



Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales

Palletti®

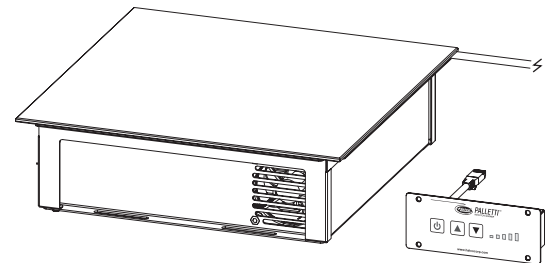
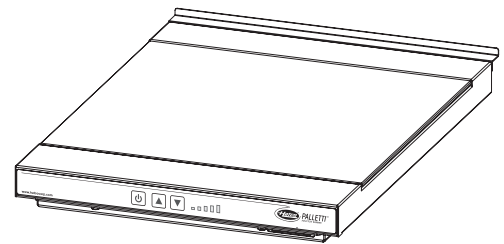
IWRM Series



(GB) Induction Warmers
IWRM Series
Installation and Operating Manual
For CE and Non-CE Models
P 2

(ES) Calentadores de inducción
IWRM Serie
Manual de Instalación y Operación
Para modelos CE y no CE
P 17

(FR) Réchauds à induction
IWRM Série
Manuel d'installation et d'utilisation
Pour les modèles CE et non-CE
P 33



⚠ 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
Introduction.....2
Important Safety Information3
Model Description5
Model Designation5
Specifications6
Plug Configurations6
Electrical Rating Chart.....6
Dimensions7
Installation.....8
General8
Installing Built-In Models8
Installing the Control Panel10
Operation.....11
General.....11
Locking the Temperature Control Buttons11
Induction Warmer Food Holding Tips12
Updating Firmware12
Maintenance.....13
General.....13
Daily Cleaning13
Troubleshooting Guide14
Options and Accessories15
Service Information16
International Limited Warranty17

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 _____

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.

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".

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 Palletti® 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 below the glass surface of the unit and an "induction-ready" pan sitting on top of the glass 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 glass surface 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 indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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



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 countertop unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials.
 - b. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
 - c. 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.

WARNING

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.

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

RISK OF FIRE AND ELECTRIC SHOCK: Replace detachable power cord and jumper power cord with Hatco Replacement Parts only (02.18.1193.00, 02.18.1194.00, 02.18.1195.00, 02.18.988.00, and 02.18.991.00). Unit receptacles intended for use only with other Hatco IWRMCD family members. Maximum load shall not exceed 1080 watts.

BURN HAZARD:

- Do not leave metal objects or utensils on or near induction range. They may become hot.
- Use caution when wearing rings, watches, or other ferrous objects around induction range. 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.

Do not store anything on top of unit.

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

NOTICE

Never use aluminum foil on Induction Warmer. Aluminum foil will melt and damage unit.

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

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

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

Do not 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.

All Models

Hatco Palletti® Induction Warmers are equipped with a single induction coil underneath a ceramic glass surface. Each model features a control panel with a On/Off Button, Temperature Control Arrow Buttons, and Temperature Setting Indicators. All Induction Warmers include either an attached 1800 mm (71") power cord with plug or a detachable 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.

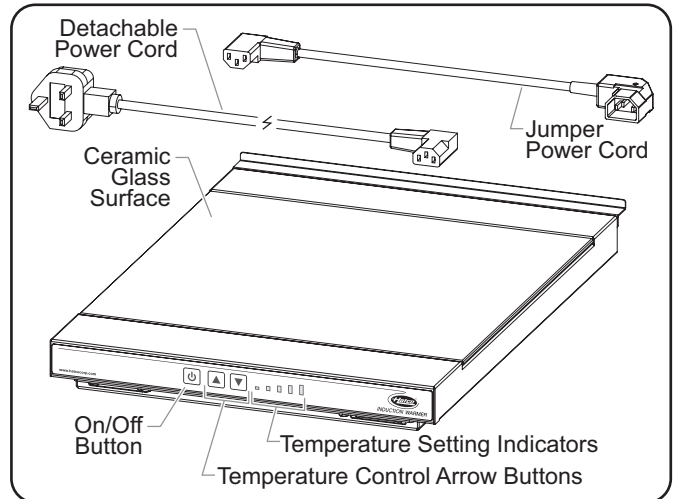
Hatco Induction units have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

- 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.
- A temperature probe in the warming zone monitors the zone temperature. This probe detects overheating in the warming zone due to an empty pan.
- Electronic circuitry in the warming zone detects when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Countertop Models

Countertop Induction Warmers are portable, daisy chain units with a detachable power cord with plug. Using the included 432 mm (17") jumper power cord, up to five of these models can be connected together off of one electrical receptacle (see OPTIONS AND ACCESSORIES for additional jumper power cords).

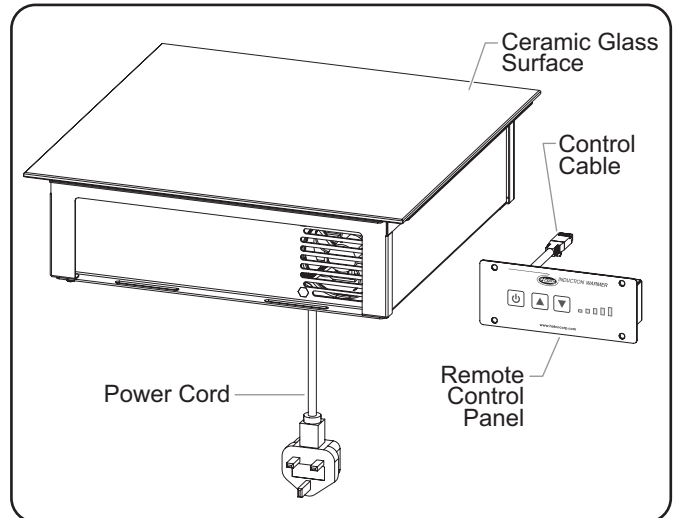
NOTE: For European units, a total of five units can be connected together off of one electrical receptacle. For Chinese and Australian units, a total of four units can be connected together off of one electrical receptacle.



Model IWRM-CD1-05

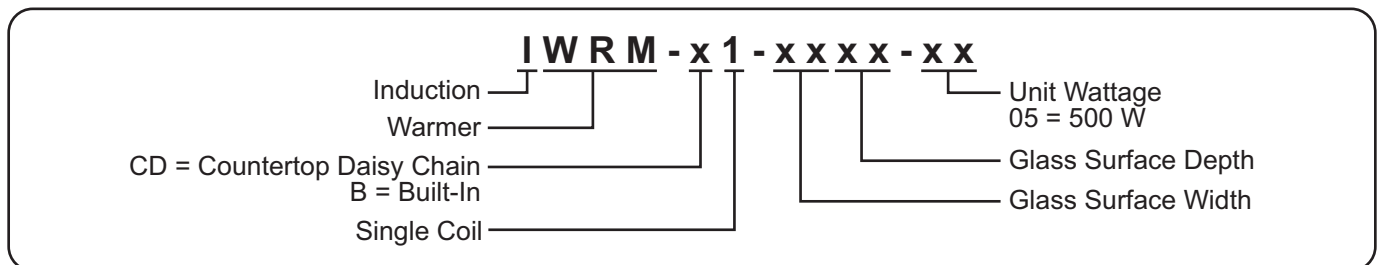
Built-In Models

Built-In Induction Warmers are designed to be installed into a variety of solid material countertops. The unit includes a remote control panel that connects to the Induction Warmer with a detachable 1000 mm (39") control cable.



Model IWRM-B1-1313-05

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS



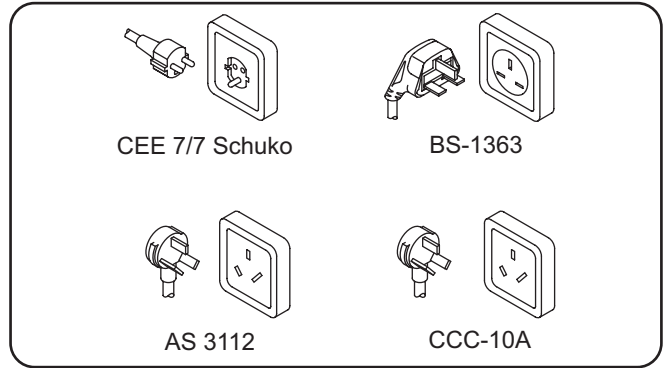
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with either an attached power cord and plug or a detachable power cord and plug, depending on the unit. 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 — Countertop Models

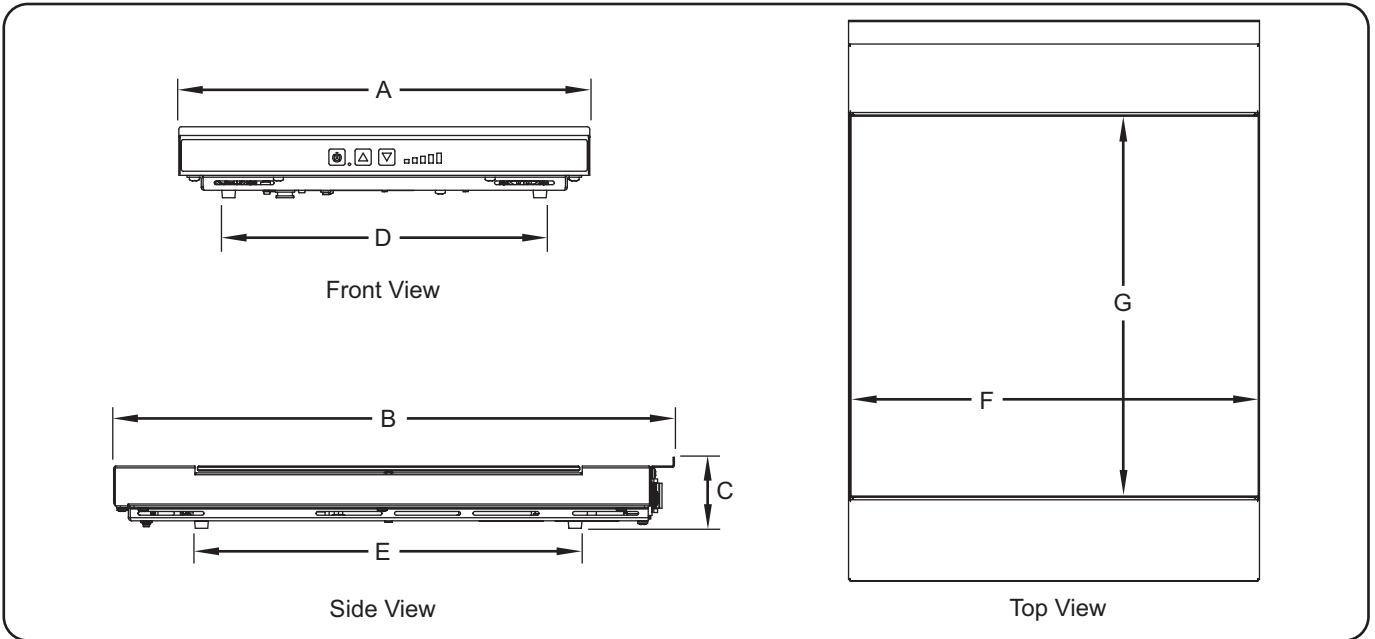
Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IWRM-CD1-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.2			
	240		2.1			

Electrical Rating Chart — Built-In Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IWRM-B1-1313-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.1			
	240		2.1			

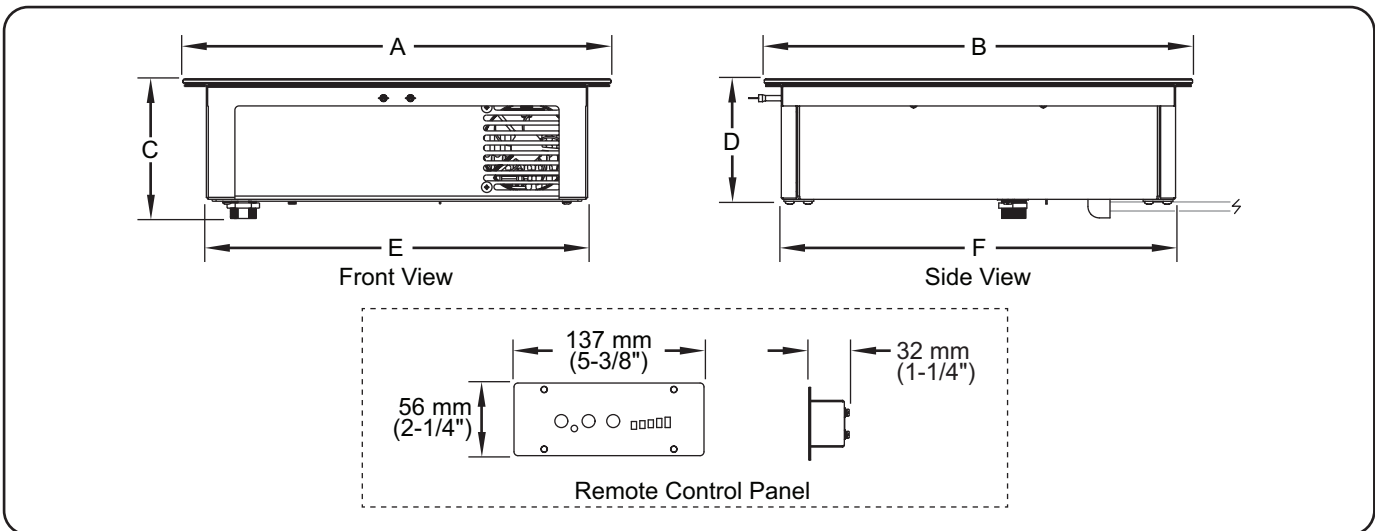
Dimensions — Countertop Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Warming Surface Width (F)	Warming Surface Depth (G)
IWRM-CD1-05	330 mm (13")	450 mm (17-3/4")	57 mm (2-1/4")	260 mm (10-1/4")	310 mm (12-1/4")	330 mm (13")	307 mm (12")



Dimensions — Built-In Models

Model	Warming Surface Width (A)	Warming Surface Depth (B)	Height (C)	Unit Height (D)	Under-Counter Width (E)	Under-Counter Depth (F)
IWRM-B1-1313-05	330 mm (13")	330 mm (13")	108 mm (4-1/4")	95 mm (3-3/4")	294 mm (11-5/8")	304 mm (12")



General

Induction Warmers are shipped completely assembled and ready for use. Built-in units require installation into a countertop (see procedures in this section). 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 units. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
 - a. Locate countertop unit a minimum of 25 mm (1") from combustible walls and materials.
 - b. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
 - c. 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.

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

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. If the unit is a countertop model, place the unit in the desired location. Make sure the location:
 - is level and at the proper counter height.
 - is strong enough to support the unit and its contents.
 - provides a minimum of 25 mm (1") clearance from combustible materials.
 - is large enough for all four feet of the unit to be positioned securely on the countertop.
4. If the unit is a built-in model, refer to the "Installing Built-In Models" procedure in this section.

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).

Installing Built-In Models

Built-In models require installation into a countertop before operation. Two types of built-in installation are available, flush mount and trim ring. Use the following information and the appropriate procedure to install a built-in unit.

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).

Preparing the Installation Site

The unit is designed to allow easy removal of the electronic components from the underside of the unit without having to remove the installed ceramic glass top. **IMPORTANT! Make sure that the installation location allows access to the underside of the unit for maintenance and cleaning after it has been placed into 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 39" (1000 mm) 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.

Ventilation Requirements

Proper ventilation of the cabinet below a built-in 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, a ventilation opening with a minimum size of 5 x 25 cm/129 square cm (2" x 10"/20 square inches) is required 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. An additional 5 x 25 cm/129 square cm (2" x 10"/20 square inches) ventilation opening is required in the front of the cabinet 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). **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 unit is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings will be required.

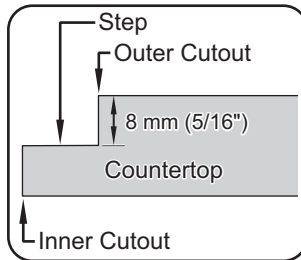
Flush Mount Installation

Flush mount installation requires a prepared, solid material countertop and provides a seamless transition between the countertop and the induction unit. A special, “stepped” cutout is required for flush mount installation.

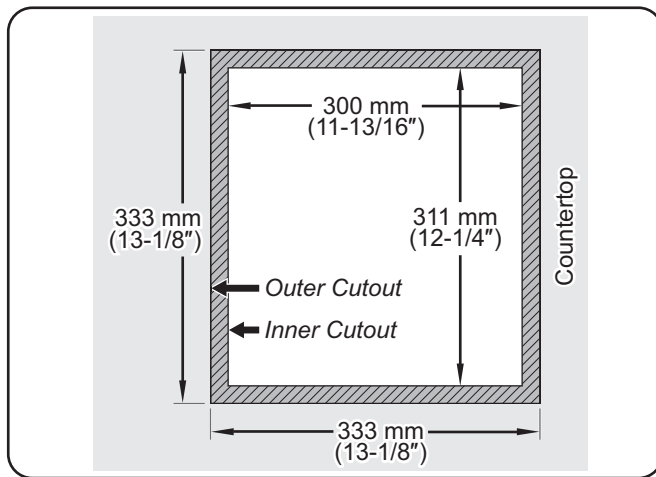
NOTE: A Flush Mount Kit is available as an accessory that enables flush mount installation in a straight, non-stepped countertop cutout. Refer to OPTIONS AND ACCESSORIES for details.

1. Carefully measure and cut the step-style opening in the countertop. The thickness of the solid material countertop material should be a minimum of 19 mm (3/4").
 - a. Refer to the Flush Mount Countertop Cutouts illustration below for the dimensions of each cutout.

- Two cutouts are required; a partial depth outer cutout, and an inner cutout—the material between the cutouts is removed. This creates a step for the flange of the Induction Warmer to sit on below the level of the countertop.



- b. Create the outer, partial depth cutout.
 - Depth = 8 mm (5/16")
- c. Create the inner cutout. Then, remove the material in between the cutouts to create the step.

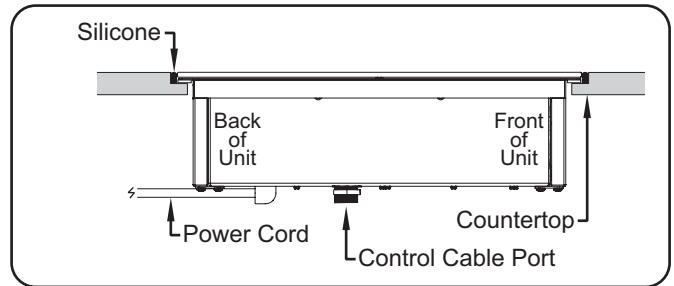


Flush Mount Countertop Cutouts

2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure for cutout dimensions.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction range. Refer to the “Ventilation Requirements” listed previously in this section.
4. If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

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

5. Carefully lower the unit into the opening, making sure the power cord does not get pinched.



Standard Flush Mount Installation

6. Apply a bead of National Sanitation Foundation (NSF)-approved silicone sealant in the gap between the countertop and the Induction Warmer. To apply a clean, consistent sealant bead:
 - a. Make sure the unit is centered in the countertop cutout.
 - b. Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
 - c. Carefully apply sealant into the gap.
 - d. Quickly smooth the sealant surface.
 - e. Carefully remove the masking tape before the sealant dries.

NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 121°C (250°F).

7. Install the control panel in the desired location. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure.
8. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

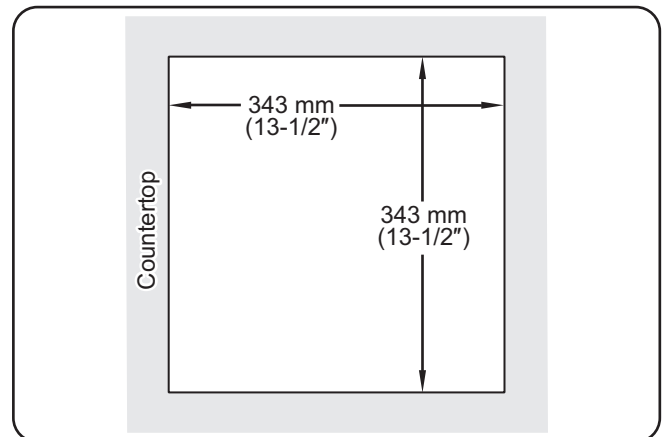
Trim Ring Installation

Trim ring installation requires the purchase of the accessory trim ring and can be performed in a solid material or stainless steel countertop.

TRIM-IWRM1 = Model IWRM-B1-1313-05

Use the following procedure for trim ring installation.

1. Carefully measure and cut the opening in the countertop.



Trim Ring Installation Countertop Cutout

2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure in this section for details.

continued...

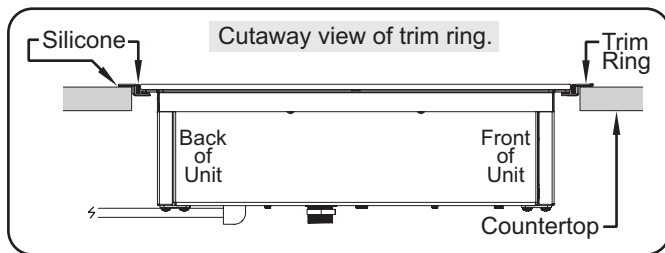
- Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the Induction Warmer. Refer to the "Ventilation Requirements" in this section for details.
- If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

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

- Apply a bead of NSF-approved silicone sealant onto the countertop material around the cutout opening.

NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 121°C (250°F)

- Install the trim ring into the countertop opening.
- Carefully lower the unit into the trim ring, making sure the power cord and control cable do not get pinched.



Standard Trim Ring Installation

- Apply a bead of NSF-approved silicone sealant in the gap between the trim ring and the Induction unit.
 - Make sure the unit is centered in the trim ring.
 - Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
 - Carefully apply sealant into the gap.
 - Quickly smooth the sealant surface.
 - Carefully remove the masking tape before the sealant dries.

NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 121°C (250°F)

- 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.

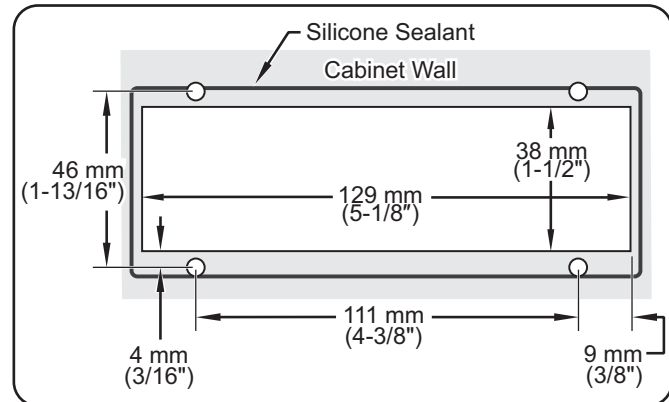
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.



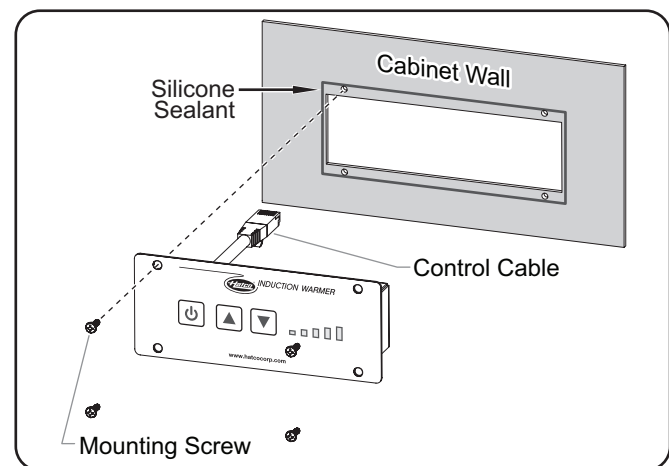
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

- Carefully measure and cut the opening in the cabinet wall for the control panel.
- Drill the appropriate holes around the cutout for the control panel mounting screws (not supplied).



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

- Apply a 6 mm (1/4") bead of NSF-approved silicone sealant where the trim on the control panel will contact the cabinet surface. Refer to the "Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions" illustration for silicone placement.
- 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.
- Fasten the control panel to the vertical surface using four mounting screws (not supplied).
- Connect the control cable on the control panel to the control cable port on the bottom of the induction warmer.



Installing the Control Panel

General

Use the following information and procedures to operate both countertop and built-in Induction Warmers. **NOTICE: Do not move a countertop unit during operation.**



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



BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

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

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
 - Enameled Steel Pans
 - Cast Iron Pans
 - Stainless Steel Pans
 - Aluminum Pans w/ferrous base
- Proper size (measurements given are the pan bottom diameter)
 - IWRM-CD1-05
 - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 330 mm (13")
 - IWRM-B1-1313-05
 - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 300 mm (12")
- Flat bottom


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

- Glass Pans
- Aluminum Pans without a ferrous base
- Earthenware Pans
- Ceramic Pans
- Copper Pans
- Non-Ferrous Stainless Steel Pans




NOTE: The Induction unit automatically detects if a pan is induction-ready. If a pan is placed on the unit during operation that is not induction-ready, temperature setting indicator "1" will flash, and the unit will not operate. See TROUBLESHOOTING section.

Startup

1. Before turning on the unit each day, clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or a damp cloth. **CAUTION! Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.**

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

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.

2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
3. Place an induction-ready pan on the unit. The Induction Warmer will not operate without a pan centered inside the warming zone pattern on the glass surface.
4. Press the  button to turn on the unit.
 - The temperature setting indicators will illuminate to show the current temperature setting. The unit will start up at the same temperature setting from when it was last shut down.
5. Press the  or  button to adjust the temperature to the desired setting.

NOTE: Heat generation will stop automatically and the unit will enter "standby" mode whenever a pan is removed from the glass surface. After 10 minutes with no pan present, the unit will shut down.

Shutdown

1. Press the  button to turn off the unit.

Locking the Temperature Control Buttons


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

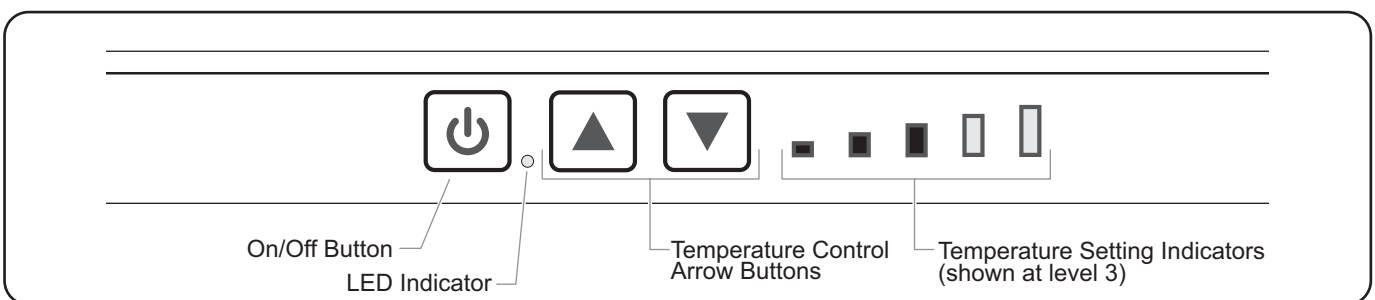
1. Press and hold both the  and  buttons for two seconds. The buttons are now locked, and the green LED indicator next to the  button will flash.

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

To unlock the buttons:

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

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



Induction Warmer Control Panel






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 temperature setting accordingly.
 - Use the appropriate temperature 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 temperature setting (setting one or two).
 - When using chafing dishes with a water bath, start with a higher temperature setting (setting three or four).
 - When using a pan with an open lid, increase the temperature setting by one or more as needed.

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.
2. If the unit is on, press the  button to turn off the unit.
3. Insert the USB drive into the USB port, and the update will start.
 - The USB port is on the under-side of the unit, near the front or on the back of the control panel on built-in units.
 - For PCB updates, temperature setting indicators 1, 3, and 5 will start blinking. 
 - For UI board updates, temperature setting indicators 2 and 4 will start blinking. 
 - When the update is successful and complete, all five temperature setting indicators will blink. 
 - If the update was not successful, temperature setting indicators 4 and 5 will illuminate and remain solid. Perform the above procedure again. If the updated continues to be unsuccessful, contact Hatco for assistance. 
4. If the update was successful, remove the USB drive and the unit will restart.

General

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



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.
- **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.

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.



Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Induction Warmer, clean the unit daily. Make sure to use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

1. Turn off and unplug the unit. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. Clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or damp cloth.
 - For tough stains and metal marks, use a drop of ceramic glass cleaner and paper towel.
 - For water and scale marks, use a few drops of white vinegar and paper towel.

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.



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



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.
Temperature setting indicator 1 is flashing 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).

Error Indicator Guide

Problems with the Induction Warmer are indicated by the flashing of one or more of the temperature setting indicators. Below is an explanation of each error indication. Always investigate and correct the causes of an error.

Error Indication	Error	Description	Corrective Action
 1 2 3 4 5	Bad Pan Detection	Pan being used is not induction-ready.	Place an induction-ready pan on the warmer (see "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual).
 1 2 3 4 5	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
 1 2 3 4 5	Unit under voltage	Voltage of electrical system is too low for the unit.	
 1 2 3 4 5	Hardware Error	Unit is experiencing a hardware error and has shut down to protect unit from damage.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 1 2 3 4 5	Over temperature	Internal components are over the temperature limit. Unit has shut down for protection against damage.	Allow unit to cool. If error continues to occur, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 1 2 3 4 5	Communication Error	Internal communication error between components. Unit has shut down for protection against damage.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
 1 2 3 4 5	Thermistor Error	Both internal thermistors are broken. 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:

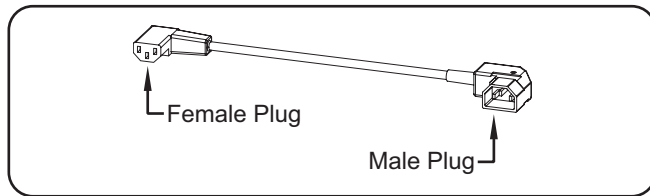
Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Jumper Power Cord

A 432 mm (17") jumper power cord is available as an accessory that provides a power connection from one Induction Warmer to another. A total of five units can be connected together off of one electrical receptacle. The male plug on the jumper cord connects to the power outlet on the upstream unit, and the female plug connects to the power inlet on the downstream unit. Each unit remains independently-controlled.

NOTE: For European units, a total of five units can be connected together off of one electrical receptacle. For Chinese and Australian units, a total of four units can be connected together off of one electrical receptacle.



Jumper Power Cord

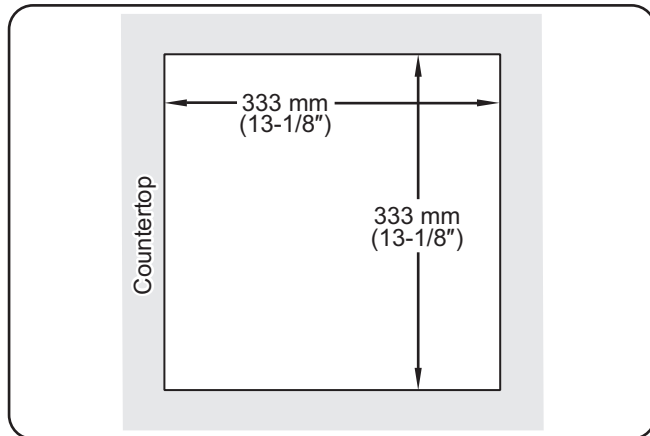
Flush Mount Kit

The flush mount kit allows flush-style installation of the unit into a standard, non-stepped countertop cutout. This installation requires the purchase of the Flush Mount Kit accessory and can be performed in a solid material or stainless steel countertop.

IWRMB-FLUSH-MNT = Model IWRM-B1-1313-05

Use the following procedure for flush mount kit installation.

- Carefully measure and cut the opening in the countertop.

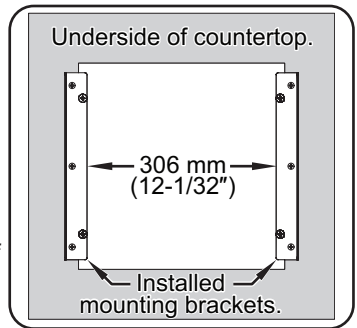


Flush Mount Kit Installation Countertop Cutout

- Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure in the INSTALLATION section for details.
- Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction range. Refer to the "Ventilation Requirements" in the INSTALLATION section for details.
- If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

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

- Install the two included mounting brackets to the underside of the countertop along two sides of the cutout, one across from the other.

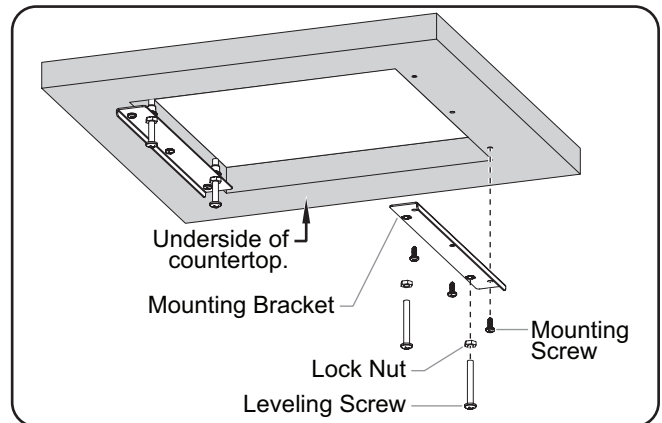


- Position the brackets so that there is 306 mm (12-1/32") of clear space between the brackets; so the base of the warmer will fit between the brackets.

- Secure the brackets to the countertop using three of the included mounting screws for each bracket.

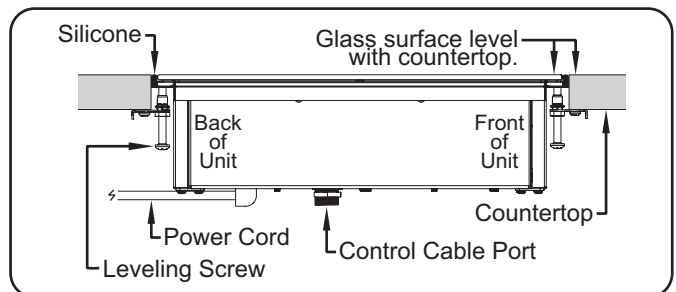
- Install the included warmer support strips onto the bottom of the Induction Warmer flange. These strips will help support the warmer and prevent the silicone sealant from leaking past the glass. To install a warmer support strip:

- Remove the existing foam strip present on the bottom of the Induction Warmer flange.
- Remove the paper from the adhesive on the support strip.
- Position the support strip on the flange so that it extends about 1 mm (1/32") beyond the glass surface on each side.



Installing the Mounting Brackets

- Install the included leveling screws with lock nuts into the mounting brackets.
- Adjust the leveling screws so they are approximately 13 mm (1/2") from the top side of the countertop.
- Carefully lower the unit into the cutout and set it on top of the leveling screws. Make sure the power cord and control cable do not get pinched.
- Adjust each leveling screw until the glass surface of the Induction Warmer is level with the countertop.



Flush Mount Kit Installation

11. Tighten the lock nuts against the bottom of the mounting brackets to prevent the leveling screws from loosening.
12. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant in the gap between the countertop and the Induction Warmer. To apply a clean, consistent sealant bead:
 - a. Make sure the unit is centered in the countertop cutout.
 - b. Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
 - c. Carefully apply sealant into the gap.
 - d. Quickly smooth the sealant surface.
 - e. Carefully remove the masking tape before the sealant dries.
13. Install the control panel in the desired location. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure in the INSTALLATION section for details.
14. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 121°C (250°F)

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.

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 18
Introducción..... 18
Información Importante de Seguridad 19
Descripción del Modelo 21
Denominación del Modelo..... 21
Especificaciones 22
Configuraciones del enchufe..... 22
Cuadro de Clasificación Eléctrica..... 22
Dimensiones 23
Instalación..... 24
Generalidades 24
Instalación de modelos empotrados..... 24
Instalación del panel de control..... 26

Operación..... 27
Generalidades 27
Bloqueo de los botones de control de temperatura 28
Consejos para conservar los alimentos en el calentador de inducción 28
Actualización de firmware 28
Mantenimiento 29
Generalidades 29
Limpieza diaria 29
Guía de Resolución de Problemas 30
Opciones y Accesorios..... 31
Información del Servicio de Garantía..... 32
Garantía Internacional Limitada..... 33

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).

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

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

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



Desecho correcto de este producto

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

INTRODUCCIÓN

Hatco Palletti® Los calentadores de inducción ofrecen una forma segura, eficiente y atractiva de conservar alimentos en cocinas comerciales como así también lugares donde se exhiben alimentos (tortillerías, bufés, etc.). 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 debajo de la superficie de vidrio de la unidad y una sartén "apta para la inducción" colocada en la parte superior de la superficie de vidrio. Este campo magnético genera corrientes de inducción en la base de la sartén, las cuales la calientan al instante. Ese calor luego se transfiere al contenido de la sartén. Dado que el campo magnético existe solo entre las bobinas de inducción y un material magnético (material ferroso), la superficie de vidrio entre los dos no se calienta, lo que elimina la pérdida de calor y aumenta la eficiencia. Cuando "se rompe" el campo magnético 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.

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 enfríe.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- 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.

PELIGRO 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.

⚠️ ADVERTENCIA

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 de mostrador a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales combustibles.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - c. 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 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

RIESGO DE INCENDIO Y DESCARGA ELÉCTRICA: Reemplace el cable de alimentación desmontable y el cable de alimentación de puente solo con piezas de repuesto de Hatco (02.18.1193.00, 02.18.1194.00, 02.18.1195.00, 02.18.988.00 y 02.18.991.00). Los receptáculos de la unidad están diseñados para usarse solo con otros productos de la familia IWRMCD de Hatco. La carga máxima no debe exceder los 1080 vatios.

⚠️ 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.

No guarde nada encima de la unidad.

Ubíquela a la altura correcta del mostrador en un lugar que sea conveniente para su uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caigan accidentalmente y debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso de esta y su contenido.

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, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

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 Palletti® Los calentadores de inducción están equipados con una sola bobina de inducción debajo de una superficie de vidrio cerámico. Cada modelo cuenta con un panel de control con un botón de encendido/apagado, botones de flechas de control de temperatura e indicadores de ajuste de temperatura. Todos los calentadores de inducción incluyen un cable de alimentación de 1800 mm (71") con enchufe o un cable de alimentación desmontable 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.

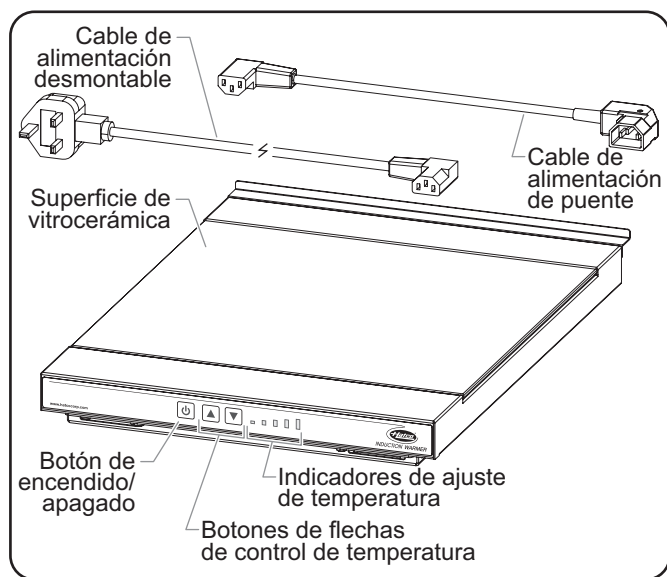
Los calentadores de inducción de Hatco tienen varios elementos de protección dentro de cada unidad que garantizan que tanto la unidad como los operadores queden protegidos.

- 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.
- Una sonda de temperatura en la zona de cocción controla la temperatura de la zona. Esta sonda detecta el sobrecalentamiento en la zona de cocción producido por una sartén vacía.
- 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.

Modelos de mostrador

Los calentadores de inducción de mostrador son unidades portátiles que se conectan en cadena con un cable de alimentación desmontable con enchufe. Con el cable de alimentación de puente de 432 mm (17") incluido, se pueden conectar hasta cinco de estos modelos desde un receptáculo eléctrico (consulte OPCIONES Y ACCESORIOS para ver los cables de alimentación de puente adicionales).

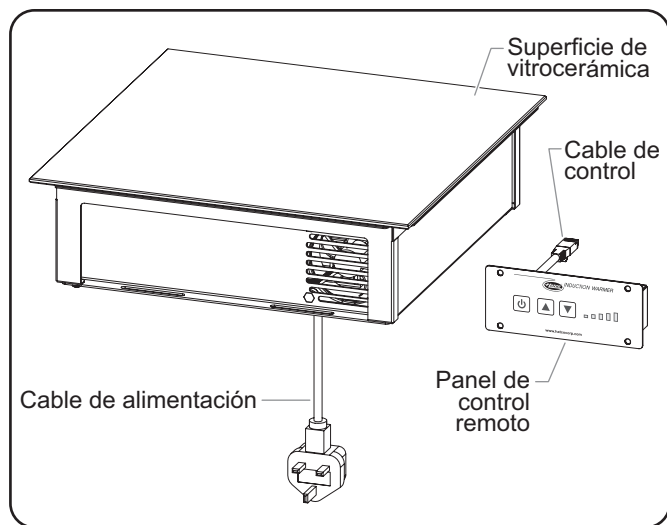
NOTA: Para las unidades europeas, pueden conectarse un total de cinco unidades al mismo tiempo en un receptáculo eléctrico. Para las unidades chinas y australianas, pueden conectarse un total de cuatro unidades al mismo tiempo en un receptáculo eléctrico.



Modelo IWRM-CD1-05

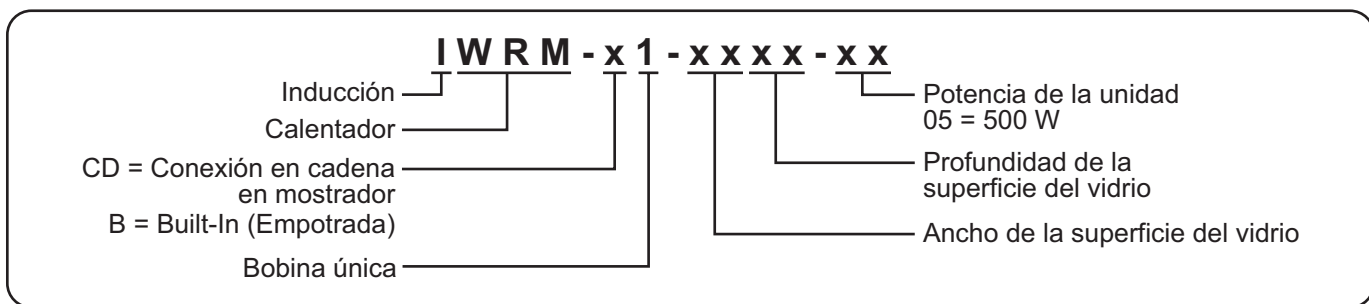
Modelos empotrados

Los calentadores de inducción están diseñados para instalarse en una variedad de mostradores de material sólido. La unidad incluye un panel de control remoto que se conecta al calentador de inducción con un cable de control desmontable de 1000 mm (39").



Modelo IWRM-B1-1313-05

DENOMINACIÓN DEL MODELO



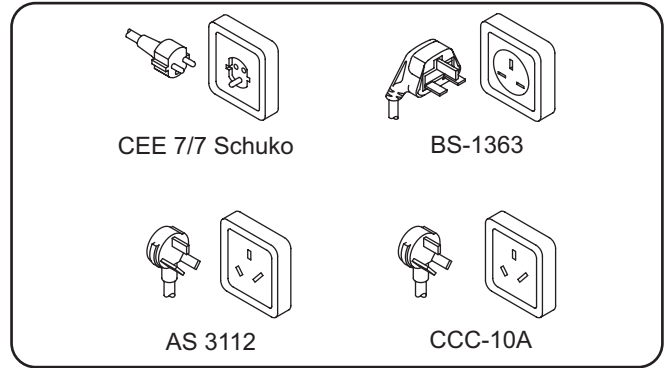
Configuraciones del Enchufe

Las unidades se suministran de fábrica con un cable de alimentación y un enchufe adjuntos o un cable de alimentación y un enchufe desmontables, según la unidad. 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 proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos de mostrador

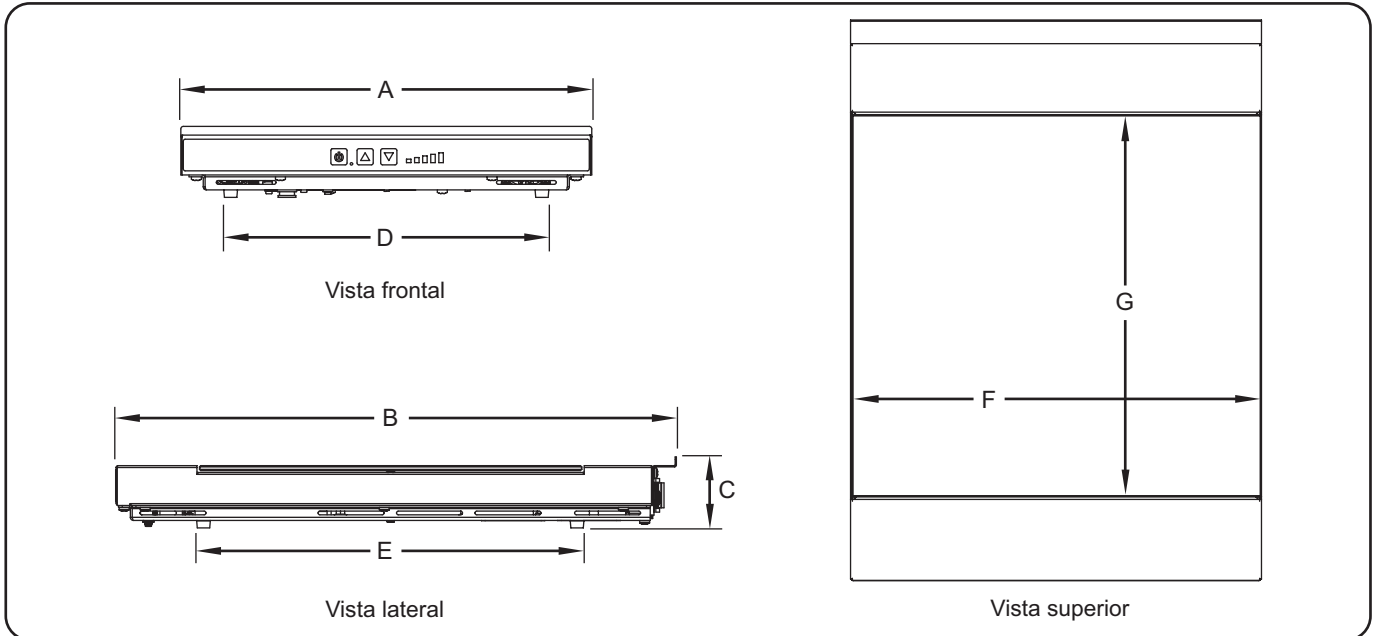
Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Shipping Weight
IWRM-CD1-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.2			
	240		2.1			

Cuadro de Clasificación Eléctrica — Modelos empotrados

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Shipping Weight
IWRM-B1-1313-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.1			
	240		2.1			

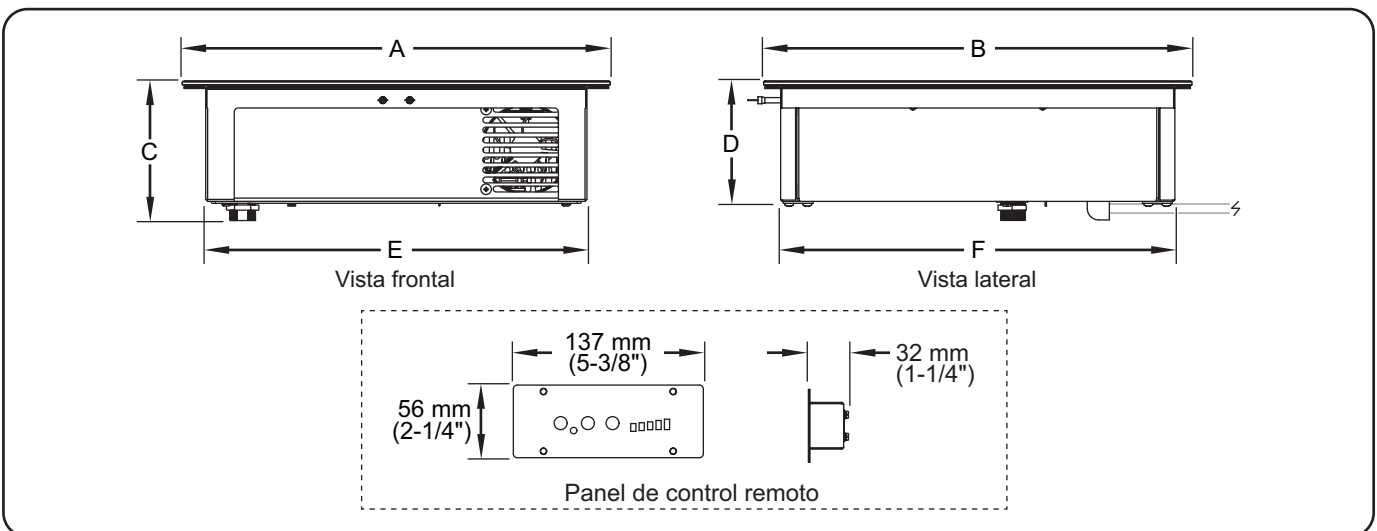
Dimensiones — Modelos de mostrador

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)	Ancho de la superficie de calentamiento (F)	Profundidad de la superficie de calentamiento (G)
IWRM-CD1-05	330 mm (13")	450 mm (17-3/4")	57 mm (2-1/4")	260 mm (10-1/4")	310 mm (12-1/4")	330 mm (13")	307 mm (12")



Dimensiones — Modelos empotrados

Modelo	Ancho de la superficie de calentamiento (A)	Profundidad de la superficie de calentamiento (B)	Altura (C)	Peso de la unidad (D)	Ancho de la parte inferior del mostrador (E)	Profundidad de la parte inferior del mostrador (F)
IWRM-B1-1313-05	330 mm (13")	330 mm (13")	108 mm (4-1/4")	95 mm (3-3/4")	294 mm (11-5/8")	304 mm (12")



Generalidades

Los calentadores de inducción se envían completamente armados y listos para usar. Las unidades empotradas deben instalarse en un mostrador (ver los procedimientos en esta sección). Se debe proceder con cuidado cuando se desempaque la caja de envío para evitar dañar la unidad y los componentes que vienen 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 de mostrador a un mínimo de 25 mm (1") de paredes y materiales combustibles.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - c. 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.

Ubíquela a la altura correcta del mostrador en un lugar que sea conveniente para su uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caigan accidentalmente y debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso de esta y su contenido.

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.

3. Si la unidad es un modelo de mostrador, colóquela en la ubicación que desee. Asegúrese de que la ubicación:
 - Esté nivelada y a la altura correcta del mostrador.
 - Sea lo suficientemente fuerte para soportar la unidad y su contenido.
 - Cuenten con un espacio libre de 25 mm (1"), como mínimo, de materiales combustibles.
 - Sea lo suficientemente grande para que los cuatro pies de la unidad se posicionen de manera segura sobre el mostrador.

4. Si la unidad es un modelo empotrado, consulte el procedimiento «Instalación de modelos empotrados» en esta sección.

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).

Instalación de modelos empotrados

Los modelos empotrados deben instalarse en un mostrador antes de que comiencen a funcionar. Hay dos tipos de instalación de modelos empotrados: empotrada y con anillo de ajuste. Use la siguiente información y siga el procedimiento correcto para instalar una unidad empotrada.

ADVERTENCIA

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

Preparación del sitio de instalación

La unidad está diseñada para permitir la fácil eliminación de los componentes electrónicos desde su parte inferior sin tener que quitar el mostrador de vitrocerámica instalado. **¡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 39" (1000 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.

Requisitos de ventilación

Debe ventilarse correctamente el gabinete que se encuentra debajo de la unidad empotrada 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 estándares, se requiere una abertura para ventilación de un tamaño mínimo de 5 × 25 cm/129 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas) detrás de las aberturas de expulsión de aire de la parte trasera de la unidad, que empiece a no más de 51 mm (2") de la parte superior de la unidad. Se requiere una abertura de ventilación adicional de 5 × 25 cm/129 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas) en la parte delantera del gabinete para permitir el ingreso de aire frío. Los paneles estilo parrilla o con rejilla de ventilación deben instalarse en las aberturas.

- En el caso de instalaciones donde el gabinete se ubique contra una pared o donde no sea posible la ventilación trasera, mantenga abierto el lateral de control delantero del gabinete. Si no puede abrir la parte delantera, 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 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas). **NO instale ni un estante, ni una división, ni ningún otro equipo dentro del gabinete, debajo de la unidad; el espacio debe permanecer abierto para permitir la circulación del aire.**

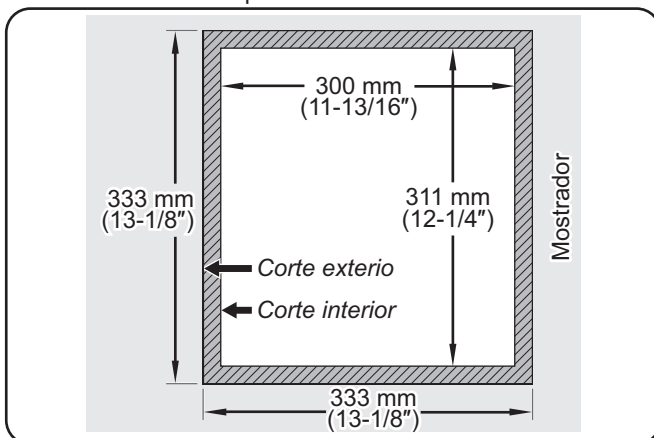
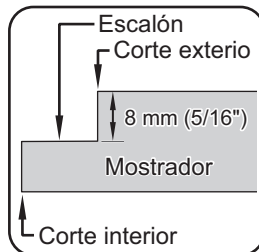
NOTA: Asegúrese de que la temperatura interior del gabinete no exceda los 51 °C (124 °F) mientras se encuentra en funcionamiento la unidad de inducción. Si la temperatura se eleva demasiado, se requerirán más aberturas de ventilación.

Instalación empotrada

La instalación empotrada requiere un mostrador de material sólido y preparado, y brinda una transición perfecta entre el mostrador y la hornalla de inducción. Se requiere un corte especial «escalonado» para esta clase de instalación.

NOTA: Un kit de montaje empotrado está disponible como accesorio que permite la instalación de montaje empotrada en un recorte de mostrador recto y sin escalones. Consulte **OPCIONES Y ACCESORIOS** para obtener más detalles.

- Mida con cuidado y corte la abertura estilo escalón en el mostrador. El grosor del mostrador de material sólido debe ser de, como mínimo, 19 mm (3/4").
 - Consulte la ilustración de cortes para mostrador con instalación empotrada que aparece a continuación para las dimensiones de cada corte.
 - Se requieren dos cortes: uno exterior de profundidad parcial y uno interior. Se quita el material que hay entre los cortes. Esto crea un escalón para que la brida de la hornalla de inducción se ubique debajo del nivel del mostrador.
 - Cree el corte de profundidad parcial y exterior.
 - Profundidad = 8 mm (5/16")
 - Cree el corte interior. Luego, quite el material que haya entre los cortes para crear el escalón.

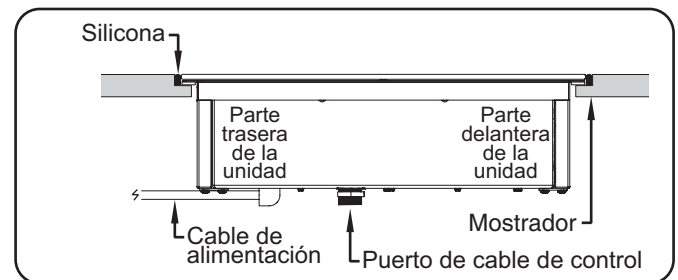


Recortes de mostrador de montaje empotrado

- Corte y haga los orificios apropiados en la superficie vertical donde se instalará la caja de control. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en esta sección.
- Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los «Requisitos de ventilación» detallados anteriormente.
- De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

NOTA: El mostrador debe estar nivelado para garantizar el funcionamiento correcto de la unidad de inducción.

- Baje con cuidado la unidad y colóquela dentro de la abertura, asegurándose de que el cable de alimentación y el de control no queden aplastados.



Instalación estándar empotrada

- Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) en el orificio entre el mostrador y la hornalla de inducción. Para aplicar una capa de sellador consistente y limpia:
 - Asegúrese de que la unidad esté centrada en el corte del mostrador.
 - Instale cinta adhesiva en cada lateral del orificio para definir el borde del sellador.
 - Aplique con cuidado el sellador dentro del orificio.
 - Alise rápidamente la superficie de este.
 - Quite con cuidado la cinta adhesiva antes de que se seque el sellador.
- NOTA:** El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121°C (250°F)
- Instale el panel de control en la posición deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control".
 - Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, que tenga el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

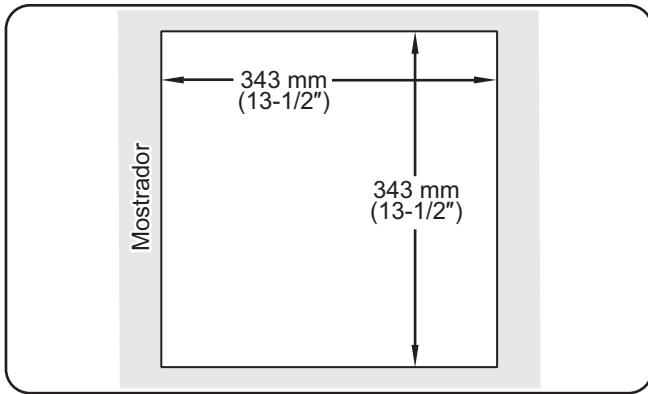
Instalación del anillo de ajuste

La instalación del anillo de ajuste requiere la compra del anillo de ajuste accesorio y puede utilizarse en un mostrador de acero inoxidable o de material sólido. Realice el procedimiento siguiente para instalar el anillo de ajuste.

TRIM-IWRM1 = Modelo IWRM-B1-1313-05

- Mida cuidadosamente y corte la abertura en el mostrador.

continúa...



Instalación del anillo de ajuste Corte de mostrador

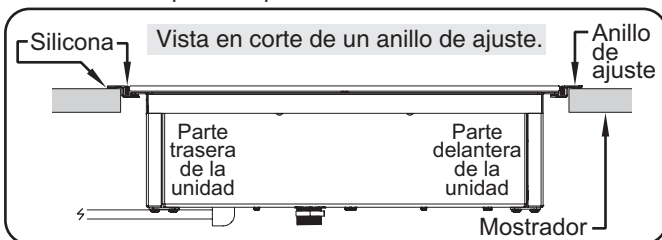
2. Corte y haga los orificios apropiados en la superficie vertical donde se instalará la caja de control. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en esta sección.
3. Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los «Requisitos de ventilación» detallados anteriormente.
4. De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

NOTA: El mostrador debe estar nivelado para garantizar el funcionamiento correcto de la unidad de inducción.

5. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la NSF sobre el material del mostrador alrededor de la abertura del corte.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121 °C (250 °F)

6. Instale la unidad en la abertura del mostrador.
7. Baje con cuidado la unidad dentro del anillo de ajuste, asegurándose de que el cable de alimentación y el de control no queden aplastados.



Instalación estándar con anillo de ajuste

8. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la NSF en el orificio entre el anillo de ajuste y la hornalla de inducción.
 - a. Asegúrese de que la unidad esté centrada en el anillo de ajuste.
 - b. Instale cinta adhesiva en cada lateral del orificio para definir el borde del sellador.
 - c. Aplique con cuidado el sellador dentro del orificio.
 - d. Alise rápidamente la superficie de este.
 - e. Quite con cuidado la cinta adhesiva antes de que se seque el sellador.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121 °C (250 °F)

9. Instale el panel de control en la posición deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control".

10. Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, que tenga el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

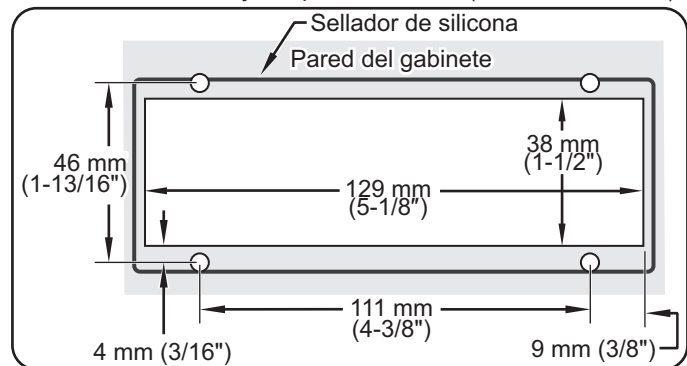
Instalación del panel de control

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

⚠ ADVERTENCIA

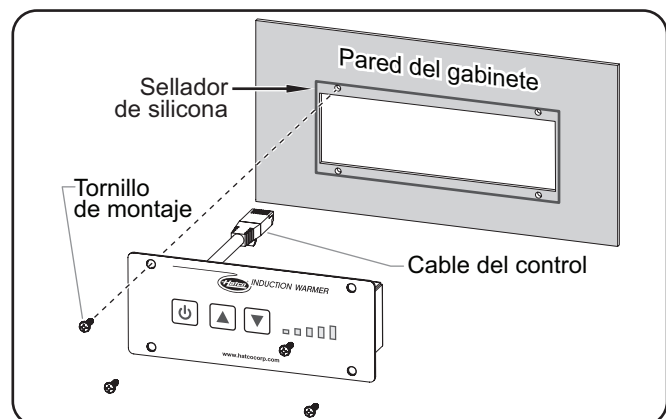
El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.

1. Mida cuidadosamente y corte la abertura dentro de la pared del gabinete para instalar el panel de control.
2. Haga los orificios apropiados alrededor del corte para los tornillos de montaje del panel de control (no vienen incluidos).



Corte del panel de control y dimensiones de los orificios de los tornillos

3. 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.
4. Coloque el panel de control dentro de la abertura de cortes a través de la parte delantera del gabinete. Asegúrese de empotrar el anillo en el panel de control dentro de la silicona.
5. Ajuste el panel de control a la superficie vertical usando seis tornillos de montaje (no vienen incluidos).
6. 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

Generalidades

Utilice la siguiente información y procedimientos para operar los calentadores de inducción integrados y de mostrador.

AVISO: No mueva una unidad de mostrador durante el funcionamiento.

⚠ 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 cacerolas que se utilicen con una unidad de inducción deben cumplir con las siguientes especificaciones:

- Ser de material con propiedades magnéticas (material de hierro)
 - Cacerolas de acero esmaltado
 - Cacerolas de hierro fundido
 - Cacerolas de acero inoxidable
 - Cacerolas de aluminio con base de hierro
- Tamaño apropiado (las medidas indicadas constituyen el diámetro inferior de la cacerola)
 - IWRM-CD1-05
 - Mínimo = 102 mm (4"), máximo = 330 mm (13")
 - IWRM-B1-1313-05
 - Mínimo = 102 mm (4"), máximo = 300 mm (12")
- Base plana

Las siguientes sartenes no se pueden utilizar con una unidad de inducción:

- Cacerolas de vidrio
- Cacerolas de aluminio sin base de hierro
- Cacerolas de barro
- Cacerolas de cerámica
- Cacerolas de cobre
- Sartenes de acero inoxidable no ferroso




NOTA: El calentador de inducción detecta automáticamente si una sartén es apta para la inducción. Si se coloca un recipiente en la unidad durante el funcionamiento que no está apto para inducción, el indicador de ajuste de temperatura "1" parpadeará y la unidad no funcionará. Consulte la sección GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

Puesta en funcionamiento

1. Antes de encender la unidad diariamente, limpie la superficie de cocción de vidrio con un paño de limpieza adecuado, una toalla de papel o un paño húmedos. **¡PRECAUCIÓN! Limpie todos los derrames y salpicaduras de inmediato. Asegúrese de que la unidad esté seca antes de usarla. No permita que ingrese líquido en el filtro de entrada de aire que se encuentra en la parte inferior de la unidad.**

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

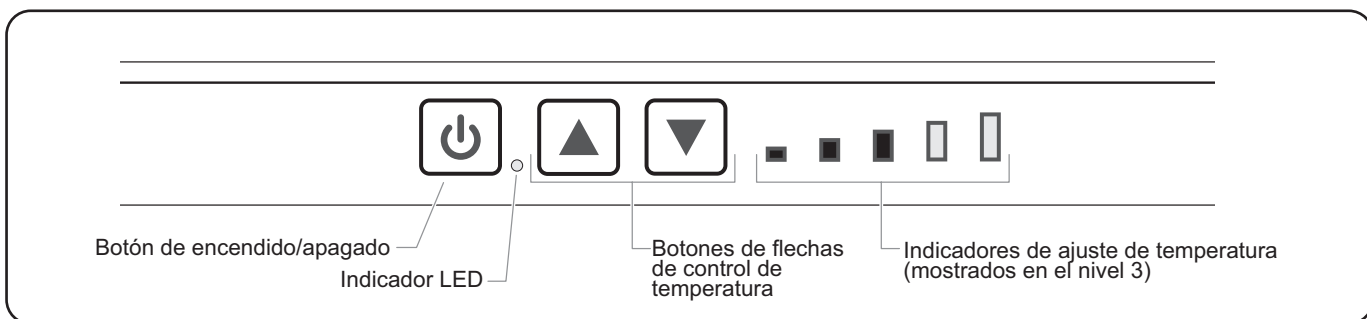
NOTA: El ventilador de enfriamiento de la unidad no arrancará hasta que la unidad se caliente. Una vez que el ventilador se encienda, funcionará hasta que la unidad se enfríe.

2. Enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico correctamente puesto a tierra, que tenga el voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
3. Coloque sobre la unidad una cacerola apta para la inducción. La hornalla de inducción no funcionará si una cacerola no se encuentra en el centro, dentro del dibujo de zona de cocción que se encuentra sobre la superficie de cocción de vidrio.
4. Presione el botón  para encender la unidad.
 - Los indicadores de ajuste de temperatura se iluminarán para mostrar el ajuste de temperatura actual. La unidad se pondrá en marcha con el mismo ajuste de temperatura de la última vez que se apagó.
5. Presione el botón  o el botón  para ajustar la temperatura a la configuración deseada.

NOTA: La generación de calor se detendrá automáticamente y la unidad entrará en el modo de "espera" cada vez que se retire una sartén de la superficie de vidrio. Después de 10 minutos sin sartén, la unidad se apagará.

Apagado

1. Presione el botón  para apagar la unidad.



Panel de control del calentador de inducción

Bloqueo de los botones de control de temperatura

Utilice el siguiente procedimiento para bloquear los botones de flecha de control de temperatura y evitar cambios involuntarios o no autorizados en el ajuste de temperatura.

1. Mantenga presionados los botones y durante dos segundos. Los botones ahora están bloqueados y el indicador LED verde junto al botón parpadeará.

NOTA: Si los botones de control de temperatura están bloqueados cuando la unidad está apagada, se bloquearán en el mismo ajuste de temperatura cuando la unidad se vuelva a encender.

Para desbloquear los botones:

1. Mantenga presionados los botones y durante dos segundos. Los botones ahora están desbloqueados.

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

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 use sartenes de hierro fundido u otras "sartenes secas", comience con un ajuste de temperatura más bajo (ajuste uno o dos).
 - Cuando use calentaplatos con un baño de agua, comience con un ajuste de temperatura más alto (ajuste tres o cuatro).
 - Cuando use una sartén con la tapa abierta, aumente el ajuste de temperatura en uno o más según sea necesario.

Actualización de 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 recibida de Hatco en una unidad USB.
2. Si la unidad está encendida, presione el botón para apagar la unidad.
3. Inserte la unidad USB en el puerto USB y comenzará la actualización.
 - El puerto USB se encuentra en la parte inferior de la unidad, cerca del frente o en la parte posterior del panel de control en las unidades integradas.
 - Para actualizaciones de PCB, los indicadores de ajuste de temperatura 1, 3 y 5 comenzarán a parpadear.
 - Para las actualizaciones de la placa de interfaz de usuario, los indicadores de ajuste de temperatura 2 y 4 comenzarán a parpadear.
 - Cuando la actualización sea exitosa y esté completa, los cinco indicadores de ajuste de temperatura parpadearán.
 - Si la actualización no se realizó correctamente, los indicadores de ajuste de temperatura 4 y 5 se iluminarán y permanecerán fijos. Realice de nuevo el procedimiento anterior. Si la actualización continúa sin ser exitosa, comuníquese con Hatco para obtener ayuda.
4. Si la actualización se realizó correctamente, retire la unidad USB y la unidad se reiniciará.

Generalidades

Las hornallas de inducción de Hatco están diseñadas 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.

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

Utilice solo paños, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

Limpie todos los derrames y salpicaduras de inmediato. Asegúrese de que la unidad esté seca antes de usarla. No permita que ingrese líquido en el filtro de entrada de aire que se encuentra en la parte inferior de la unidad.

Limpieza diaria

Para mantener el rendimiento y conservar el acabado de la unidad de inducción, limpie la unidad diariamente. Asegúrese de utilizar solo paños, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

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 vidrio usando un paño de limpieza adecuado, una toalla de papel o un paño húmedos.
 - En el caso de manchas difíciles de eliminar y marcas de metal, use una gota de limpiador de vitrocerámica y una toalla de papel.
 - En el caso de marcas de agua y de sarro, utilice unas gotas de vinagre blanco y una toalla de papel.

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.	No llega energía a la unidad.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a un tomacorriente apropiado (vea la sección ESPECIFICACIONES). Controle el disyuntor y restablézcalo si es necesario. Controle si el cable de alimentación está dañado. Controle la toma de corriente eléctrica.
	Controles electrónicos defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
El indicador de ajuste de temperatura 1 parpadea y la unidad no 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).

Guía de indicadores de error

Los problemas con el calentador de inducción se indican mediante el parpadeo de uno o más de los indicadores de ajuste de temperatura. A continuación se muestra una explicación de cada indicación de error. Siempre investigue las causas de un error y corrijalas.

Indicación de error	Error	Descripción	Acción correctiva
	Detección de sartén incorrecta	La sartén que está utilizando no es apta para la inducción.	Utilice una sartén apta para la inducción en el calentador (consulte "Especificaciones para sartenes" en la sección FUNCIONAMIENTO de este manual).
	Alto voltaje de la unidad	El voltaje del sistema eléctrico es demasiado alto para la unidad.	Enchufe la unidad en un receptáculo eléctrico debidamente conectado a tierra y del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe correctos. Consulte la sección ESPECIFICACIONES para obtener información detallada
	Bajo voltaje de la unidad	El voltaje del sistema eléctrico es demasiado bajo para la unidad.	
	Error de hardware	La unidad está experimentando un error de hardware y se ha apagado para protegerse de los daños.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
	Exceso de temperatura	Los componentes internos están por encima del límite de temperatura. La unidad se ha apagado para protegerla contra daños.	Deje que la unidad se enfríe. Si el error continúa, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para obtener ayuda.
	Error de comunicación	Error de comunicación interno entre componentes. La unidad se ha apagado para protegerla contra daños.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
	Error de termistor	Ambos termistores internos están rotos. La unidad se ha apagado para protegerla contra daños.	

¿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:

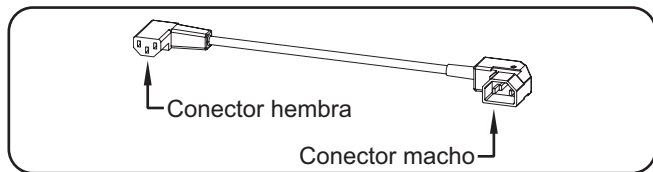
Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

Cable de alimentación de puente

Se dispone de un cable de alimentación de puente de 432 mm (17") como accesorio para ofrecer una conexión eléctrica desde un calentador de inducción a otro. Pueden conectarse un total de ocho unidades al mismo tiempo en un receptáculo eléctrico. El conector macho del cable de puente se conecta al tomacorriente eléctrico en la unidad ascendente, y el conector hembra se conecta a la entrada de la alimentación de la unidad descendente. Cada unidad se controla en forma independiente.

NOTA: Para las unidades europeas, pueden conectarse un total de cinco unidades al mismo tiempo en un receptáculo eléctrico. Para las unidades chinas y australianas, pueden conectarse un total de cuatro unidades al mismo tiempo en un receptáculo eléctrico.



Cables de alimentación de puente

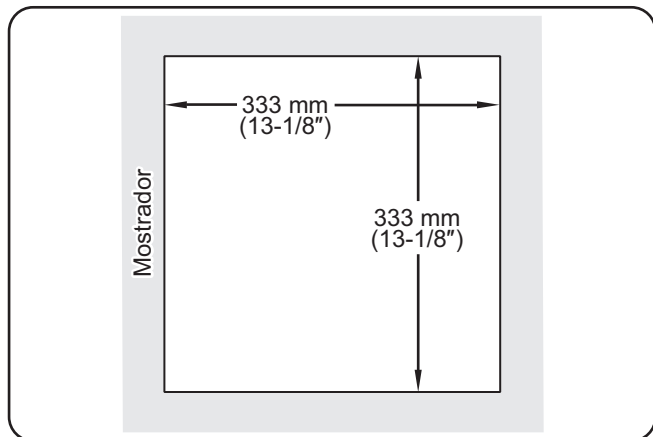
Kit de montaje empotrado

El kit de montaje empotrado permite la instalación empotrada de la unidad en un corte de mostrador estándar sin escalones. La instalación requiere la compra del accesorio de kit de montaje empotrado y puede utilizarse en un mostrador de acero inoxidable o de material sólido.

IWRMB-FLUSH-MNT = Modelo IWRM-B1-1313-05

Realice el procedimiento siguiente para instalar el kit de montaje empotrado.

1. Mida cuidadosamente y corte la abertura en el mostrador.

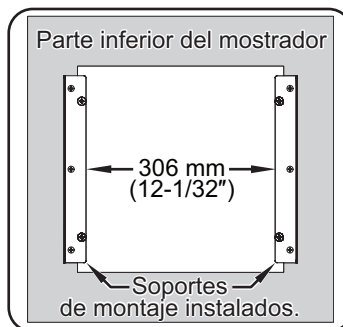


Recorte del mostrador para instalación del kit de montaje empotrado

2. Corte y haga los orificios apropiados en la superficie vertical donde se instalará la caja de control. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en la sección INSTALACIÓN.
3. Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los "Requisitos de ventilación" en la sección INSTALACIÓN para obtener más detalles.
4. De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

NOTA: El mostrador debe estar nivelado para garantizar el funcionamiento correcto de la hornalla de inducción.

5. Instale los dos soportes de montaje incluidos en la parte inferior del mostrador a lo largo de dos lados del recorte, uno frente al otro.

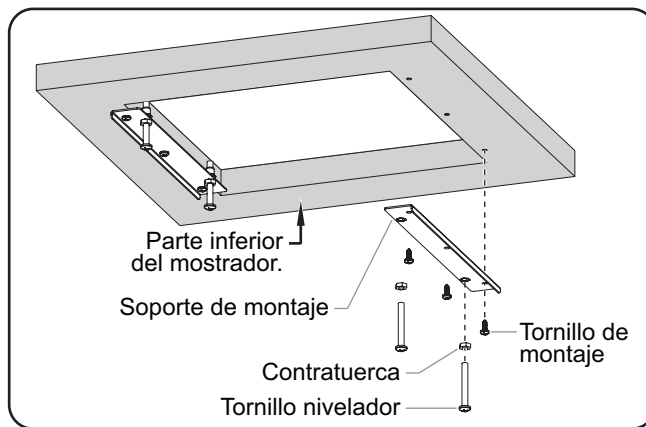


- Coloque los soportes de modo que haya 306 mm (12-1/32") de espacio libre entre ellos, de modo que el calentador quepa entre los soportes.

- Asegure los soportes al mostrador con tres de los tornillos de montaje incluidos para cada soporte.

6. Instale las tiras de soporte del calentador incluidas en la parte inferior de la brida del calentador de inducción. Estas tiras ayudarán a sostener el calentador y evitan que el sellador de silicona se filtre más allá del vidrio. Para instalar una tira de soporte del calentador:

- a. Retire la tira de espuma existente que está en la parte inferior de la brida del calentador de inducción.
- b. Retire el papel del adhesivo de la tira del soporte.
- c. Coloque la tira del soporte en la brida de modo que se extienda aproximadamente 1 mm (1/32") más allá de la superficie del vidrio a cada lado.

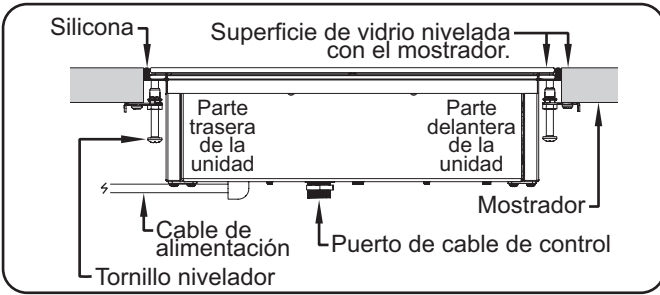


Instalación de los soportes de montaje

7. Instale los tornillos niveladores incluidos con contratuercas en los soportes de montaje.
8. Ajuste los tornillos niveladores para que estén a aproximadamente 13 mm (1/2") desde la parte superior del mostrador.
9. Con cuidado, baje la unidad en el recorte y colóquela encima de los tornillos niveladores. Asegúrese de que el cable de alimentación y el cable de control no se pellizquen.

continúa...

10. Ajuste cada tornillo nivelador hasta que la superficie de vidrio del calentador de inducción esté nivelada con el mostrador.



Instalación con kit de montaje empotrado

11. Apriete las contratuercas contra la parte inferior de los soportes de montaje para evitar que se aflojen los tornillos niveladores.

12. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) en el orificio entre el mostrador y la unidad de inducción. Para aplicar una capa de sellador consistente y limpia:
- Asegúrese de que la unidad esté centrada en el corte del mostrador.
 - Instale cinta adhesiva en cada lateral del orificio para definir el borde del sellador.
 - Aplique con cuidado el sellador dentro del orificio.
 - Alise rápidamente la superficie de este.
 - Quite con cuidado la cinta adhesiva antes de que se seque el sellador.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121°C (250°F).

13. Instale el panel de control en la posición deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en la sección INSTALACIÓN.
14. Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, que tenga el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

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, COMERCIABILIDAD 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 INDEPENDIEMENTE 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.....	34	Mode d'emploi	43
Introduction.....	34	Généralités	43
Consignes de sécurité importantes	35	Verrouillage des boutons de commande de température ...	44
Description du modèle.....	37	Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction.....	44
Désignation du modèle.....	37	Mise à jour du micrologiciel.....	44
Caractéristiques techniques	38	Maintenance.....	45
Configuration des fiches.....	38	Généralités	45
Tableau des valeurs nominales électriques	38	Nettoyage quotidien.....	45
Dimensions	38	Guide de dépannage.....	46
Installation.....	39	Options et Accessoires	47
Généralités	39	Informations de Service.....	48
Installation des modèles encastrés	40	Garantie Limitée Internationale.....	49
Installation du panneau de commande	42		

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

Les réchauds à induction Hatco Palletti® offrent un moyen sûr, efficace et attrayant de conserver les aliments dans les cuisines commerciales et les lieux d'exposition (banques alimentaires, buffets, etc.). La haute efficacité et la précision de la technologie d'induction font des réchauds à induction Hatco le choix idéal pour les entreprises de restauration de qualité.

Les cuisinières à induction fonctionnent grâce à la création d'un champ magnétique entre les bobines d'induction situées sous la plaque en vitrocéramique de l'appareil et les récipients compatibles avec les cuisinières à induction posés sur la plaque. 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.

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise 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 ÉLECTROMAGNÉTIQUES: 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. Placez l'élément à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - c. Maintenez une distance minimale de 152 mm (6") entre l'arrière de l'élément encastré et toute surface intérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

- 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.

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

RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION: Remplacez le cordon d'alimentation amovible et le cordon d'alimentation de raccordement uniquement par des pièces de rechange Hatco (02.18.1193.00, 02.18.1194.00, 02.18.1195.00, 02.18.988.00, et 02.18.991.00). Les prises de l'appareil doivent être utilisées uniquement avec d'autres produits de la famille Hatco IWRMCD. La charge maximale ne doit pas dépasser 1 080 watts.

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.

⚠ ATTENTION

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

Ne posez rien sur l'appareil.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être horizontal pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

N'utilisez jamais de papier d'aluminium sur les appareils à induction. Le papier aluminium risque de fondre et d'endommager l'appareil.

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 uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

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.

Tous les modèles

Les réchauds à induction Hatco Palletti® sont équipés d'une seule bobine d'induction située sous une surface en vitrocéramique. Chaque modèle comporte un panneau de commande avec un bouton marche/arrêt, des boutons fléchés de commande de température et des indicateurs de réglage de température. Tous les réchauds à induction comprennent soit un cordon d'alimentation raccordé de 1 800 mm (71") et une fiche, soit un cordon d'alimentation amovible de 1 800 mm (71") et une 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.

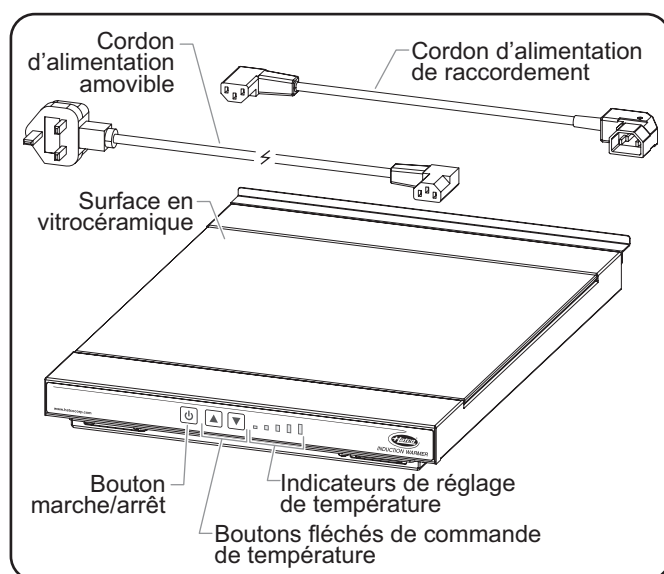
Les réchauds à induction Hatco disposent de plusieurs dispositifs de sécurité encastrés qui permettent de protéger les appareils ainsi que les utilisateurs.

- Un système de ventilation par ventilateur permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'appareil. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre si les circuits chauffent à l'excès.
- Une sonde de température placée dans la zone de chauffe surveille la température de la zone. Cette sonde détecte la surchauffe dans la zone de chauffe causée par un récipient vide.
- Les circuits électroniques dans la zone de chauffe détectent lorsqu'un petit objet en fer (une fourchette, une cuillère ou une bague) est placé sur l'appareil, ce qui entraîne l'arrêt de l'appareil.

Modèles à poser

Les réchauds à induction à poser sont des appareils en guirlande portables munis d'un cordon d'alimentation amovible et d'une fiche. À l'aide du cordon d'alimentation de raccordement de 432 mm (17"), vous pouvez brancher jusqu'à cinq de ces modèles ensemble sur une seule prise de courant (consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour en savoir plus sur les autres cordons d'alimentation de raccordement).

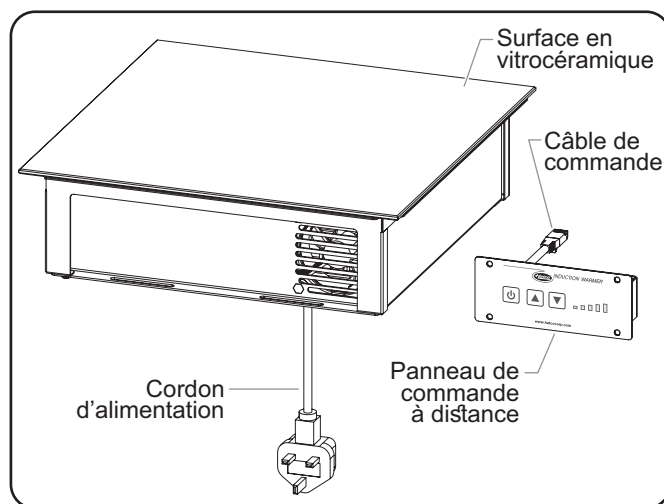
NOTA: Pour les appareils européens, cinq appareils au total peuvent être connectés ensemble sur une même prise de courant. Pour les appareils chinois et australiens, quatre appareils au total peuvent être connectés ensemble sur une même prise de courant.



Modèle IWRM-CD1-05

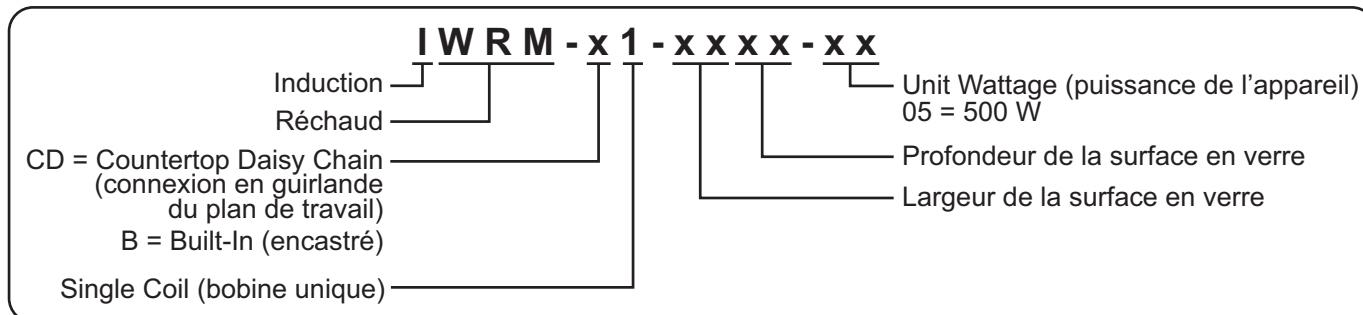
Modèles encastrés

Les réchauds à induction encastrés sont conçus pour être installés dans un grand nombre de matériaux massifs pour plan de travail. L'appareil comprend un panneau de commande à distance qui se connecte au réchaud à induction à l'aide d'un câble de commande amovible 1 000 mm (39").



Modèle IWRM-B1-1313-05

DÉSIGNATION DU MODÈLE



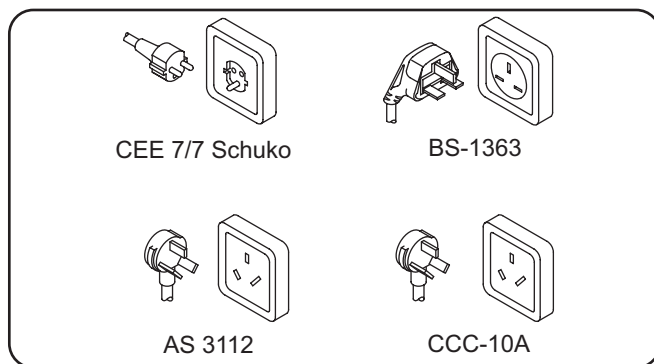
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis d'usine avec soit un cordon d'alimentation raccordé et une fiche, soit un cordon d'alimentation amovible et une fiche, en fonction du modèle. 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 — Modèles à poser

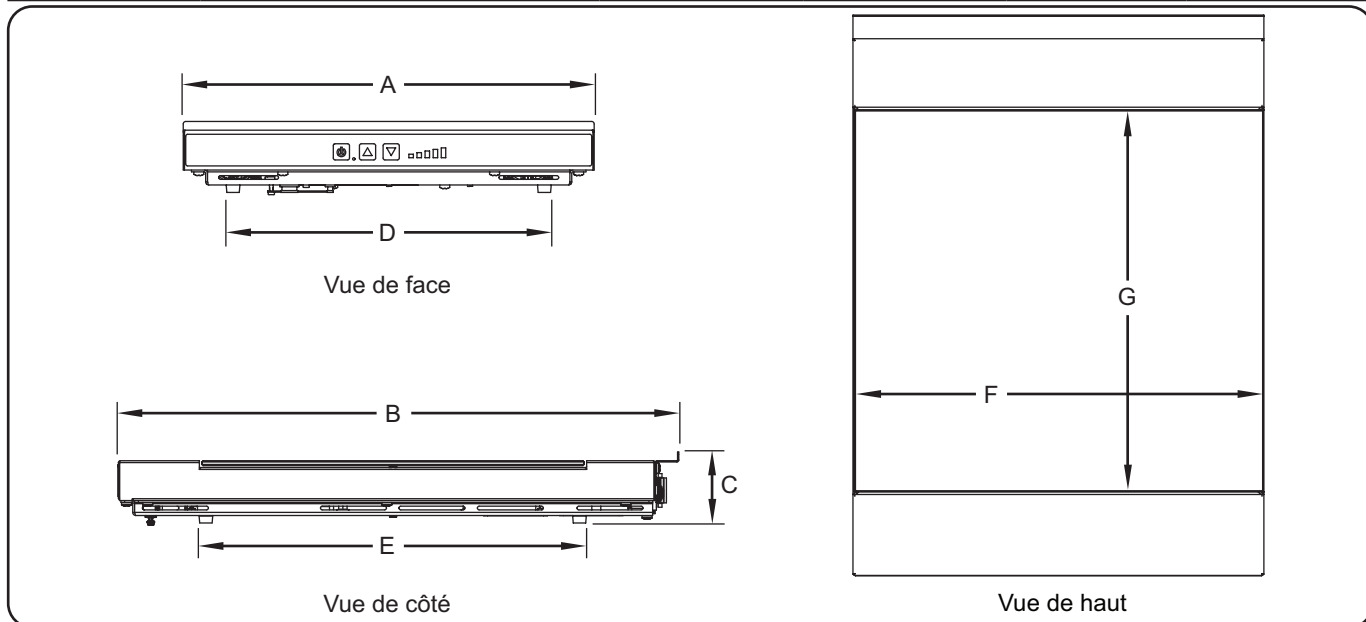
Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IWRM-CD1-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.2			
	240		2.1			

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles encastrés

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IWRM-B1-1313-05	220	500	2.3	50/60	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC-10A	6 kg (12 lbs.)
	230		2.1			
	240		2.1			

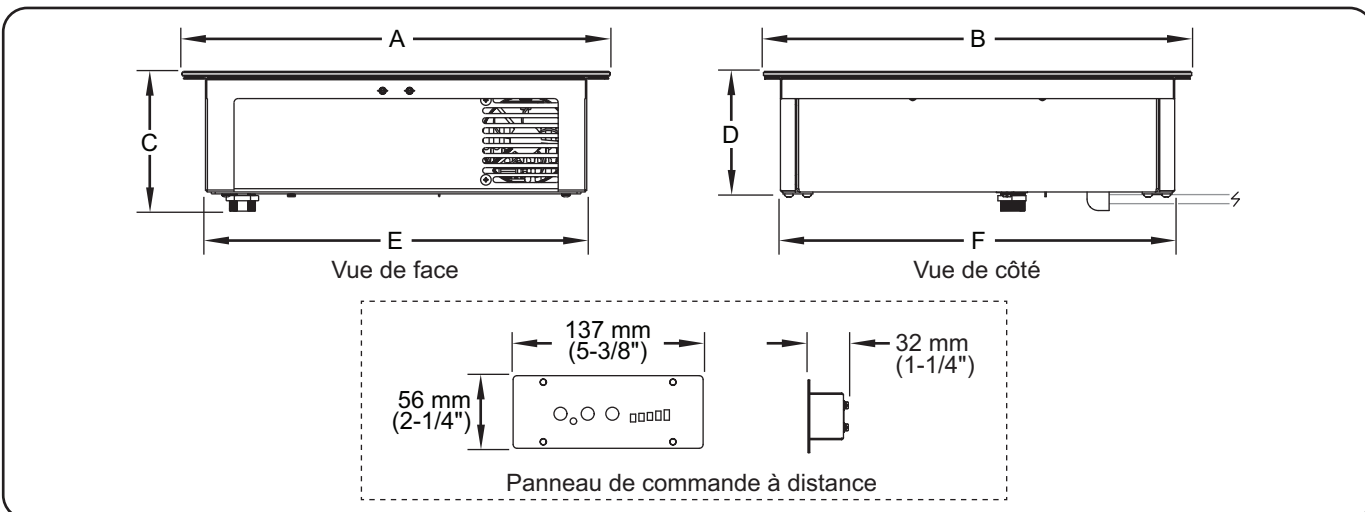
Dimensions — Modèles à poser

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Largeur de la surface chauffante (F)	Profondeur de la surface chauffante (G)
IWRM-CD1-05	330 mm (13")	450 mm (17-3/4")	57 mm (2-1/4")	260 mm (10-1/4")	310 mm (12-1/4")	330 mm (13")	307 mm (12")



Dimensions — Modèles encastrés

Modèle	Largeur de la surface chauffante (A)	Profondeur de la surface chauffante (B)	Hauteur (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Largeur sous plan de travail (E)	Profondeur sous plan de travail (F)
IWRM-B1-1313-05	330 mm (13")	330 mm (13")	108 mm (4-1/4")	95 mm (3-3/4")	294 mm (11-5/8")	304 mm (12")



INSTALLATION

Généralités

Les réchauds à induction sont expédiés intégralement montés et prêts à l'emploi. Les éléments encastrés doivent être installés dans un plan de travail (consultez les procédures d'installation dans cette section). Veillez à ne pas endommager l'appareil 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.
 - a. Placez l'élément à au moins 25 mm (1") de murs ou de matières inflammables.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - c. 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.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être horizontal pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

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. S'il s'agit d'un élément à poser, installez-le à l'emplacement souhaité. Veillez à ce que l'emplacement soit :
 - plan et ajusté à la hauteur du plan de travail.
 - assez solide pour supporter l'appareil et son contenu.
 - placé à 25 mm (1") minimum de matériaux combustibles.
 - assez large pour supporter les quatre pieds de l'appareil afin que ce dernier soit positionné de manière sûre sur le plan de travail.
4. Lorsque l'appareil est un modèle encastré, suivez les procédures indiquées au chapitre « Installation d'un modèle encastré » de cette section.

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).

Installation des modèles encastrés

Les éléments encastrés doivent être installés dans un plan de travail avant utilisation. Deux types d'installation encastrée sont disponibles, à fleur ou avec un cadre. Suivez les informations suivantes et respectez la procédure appropriée pour installer un élément encastré.

Préparer le lieu d'installation

L'élément est conçu pour permettre un retrait facile des composants électroniques de la partie inférieure de l'appareil sans démonter la plaque supérieure en vitrocéramique. **IMPORTANT ! Assurez-vous que le site d'installation permet l'accès à la partie inférieure de l'appareil afin de pouvoir procéder à la maintenance 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.

Exigences de ventilation

Une ventilation adéquate de l'habillage au-dessous de l'appareil encastré est nécessaire pour éviter une surchauffe des parties électroniques de l'appareil. Une ventilation adéquate fournit une arrivée d'air frais à l'avant de l'appareil et une évacuation de l'air d'échappement chaud à l'arrière de l'appareil.

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire derrière les ouvertures d'extraction d'air situées à l'arrière de l'appareil. Il ne doit pas être situé à plus de 51 mm du haut de l'appareil. Un autre orifice de ventilation d'une dimension de 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire à l'avant de l'habillage pour créer une arrivée d'air frais. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les ouvertures.
- En cas d'installation du meuble contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez le côté du panneau de commande de l'habillage ouvert. Si la façade avant ne peut pas rester ouverte, installez deux orifices de ventilation dans le panneau avant de l'habillage, l'un dans le bas et l'autre en haut près du panneau de commande. Chaque orifice doit mesurer au moins 5 x 25 cm ou 129 cm². **NE POSEZ PAS d'étagère, de partition ou tout autre élément à l'intérieur de l'habillage sous l'appareil—cet espace doit rester grand ouvert pour faciliter la circulation de l'air.**

NOTA: Veillez à ce que la température intérieure de l'habillage ne dépasse jamais 51 °C lorsque la plaque à induction est en marche. Si la température s'élève trop, des orifices de ventilation supplémentaires seront nécessaires.

Installation à fleur

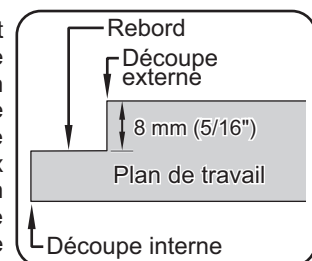
L'installation encastrée nécessite un plan de travail massif préparé et permet un assemblage parfait entre le réchaud à induction et le plan de travail. Une découpe spécifique « en escaliers » est nécessaire pour une installation à fleur.

NOTA: Un kit de montage encastré est disponible comme accessoire permettant d'effectuer une installation encastrée dans une découpe de plan de travail droite et non étagée. Reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir plus de détails.

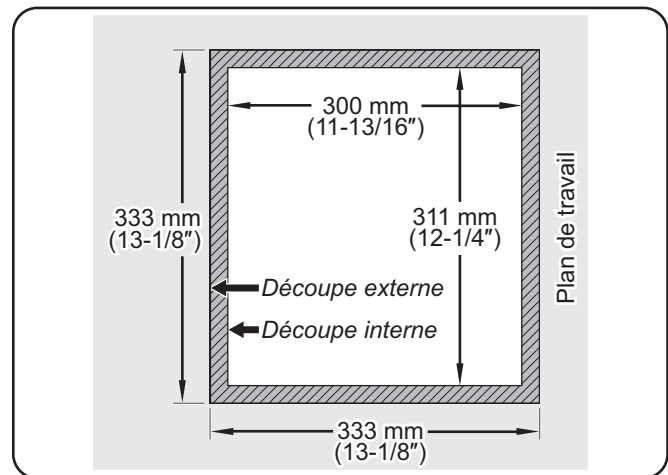
1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe en escalier dans le plan de travail. L'épaisseur du matériau massif du plan de travail doit être de 19 mm (3/4") au minimum.

- a. Veuillez vous reporter au schéma de découpe pour un montage à fleur ci-dessous pour les dimensions de chaque découpe.

- Deux découpes sont nécessaires ; une découpe externe non traversante, et une découpe interne—le matériau entre les deux est évidé. Cela crée un rebord pour poser le cadre de la cuisinière à induction en-dessous du niveau du plan de travail.



- b. Faire la découpe extérieure superficielle en creusant le plan de travail à une
 - profondeur de 9.5 mm (3/8")
- c. Faire la découpe intérieure. Évidez ensuite le matériau entre les découpes pour aménager le rebord.



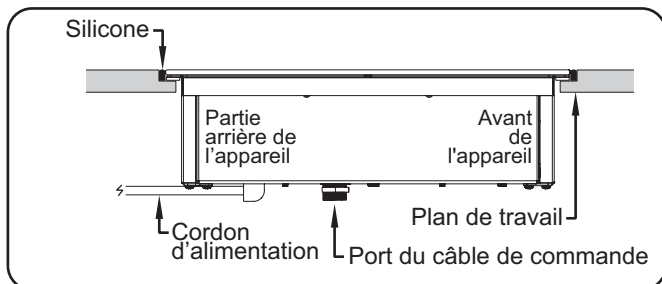
Découpes pour un montage à fleur

2. Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
3. Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate de la cuisinière à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.

- Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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

- Installez soigneusement l'appareil dans l'ouverture prévue à cet effet en vous assurant de ne pas coincer le câble d'alimentation ou le câble de contrôle.



Installation standard à fleur

- Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le plan de travail et la cuisinière à induction. Pour appliquer un cordon d'étanchéité propre et régulier :

- Assurez-vous que la cuisinière est parfaitement centrée dans la découpe du comptoir.
- Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
- Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
- Lissez rapidement la surface du joint.
- Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température pouvant atteindre 121°C (250°F).

- 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.

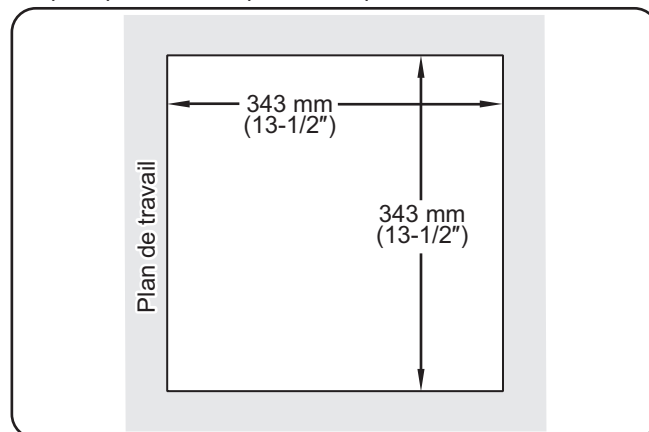
Installation avec cadre

L'installation avec un cadre nécessite l'achat du cadre vendu en option. Elle est adaptée aux matériaux massifs et aux plans de travail en acier inoxydable.

TRIM-IWRM1 = Modèle IWRM-B1-1313-05

Respectez la procédure suivante pour l'installation avec un cadre.

- Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe dans le plan de travail.



Découpe du plan de travail pour une installation avec cadre

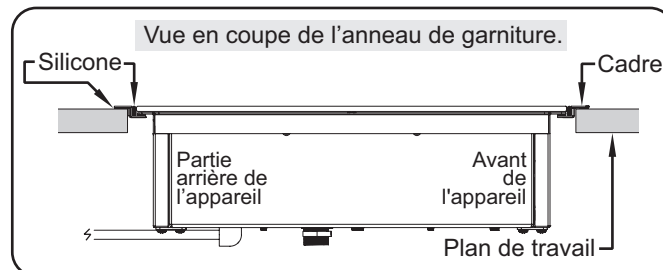
- Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
- Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate de la cuisinière à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.
- Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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

- Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF sur le matériau du plan de travail et autour de l'ouverture.

NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température pouvant atteindre 121°C (250°F).

- Installez l'appareil dans l'ouverture du comptoir.
- Installez soigneusement l'appareil dans le cadre en vous assurant de ne pas coincer le câble d'alimentation ou le câble de contrôle.



Installation standard avec cadre

suite...

8. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF dans l'interstice entre le cadre et la cuisinière à induction.
 - a. Assurez-vous que la cuisinière est parfaitement centrée dans le cadre.
 - b. Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
 - c. Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
 - d. Lissez rapidement la surface du joint.
 - e. Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température pouvant atteindre 121°C (250°F).

9. Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».
10. 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.

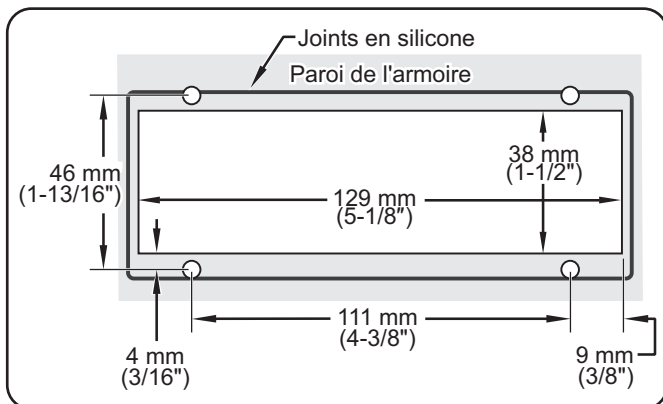
Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.



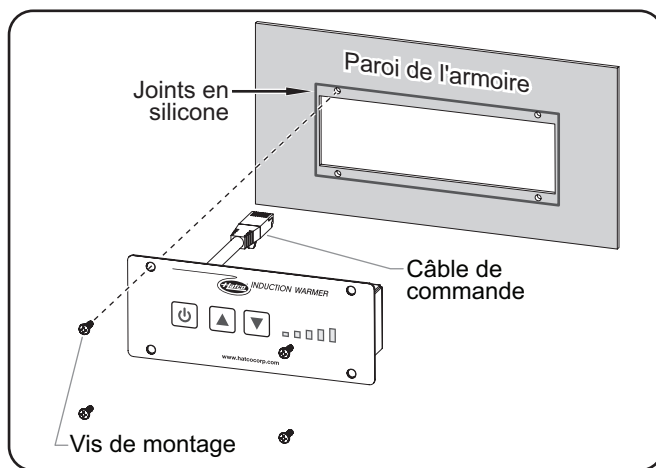
Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe destinée au panneau de commande dans la paroi du meuble.
2. Percez les trous nécessaires aux vis de montage du panneau de commande autour de la découpe (vis non fournies).



Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande

3. 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 est en contact avec la surface de l'armoire. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir plus d'informations.
4. 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 enfoncée dans le joint en silicone.
5. Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de six vis de montage (non fournies).
6. Raccordez le câble de commande du panneau de commande au port du câble de commande situé au bas de la cuisinière à induction.



Installation du panneau de commande

Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le plan de travail et les réchauds à induction encastrés. **AVIS: Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.**

⚠ 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

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

- Être fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés magnétiques (à base de fer)
 - Récipients en acier émaillé
 - Récipients en fonte
 - Récipients en acier inoxydable
 - Récipients en aluminium avec une base en fer
- Avoir une taille appropriée (les mesures font référence au diamètre de la base du récipient)
 - IWRM-CD1-05
 - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 330 mm (13")
 - IWRM-B1-1313-05
 - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 300 mm (12")
- Avoir une base plate

Les récipients suivants **ne peuvent pas** être utilisés avec une plaque 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




NOTA: Le réchaud à induction détecte automatiquement les récipients compatibles. Si un récipient incompatible est posé sur l'appareil en marche, l'indicateur de réglage de température « 1 » clignotera et l'appareil ne fonctionnera pas. Consultez la section GUIDE DE DÉPANNAGE.

Mise en service

1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez la surface en verre à l'aide d'une lingette nettoyante appropriée, d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon humide. **ATTENTION! Essayez les déversements et éclaboussures immédiatement. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé sur la partie inférieure de l'appareil.**

NOTA: L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur le  bouton.

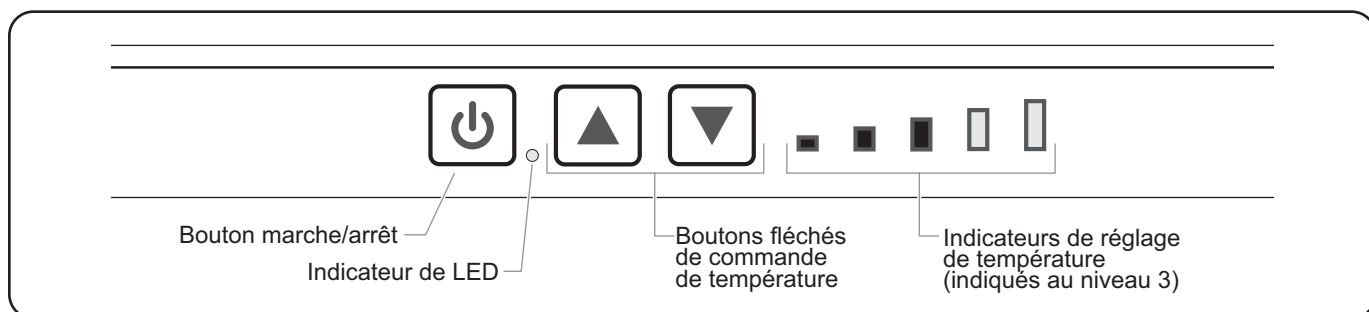
NOTA: Le ventilateur de l'appareil se met en route uniquement lorsque l'appareil est chaud. Dès que le ventilateur se met en route, il fonctionne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

2. 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.
3. Placez un récipient compatible avec l'induction sur l'appareil. Le réchaud à induction ne fonctionne pas si un récipient n'a pas été placé au centre de la zone de chauffe dessinée sur la surface en verre.
4. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
 - Les indicateurs de réglage de température s'allument pour montrer le niveau de température actuel. L'appareil démarrera à la même température qu'à son dernier arrêt.
5. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler la température à la valeur souhaitée.

NOTA: La production de chaleur s'arrête automatiquement et l'appareil passe en mode « veille » dès qu'un récipient est retiré de la surface en verre. L'appareil s'éteint après 10 minutes sans récipient.

Arrêt




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



Panneau de commande du réchaud à induction



Verrouillage des boutons de commande de température

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 les boutons  et  et maintenez-les enfoncés pendant deux secondes. Les boutons sont maintenant verrouillés et le voyant LED vert à côté du bouton  clignotera.

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 les boutons  et  et maintenez-les enfoncés pendant deux secondes. Les boutons sont maintenant déverrouillés.

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






Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction

Les réchauds à induction Hatco maintiennent les températures de conservation de manière très efficace et efficace. Toutefois, les conditions ambiantes, le type d'aliment et d'autres facteurs jouent un rôle déterminant dans la température réelle des aliments. Respectez les conseils suivants pour garantir des températures de conservation correctes et constantes.

- 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.

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 reçue de Hatco sur une clé USB.
2. Si l'unité est allumée, appuyez sur le  bouton pour l'éteindre.
3. Insérez la clé USB dans le port USB et la mise à jour démarrera automatiquement.
 - Le port USB se trouve sur la face inférieure de l'unité, près de l'avant ou à l'arrière du panneau de commande sur les unités intégrées.
 - Pour les mises à jour du PCB, les indicateurs de réglage de puissance 1, 3 et 5 commenceront à clignoter. 
 - Pour les mises à jour de la carte d'interface utilisateur, les indicateurs de réglage de puissance 2 et 4 commenceront à clignoter. 
 - Lorsque la mise à jour est réussie et terminée, les cinq indicateurs de réglage de la puissance clignotent. 
 - Si la mise à jour n'a pas réussi, les voyants de réglage de puissance 4 et 5 s'allumeront et resteront fixes. Recommencez la procédure ci-dessus. Si la mise à jour échoue toujours, contactez Hatco pour obtenir de l'aide. 
4. Si la mise à jour a réussi, retirez la clé USB et l'unité redémarrera.

Généralités

Les réchauds à induction Hatco ont été conçus pour offrir 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.

⚠ ATTENTION

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

Essuyez tous les déversements et les éclaboussures immédiatement. Assurez-vous que l'unité est sèche avant d'utiliser. Ne pas laisser le liquide de circuler dans le filtre d'entrée d'air sur le fond de l'appareil.

Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement du réchaud à induction, nettoyez ce dernier tous les jours. Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

1. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
3. Nettoyez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante, un papier absorbant humide ou un chiffon humide.
 - Pour retirer les taches tenaces et les marques sur le métal, utilisez une goutte de produit pour plaques en vitrocéramique et un papier absorbant.
 - Pour retirer les traces de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc et un papier absorbant.

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.

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

⚠ 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'indicateur de réglage de température 1 clignote et l'appareil ne chauffe pas.	Le récipient utilisé n'est pas compatible avec une cuisinière à induction.	Utilisez un récipient compatible avec les cuisinières à induction (voir les « Spécifications des récipients » du MODE D'EMPLOI du manuel).

Guide des indicateurs d'erreur

Les problèmes liés au réchaud à induction sont signalés par le clignotement d'un ou de plusieurs des indicateurs de réglage de température. Vous trouverez ci-dessous une explication de chaque indication d'erreur. Recherchez et corrigez toujours les causes d'une erreur.

Indication d'erreur	Erreur	Description	Action correctrice
■ □ □ □ □ 1 2 3 4 5	Détection du mauvais récipient	Le récipient utilisé n'est pas compatible avec un réchaud à induction.	Placez un récipient prêt à l'induction sur le réchaud (consultez les « Spécifications des récipients » décrites dans la section MODE D'EMPLOI du manuel).
□ ■ □ □ □ 1 2 3 4 5	Surtension 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
■ ■ □ □ □ 1 2 3 4 5	Sous tension de l'appareil	La tension du système électrique est trop basse pour l'appareil.	
□ □ ■ □ □ 1 2 3 4 5	Erreur matérielle	L'appareil rencontre une erreur matérielle et s'est arrêté pour éviter d'être endommagé.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
■ ■ ■ □ □ 1 2 3 4 5	Surchauffe	La température des composants internes dépasse la limite. L'appareil s'est arrêté pour se protéger contre des dommages.	Laissez l'appareil refroidir. Si l'erreur persiste, contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
■ □ ■ □ ■ 1 2 3 4 5	Erreur de communication	Erreur de communication interne entre les composants. L'appareil s'est arrêté pour se protéger contre des dommages.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
□ ■ ■ □ □ 1 2 3 4 5	Problème de thermistance	Les deux thermistances internes sont hors d'usage. L'appareil s'est arrêté pour se protéger contre des dommages.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de

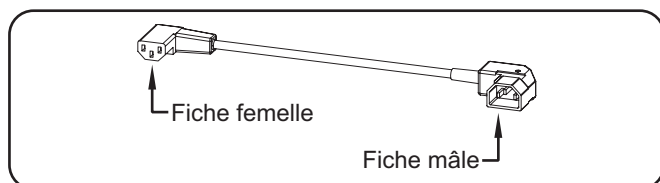
téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Cordon d'alimentation de raccordement

Un cordon d'alimentation de raccordement de 432 mm (17") est disponible comme accessoire permettant de connecter un réchaud à induction à un autre. Il est possible de raccorder ensemble cinq appareils au total sur une seule prise électrique. La fiche mâle du cordon d'alimentation se branche sur la sortie du premier appareil, et la fiche femelle se branche sur l'entrée du second appareil. Chaque appareil peut toujours être contrôlé indépendamment.

NOTA: Pour les appareils européens, cinq appareils au total peuvent être connectés ensemble sur une même prise de courant. Pour les appareils chinois et australiens, quatre appareils au total peuvent être connectés ensemble sur une même prise de courant.



Cordon d'alimentation de raccordement

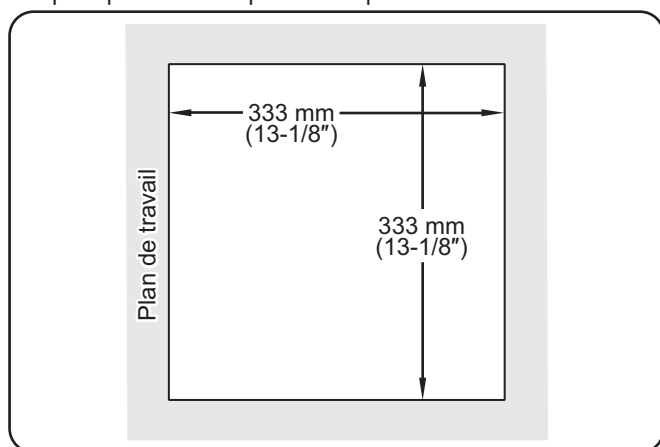
Kit de montage encastré

Le kit de montage encastré permet d'effectuer une installation encastrée dans une découpe de plan de travail standard et non étagée. Cette installation nécessite l'achat de l'accessoire du kit de montage encastré et peut être réalisée dans un matériau solide ou un plan de travail en acier inoxydable.

IWRMB-FLUSH-MNT = Modèle IWRM-B1-1313-05

Suivez la procédure suivante pour l'installation du kit de montage encastré.

1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe dans le plan de travail.



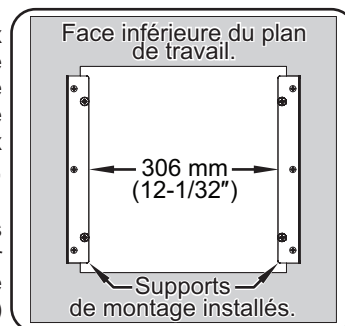
Installation du kit de montage encastré Découpe du plan de travail

2. Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Veuillez vous reporter à la procédure « Installation du panneau de commande » dans la section INSTALLATION pour plus de détails.
3. Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate de la cuisinière à induction. Pour plus de détails, reportez-vous aux « Exigences en matière de ventilation » décrites dans la section INSTALLATION.

4. Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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

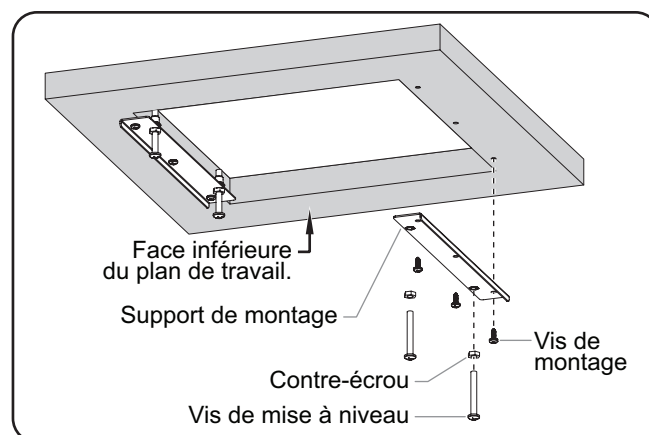
5. Installez les deux supports de montage fournis sur la face inférieure du plan de travail le long des deux côtés de la découpe, l'un en face de l'autre.



- Placez les supports de manière à laisser un espace libre de 306 mm (12-1/32") entre les supports ; ainsi, la base du réchaud s'ajustera entre les supports.
- Fixez les supports au plan de travail à l'aide des trois vis de montage fournies pour chaque support.

6. Installez les bandes de support fournies sur le dessous du rebord du réchaud à induction. Ces bandes serviront de support au réchaud et empêcheront le produit d'étanchéité à base de silicone de couler au-delà du verre. Installation d'une bande de support :

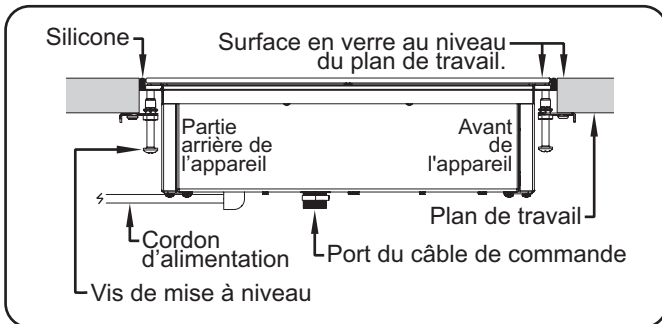
- a. Enlevez la bande de mousse existante située sur le dessous du rebord du réchaud à induction.
- b. Retirez le papier de l'adhésif présent sur la bande de support.
- c. Placez la bande de support sur le rebord de manière à ce qu'elle dépasse d'environ 1 mm (1/32") de chaque côté de la surface en verre.



Installation des supports de montage

7. Installez les vis de mise à niveau fournies avec les contre-écrous dans les supports de montage.
8. Réglez les vis de mise à niveau de sorte qu'elles se trouvent à environ 13 mm (1/2") au-dessus du plan de travail.
9. Abaissez soigneusement l'appareil dans la découpe et placez-le sur les vis de mise à niveau. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et le câble de commande ne se coincent pas.

10. Ajustez chaque vis de mise à niveau jusqu'à ce que la surface en verre du réchaud à induction soit au même niveau que le plan de travail.



Installation du kit de montage encastré

11. Serrez les contre-écrous contre la partie inférieure des supports de montage pour éviter que les vis de mise à niveau ne se desserrent.
12. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le plan de travail et le réchaud à induction. Application d'un cordon d'étanchéité propre et régulier :
- Assurez-vous que l'appareil est centré dans la découpe du plan de travail.
 - Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
 - Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
 - Lissez rapidement la surface du joint.
 - Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température pouvant atteindre 121°C (250°F)

13. Installez le panneau de commande à l'endroit souhaité. Veuillez vous reporter à la procédure « Installation du panneau de commande » dans la section INSTALLATION pour plus de détails.
14. 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.

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



Safety Alert
Alerta de seguridad
Alerte de sécurité



Read Operator's Manual
Lea el manual del operador
Lire le manuel de l'opérateur



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



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Phase
Fase
Phase



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



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

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