

hatcocorp.com

Register Online!  
(see page 2)

S'inscrire en ligne !  
(voir page 16)

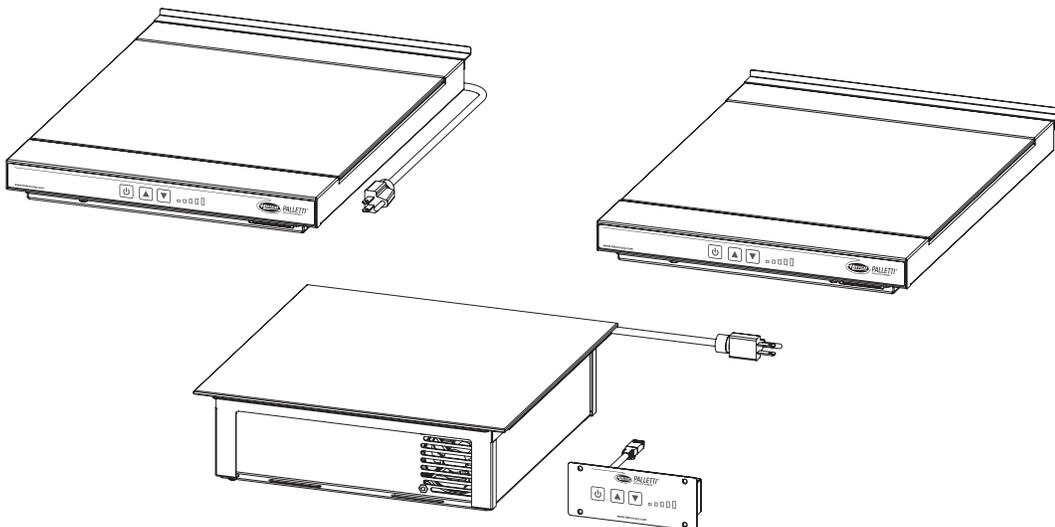


# Palletti®

## Induction Warmers Réchauds à induction

### IWRM Series/Série

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



### ⚠ WARNING

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

English = p 2

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 16

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>10</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	10
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Locking the Temperature Control Buttons.....	11
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Induction Warmer Food Holding Tips.....	11
<b>Model Designation</b> .....	<b>5</b>	Updating Firmware.....	11
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>12</b>
Plug Configurations.....	5	General.....	12
Electrical Rating Chart.....	5	Daily Cleaning.....	12
Dimensions.....	6	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>12</b>
<b>Installation</b> .....	<b>7</b>	<b>Options and Accessories</b> .....	<b>13</b>
General.....	7	<b>Service Information</b> .....	<b>14</b>
Installing Built-In Models.....	7	<b>Limited Warranty</b> .....	<b>15</b>
Installing the Control Panel.....	9	<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	<b>Back Cover</b>

## IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the underside of the unit). Please have this information available when calling Hatco® for service assistance.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

**Register your unit!**

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)



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

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## 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.

 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 70°F (21°C) and a maximum of 124°F (51°C).
- 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.
- 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 12” (305 mm) of unit with a pacemaker or other active implant.

 **WARNING**

**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 1” (25 mm) from combustible walls and materials.
  - b. Locate built-in unit with a minimum of 2” (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
  - c. Locate built-in unit with a minimum of 6” (152 mm) between back of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

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

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 414-671-6350.

 **CAUTION**

**RISK OF FIRE AND ELECTRIC SHOCK:** Replace detachable power cord and jumper power cord with Hatco Replacement Parts only (02.18.990.00 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.

**NOTICE**

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.

**NOTICE**

Do not locate unit in area with excessive air movement around unit. Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).

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

## MODEL DESCRIPTION

### All Models

Hatco® 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 71" (1800 mm) power cord with plug or a detachable 71" (1800 mm) 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 Warmers have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

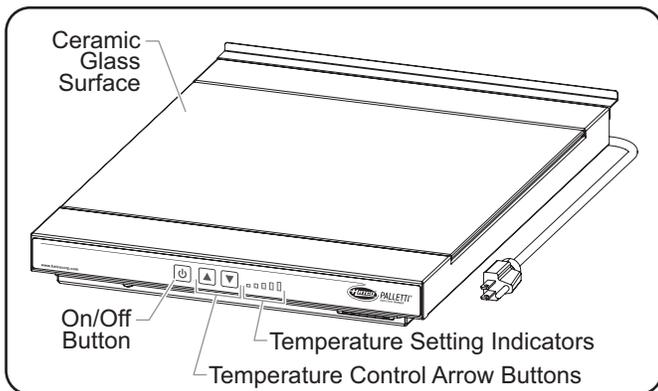
- A fan-driven ventilation system ensures that the electronic circuits in the unit do no overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- A temperature probe in the warming zone monitors the zone temperature. This probe 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, countertop Induction Warmers. They are available as standalone units or as "daisy-chain" units.

#### Model IWRM-C1-1317-06

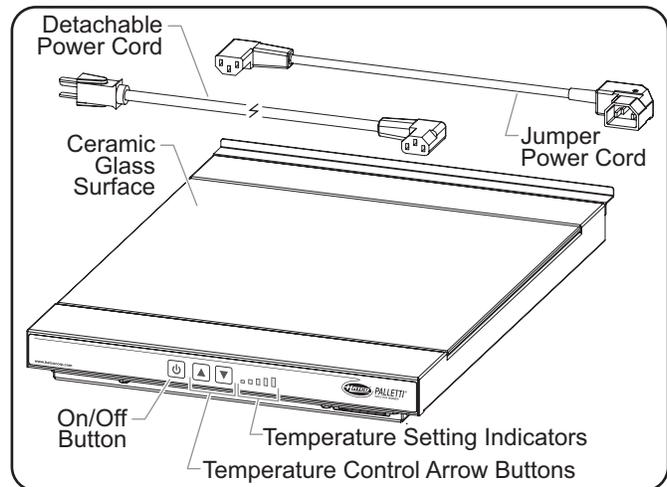
Model IWRM-C1-1317-06 Induction Warmers are standalone units with an attached power cord and plug.



Model IWRM-C1-1317-06

#### Model IWRM-CD1-03

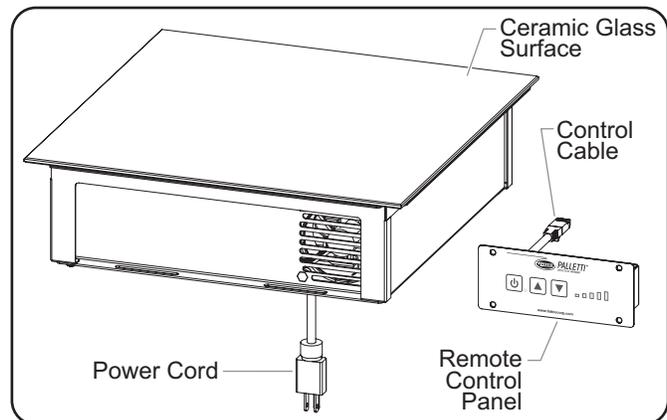
Model IWRM-CD1-03 Induction Warmers are low wattage, daisy chain units with a detachable power cord with plug. Using the included 17" (432 mm) jumper power cord, up to four of these models can be connected together off of one electrical receptacle (see OPTIONS AND ACCESSORIES for additional jumper power cords).



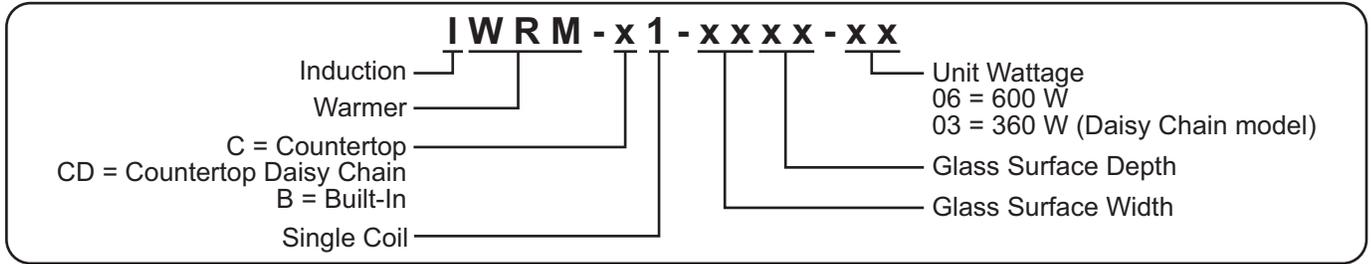
Model IWRM-CD1-03

### 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 78" (2000 mm) control cable.



Model IWRM-B1-1313-06



## SPECIFICATIONS

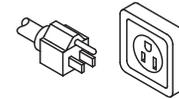
### Plug Configurations

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.*



NEMA 5-15P

Plug Configurations

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

### Electrical Rating Chart — Countertop Models

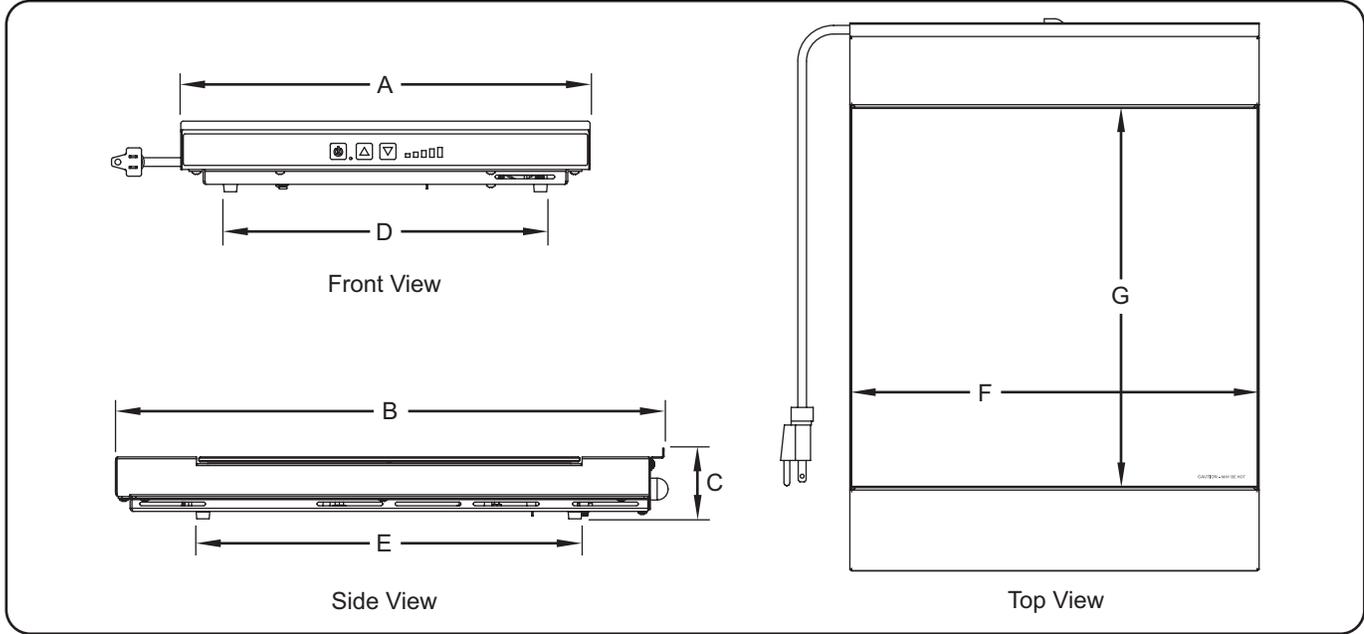
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IWRM-C1-1317-06	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	12 lbs. (6 kg)
IWRM-CD1-03	120 V	360 W	3.0 A	NEMA 5-15P	12 lbs. (6 kg)

### Electrical Rating Chart — Built-In Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IWRM-B1-1313-06	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	12 lbs. (6 kg)

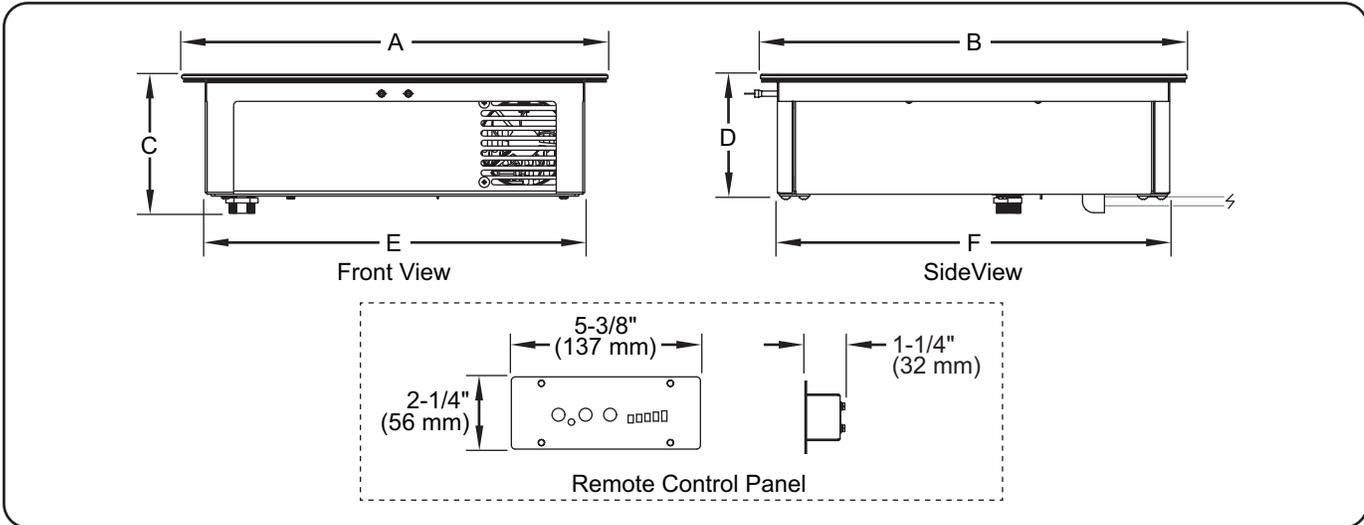
**Dimensions — Countertop Models**

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Warming Surface Width (F)	Warming Surface Depth (G)
IWRM-C1-1317-06	13" (330 mm)	17-3/4" (450 mm)	2-1/4" (57 mm)	10-1/4" (260 mm)	12-1/4" (310 mm)	13" (330 mm)	12" (307 mm)
IWRM-CD1-03	13" (330 mm)	17-3/4" (450 mm)	2-1/4" (57 mm)	10-1/4" (260 mm)	12-1/4" (310 mm)	13" (330 mm)	12" (307 mm)



**Dimensions — Built-In Models**

Model	Cooking Surface Width (A)	Cooking Surface Depth (B)	Height (C)	Unit Height (D)	Under-Counter Width (E)	Under-Counter Depth (F)
IWRM-B1-1313-06	13" (330 mm)	13" (330 mm)	4-1/4" (108 mm)	3-3/4" (95 mm)	11-5/8" (294 mm)	12" (304 mm)



## 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 70°F (21°C) and a maximum of 124°F (51°C).**

#### 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 1" (25 mm) from combustible walls and materials.**
  - b. **Locate built-in unit with a minimum of 2" (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.**
  - c. **Locate built-in unit with a minimum of 6" (152 mm) 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 1" (25 mm) 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 70°F (21°C) and a maximum of 124°F (51°C).**

#### 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 71" (1800 mm) 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 78" (2000 mm) control cable that connects the control panel to the Induction Warmer.
- Make sure a minimum clearance of 2" (51 mm) will be available between the front, sides, and bottom of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 6" (152 mm) 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 2" x 10"/20 square inches (5 x 25 cm/129 square cm) is required behind the air exhaust openings on the back of the unit, starting no more than 2" (51 mm) down from the top of the unit. An additional 2" x 10"/20 square inch (5 x 25 cm/129 square cm) 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 2" x 10"/20 square inches (5 x 25 cm/129 square cm). **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 124°F (51°C) while the Induction Warmer is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings will be required.*

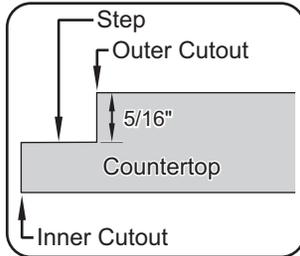
## Flush Mount Installation

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

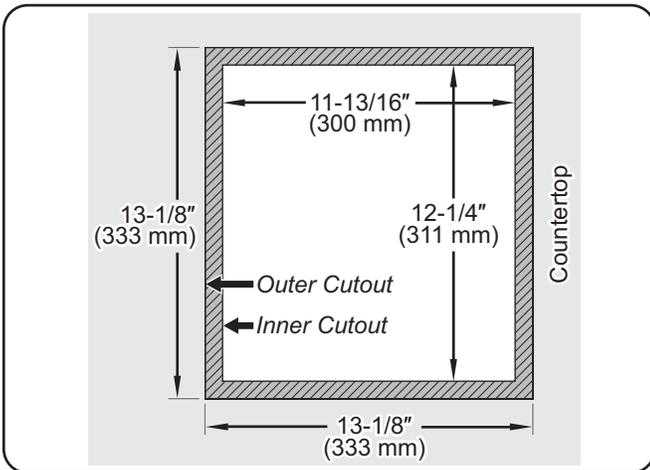
**NOTE:** A Flush Mount Kit is available as an accessory that enables flush mount installation in a straight, non-stepped countertop cutout. Refer to OPTIONS AND ACCESSORIES for details.

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 3/4" (19 mm).
  - 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 = 5/16" (8 mm)
- c. Create the inner cutout. Then, remove the material in between the cutouts to create the step.

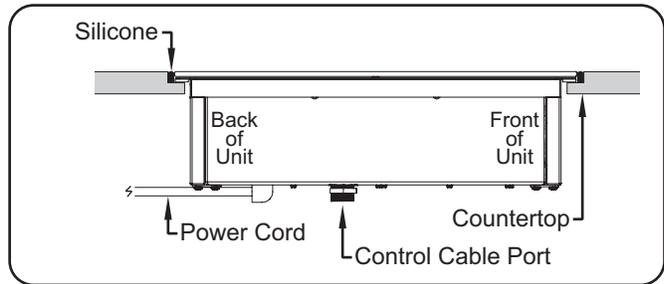


Flush Mount Countertop Cutouts

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 Warmer.

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 250°F (121°C)

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.

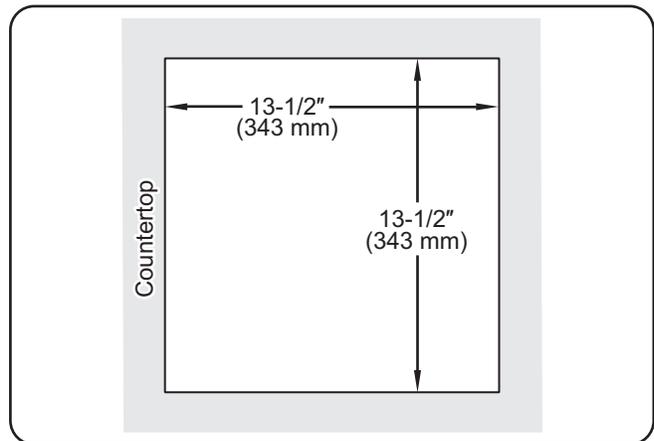
## Trim Ring Installation

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-B1-1313-06

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 the INSTALLATION section for details.

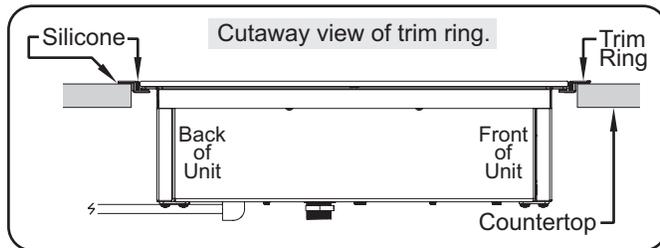
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the Induction Warmer. Refer to the "Ventilation Requirements" in this section for details.
4. If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight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

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

5. 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 250°F (121°C)*

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



Standard Trim Ring Installation

8. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant in the gap between the trim ring and the Induction Warmer.
  - a. Make sure the unit is centered in the trim ring.
  - 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 250°F (121°C)*

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

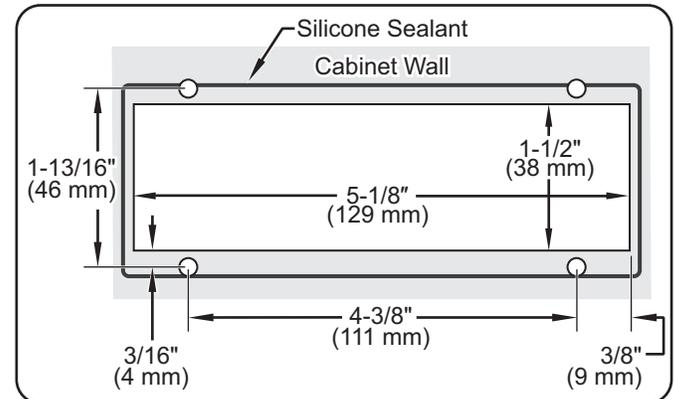
## Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.



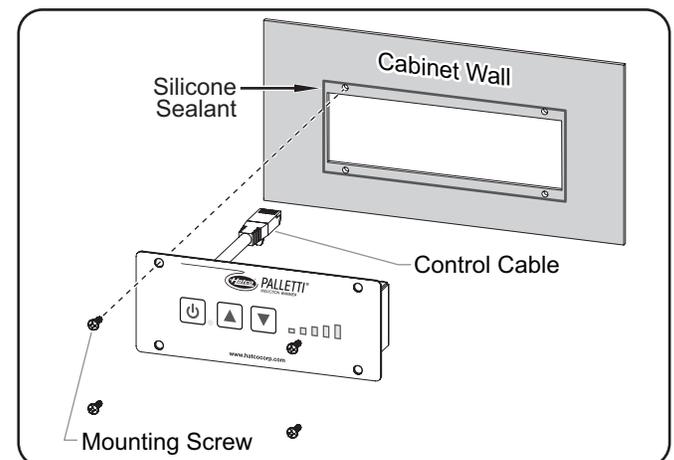
**Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.**

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

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



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.**



**WARNING**

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



**CAUTION**

### BURN HAZARD:

- Do not leave metal objects or utensils on or near 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 Warmer must meet the following specifications:

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
  - Carbon Steel and Enameled Steel Pans
  - Cast Iron Pans
  - Magnetic Stainless Steel Pans (with strong magnetic properties)
  - Aluminum Pans w/ferrous base
- Proper size (measurements given are the pan bottom diameter)
  - IWRM-C1-1317-06, IWRM-CD1-03
    - Minimum = 4" (102 mm), Maximum = 13" (330 mm)
  - IWRM-CB1-1313-06
    - Minimum = 4" (102 mm), Maximum = 12" (300 mm)
- Flat bottom

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

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

**NOTE:** The Induction Warmer automatically detects if a pan is induction-ready. If a pan is placed on the unit during operation that is not induction-ready, the temperature setting indicators will flash one-by-one continuously in series, 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.

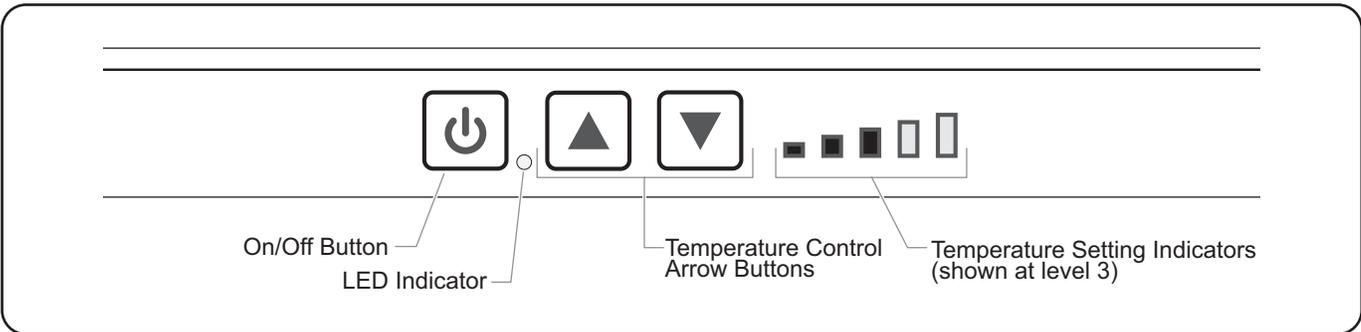
**NOTE:** The cooling fan in the unit will not start until the unit gets hot. Once the fan turns on, it will run until the unit cools.

2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
  - All five temperature setting indicators will flash several times to indicate the unit has power.
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.



Induction Warmer Control Panel

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

# TROUBLESHOOTING GUIDE



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 indicators flashing one-by-one in series, 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).

## 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](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on “Find A Service Agent”; or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

### Error Indicator Guide

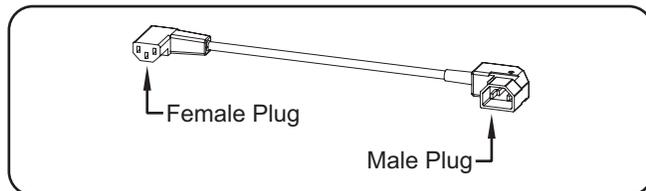
Problems with the Induction Warmer are indicated by the flashing of one or more of the temperature setting indicators. Below is an explanation of each error indication. Always investigate and correct the causes of an error.

Error Indication	Error	Description	Corrective Action
	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).
	Unit over voltage	Voltage of electrical system is too high for the unit.	Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details
	Unit under voltage	Voltage of electrical system is too low for the unit.	
	Internal over temperature	The internal temperature of the unit has exceeded the safe limit.	Turn off unit and allow to cool for a minimum of 30 minutes before restarting.
	Hardware Error	Unit is experiencing a hardware error and has shut down to protect unit from damage.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Thermistor Error	Both internal thermistors are broken. Unit has shut down for protection against damage.	
	Communication Error	Internal communication error between components. Unit has shut down for protection against damage.	

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### Jumper Power Cord

A 17" (432 mm) jumper power cord is available as an accessory that provides a power connection from one Induction Warmer to another. A total of four 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.



Jumper Power Cord

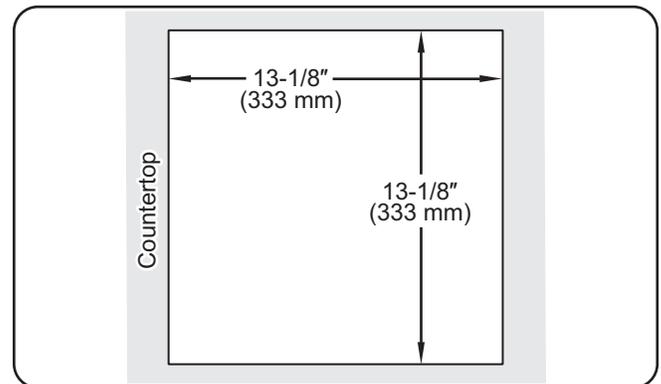
### Flush Mount Kit

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-B1-1313-06

Use the following procedure for flush mount kit installation.

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



Flush Mount Kit Installation Countertop Cutout

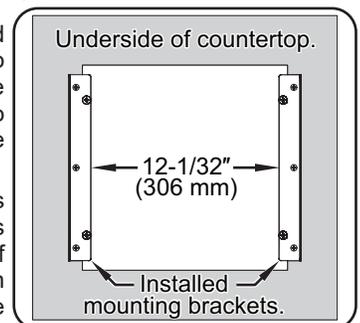
- If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

**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.

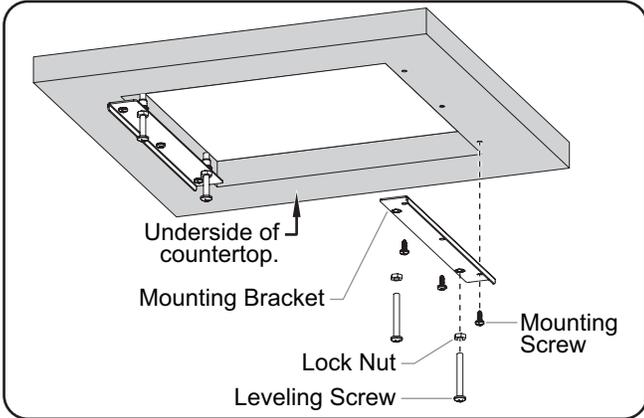
- Position the brackets so that there is 12-1/32" (306 mm) of clear space between the brackets; so the base of the warmer will fit between the brackets.

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



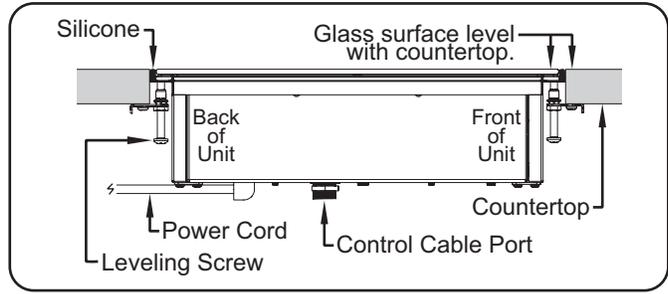
*continued...*

6. 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:
  - a. Remove the existing foam strip present on the bottom of the Induction Warmer flange.
  - b. Remove the paper from the adhesive on the support strip.
  - c. Position the support strip on the flange so that it extends about 1/32" (1 mm) beyond the glass surface on each side.



Installing the Mounting Brackets

7. Install the included leveling screws with lock nuts into the mounting brackets.
8. Adjust the leveling screws so they are approximately 1/2" (13 mm) from the top side of the countertop.
9. 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.
10. 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 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 250°F (121°C)*
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.

## SERVICE INFORMATION

### United States and Canada

The warranty on Hatco® Induction Warmers 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 Warmer during the warranty period, contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

**Telephone: 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 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](http://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 the specific periods set forth below for specific Product components, or, to the extent not listed below, eighteen (18) months. Credit for Products or parts returned with the prior written permission of Seller will be subject to the terms shown on Seller's material return authorization form. PRODUCTS OR PARTS RETURNED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION OF SELLER WILL NOT BE ACCEPTED FOR CREDIT. Expenses incurred by Customer in returning, replacing, or removing the Products will not be reimbursed by Seller. If the defect comes under the terms of the limited warranty, the Products will be repaired or replaced and returned to the Customer and the cost of return freight will be paid by Seller. The remedy of repair or replacement provided for herein is Customer's exclusive remedy. Any improper use, alteration, repairs, tampering, misapplication, improper installation, application of improper voltage, or any other action or inaction by Customer or others (including the use of any unauthorized service agency) that in Seller's sole judgment adversely affects the Product shall void this warranty. The warranty expressly provided herein may only be asserted by Customer and may not be asserted by Customer's customers or other users of the Products; provided, however, that if Customer is an authorized equipment dealer of Seller, Customer may assign the warranty herein to Customer's customers, subject to all of the limitations of these Terms, and in such case, the warranty shall be exclusively controlled by Seller in accordance with these Terms. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT, MERCHANTABILITY, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.

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

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

**Two (2) Year Parts and Labor Warranty:**

- Induction Ranges
- Induction Warmers

**One (1) Year Replacement Warranty:**

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

**One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty:**

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

**Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**

- Replacement Parts

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

**WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:**

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

**LIMITATION OF LIABILITY:**

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

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

<b>Informations importantes pour le propriétaire</b> .....	<b>16</b>	<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>25</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>16</b>	Généralités .....	25
<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>17</b>	Verrouillage des boutons de commande de température ...	26
<b>Désignation du modèle</b> .....	<b>18</b>	Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction .....	26
<b>Description du modèle</b> .....	<b>19</b>	Mise à jour du micrologiciel.....	26
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>20</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>27</b>
Configuration des fiches .....	20	Généralités .....	27
Tableau des valeurs nominales électriques .....	20	Nettoyage quotidien.....	27
Dimensions .....	20	<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>28</b>
<b>Installation</b> .....	<b>21</b>	<b>Options et Accessoires</b> .....	<b>29</b>
Généralités .....	21	<b>Informations de Service</b> .....	<b>30</b>
Installation des modèles encastrés .....	22	<b>Garantie limitée</b> .....	<b>31</b>
Installation du panneau de commande .....	24	<b>Distributeurs de pièces autorisés</b> .....	<b>Couverture arrière</b>

## 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](http://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](mailto:support@hatcocorp.com)



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

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com).

## 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.



Lisez les consignes de sécurité importantes suivantes avant d'utiliser cet équipement pour éviter toute blessure grave ou la mort 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.
- 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.

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

### AVERTISSEMENT

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

**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.
- 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 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 (02.18.990.00 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.

## 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.

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.

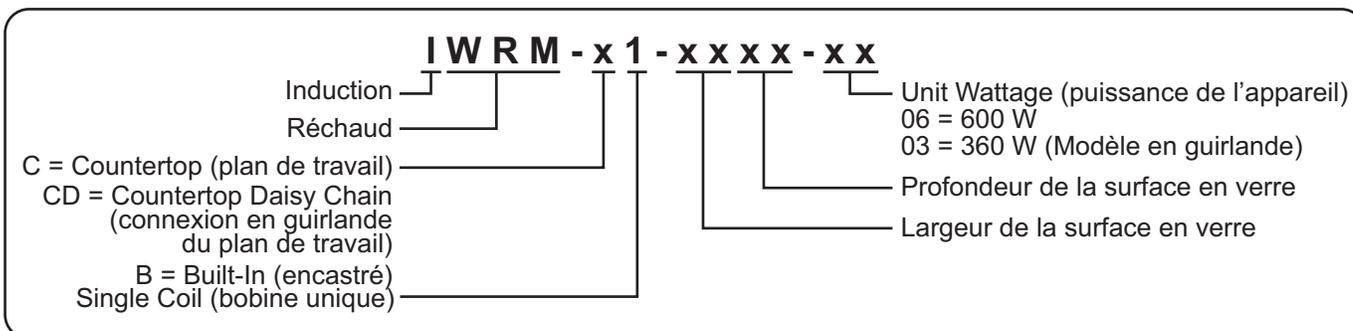
Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

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.

## DÉSIGNATION DU MODÈLE



### 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.

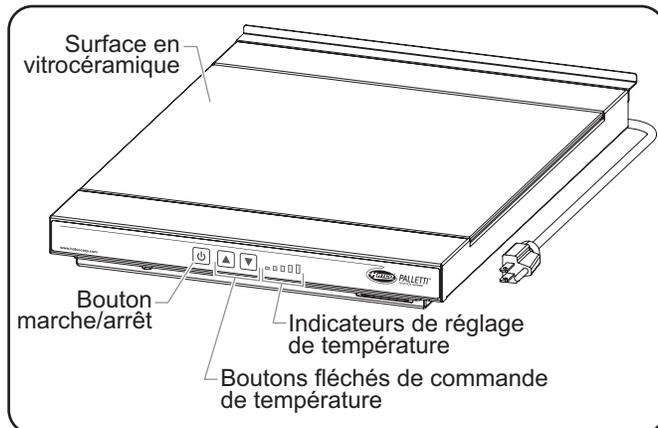
- Un système de ventilation par ventilateur permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'appareil. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre si les circuits chauffent à l'excès.
- Une sonde de 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 plan de travail sont portatifs. Ils sont disponibles en appareils autonomes ou en appareils « en guirlande ».

#### Modèle IWRM-C1-1317-06

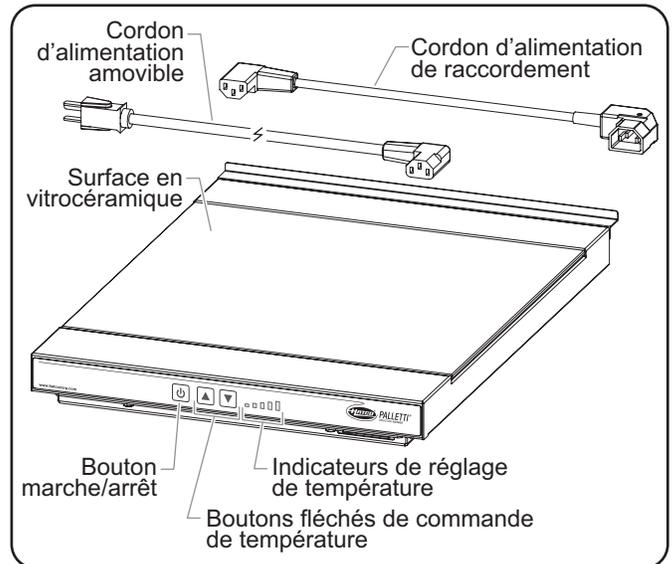
Les réchauds à induction modèle IWRM-C1-1317-06 sont des appareils autonomes munis d'un cordon d'alimentation raccordé et d'une fiche.



Modèle IWRM-C1-1317-06

#### Modèle IWRM-CD1-03

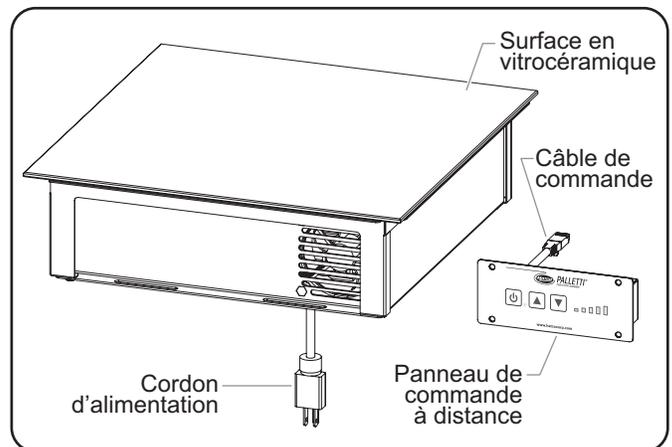
Les réchauds à induction modèle IWRM-CD1-03 sont des appareils en guirlande de faible puissance munis d'un cordon d'alimentation amovible et d'une fiche. À l'aide du cordon d'alimentation de raccordement de 432 mm (17"), vous pouvez brancher jusqu'à quatre de ces modèles ensemble sur une prise de courant (consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour en savoir plus sur les autres cordons d'alimentation de raccordement).



Modèle IWRM-CD1-03

### 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 2 000 mm (78").



Modèle IWRM-B1-1313-06

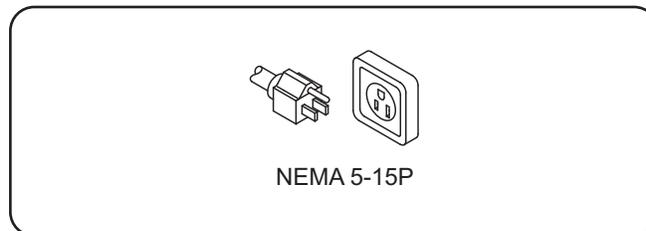
## Configuration des fiches

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.



**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

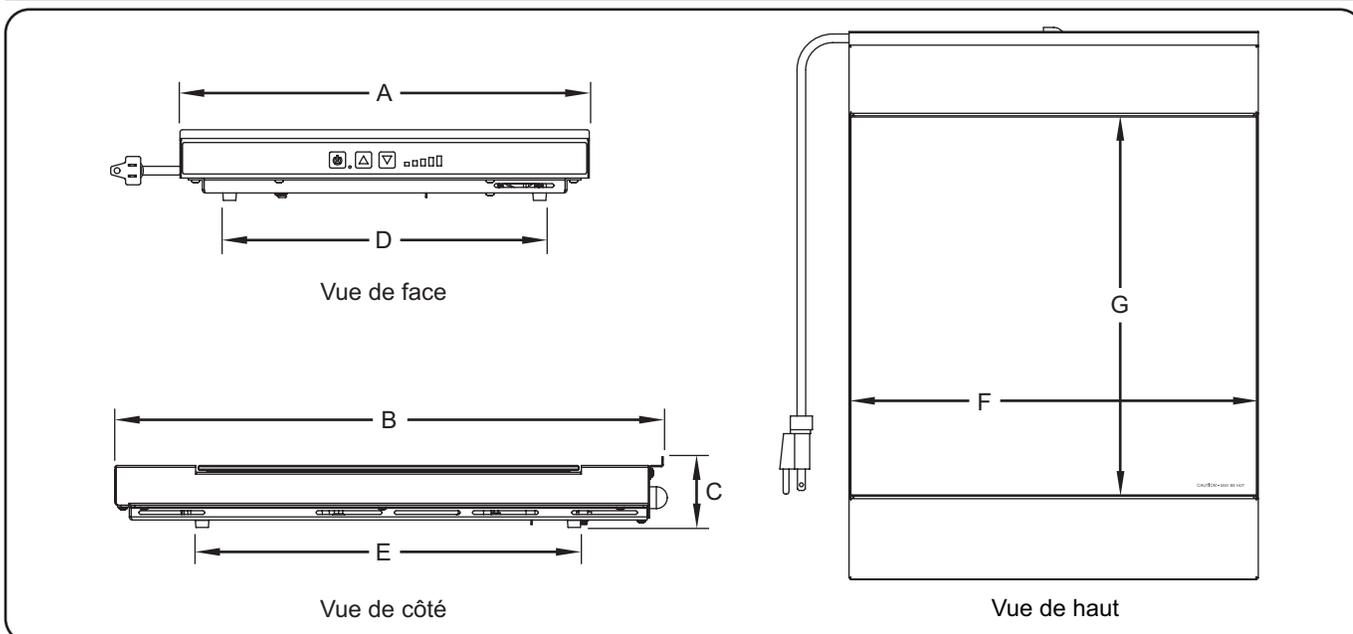
Modèle	Tension	Watts	Ampères	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IWRM-C1-1317-06	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	6 kg (12 lbs.)
IWRM-CD1-03	120 V	360 W	3.0 A	NEMA 5-15P	6 kg (12 lbs.)

## Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles encastrés

Modèle	Tension	Watts	Ampères	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IWRM-B1-1313-06	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	6 kg (12 lbs.)

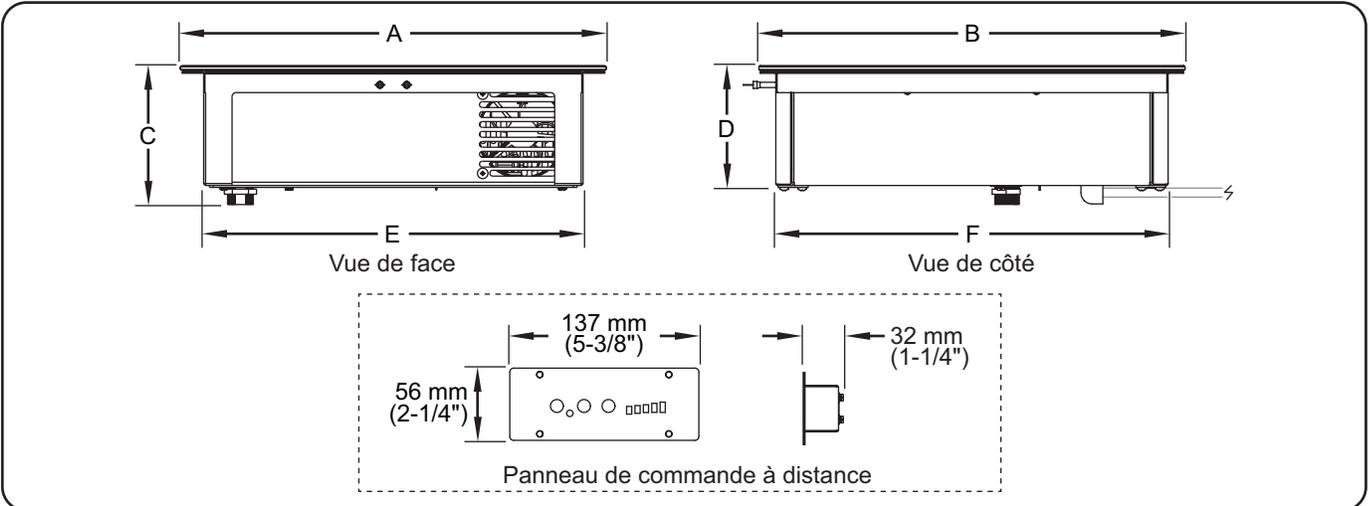
## Dimensions — Modèles à poser

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-C1-1317-06	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")
IWRM-CD1-03	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-B1-1313-06	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 2 000 mm (78") 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup>. **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

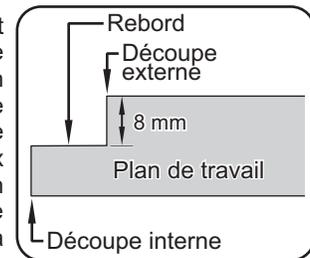
L'installation encastrée nécessite un plan de travail massif préparé et permet un assemblage parfait entre le réchaud à induction et le plan de travail. Une découpe spécifique « en escaliers » est nécessaire pour une installation à fleur.

*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.

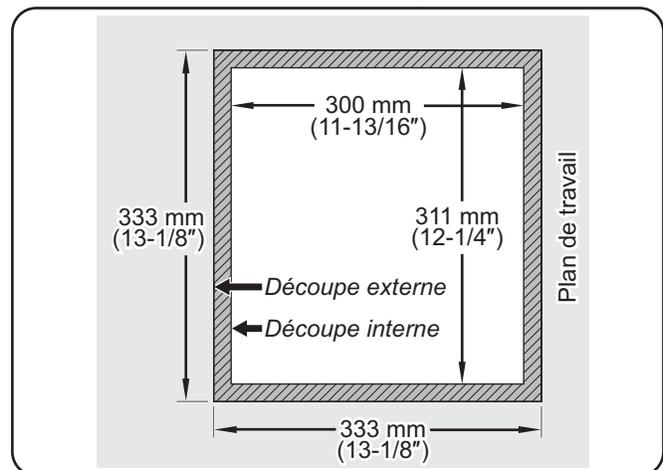
- Deux découpes sont nécessaires ; une découpe externe non traversante, et une découpe interne—le matériau entre les deux est évidé. Cela crée un rebord pour poser le cadre de la cuisinière à induction en-dessous du niveau du plan de travail.



- b. Faire la découpe extérieure superficielle en creusant le plan de travail à une

- profondeur de 8 mm (5/16")

- c. Faire la découpe intérieure. Évidez ensuite le matériau entre les découpes pour aménager le rebord.



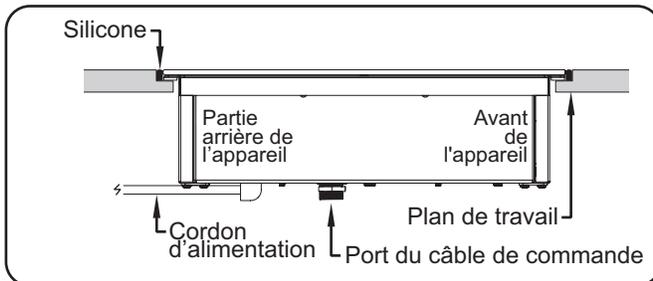
Découpes pour un montage à fleur

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.

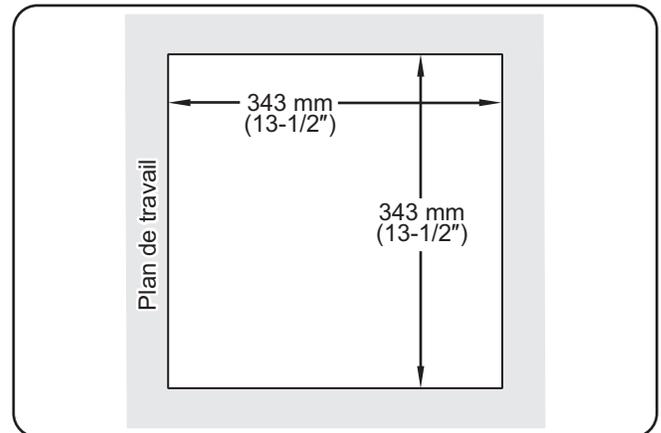
### Installation avec cadre

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-B1-1313-06

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

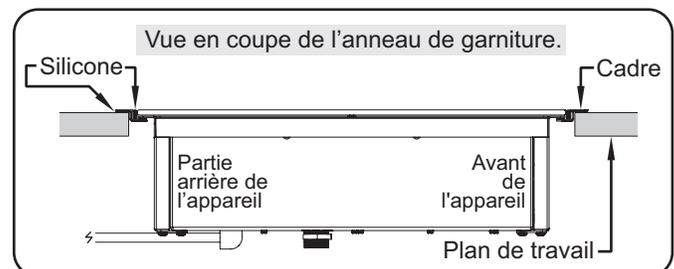
- Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
- Découpez les ouvertures nécessaires dans 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

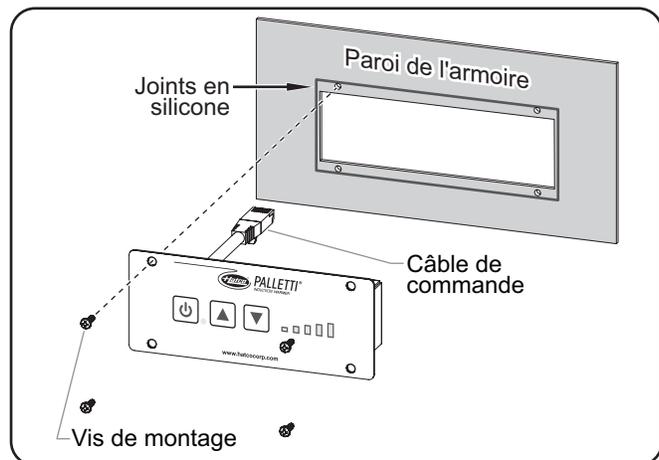
suite...

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.

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.
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

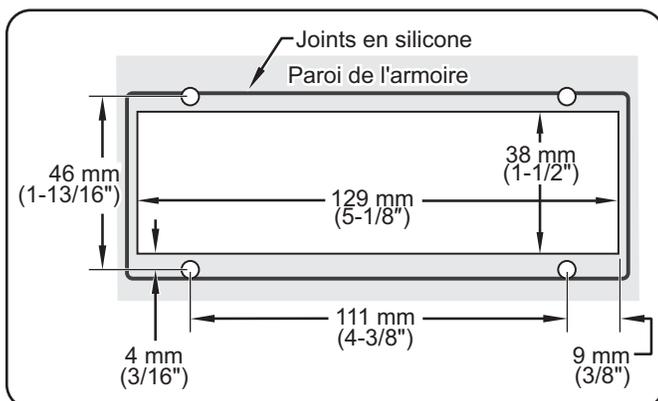
## Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

### **AVERTISSEMENT**

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

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

## 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 cuisinières à induction doivent répondre aux critères suivants :

- Être fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés magnétiques (à base de fer)
  - Récipients en acier au carbone et en acier émaillé
  - Récipients en fonte
  - Récipients magnétiques en acier inoxydable (avec de fortes propriétés magnétiques)
  - Récipients en aluminium avec une base en fer
- Avoir une taille appropriée (les mesures font référence au diamètre de la base du récipient)
  - IWRM-C1-1317-06, IWRM-CD1-03
  - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 330 mm (13")
  - IWRM-CB1-1313-06
  - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 300 mm (12")
- Avoir une base plate

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

- Récipients en verre
- Récipients en aluminium sans base magnétique
- Récipients en faïence
- Récipients en céramique
- Récipients en cuivre
- Récipients en acier inoxydable non magnétiques (propriétés magnétiques faibles ou nulles)

*NOTA: Le réchaud à induction détecte automatiquement les récipients compatibles avec l'induction. Si un récipient incompatible est posé sur l'appareil en marche, les indicateurs de réglage de la température clignoteront l'un après l'autre en continu 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! Essuyez 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.*

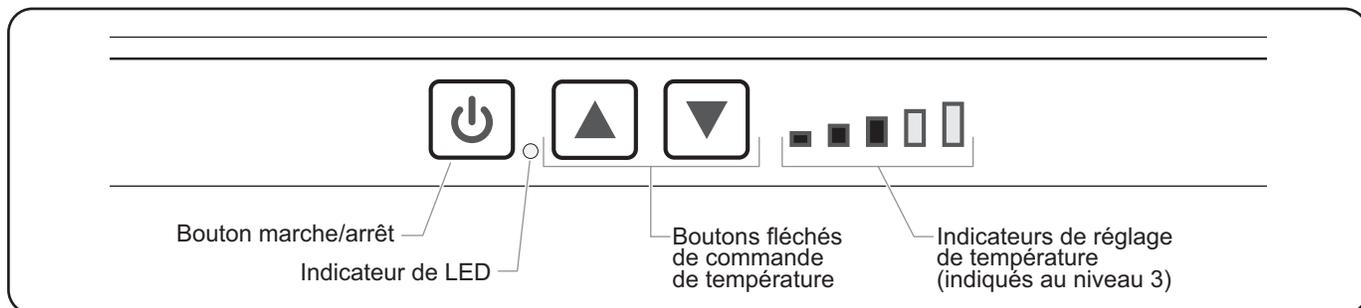
*NOTA: Le ventilateur de l'appareil se met en route uniquement lorsque l'appareil est chaud. Dès que le ventilateur se met en route, il fonctionne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.*

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.
  - Les cinq indicateurs de réglage de la température clignoteront plusieurs fois pour indiquer que l'appareil est sous tension.
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.

### AVERTISSEMENT

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.

Essayez 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.
Les indicateurs de réglage de température s'allument l'un après l'autre 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	Surchauffe interne	La température interne de l'unité a dépassé la limite de sécurité.	Éteignez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 30 minutes avant de la rallumer.
□ □ ■ □ □ 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	Problème de thermistance	Les deux thermistances internes sont hors d'usage. L'appareil s'est arrêté pour se protéger contre des dommages.	
■ ■ ■ □ □ 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.	

## Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

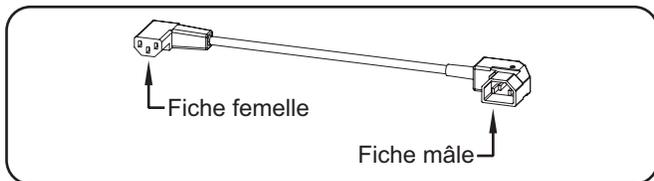
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco ([www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)) et sélectionnez le menu déroulant *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](mailto: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 quatre 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.



Cordon d'alimentation de raccordement

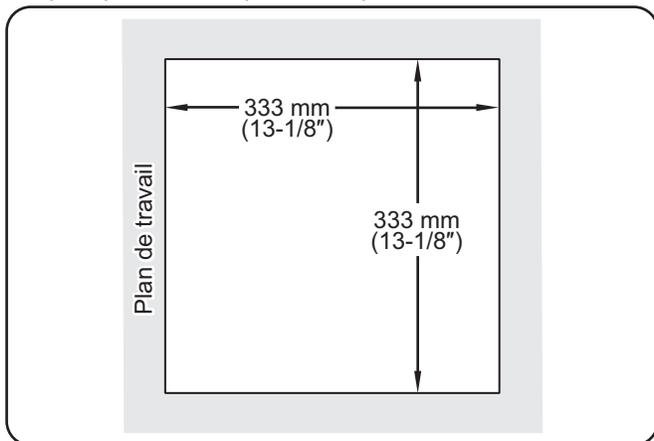
### Kit de montage encastré

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-B1-1313-06

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.



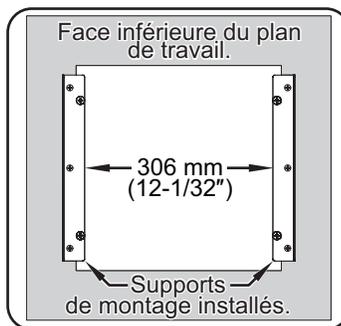
Installation du kit de montage encastré Découpe du plan de travail

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.

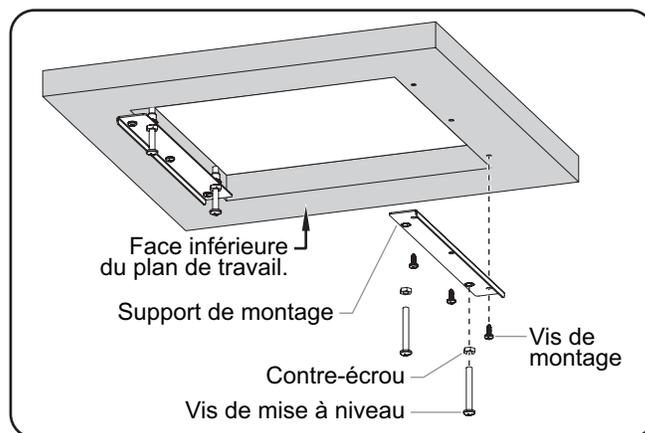


- Placez les supports de manière à laisser un espace libre de 306 mm (12-1/32") entre les supports ; ainsi, la base du réchaud s'ajustera entre les supports.

- 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.

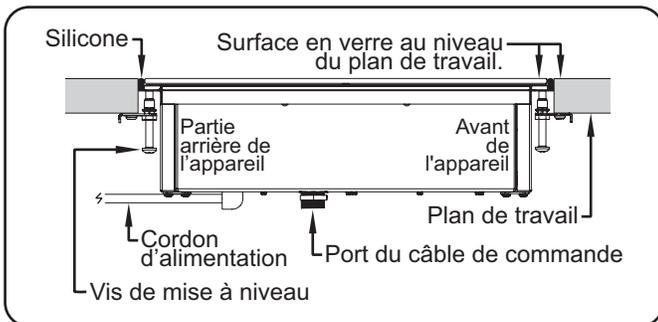


Installation des supports de montage

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.

suite...

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

### États-Unis et Canada

La garantie couvrant les cuisinières 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 cuisinière 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](http://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 les périodes spécifiques énoncées ci-dessous pour des composants spécifiques du Produit ou, si ceux-ci ne sont pas énoncés ci-dessous, une période de dix-huit (18) mois. Le crédit pour les Produits ou les pièces retournés avec l'autorisation écrite préalable du Vendeur sera soumis aux conditions indiquées sur le formulaire d'autorisation de retour de matériel du Vendeur. AUCUN CRÉDIT NE SERA ACCORDÉ POUR LES PRODUITS OU LES PIÈCES RETOURNÉS SANS AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE DU VENDEUR. Les frais engagés par le Client pour retourner, remplacer ou retirer les Produits ne seront pas remboursés par le Vendeur. Si le défaut est couvert par la garantie limitée, les Produits seront réparés ou remplacés et retournés au Client, et les frais de retour seront payés par le Vendeur. La réparation ou le remplacement prévus dans les présentes est le recours exclusif du client. Toute utilisation inappropriée, modification, réparation, altération, mauvaise application, installation incorrecte, application d'une tension inappropriée, ou toute autre action ou inaction par le Client ou d'autres personnes (y compris l'utilisation de tout organisme de service non autorisé) qui, selon le seul jugement du Vendeur, affecte négativement le Produit annule cette garantie. La garantie expressément prévue dans les présentes ne peut être réclamée que par le Client et non par les clients du Client ou d'autres utilisateurs des Produits ; cependant, si le Client est un revendeur d'équipement autorisé par le Vendeur, le Client peut attribuer la garantie aux clients du Client, sous réserve de toutes les limitations des présentes Conditions, et dans ce cas, la garantie sera exclusivement contrôlée par le Vendeur conformément aux présentes Conditions. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ABSENCE DE CONTREFAÇON, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION, À UN USAGE PARTICULIER, QUI EST EXPRESSÉMENT DÉCLINÉE.

**Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie d'un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :**

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

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

- Gammes à induction
- Réchauds à induction

**Garantie de remplacement d'un (1) an :**

- Grille-pain à éjection TPT

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

- Cuves 3CS et FR

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

- Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
- Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

- Pièces de rechange

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

**INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:**

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

**CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :**

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

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313



**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

**Enregistrez votre appareil en ligne !**

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.