidad.

- El indicador verde en el botón se iluminará.
- Al encenderse por primera vez, y cada vez que la rejilla separadora no esté colocada, las pantallas LED mostrarán el mensaje "NO TRVT" (Sin rejilla separadora). La unidad emitirá pitidos lentamente.

NOTA: La unidad se puede apagar en cualquier momento presionando el botón .

4. Si la rejilla separadora no está presente, céntrela sobre la mesada.

NOTA: No coloque la sartén sobre la rejilla separadora durante el proceso de centrado. Es posible que la unidad no funcione correctamente.

- a. Deslice lentamente la rejilla separadora sobre la mesada hacia el centro del calentador de inducción instalado debajo de la mesada. La unidad comenzará a sonar.
 - Se mostrará "MOVE" (Mover) en la pantalla LED superior y se verán números entre 1 y 4 en la pantalla LED inferior. El indicador verde de centrado de la rejilla separadora comenzará a parpadear lentamente.
 - A medida que la rejilla separadora se acerque al centro, la frecuencia del pitido aumentará, el número se incrementará y el indicador de centrado de la rejilla separadora parpadeará más rápido.
- b. Siga moviendo la rejilla separadora hasta que la pantalla LED inferior muestre el número 4, suene un pitido largo y el indicador de centrado de la rejilla separadora permanezca en verde fijo. Las pantallas LED cambiarán a "ADD PAN" (Agregar sartén).

NOTA: Si se apaga la unidad pulsando el botón y no se mueve la rejilla separadora, la unidad se puede encender y utilizar sin tener que volver a centrar la rejilla separadora. Si la rejilla separadora se mueve o la unidad se desenchufa, tendrá que volver a centrar la rejilla separadora.

...continuación

5. Si utiliza un calentador:

- Llene la sartén calentadora apta para inducción con agua tibia hasta una profundidad de aproximadamente 1/2" (12 mm).
- Coloque la sartén sobre la rejilla separadora.
- Presione el botón . El indicador rojo del botón  se iluminará y las pantallas LED mostrarán los minutos restantes del modo de precalentamiento ("PRE 60M").
- Deje que la unidad se precaliente durante unos 40-60 minutos. La unidad pasará automáticamente al funcionamiento normal cuando finalice el precalentamiento. La unidad funcionará con la misma configuración de potencia que tenía cuando se apagó por última vez.

NOTA: Para evitar el sobrecalentamiento, el software de la unidad solo permitirá tres modos de precalentamiento durante un período de 24 horas. Si la unidad permanece apagada durante más de cinco horas, el período de 24 horas se reinicia.

- Coloque el calentador con el alimento precalentado en la sartén calentadora.
- Siga controlando el nivel del agua en la sartén calentadora.

NOTA: Para salir del modo de precalentamiento manualmente, pulse el botón .

- Si calienta directamente en una sartén, coloque la sartén apta para inducción sobre la rejilla separadora. La unidad no funcionará si no hay una sartén centrada en la rejilla separadora.
 - Las pantallas LED mostrarán la configuración de potencia actual. La unidad se pondrá en marcha con la misma configuración de potencia con la que se apagó la última vez.
- Presione los botones  o  para ajustar la potencia deseada.
 - El calentador cuenta con seis ajustes de potencia: LOW (Bajo), MLOW (Medio bajo), MED (Medio), MHI (Medio alto), HIGH (Alto) y XHI (Muy alto).
 - Si no conoce el ajuste de potencia adecuado, establezca la potencia en MED y regúlela según sea necesario.

NOTA: El ventilador de enfriamiento de la unidad no arrancará hasta que la unidad se caliente. Una vez que el ventilador se encienda, funcionará hasta que la unidad se enfríe.

NOTA: La generación de calor se detendrá automáticamente y las pantallas LED mostrarán el mensaje "ADD PAN" (Agregar sartén) cada vez que se retire una sartén de la rejilla separadora. Si se vuelve a colocar la sartén sobre la rejilla separadora, la unidad reanudará el calentamiento con la potencia seleccionada. Después de 30 minutos sin que se coloque una sartén, la unidad se apagará.

Apagado

- Presione el botón  para apagar la unidad.

Consejos para conservar los alimentos en el calentador de inducción

Los calentadores de inducción de Hatco® conservan las temperaturas de mantenimiento de manera muy eficiente y efectiva. Sin embargo, las condiciones ambientales, el tipo de alimento y otros factores juegan un papel crítico en la temperatura real de los alimentos. Utilice los siguientes consejos para garantizar temperaturas de mantenimiento adecuadas y consistentes.

- Cubra los alimentos con una tapa y revuelva con frecuencia, si corresponde. Los productos alimenticios descubiertos perderán calor rápidamente debido a las condiciones ambientales, como la temperatura ambiente y el movimiento activo del aire.
- Mantenga alimentos que sean apropiados para el calentador de inducción. Un producto líquido espeso, como el chile, que se mantiene en una sartén con tapa y se revuelve con frecuencia, mantendrá la temperatura durante más tiempo y de manera mucho más consistente que los trozos de pollo frito sin cubrir.
- Verifique la temperatura de los alimentos con frecuencia y realice los ajustes necesarios en la configuración de temperatura.
 - Use el ajuste de temperatura apropiado para el tipo de alimento que se va a guardar. Las salsas a base de crema y el chile espeso se mantienen mejor en un ajuste más bajo. Los alimentos fritos y horneados se mantienen mejor en el ajuste más alto.
 - Cuando utilice sartenes de hierro fundido u otras "sartenes secas", comience con una potencia más baja (ajuste LOW o MLOW).
 - Cuando utilice calentadores con baño maría, comience con una potencia más alta (ajuste MED o MHI).
 - Cuando utilice una sartén con la tapa abierta, aumente la potencia uno o más niveles según sea necesario.

Bloqueo de los botones de control de potencia

Siga el procedimiento siguiente para bloquear los botones de control de potencia y evitar cambios involuntarios o no autorizados en la configuración de potencia.

- Mantenga pulsado el botón  durante dos segundos.
 - Sonarán dos pitidos y el indicador rojo del botón  parpadeará. Los botones quedarán bloqueados.

NOTA: Si los botones de control de potencia están bloqueados al apagar la unidad, al volver a encenderla permanecerán bloqueados con el mismo nivel de potencia.

Para desbloquear los botones:

- Mantenga pulsado el botón  durante dos segundos. Los botones quedarán desbloqueados.

NOTA: El botón  permanece funcional cuando los botones de control de potencia están bloqueados.

Actualización del firmware

Siga el procedimiento detallado a continuación para cargar actualizaciones del firmware en el calentador de inducción desde una unidad USB externa.

1. Descargue la actualización de firmware enviada por Hatco en una unidad USB (formateada en FAT32).
2. Si la unidad está encendida, presione el botón  para apagar la unidad.

NOTA: No desconecte la unidad ni retire la unidad USB mientras se está realizando la actualización.

3. Inserte la unidad USB en el puerto USB y la actualización se iniciará automáticamente.
 - El puerto USB se encuentra ubicado en la parte delantera del panel de control.
 - Para las actualizaciones de PCB, la pantalla LED mostrará "FWCB".
 - Para las actualizaciones de la placa de IU, la pantalla LED mostrará "FWUI".
 - Cuando la actualización haya finalizado correctamente, la pantalla LED mostrará "DONE" (Listo).
4. Si la actualización se ha realizado correctamente, retire la unidad USB y la unidad se reiniciará.

MANTENIMIENTO

Generalidades

Los calentadores de inducción para debajo de la mesada de Hatco están diseñados para ofrecer durabilidad y rendimiento máximos con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, **desenchufe** el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- **NO** sumerja la unidad ni la sature con agua. Evite que se derramen líquidos en la unidad. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.
- No limpie la unidad si está energizada o caliente.
- Interrumpa el uso si dicho cable está deshilachado o gastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable debe ser reemplazado por un agente de servicio de Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- La unidad solamente debe recibir mantenimiento por parte de personal calificado. El mantenimiento llevado a cabo por personal no calificado puede provocar descargas eléctricas o quemaduras.
- Utilice solamente piezas de repuesto originales de Hatco cuando se requiera mantenimiento. No utilizar piezas de repuesto originales de Hatco anulará todas las garantías y puede exponer a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos y provocar descargas eléctricas o quemaduras. Se especifican las piezas de repuesto originales de Hatco para lograr un funcionamiento seguro en el entorno en el que se usan. Algunas piezas de repuesto genéricas o de mercados de repuestos no cuentan con las características que les permitirán funcionar de manera segura en los equipos de Hatco.

ADVERTENCIA

Esta unidad no posee piezas «reparables por el usuario». Si requiere mantenimiento, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

Limpieza diaria

Para mantener el rendimiento y conservar el acabado de la unidad de inducción, limpie la unidad diariamente.

1. Apague y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe.
2. Quite y limpie todas las cacerolas para alimento.
3. Limpie la superficie de la mesada según las instrucciones del fabricante.

AVISO

Utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

4. Limpie las superficies metálicas con un paño limpio y suave, y detergente suave.
5. Seque todas las superficies metálicas con un paño suave, limpio y seco.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad no se enciende.	La unidad no está recibiendo alimentación.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a una toma de corriente adecuada (consulte la sección ESPECIFICACIONES). Revise el disyuntor y restablézcalo si es necesario. Verifique que el cable de alimentación no esté dañado. Revise la toma de corriente.
	Controles electrónicos defectuosos.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Hatco® para recibir ayuda.
Las pantallas LED muestran "NO TRVT" (Sin rejilla separadora).	La rejilla separadora no se ha calibrado o no se ha colocado sobre la mesada.	Calibre o centre la rejilla separadora (consulte las secciones INSTALACIÓN u OPERACIÓN de este manual).
	La sartén y la rejilla separadora se han descentrado durante el funcionamiento.	Retire la sartén y vuelva a centrar la rejilla separadora (consulte la sección OPERACIÓN de este manual).
Las pantallas LED muestran "ADD PAN" (Agregar bandeja) y la unidad no se calienta.	La sartén que está utilizando no es apta para la inducción.	Utilice una sartén apta para la inducción (consulte "Especificaciones para sartenes" en la sección OPERACIÓN de este manual).
Las pantallas LED muestran "HOT PAN" (Sartén caliente).	La sartén calentadora se ha secado o la potencia es demasiado alta, sobre todo con alimentos secos o espesos.	Si la sartén está seca, llénela con agua tibia hasta una profundidad de aproximadamente 12 mm (1/2") y reinicie la unidad (consulte la sección OPERACIÓN de este manual). Reduzca la potencia para productos espesos y con bajo contenido de humedad en sartenes de hierro fundido u otras sartenes sin baño maría.

Guía de mensajes de error

Los problemas con el calentador de inducción se indican en las pantallas LED con un código de error. A continuación se explica cada código de error que aparece en la pantalla inferior. Siempre investigue las causas de los errores y corríjalas.

Código de error	Error	Descripción	Acción correctiva
	Sobretensión en la unidad	El voltaje del sistema eléctrico es demasiado alto para la unidad.	Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte más detalles en la sección ESPECIFICACIONES.
	Unidad con tensión insuficiente	El voltaje del sistema eléctrico es demasiado bajo para la unidad.	
	Sobrecarga de corriente en la unidad	La corriente (amperaje) del sistema eléctrico es demasiado alta para la unidad.	
	Sobrecalentamiento interno	La temperatura interna de la unidad ha superado el límite de seguridad.	Apague la unidad y deje que se enfríe por al menos 30 minutos antes de reiniciarla.
	Error de hardware	La unidad está experimentando un problema de alimentación y se ha apagado para evitar que se dañe.	Enchufe la unidad en una toma de corriente debidamente conectada a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte más detalles en la sección ESPECIFICACIONES.
	Error de alimentación auxiliar	La fuente de alimentación auxiliar no funciona correctamente. La unidad se ha apagado para evitar que se dañe.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
	Error de comunicación	Error de comunicación interno entre componentes. La unidad se ha apagado para evitar que se dañe.	

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

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

Teléfono: +1-414-671-6350

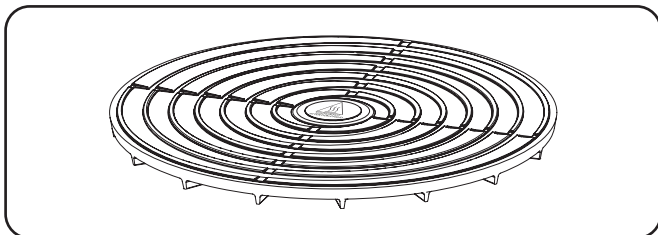
Correo electrónico: support@hatcocorp.com

Rejilla separadora

La rejilla separadora que se utiliza con el calentador de inducción para debajo de la mesada está disponible como accesorio.

N.º de artículo Descripción

IWRM-TRIVET ... Rejilla separadora de calentador de inducción para debajo de la mesada



INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

Reino Unido

La garantía de las unidades de inducción de Hatco tiene una duración de dos (2) años a partir de la fecha de compra o de treinta (30) meses a partir de la fecha de envío desde Hatco, lo que ocurra primero.

Problemas relacionados con la garantía

Si le surge un problema con una unidad de inducción durante el período que cubre la garantía, póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

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

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

Problemas no relacionados con la garantía

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

Para encontrar la Agencia de servicios más cercana, ingrese en nuestro sitio web en www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en "Find A Service Agent" (Encuentre un agente de servicio); o comuníquese con el **Equipo de piezas y servicio de Hatco** por teléfono o correo electrónico.

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

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

Garantía de dos (2) años para repuestos:

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

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

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

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

- Repuestos

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

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

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

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

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

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

Informations importantes pour le propriétaire	29
Introduction	29
Consignes de sécurité importantes	30
Description du modèle	32
Désignation du modèle	32
Caractéristiques techniques	33
Configuration des fiches	33
Tableau des valeurs nominales électriques	33
Dimensions	33
Installation	34
Généralités	34
Installation de l'appareil	35
Installation du panneau de commande	36
Calibrage du dessous-de-plat	37

Mode d'emploi	38
Généralités	38
Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction	39
Verrouillage des boutons de commande de la puissance	39
Mise à jour du micrologiciel	39
Maintenance	40
Généralités	40
Nettoyage quotidien	40
Guide de dépannage	41
Options et Accessoires	42
Informations de Service	42
Garantie Limitée Internationale	43

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (plaque signalétique située sous l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Numéro de modèle _____

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

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



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Hatco Maskerade® Les réchauds à induction sous plan de travail Hatco offrent un moyen sûr, efficace et attrayant de réchauffer les aliments dans les cuisines commerciales et les lieux d'exposition (chaînes de produits alimentaires, buffets, etc.). L'efficacité et la précision supérieures de la technologie d'induction font des réchauds à induction Hatco le choix idéal pour les entreprises de restauration de qualité.

La technologie d'induction repose sur la création d'un champ magnétique entre les bobines d'induction de l'unité et un récipient compatible avec l'induction posé sur le dessous-de-plat sur la surface du plan de travail. Ce champ magnétique génère des courants à induction à la base du récipient, qui chauffent ce dernier instantanément. La chaleur produite est ensuite transférée au contenu du récipient. Étant donné que le champ magnétique agit uniquement entre les bobines d'induction et les matériaux magnétiques (à base de fer), la plaque en vitrocéramique qui sépare ces éléments ne chauffe pas, ce qui évite toute déperdition de chaleur et permet d'améliorer l'efficacité du processus. Lorsque le champ magnétique est interrompu par la mise hors tension de l'appareil ou la suppression du récipient, la production de chaleur cesse instantanément.

Les réchauds à induction 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 unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des réchauds à induction Hatco. 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.

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, adressez-vous à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de taille et de tension correctes.
- 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.
- Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.
- N'immergez PAS l'appareil et ne le saturez pas d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne le faites pas fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'élément n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 51°C (124°F).
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

Pour les réparations, utilisez 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 le matériel Hatco.

RISQUE D'EXPLOSION: Ne réchauffez pas de récipients alimentaires fermés. Les récipients scellés et chauffés peuvent éclater.

DANGER D'INTERFÉRENCES ELECTROMAGNETIQUES: Cet appareil génère des champs électromagnétiques à faible portée. Il a été conçu pour respecter les normes en vigueur pour éviter de causer des interférences avec les autres dispositifs électroniques. Veuillez vous assurer que les autres dispositifs électroniques situés à proximité, dont les stimulateurs cardiaques et les autres implants actifs, ont été conçus pour respecter les normes applicables. En guise de précaution, n'utilisez pas l'appareil à une distance inférieure à 305 mm (12") d'un stimulateur cardiaque ou d'un implant actif.

DANGER D'INCENDIE :

- Assurez-vous de suivre les informations d'installation des réchauds à induction spécifiques énumérées ci-dessous. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
 - a. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - b. Maintenez une distance minimale de 152 mm (6") entre l'arrière de l'élément encastré et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE: Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.

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.

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

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

⚠ ATTENTION**DANGER DE BRÛLURE :**

- Ne laissez pas d'objets ou d'ustensiles métalliques sur l'appareil à induction ou à proximité de celui-ci. Ils pourraient chauffer.
- Faites attention lorsque vous portez des bagues, des montres ou d'autres objets ferreux à proximité du dessous-de-plat ou du réchaud à induction. Ils pourraient chauffer.
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

N'obstruez pas l'air entrant ou sortant des grilles de ventilation situées sur la partie inférieure de l'appareil.

AVIS

Ne placez jamais de papier aluminium sur le dessous-de-plat ou le réchaud à induction. Le papier aluminium risque de fondre et d'endommager le dessous-de-plat.

Ne placez pas d'objets ayant des propriétés magnétiques (cartes de crédit, cassettes, etc.) sur l'appareil ou à proximité de celui-ci lors de son utilisation.

Utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et produits nettoyants abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

L'appareil ne doit pas être installé à un endroit présentant des déplacements d'air excessifs. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

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

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

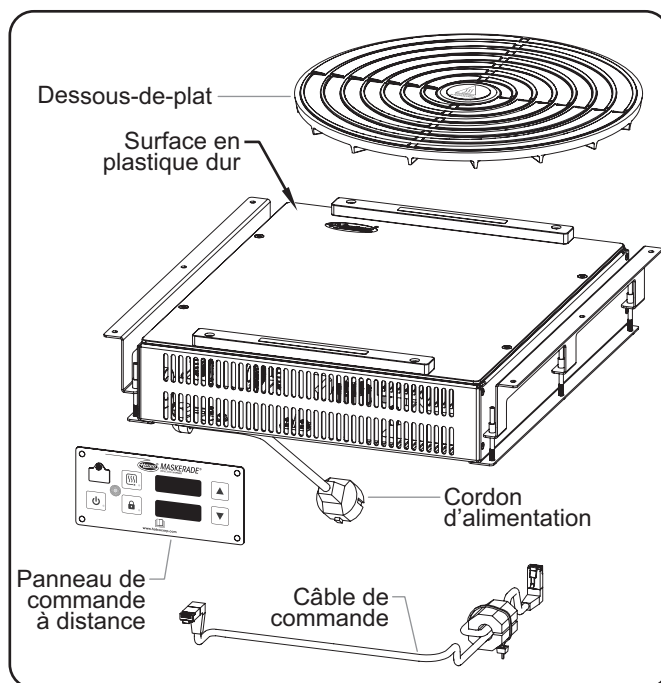
Tous les modèles

Les réchauds à induction sous plan de travail Hatco® Maskerade® peuvent être installés sous une variété de plans de travail en matériaux solides non métalliques. Ils sont équipés d'une bobine d'induction unique située sous la surface en plastique dur. Un dessous-de-plat de 305 mm (12") est fournie et requise pour une utilisation sur le dessus du plan de travail. Les réchauds à induction sous plan de travail comprennent un panneau de commande monté à distance, un câble de commande détachable de 2 000 mm (79 po) qui relie le panneau de commande au réchaud, et un cordon d'alimentation de 1 800 mm (71") avec fiche.

NOTA: Reportez-vous aux « Spécifications des récipients » décrites dans la section MODE D'EMPLOI du manuel pour obtenir plus de détails sur les récipients « prêts à l'induction », les récipients incompatibles avec les appareils à induction et les dimensions des récipients.

Les réchauds à induction sous plan de travail Hatco disposent de plusieurs dispositifs de sécurité encastrés qui permettent de protéger les unités ainsi que les utilisateurs.

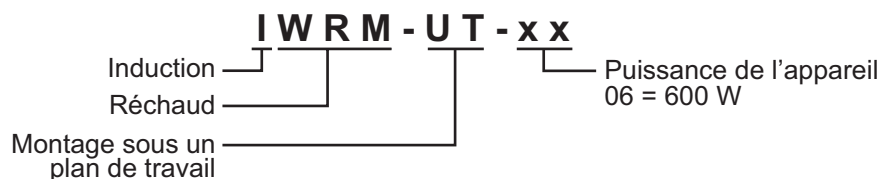
- Un système de ventilation par ventilateur permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'unité. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'unité lorsque cette dernière doit s'éteindre si les circuits deviennent trop chauds.
- Les circuits électroniques de l'unité détectent la présence du dessous-de-plat dans la zone de réchauffement et surveille la température de la zone à l'aide du dessous-de-plat. Le dessous-de-plat détecte une surchauffe dans la zone de réchauffement due à un récipient vide et protège le plan de travail des dommages causés par les récipients chauds. L'unité ne fonctionnera pas si le dessous-de-plat n'est pas correctement positionné.
- Les circuits électroniques de l'unité détectent les petits objets ferreux (p. ex., fourchette, cuillère ou bague) posés sur le dessous-de-plat qui empêchent l'unité de fonctionner.



Modèle IWRMU-UT-05

NOTA: Pour obtenir les dernières mises à jour du micrologiciel, rendez-vous sur le site Web d'Hatco : www.hatcocorp.com. Cliquez sur le menu déroulant « Ressources » et sélectionnez « Téléchargement du micrologiciel ».

DÉSIGNATION DU MODÈLE



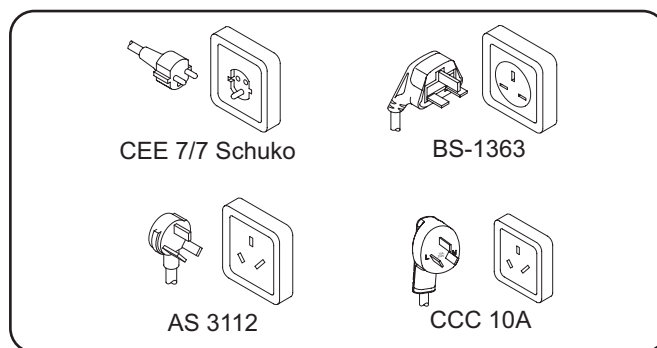
Configuration des fiches

Les unités sont fournies par l'usine avec un cordon d'alimentation et une fiche. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, adressez-vous à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de taille et de tension correctes.

NOTA: La prise murale n'est pas fournie par Hatco. L'appareil doit être connecté à un circuit dédié.



Configuration des fiches

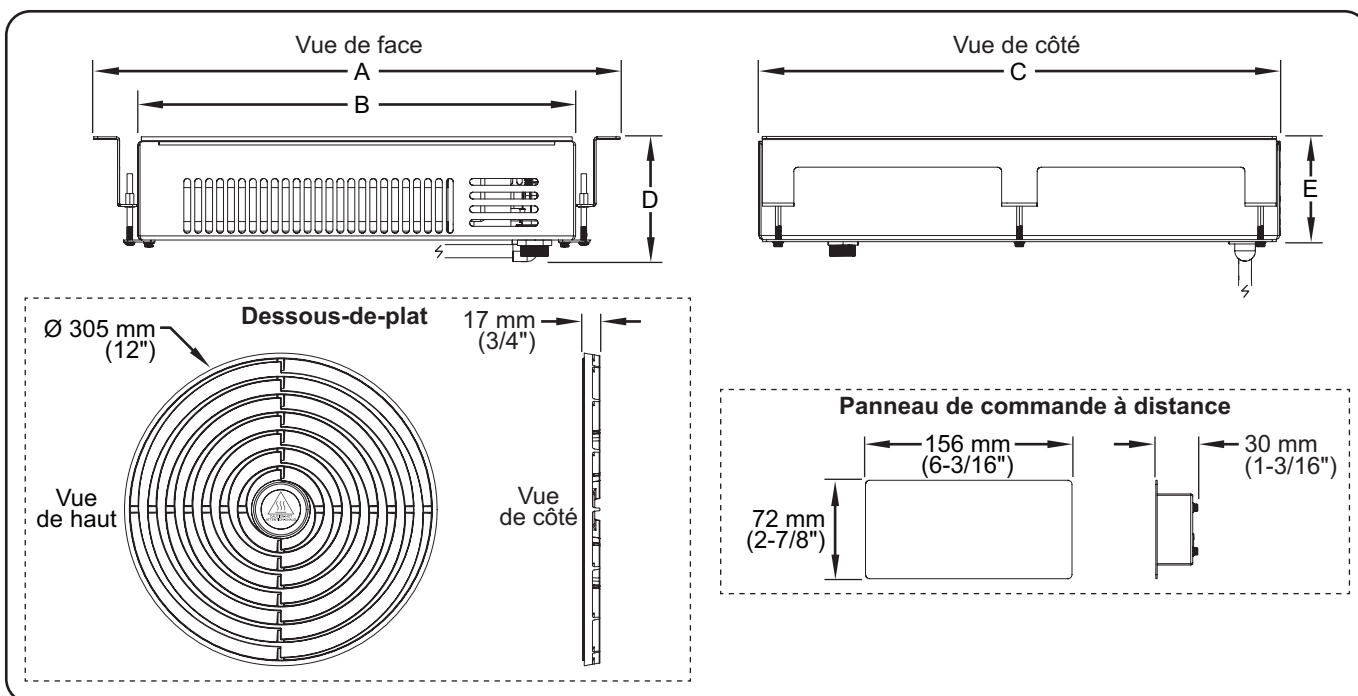
NOTA: La plaque signalétique est située sur la partie inférieure de l'appareil. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Dimensions

Modèle	Largeur totale (A)	Largeur de l'unité (B)	Profondeur (C)	Hauteur totale (D)	Hauteur de l'unité (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	15" (381 mm)	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



Généralités

Les réchauds à induction sous plan de travail sont expédiés intégralement montés et prêts à l'emploi. Ils doivent être montés en surface sous un plan de travail en matériau solide non métallique. Veillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'élément n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 51°C (124°F).

DANGER D'INCENDIE :

- Assurez-vous de suivre les informations d'installation des réchauds à induction spécifiques énumérées ci-dessous. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
 - Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - Maintenez une distance minimale de 152 mm (6") entre l'arrière de l'élément encastré et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.

ATTENTION

N'obstruez pas l'air entrant ou sortant des grilles de ventilation situées sur la partie inférieure de l'appareil.

Préparer le lieu d'installation

L'unité doit être installée sous un plan de travail en matériau solide. **IMPORTANT ! Assurez-vous que le site d'installation permet l'accès à l'unité afin de pouvoir procéder à l'entretien et au nettoyage après installation sur le plan de travail.** Autres caractéristiques :

- Assurez-vous qu'une prise électrique mise à la terre adaptée à la tension, aux dimensions et à la configuration prévus se trouve à portée du câble d'alimentation de 1 800 mm (71") à l'intérieur du meuble. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
- Assurez-vous de disposer d'une surface verticale pour l'installation du panneau de commande dans le meuble à portée du câble de contrôle de 1 000 mm (39") reliant la cuisinière à induction et le panneau de commande.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2") sera respectée entre l'avant, les côtés et le bas de l'élément et toute surface interne.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 152 mm (6") sera respectée entre l'arrière de l'élément et toute surface interne.
- Assurez-vous que le plan de travail en matériau solide dépasse d'au moins 203 mm (8") de chaque côté de l'unité installée sous le plan de travail.

NOTA: Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Exigences de ventilation

Une ventilation adéquate de l'armoire abritant une unité sous plan de travail est nécessaire pour éviter une surchauffe des éléments électroniques de l'unité. Une ventilation adéquate fournit une arrivée d'air frais à l'avant de l'unité et une évacuation de l'air d'échappement chaud à l'arrière de l'unité.

- Pour une installation standard, chaque unité installée requiert une fenêtre de ventilation mesurant au moins 5 cm x 25 cm/129 cm² (2"x10"/20 po²) derrière les évacuations d'air d'échappement situées à l'arrière de l'unité. Elle ne doit pas être située à plus de 51 mm (2") du haut de l'unité. D'autres fenêtres de ventilation d'une dimension de 5 cm x 25 cm/129 cm² (2"x10"/20 po²) sont obligatoires à l'avant de l'armoire de chaque unité installée pour créer une arrivée d'air frais. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les fenêtres.
- En cas d'installation d'une armoire contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez l'avant de l'armoire, le panneau de commande, ouvert. Si l'avant ne peut pas rester ouvert, installez deux fenêtres de ventilation dans le panneau avant de l'armoire ; l'une dans le bas et l'autre en haut, près du panneau de commande de l'armoire. Chaque fenêtre doit mesurer au moins 5 cm x 25 cm/129 cm² (2"x10"/20 po²). Si plus d'une unité est installée dans une armoire, tenez compte des exigences en matière de ventilation pour chaque unité lors de la détermination du nombre et/ou de la taille des fenêtres de ventilation. **N'INSTALLEZ PAS d'étagère, de cloison ou tout autre équipement à l'intérieur de l'armoire sous l'unité—cet espace doit rester grand ouvert pour faciliter la circulation de l'air.**

NOTA: Assurez-vous que la température intérieure de l'armoire n'excède pas les 51°C (124°F) lors du fonctionnement du réchaud à induction. Si la température est trop élevée, des fenêtres de ventilation supplémentaires ou un ventilateur seront nécessaires.

Installer l'unité

L'installation sous un plan de travail nécessite que la sous-couche ou les bandes en contreplaqué soient fixées sous le plan de travail en matériau solide pour le montage du réchaud à induction. Si une sous-couche est utilisée, il faudra pratiquer une découpe dans la sous-couche pour permettre au réchaud à induction de passer à travers la sous-couche et entrer en contact avec le dessous du plan de travail. La distance entre le haut du réchaud et la surface supérieure du plan de travail est essentielle pour le bon fonctionnement de l'unité.

1. Retirez l'appareil du carton.
2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

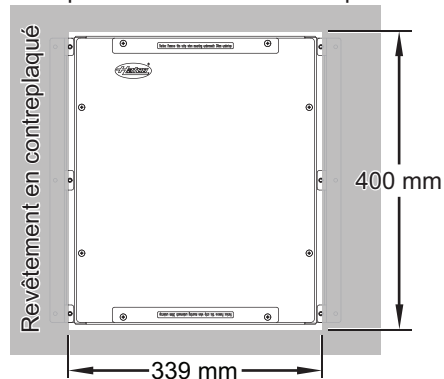
3. Découpez et percez les trous appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous installerez le panneau de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
4. Découpez les ouvertures nécessaires dans l'armoire afin d'assurer une ventilation adéquate du réchaud à induction.. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.
5. Si nécessaire, modifiez la structure ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'unité, des récipients et des produits alimentaires.

NOTA: Le plan de travail doit être plat afin de garantir le bon fonctionnement du réchaud à induction.

6. Sur le plan de travail, à l'aide du dessous-de-plat fourni avec le réchaud, déterminez l'emplacement auquel vous souhaitez monter le réchaud à induction sous le plan de travail.
7. Préparez et installez l'épaisseur appropriée de sous-couche en contreplaqué ou de bandes sur le dessous du plan de travail en matériau solide (voir illustration ci-dessous).

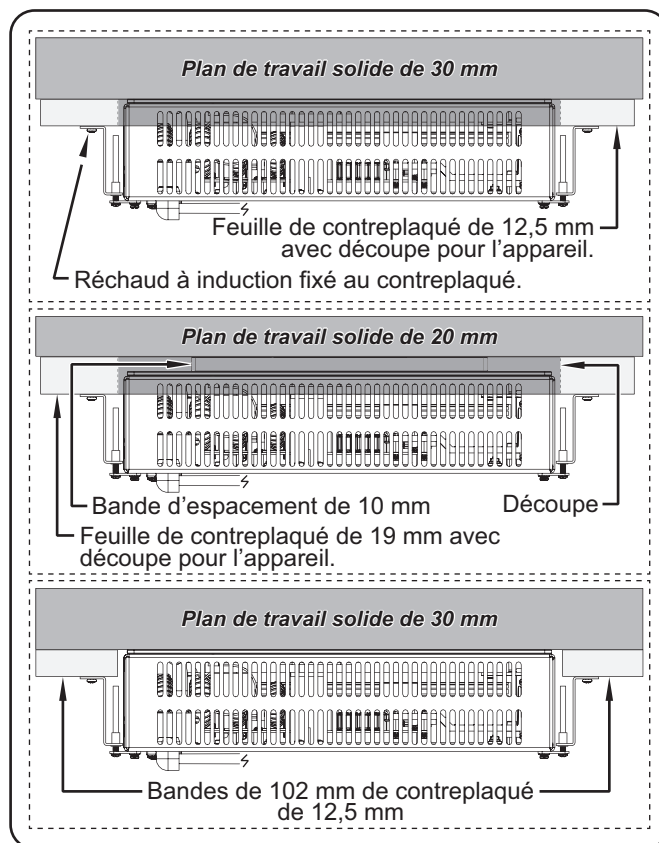
- Pour un plan de travail de 30 mm, utilisez du contreplaqué d'une épaisseur de 12,5 mm (1/2").
- Pour un plan de travail de 20 mm, utilisez du contreplaqué d'une épaisseur de 19 mm (3/4").
- **Installation de la sous-couche :** la taille de la découpe pour l'appareil dans la sous-couche est de 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").

Vue de la découpe du revêtement dans le plan de travail



Découpe pour l'appareil dans la sous-couche (plan de travail retiré pour plus de clarté)

- **Installation de la bande de contreplaqué :** deux bandes de contreplaqué sont utilisées et chaque bande doit mesurer au moins 102 mm (4") d'épaisseur.



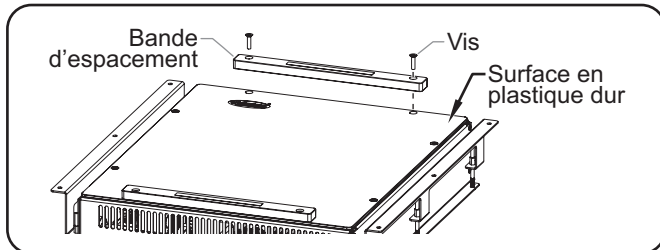
Options d'installation sous le plan de travail

NOTA: Le plan de travail doit être en matériau solide et non métallique.

...suite

8. Pour une installation sous un plan de travail de 30 mm et avec une épaisseur de 12.5 mm (1/2") de contreplaqué, retirez les deux bandes d'espacement métalliques fixées à la surface en plastique dur du réchaud. Pour chaque bande :

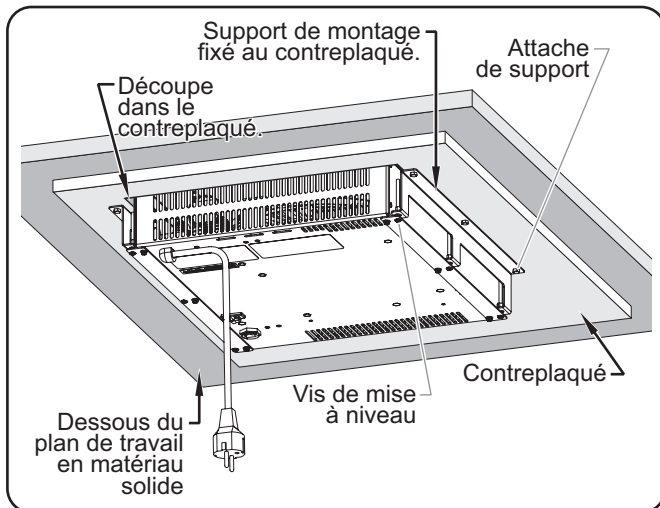
- Retirez les deux vis fixant la bande à la surface en plastique et jetez la bande.
- Remplacez les deux vis dans la surface en plastique. Serrez fermement.



Retrait des bandes d'espacement métalliques

9. Installez le réchaud à induction sur le contreplaqué fixé sous le plan de travail en matériau solide. Cette étape nécessite deux personnes.

- Placez les supports de fixation du réchaud sur le contreplaqué, en veillant à ce que le réchaud passe à travers la découpe.
- Installez six des attaches appropriées à travers les supports de montage de chaque côté de l'unité et dans le contreplaqué. Serrez fermement.



Vue du réchaud à induction monté

- Ajustez les six vis de mise à niveau (trois sur chaque support de montage) de sorte que le réchaud à induction affleure le dessous du plan de travail en matériau solide.
- Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».
- Branchez l'appareil dans une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration de fiche adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
- Suivez la procédure de la section « Calibrage du dessous-de-plat ». **AVIS: Le dessous-de-plat doit être calibré sur l'unité avant la première utilisation.**

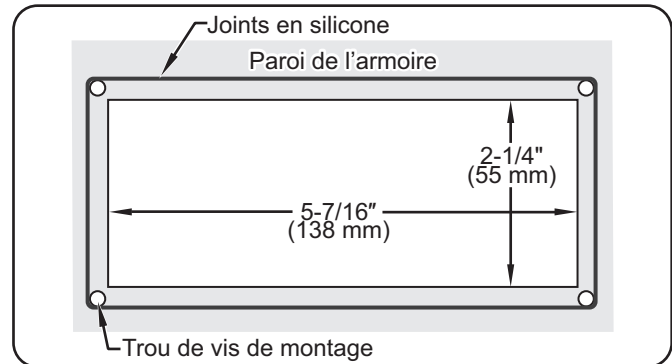
Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

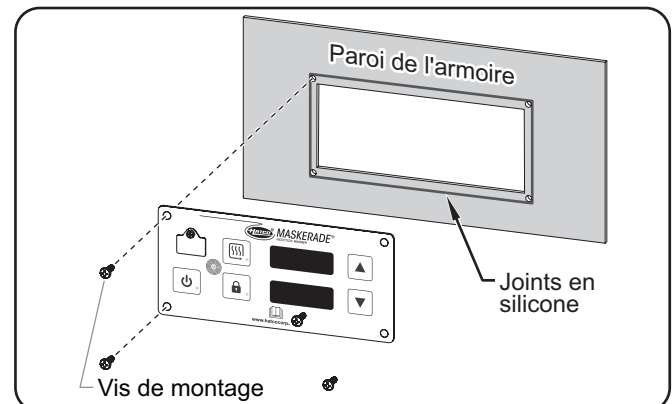
Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

- Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe destinée au panneau de commande dans la paroi du meuble.



Dimensions de la découpe du panneau de commande

- Placez le panneau de commande dans l'ouverture découpée à l'avant de l'armoire et marquez les emplacements des quatre trous de vis de montage. Retirez le panneau de commande de l'ouverture découpée.
- Percez les trous pour les vis de montage du panneau de commande (non fournies).
- Appliquez un point de joint en silicone approuvé par la NSF de 6 mm (1/4") là où le cadre sur le panneau de commande en contact avec la surface de l'armoire. Reportez-vous à l'illustration « Dimensions de découpe du panneau de commande » pour le placement du silicone.
- Placez le panneau de commande dans l'ouverture par l'avant du meuble. Assurez-vous que le cadre sur le panneau de commande est bien enfoncé dans le joint en silicone.
- Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de six vis de montage (non fournies).
- Raccordez le câble de commande du panneau de commande au port du câble de commande situé au bas du réchaud à induction.

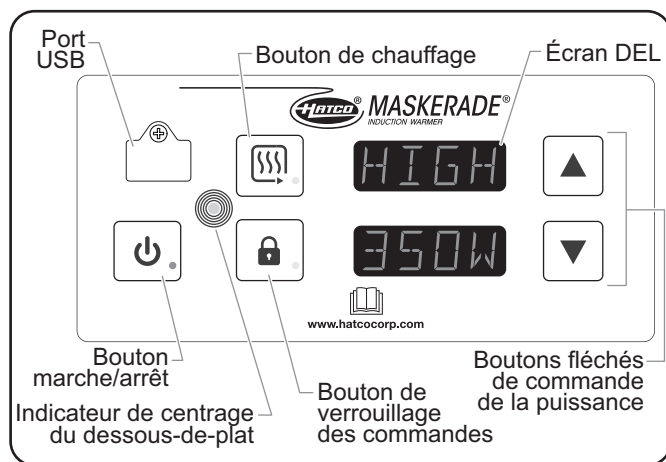


Installation du panneau de commande

Calibrage du dessous-de-plat

Après l'installation et avant la première utilisation du réchaud à induction, le dessous-de-plat doit être calibré pour prendre en compte l'emplacement de l'installation. Suivez la procédure suivante pour calibrer le dessous-de-plat.

1. Veillez à ce que l'unité soit branchée sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Retirez tous les objets de la surface du plan de travail où l'unité est installée.
 - Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aimants ou de matériaux ferreux sur le plan de travail.
 - **NE PLACEZ PAS** le dessous-de-plat sur le plan de travail à ce moment-là.
3. Indiquez le centre approximatif de l'unité sur la surface du plan de travail à l'aide d'un morceau de ruban adhésif ou d'un autocollant.
4. Appuyez sur le  bouton pour allumer l'unité.
 - L'indicateur vert sur le  bouton s'allumera.
 - Au premier allumage, et à chaque fois que le dessous-de-plat est manquant, l'écran DEL indiquera « NO TRVT ». L'unité émettra un bip lent.
5. Appuyez sur les boutons  et , et maintenez-les enfoncés pendant environ trois secondes.
 - L'écran DEL indiquera « UNIT CAL ».
6. Appuyez sur le  bouton pour commencer l'étape 1 de calibrage, qui compense le bruit de fond.
 - L'écran DEL indiquera « STP1 CAL ».
 - Lorsque l'étape 1 est terminée, un long bip retentit et l'écran DEL indique « STP1 DONE » (environ 20 secondes).
7. Placez le dessous-de-plat sur le plan de travail, près du centre de l'unité installée sous le plan de travail.
8. Appuyez sur le  bouton pour commencer l'étape 2 de calibrage, qui détermine l'emplacement central du dessous-de-plat.
 - L'écran DEL indiquera « STP2 CAL ».
9. Faites continuellement glisser lentement le dessous-de-plat sur le plan de travail autour du centre du réchaud à induction pour permettre à l'unité de déterminer l'emplacement central et de tenir compte des variations d'installation.
 - Lorsque vous déplacerez le dessous-de-plat, l'écran DEL indiquera des nombres entre 0 et 300. Recherchez l'emplacement qui indique le nombre le plus élevé—entre 200 et 300.
 - Lorsque l'étape 2 est terminée, un long bip retentit et l'écran DEL indique « STP2 DONE » (environ 30 secondes).
10. Appuyez sur le  bouton pour terminer et quitter le calibrage.



Panneau de commande modèle IWRM-UT-05

Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour utiliser un réchaud à induction sous plan de travail.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez tous les messages de sécurité de la section **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** avant d'utiliser ce matériel.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

- Ne laissez pas d'objets ou d'ustensiles métalliques sur l'appareil à induction ou à proximité de celui-ci. Ils pourraient chauffer.
- Faites attention lorsque vous portez des bagues, montres, ou d'autres objets à base de fer à proximité de l'appareil à induction. Ils pourraient chauffer.
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

Spécifications des récipients

Pans used with an Induction Warmer must meet the following specifications:

Les récipients compatibles avec les cuisinières à induction doivent répondre aux critères suivants :

- Être fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés magnétiques (à base de fer)
 - Récipients en acier au carbone et en acier émaillé
 - Récipients en fonte
 - Récipients en acier inoxydable (avec de fortes propriétés magnétiques)
 - Récipients en aluminium avec une base en fer
- Taille et forme appropriées
 - Récipients couverts de 4 l (4 qt.) et 6 l (6 qt.) ronds ou rectangulaires.
 - D'autres récipients plus grands et non conventionnels fonctionneront, mais doivent être vérifiés auprès de Hatco® pour le bon fonctionnement.

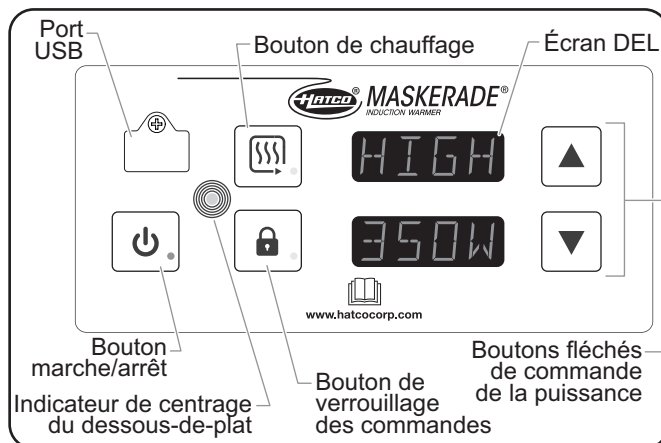
Les récipients suivants ne peuvent pas être utilisés avec un réchaud à induction :

- Récipients en verre
- Récipients en aluminium sans base en fer
- Récipients en faïence
- Récipients en céramique
- Récipients en cuivre
- Récipients en acier inoxydable non ferreux (propriétés magnétiques faibles ou inexistantes)

NOTA: Le réchaud à induction détecte automatiquement les récipients compatibles avec l'induction. Si un récipient non compatible avec l'induction est placé sur le dessous-de-plat pendant le fonctionnement, l'écran DEL indiquera « ADD PAN » et l'appareil ne fonctionnera pas.

Mise en service

1. Veillez à ce que l'unité soit branchée sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.



Panneau de commande modèle IWRM-UT-05

2. Si c'est la première fois que l'unité est utilisée après l'installation, exécutez la procédure « Calibrage du dessous-de-plat » dans la section **INSTALLATION**. **AVIS:** Le dessous-de-plat doit être calibré sur l'unité avant la première utilisation.

- Ignorez les étapes 3 et 4 de cette procédure après avoir calibré le dessous-de-plat. L'unité sera allumée et le dessous-de-plat sera déjà centré.

3. Appuyez sur le bouton pour allumer l'unité.

- L'indicateur vert sur le bouton s'allumera.
- Au premier allumage, et à chaque fois que le dessous-de-plat est manquant, l'écran DEL indiquera « NO TRVT ». L'unité émettra un bip lent.

NOTA: Appuyez sur le bouton à tout moment pour éteindre l'unité.

4. Si le dessous-de-plat est manquant centrez-le sur le plan de travail.

NOTA: Ne placez pas de récipient sur le dessous-de-plat pendant le processus de centrage. L'unité peut ne pas fonctionner correctement.

- a. Faites glisser lentement le dessous-de-plat sur le plan de travail vers le centre du réchaud à induction installé sous le plan de travail. L'unité émettra un bip.

- L'écran DEL supérieur affichera « MOVE » et l'écran DEL inférieur affichera des chiffres entre 1 et 4. L'indicateur vert de centrage du dessous-de-plat commencera à clignoter lentement.
- Au fur et à mesure que la grille se rapproche du centre, la fréquence du bip augmentera, le chiffre augmentera et l'indicateur de centrage du dessous-de-plat clignotera plus rapidement.

- b. Continuez à déplacer le dessous-de-plat jusqu'à ce que l'écran DEL indique le chiffre 4, qu'un long bip retentisse et que l'indicateur de centrage du dessous-de-plat reste vert. L'écran DEL indiquera « ADD PAN ».

NOTA: Si vous éteignez l'unité en appuyant sur le bouton sans déplacer le dessous-de-plat, vous pouvez allumer l'unité et l'utiliser sans recentrer le dessous-de-plat. Si vous déplacez la grille et/ou débranchez l'unité, vous devrez recentrer le dessous-de-plat.

5. Si vous réchauffez avec un chauffe-plat :

- a. Remplissez un chauffe-plat compatible avec l'induction d'eau chaude jusqu'à une profondeur d'environ 12 mm (1/2").
- b. Placez le récipient sur le dessous-de-plat.

c. Appuyez sur le  l'unité. L'indicateur rouge sur le  bouton s'allumera et l'écran DEL indiquera les minutes restantes du mode préchauffage ("PRE 60M").

d. Laissez l'unité préchauffer entre 40 et 60 minutes. L'unité passera automatiquement en fonctionnement normal une fois le préchauffage terminé. L'unité fonctionnera à la même puissance qu'à sa dernière extinction.

NOTA: Pour éviter la surchauffe, le logiciel de l'unité n'autorisera que trois modes préchauffage pendant une période de 24 heures. Si l'unité est éteinte pendant plus de cinq heures, la période de 24 heures se renouvelle.

e. Placez le récipient avec le produit alimentaire préchauffé dans le chauffe-plat.

f. Continuez à surveiller le niveau d'eau dans le chauffe-plat.

NOTA: Pour quitter manuellement le mode préchauffage, appuyez sur le bouton .

6. Si vous réchauffez directement dans un récipient, placez un récipient compatible avec l'induction sur le dessous-de-plat. L'unité ne fonctionnera pas sans un récipient centré sur le dessous-de-plat.

- L'écran DEL indiquera la puissance actuelle. L'unité démarrera à la même puissance qu'à sa dernière extinction.

7. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler la puissance à la valeur souhaitée.

- Il y a six puissances sur le réchaud : LOW (FAIBLE), MLOW (MOYENNE/FAIBLE), MED (MOYENNE), MHI (MOYENNE/ÉLEVÉE), HIGH (ÉLEVÉE) et XHI (XHI).

- Si vous ne savez pas quelle est la puissance appropriée, réglez-la sur MED (MOYENNE) et ajustez-la, le cas échéant.

NOTA: Le ventilateur de l'unité se met en route uniquement lorsque l'unité est chaude. Dès que le ventilateur se met en route, il fonctionne jusqu'à ce que l'unité ait refroidi.

NOTA: La génération de chaleur s'arrêtera automatiquement et l'écran DEL indiquera « ADD PAN » chaque fois que vous retirez un récipient du dessous-de-plat. Si vous replacez le récipient sur le dessous-de-plat, l'unité recommencera à réchauffer à la puissance sélectionnée. L'unité s'éteint après 30 minutes sans récipient.

Arrêt

1. Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction

Hatco Induction Warmers maintain holding temperatures very efficiently and effectively. However, ambient conditions, food type, and other factors play a critical role in the actual food temperature. Use the following tips to ensure proper and consistent holding temperatures.

- Couvrez les aliments et brassez-les de temps à autre, le cas échéant. Les produits alimentaires non couverts perdront rapidement de la chaleur en raison des conditions ambiantes telles que la température ambiante et le mouvement actif de l'air.
- Conservez les aliments appropriés pour le réchaud à induction. Un produit liquide épais, tel que le chili, conservé dans un récipient muni d'un couvercle et brassé fréquemment maintiendra la température plus longtemps et de manière beaucoup plus constante que les morceaux de poulet frits non couverts.

- Vérifiez régulièrement la température des aliments et ajustez le niveau de température en conséquence.

- Utilisez la puissance appropriée pour le type d'aliment à maintenir au chaud. Les sauces à base de crème et le chili épais se réchauffent mieux à une puissance faible. Les aliments frits et cuits au four se réchauffent mieux à la puissance la plus élevée.

- Lorsque vous utilisez des récipients en fonte ou d'autres « récipients secs », commencez par une puissance faible (LOW [FAIBLE] ou MLOW [MOYENNE/FAIBLE]).

- Lorsque vous utilisez des chauffe-plats avec un système de bain-marie, commencez par une puissance élevée (MED [MOYENNE] ou MHI [MOYENNE/ÉLEVÉE]).

- Lorsque vous utilisez un récipient avec un couvercle, augmentez la puissance autant que nécessaire.

Verrouillage des boutons de commande de la puissance

Suivez la procédure suivante pour verrouiller les boutons fléchés de commande de la puissance et empêchez toute modification involontaire ou non autorisée de la puissance.

1. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes.

- Deux bips retentiront et l'indicateur rouge sur  le bouton clignotera. Les boutons sont maintenant verrouillés.

NOTA: Si les boutons de commande de la puissance sont verrouillés lorsque l'unité est éteinte, ils seront verrouillés à la même puissance lorsque vous rallumerez l'unité.

Pour déverrouiller les boutons :

1. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes. Les boutons sont maintenant déverrouillés.

NOTA: Le  bouton reste fonctionnel lorsque les boutons de commande de la puissance sont verrouillés.

Mise à jour du micrologiciel

Suivez la procédure suivante pour télécharger les mises à jour du micrologiciel du réchaud à induction à partir d'une clé USB externe.

1. Téléchargez la mise à jour du micrologiciel envoyée par Hatco sur une clé USB (FAT32 formaté).

2. Si l'unité est allumée, appuyez sur le  bouton pour l'éteindre.

NOTA: Ne débranchez pas l'unité et ne retirez pas la clé USB pendant la mise à jour.

3. Insérez la clé USB dans le port USB et la mise à jour démarrera automatiquement.

- Le port USB se trouve à l'arrière du panneau de commande.

- Pour les mises à jour des boutons de la carte de circuit imprimé, l'écran DEL indiquera « FWCB ».

- Pour les mises à jour du tableau de l'interface utilisateur, l'écran DEL indiquera « FWUI ».

- Lorsque la mise à jour est réussie et terminée, l'écran DEL indiquera « DONE ».

4. Si la mise à jour a réussi, retirez la clé USB et l'unité se rallumera.

Généralités

Les réchauds à induction sous plan de travail Hatco® offrent une durabilité et des performances maximales 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.
- N'immergez PAS l'appareil et ne le saturez pas d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne le faites pas fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.
- 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, utilisez 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 le matériel Hatco.

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

Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement du réchaud à induction, nettoyez l'unité tous les jours.

1. Éteignez l'unité et débranchez-la. Laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
3. Nettoyez la surface du plan de travail comme indiqué par le fabricant du plan de travail.

AVIS

Utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement. Les chiffons et produits nettoyants abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

5. Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre et doux et d'un détergent doux.
6. Essuyez et séchez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon sec, propre et doux.

⚠ 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	Cause probable	Action correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale.
	Les commandes électroniques sont défectueuses.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'écran DEL indique « NO TRVT ».	Le dessous-de-plat n'a pas été calibré ou n'a pas été placé sur le plan de travail.	Calibrez ou centrez le dessous-de-plat (reportez-vous aux sections INSTALLATION et/ou MODE D'EMPLOI de ce manuel).
	Le récipient et le dessous-de-plat se sont décentrés pendant le fonctionnement.	Retirez le récipient et recentrez le dessous-de-plat (reportez-vous à la section MODE D'EMPLOI de ce manuel).
L'écran DEL indique « ADD PAN » et l'unité ne chauffe pas.	Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un récipient compatible avec l'induction (reportez-vous aux « Spécifications des récipients » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel).
Les écrans DEL affichent « HOT PAN ».	Le chauffe-plat est à sec ou le réglage de la puissance est trop élevé—surtout avec des aliments secs ou épais.	Pour le récipient vide, remplissez le récipient vide avec de l'eau chaude jusqu'à une profondeur d'environ 12 mm (1/2") et redémarrez l'appareil (consultez la section MODE D'EMPLOI de ce manuel). Diminuez le réglage de la puissance pour les produits épais, peu humides dans un récipient en fonte ou autre, sans bain-marie.

Guide des indicateurs d'erreur

Les problèmes avec le réchaud à induction sont indiqués sur l'écran DEL par un code d'erreur. Vous trouverez ci-dessous une explication de chaque code d'erreur. Recherchez et corrigez toujours les causes d'une erreur.

Indication d'erreur	Erreur	Description	Action correctrice
	Sur tension de l'appareil	La tension du système électrique est trop élevée pour l'appareil.	Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations
	Sous tension de l'appareil	La tension du système électrique est trop basse pour l'appareil.	
	Surintensité de l'unité	Le courant (intensité) du système électrique est trop élevé pour l'unité.	
	Surchauffe interne	La température interne de l'unité a dépassé la limite de sécurité.	Éteignez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 30 minutes avant de la rallumer.
	Erreur matérielle	L'unité connaît une perturbation de l'alimentation électrique et s'est arrêtée pour éviter d'être endommagée.	Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations
	Erreur d'alimentation électrique auxiliaire	L'alimentation électrique auxiliaire ne fonctionne pas correctement. L'unité s'est éteinte pour éviter d'être endommagée.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Erreur de communication	Erreur de communication interne entre les composants. L'appareil s'est arrêté pour se protéger contre des dommages.	

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 :

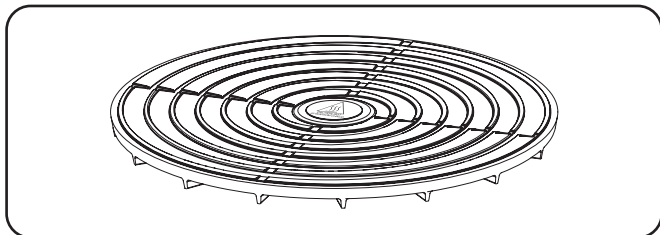
Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Dessous-de-plat

Le dessous-de-plat utilisé avec le réchaud à induction sous plan de travail est proposé comme accessoire.

<u>Numéro d'élément</u>	<u>Description</u>
IWRM-TRIVET	Dessous-de-plat pour réchaud à induction sous plan de travail



INFORMATIONS DE SERVICE

Royaume-Uni

La garantie couvrant les unités à induction Hatco® est valable deux (2) ans à compter de la date d'achat ou trente mois à compter de la date d'expédition par Hatco, selon l'événement intervenant en premier lieu.

Problèmes relevant de la garantie

Si, au cours de la période de garantie, vous deviez constater un problème sur votre unités à induction, veuillez prendre contact avec l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** aux coordonnées suivantes :

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

Lorsque vous contactez Hatco dans le cadre de la garantie, merci de fournir les informations suivantes :

- Modèle de l'appareil
- Numéro de série (situé sous l'appareil)
- Problème spécifique rencontré avec l'appareil
- Date d'acquisition
- Nom de l'entreprise
- Adresse postale
- Nom et coordonnées téléphoniques de la personne référente

Problèmes ne relevant pas de la garantie

Si vous rencontrez un problème ne relevant pas de la garantie et pour lequel vous avez besoin d'aide, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche.

Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, connectez-vous à notre site Internet **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Support (Assistance), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien). Vous pouvez également joindre l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** par téléphone ou courriel.

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie de deux (2) ans pour les pièces :

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

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

Cuves des réchauffeurs électriques
 Cuves des réchauffeurs à gaz

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

(GB) Symbol Identification
(ES) Identificación de los símbolos
(FR) Identification de Symbole



Caution — Hot Surface
Precaución: superficie caliente
Attention - Surface Chaude



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Phase
Fase
Phase



Water Fill, Low Water
Llenado de agua, bajo nivel de agua
Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau



Humidity, Humidity Cycle
Humedad, ciclo de humedad
Humidité, Cycle Humidité

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

