hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne !
(voir page 15)

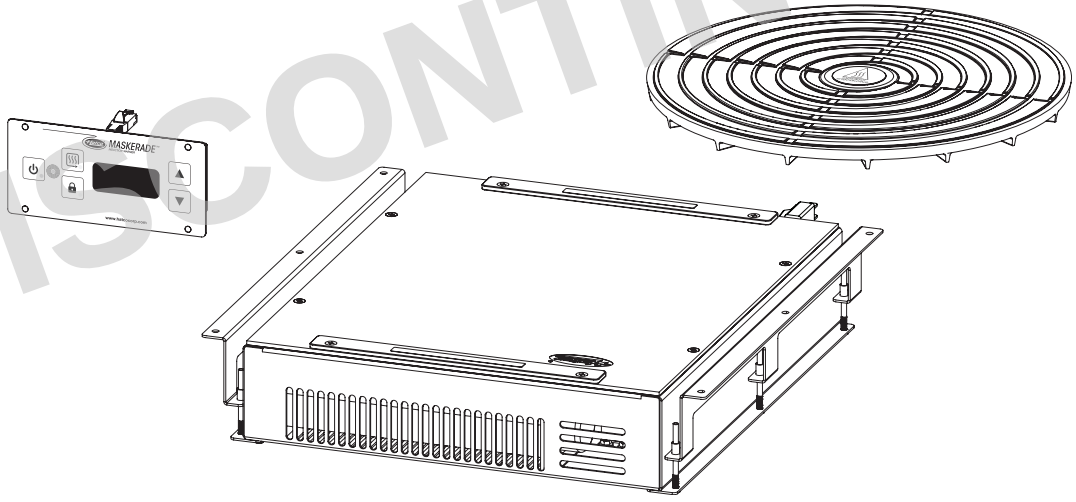
Maskerade®

Under-Counter Induction Warmer
Réchaud à induction sous plan de travail

IWRM-UT Series/Série

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

DISCONTINUED



⚠ 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 15

P/N 07.04.934.00

© 2024 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Installing the Control Panel 8
Calibrating the Trivet 8
Operation **9**
General 9
Induction Warmer Food Holding Tips 10
Locking the Power Control Buttons 10
Updating Firmware 10
Maintenance **11**
General 11
Daily Cleaning 11
Troubleshooting Guide **12**
Options and Accessories **13**
Service Information **13**
Limited Warranty **14**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No._____

Voltage_____

Date of Purchase_____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

DISCONTINUED

INTRODUCTION

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power, 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 built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
  b. 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

BURN HAZARD:

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

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

NOTICE

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

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

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

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

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

DISCONTINUED

MODEL DESCRIPTION

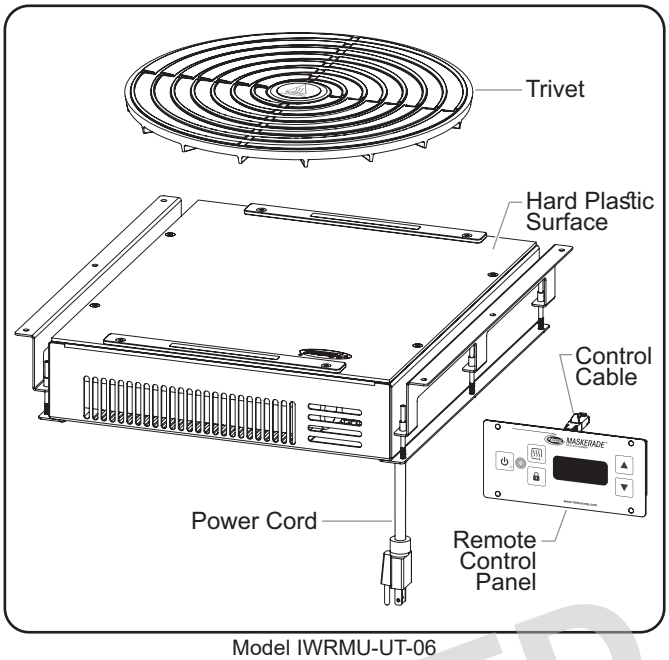
All Models

Hatco Maskerade® Under-Counter Induction Warmers are designed to be installed underneath a variety of non-metal, solid material countertops. They are equipped with a single induction coil underneath a hard plastic surface. A 12″ (305 mm) trivet is included and required for use on the top side of the countertop. Under-Counter Induction Warmers feature a remote-mounted control panel, a detachable 79″ (2000 mm) control cable that connects the control panel to the warmer, and an attached 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 Under-Counter Induction Warmers have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

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



Model IWRMU-UT-06

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

DISCONTINUED

MODEL DESIGNATION

I W R M - U T - x x

- I W R M — Induction Warmer
- U T — Under-Counter Mount
- x x — Unit Wattage: 06 = 600 W

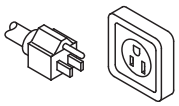
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: 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

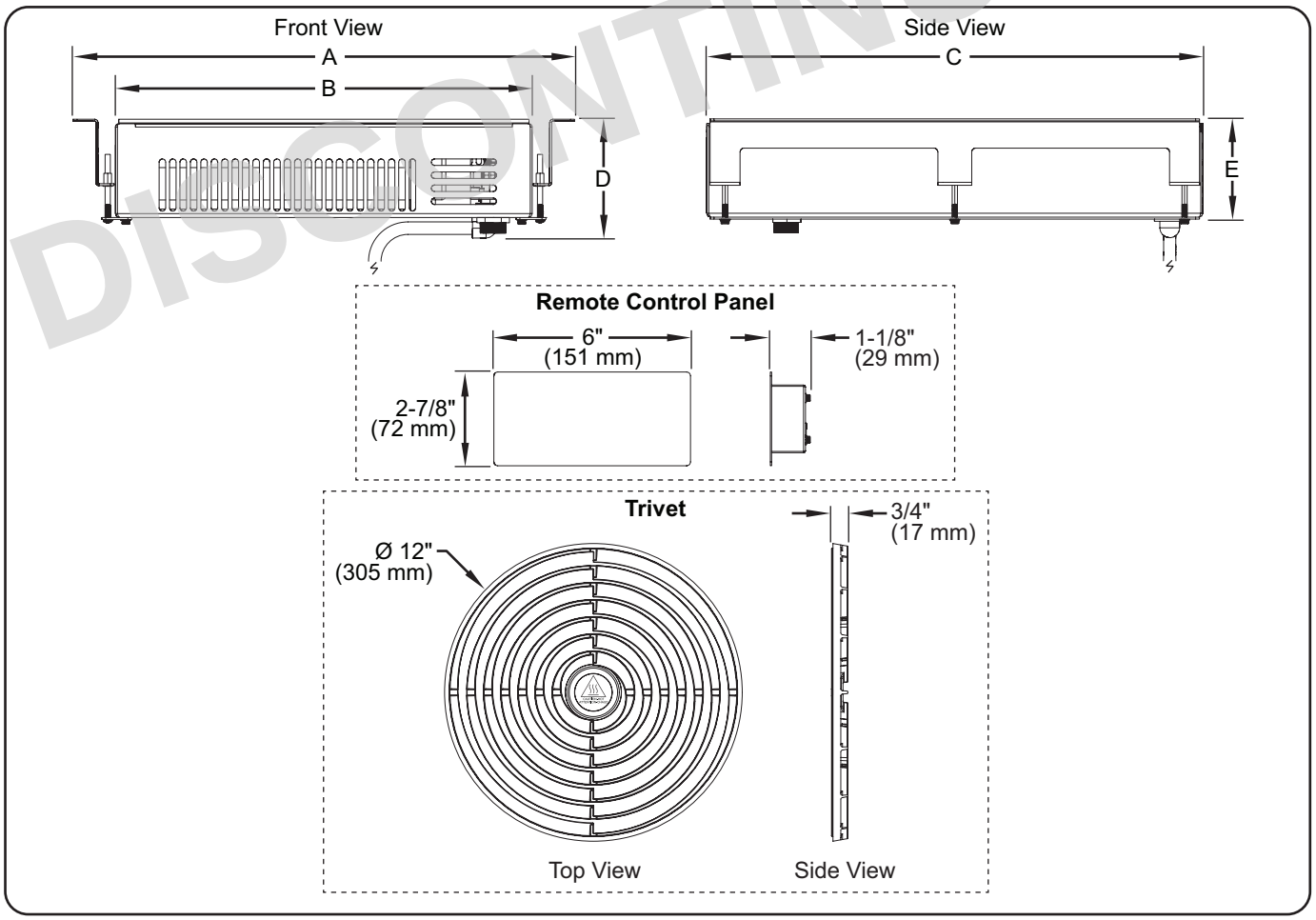
NOTE: Receptacle not supplied by Hatco. All units must be connected to a dedicated circuit.

Electrical Rating Chart

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

Dimensions

Model	Overall Width (A)	Unit Width (B)	Depth (C)	Overall Height (D)	Unit Height (E)
IWRM-UT-06	15-1/4″ (386 mm)	12-5/8″ (320 mm)	15″ (381 mm)	3-5/8″ (92 mm)	3″ (77 mm)



DISCONTINUED

General

Under-Counter Induction Warmers are shipped completely assembled and ready for use. They must be surface mounted underneath a non-metal, solid material countertop with a layer of plywood in between (no cutout is required). 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 built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.**
  b. **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.

Preparing the Installation Site

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

- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit's 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 79″ (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.
- Make sure the solid material countertop extends a minimum of 8″ (203 mm) beyond each side of the installed under-counter unit.

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

Ventilation Requirements

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

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

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

DISCONTINUED

Installing the Unit

Under-counter installation requires plywood sheathing to be attached underneath the solid material countertop for mounting of the induction warmer. The distance between the top of the warmer and the top surface of the countertop is critical for proper operation of the unit.

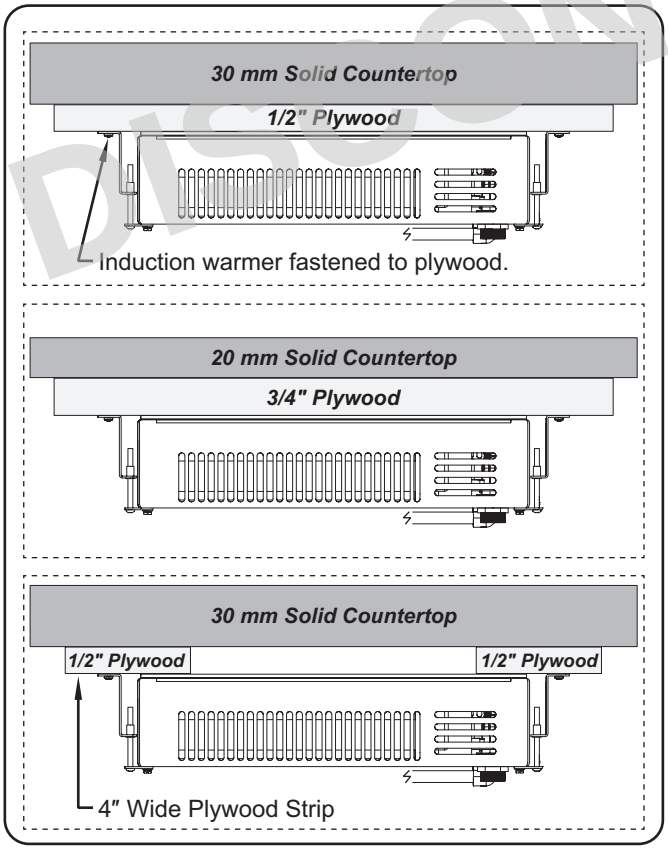
1. Remove the unit from the carton.
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

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

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

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

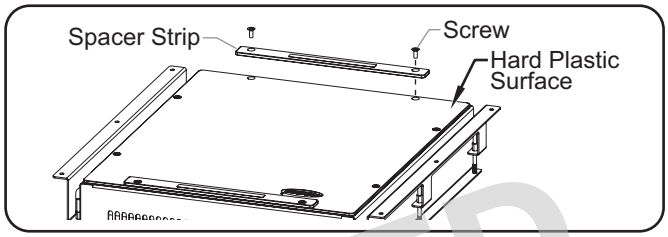
6. Using the trivet included with the warmer on the top side of the countertop, determine the desired position for the induction warmer to be mounted on the underside of the countertop.



Under-Counter Installation Options

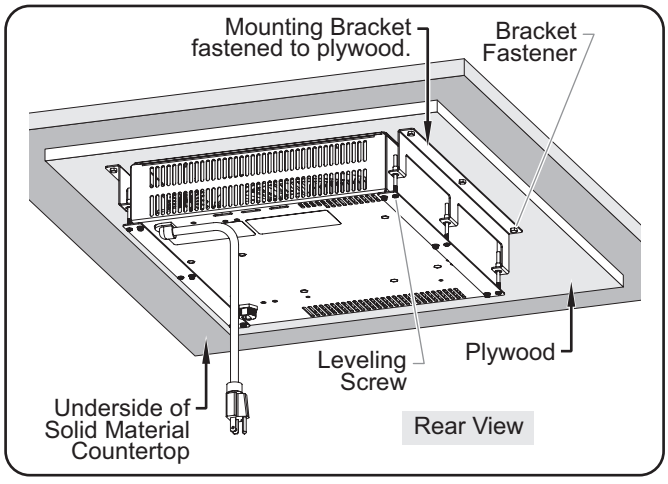
NOTE: Countertop must be a non-metal, solid material.

7. Install the appropriate thickness of plywood sheathing to the underside of the solid material countertop.
   - For a 30 mm countertop, use 1/2″ thick plywood.
   - For a 20 mm countertop, use 3/4″ thick plywood.
   - If desired, two plywood strips can be used instead of a solid piece of plywood. Each strip must be minimum of 4″ (102 mm) wide.
8. For installations underneath a 30 mm countertop and 1/2″ thick plywood, remove the two metal spacer strips attached to the hard plastic surface of the warmer. For each strip:
   - Remove the two screws securing the strip to the plastic surface, and discard the strip.
   - Replace the two screws into the plastic surface. Tighten securely.



Removing Metal Spacers

9. Install the Induction Warmer to the secured plywood on the underside of the solid material countertop. This step requires two people.
   a. Position the warmer on the plywood in the location determined previously in this procedure.
   b. Insert six of the appropriate fasteners through the mounting brackets on each side of the unit and into the plywood on the underside of the countertop. Tighten securely.



View of Mounted Induction Warmer

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

DISCONTINUED

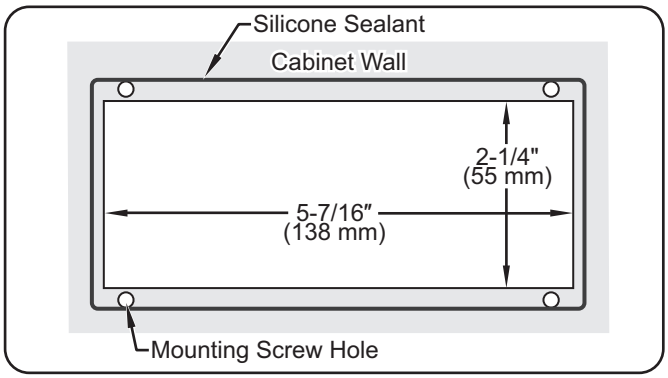
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.

⚠ WARNING

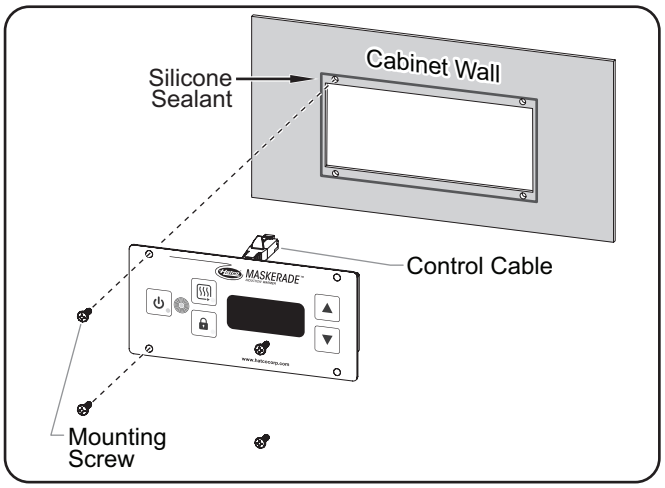
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

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



Control Panel Cutout Dimensions

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



Installing the Control Panel

Calibrating the Trivet

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

NOTE: The unit should be plugged in for a minimum of 30 minutes before starting the calibration process.

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Clear all objects from the surface of the countertop where the unit is installed.
   - Make sure there are no magnets or ferrous materials on the countertop.
   - DO NOT place the trivet on countertop, at this time.
3. Mark the approximate center of the unit on the surface of the countertop using a piece of tape or sticker.
4. Press the ⏻ button to turn on the unit.
   - The green indicator on the ⏻ button will illuminate.
   - At first startup, and anytime the trivet is missing, the LED display will read “NO TRIVET”. The unit will beep slowly.
5. Press and hold both the 🔒 and ▼ buttons for approximately three seconds.
   - The LED display will read “CAL”.
6. Press the 🔒 button to begin calibration step 1, which compensates for background noise.
   - The LED display will flash “STP1”.
   - When step 1 is finished, a long beep will sound and the LED display will read “DONE” (approximately 20 seconds).
7. Place the trivet on the countertop, close to the center of the unit installed underneath the countertop.
8. Press the 🔒 button to begin calibration step 2, which determines the center location of the trivet.
   - The LED display will read “STP2”.
9. Continuously slide the trivet slowly on the countertop around the center of the Induction Warmer to allow the unit to determine the center location and account for installation variations.
   - While moving the trivet, the LED display will show numbers between 0 and 250. Search for the location that reads the highest number.
   - When step 2 is finished, a long beep will sound and the LED display will read ”SAVE”, then “DONE” (approximately 30 seconds).
10. Press the 🔒 button to complete and exit calibration.

DISCONTINUED

General

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

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

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
  - Enameled Steel Pans
  - Cast Iron Pans
  - Magnetic Stainless Steel Pans (with strong magnetic properties)
  - Aluminum Pans w/magnetic base
- Flat bottom
- Proper size and shape
  - 4 qt. round or square pans with a maximum bottom diameter/width of 13″ (330 mm), for optimal performance.
  - Some 6 qt. round or square pans as well as some rectangular pans will work, but should be verified with Hatco for proper operation.
  - Scan the QR code or follow the link below to view a list of tested and approved pans: Approved Under-Counter Warmer Pans

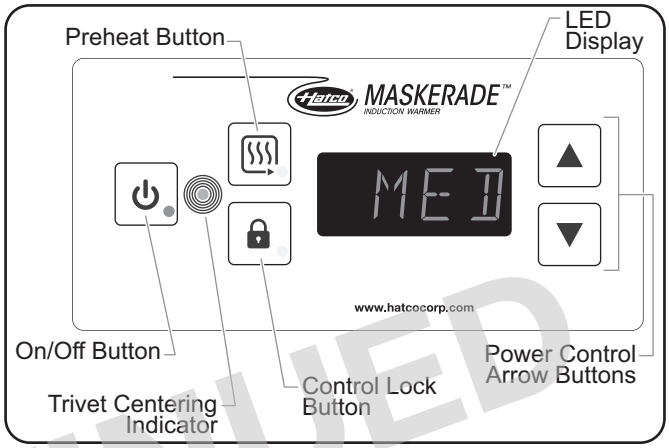
The following pans **cannot** be used with an Induction Warmer:

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

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

Startup

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



Model IWRM-UT-06 Control Panel

3. Press the ⏻ button to turn on the unit.
   - The green indicator on the ⏻ button will illuminate.
   - At first startup, and anytime the trivet is missing, the LED display will read "NO TRIVET". The unit will beep slowly.

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

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

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

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

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

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

continued...

DISCONTINUED

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

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

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

NOTE: To exit preheat mode manually, press either the , ▲ ,or ▼ button.

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

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

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

Shutdown

1. Press the button to turn off the unit.

Induction Warmer Food Holding Tips

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

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

Locking the Power Control Buttons

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

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

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

To unlock the buttons:

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

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

Updating Firmware

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

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

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

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

DISCONTINUED

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

Daily Cleaning

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

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

NOTICE

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

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

DISCONTINUED

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not turn on.	No power to unit.	Make sure power cord is plugged into an appropriate receptacle (see SPECIFICATIONS section). Check circuit breaker and reset as necessary. Check for damage to power cord. Check electrical receptacle.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
LED display reads “NO TRIVET”.	Trivet has not been calibrated or not been placed on countertop.	Calibrate or center trivet (refer to the INSTALLATION and/or OPERATION sections of this manual).
	Pan and trivet have moved off center during operation.	Remove pan and re-center trivet (refer to the OPERATION section of this manual).
LED display reads “ADD PAN” and the unit will not heat.	Pan being used is not induction-ready.	Use an induction-ready pan (see “Pan Specifications” in the OPERATION section of this manual).
LED display reads “TOO HOT - ADD WATER”.	Chafing pan has run dry or pan on trivet is too hot.	Fill pan with warm water to a depth of approximately 1/2″ (12 mm), and restart unit (refer to the OPERATION section of this manual).

Error Message Guide

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

Error Code	Error	Description	Corrective Action
E OV	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
E UV	Unit under voltage	Voltage of electrical system is too low for the unit.	
E OC	Unit over current	Current (amperage) of electrical system is too high for the unit.	
E OT	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.
E HW	Hardware error	Unit is experiencing a disturbance in the power supply and has shut down to protect unit from damage.	Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
E AP	Auxiliary power error	Auxiliary power supply is not working properly. Unit has shut down for protection against damage.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
ECOM	Communication error	Internal communication error between components. Unit has shut down for protection against damage.	

DISCONTINUED

Troubleshooting Questions?

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

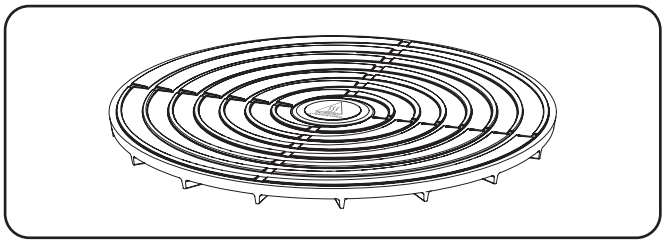
Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Trivet

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

Item No.	Description
IWRM-TRIVET	... Under-Counter Induction Warmer Trivet



DISCONTINUED

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: partsandservice@hatcocorp.com

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

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

Non-Warranty Problems

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

To locate the nearest Service Agency, log onto our website at **www.hatcocorp.com**, select the *Support* pull-down menu, and click on “Find A Service Agent”; or contact the **Hatco Parts and Service Team** by phone/e-mail.

LIMITED WARRANTY

English

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

PROOF

SOMMAIRE

Informations importantes pour le propriétaire.....15
Introduction.....15
Consignes de sécurité importantes 16
Description du modèle.....18
Désignation du modèle.....18
Caractéristiques techniques 19
Configuration des fiches.....19
Tableau des valeurs nominales électriques 19
Dimensions 19
Installation.....20
Généralités 20
Installation du panneau de commande 22
Calibrage du dessous-de-plat 22
Mode d'emploi 24
Généralités 24
Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction 25
Verrouillage des boutons de commande de la puissance ..25
Mise à jour du micrologiciel.....25
Maintenance.....26
Généralités 26
Nettoyage quotidien.....26
Guide de dépannage.....27
Options et Accessoires 28
Informations de Service.....28
Garantie limitée 29
Distributeurs de pièces autorisés ..... Couverture arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Voltage_____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), puis cliquez sur « Warranty » (Garantie).

Horaires ouvrables : 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi Heure du Centre (CT)
(Horaires d'été—juin à septembre:
7h00 à 17h00 du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

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

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

L'appareil est conforme à l'article 18 des Réglementations de la FCC.

DISCONTINUED

INTRODUCTION

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

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

Les réchauds à induction Hatco sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des réchauds à induction Hatco. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Français

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **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.

⚠ AVERTISSEMENT

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. **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.**
  b. **Maintenez une distan ce 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 doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

DISCONTINUED

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

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

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

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

AVIS

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.

DISCONTINUED

DESCRIPTION DU MODÈLE

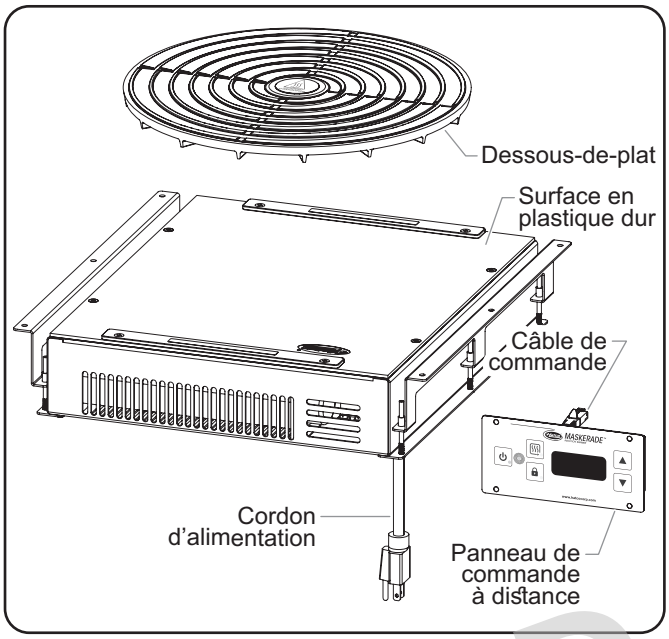
Tous les modèles

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

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

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

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



Modèle IWRMU-UT-06

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

DISCONTINUED

DÉSIGNATION DU MODÈLE

I W R M - U T - x x

- I W R M — Induction Réchaud
- U T — Montage sous un plan de travail
- x x — Puissance de l'appareil 06 = 600 W

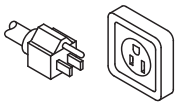
Configuration des fiches

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



NEMA 5-15P

Configuration des fiches

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

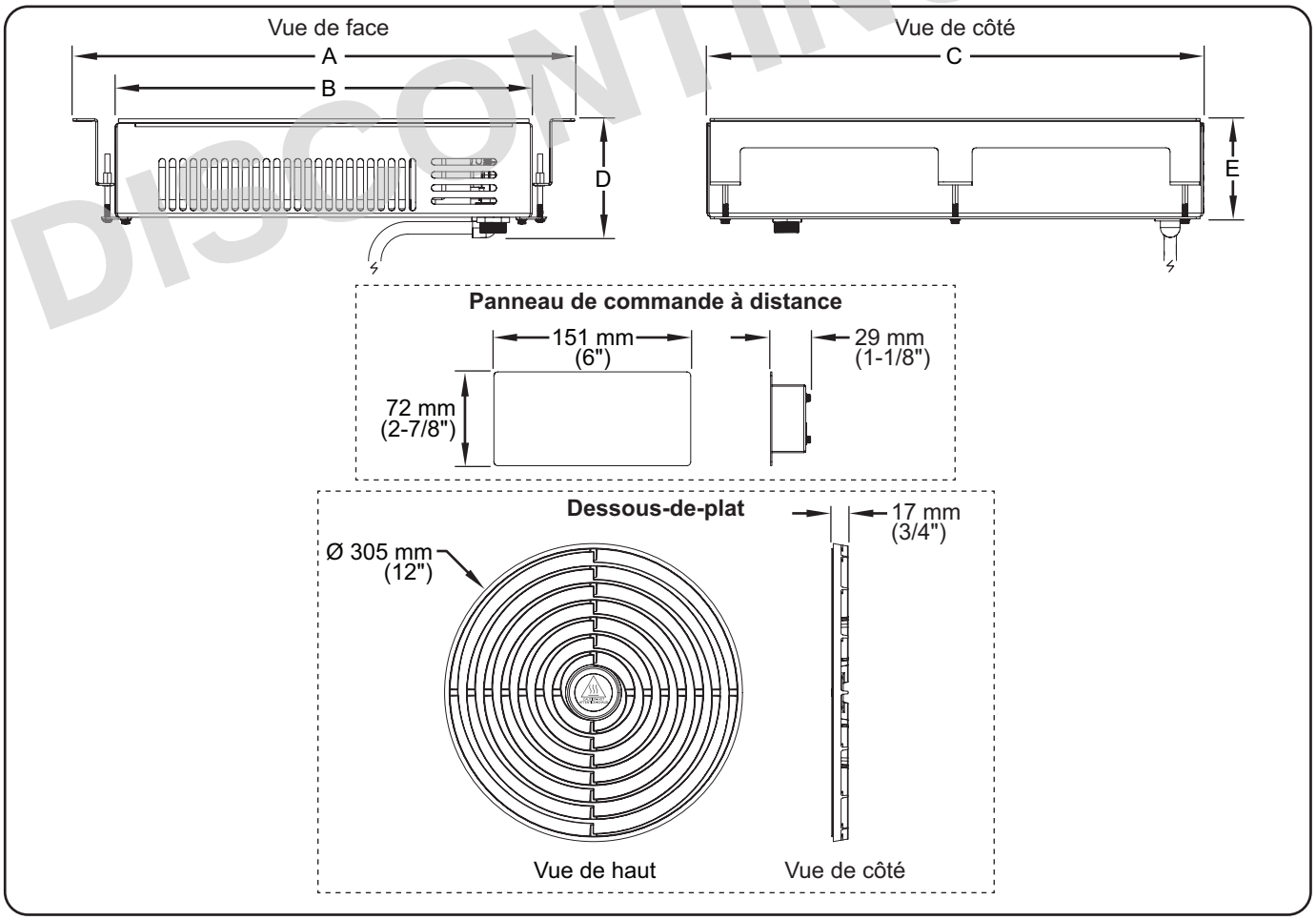
Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
IWRM-UT-06	120 V	600 W	5.0 A	NEMA 5-15P	6 kg (12 lbs.)

Dimensions

Modèle	Largeur totale (A)	Largeur de l'unité (B)	Profondeur (C)	Hauteur totale (D)	Hauteur de l'unité (E)
IWRM-UT-06	386 mm (15-1/4″)	320 mm (12-5/8″)	381 mm (15″)	92 mm (3-5/8″)	77 mm (3″)

DISCONTINUED



Généralités

Les réchauds à induction sous plan de travail sont expédiés intégralement montés et prêts à l'emploi. Ils doivent être montés en surface sous un plan de travail en matériau solide non métallique avec une couche de contreplaqué entre les deux (aucune découpe n'est requise). Veillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- **Assurez-vous de suivre les informations d'installation des réchauds à induction spécifiques énumérées ci-dessous. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
  a. **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.**
  b. **Maintenez une distan ce 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.

Préparer le lieu d'installation

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

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

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

Exigences de ventilation

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

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

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

DISCONTINUED

Installer l'unité

L'installation sous un plan de travail nécessite que le revêtement en contreplaqué soit fixé sous le plan de travail en matériau solide pour le montage du réchaud à induction. La distance entre le haut du réchaud et la surface supérieure du plan de travail est essentielle pour le bon fonctionnement de l'unité.

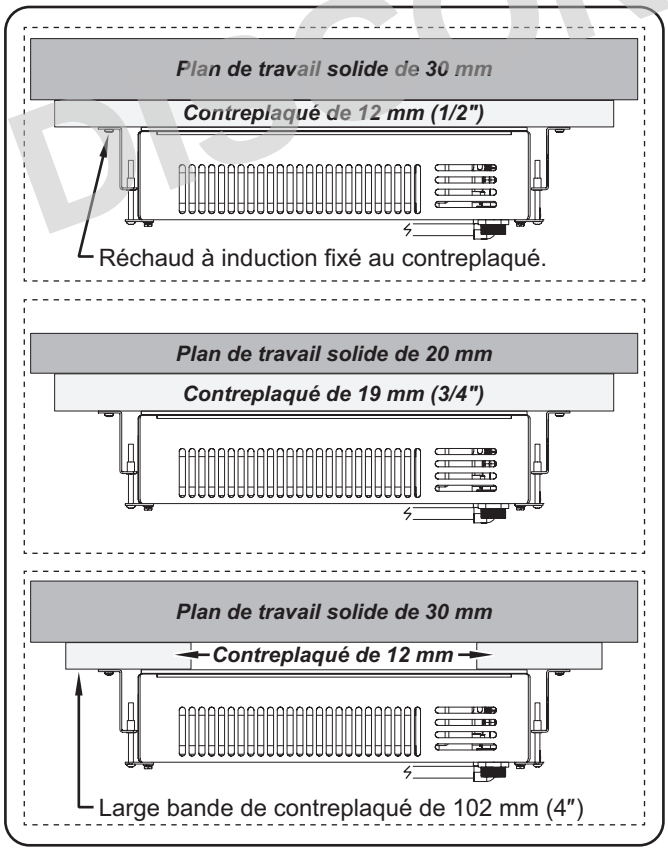
1. Retirez l'appareil du carton.
2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

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

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

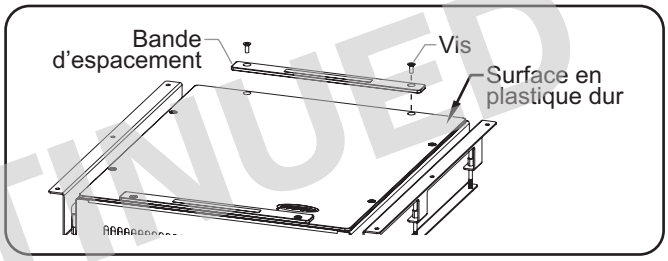
6. Sur le plan de travail, à l'aide du dessous-de-plat fourni avec le réchaud, déterminez l'emplacement auquel vous souhaitez monter le réchaud à induction sous le plan de travail.



Options d'installation sous le plan de travail

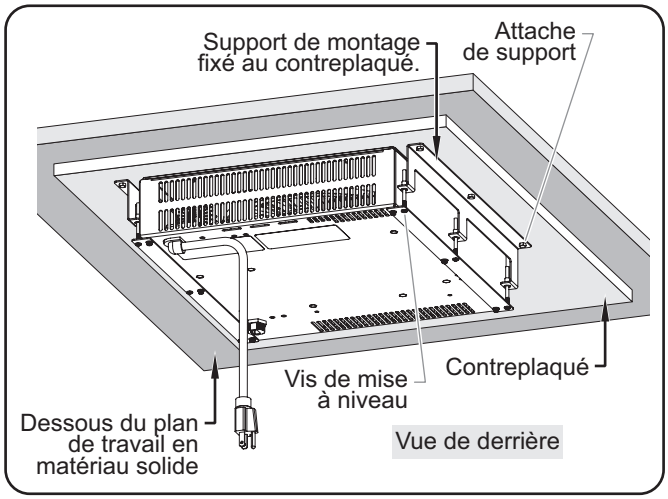
NOTA: Le plan de travail doit être en matériau solide et non métallique.

7. Installez l'épaisseur appropriée de revêtement de contreplaqué sous le plan de travail en matériau solide.
   - Pour un plan de travail de 30 mm, utilisez du contreplaqué de 12 mm (1/2″) d'épaisseur.
   - Pour un plan de travail de 20 mm, utilisez du contreplaqué de 19 mm (3/4″) d'épaisseur.
   - Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser deux bandes de contreplaqué à la place d'un seul panneau massif. Chaque bande doit mesurer au moins 102mm (4 po) de large.
8. Pour une installation sous un plan de travail de 30 mm et avec une épaisseur de 12 mm (1/2″) de contreplaqué, retirez les deux bandes d'espacement métalliques fixées à la surface en plastique dur du réchaud. Pour chaque bande :
   - Retirez les deux vis fixant la bande à la surface en plastique et jetez la bande.
   - Replacez les deux vis dans la surface en plastique. Serrez fermement.



Retrait des bandes d'espacement métalliques

9. Installez le réchaud à induction sur le contreplaqué fixé sous le plan de travail en matériau solide. Cette étape nécessite deux personnes.
   a. Placez le réchaud sur le contreplaqué à l'emplacement déterminé précédemment dans le cadre de cette procédure.
   b. Insérez six des attaches appropriées à travers les supports de montage de chaque côté de l'unité et dans le contreplaqué sous le plan de travail. Serrez fermement.



Vue du réchaud à induction monté

suite...

DISCONTINUED

10. Ajustez les six vis de mise à niveau (trois sur chaque support de montage) de sorte que le réchaud à induction affleure le contreplaqué.
11. Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».
12. 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.
13. Suivez la procédure de la section « Calibrage du dessous-de-plat ». ***AVIS*: Le dessous-de-plat doit être calibré sur l'unité avant la première utilisation.**

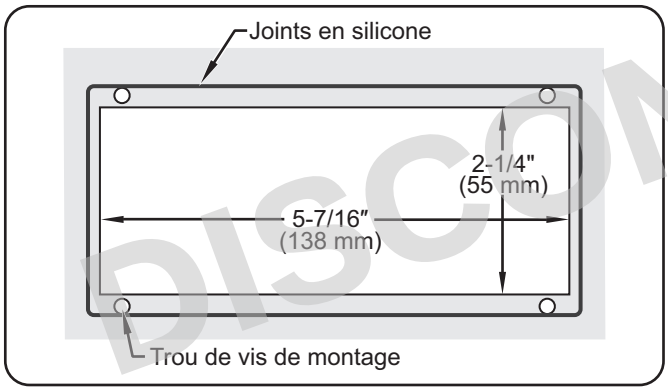
Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

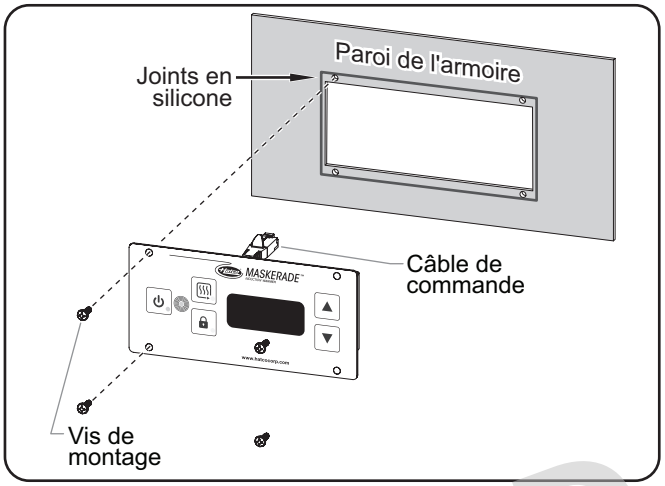
Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

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



Dimensions de la découpe du panneau de commande

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



Installation du panneau de commande

Calibrage du dessous-de-plat

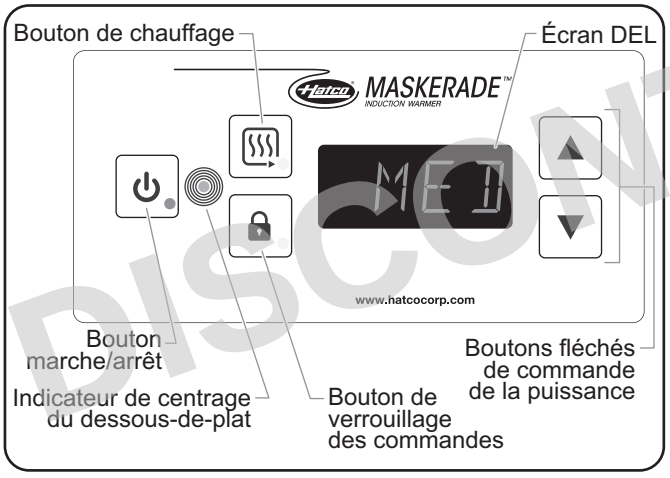
Après l'installation et avant la première utilisation du réchaud à induction, le dessous-de-plat doit être calibré pour prendre en compte l'emplacement de l'installation. Suivez la procédure suivante pour calibrer le dessous-de-plat.

NOTA: L'unité doit être branchée pendant au moins 30 minutes avant de démarrer le processus de calibrage.

1. Veillez à ce que l'unité soit branchée sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
2. Retirez tous les objets de la surface du plan de travail où l'unité est installée.
   - Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aimants ou de matériaux ferreux sur le plan de travail.
   - NE PLACEZ PAS le dessous-de-plat sur le plan de travail à ce moment-là.
3. Indiquez le centre approximatif de l'unité sur la surface du plan de travail à l'aide d'un morceau de ruban adhésif ou d'un autocollant.
4. Appuyez sur le [⏻] bouton pour allumer l'unité.
   - L'indicateur vert sur le [⏻] bouton s'allumera.
   - Au premier allumage, et à chaque fois que le dessous-de-plat est manquant, l'écran DEL indiquera « NO TRIVET ». L'unité émettra un bip lent.
5. Appuyez sur les boutons [🔒] et [▼], et maintenez-les enfoncés pendant environ trois secondes.
   - L'écran DEL indiquera « CAL ».

DISCONTINUED

6. Appuyez sur le bouton pour commencer l'étape 1 de calibrage, qui compense le bruit de fond.
   - L'écran DEL indiquera « STP1 ».
   - Lorsque l'étape 1 est terminée, un long bip retentit et l'écran DEL indique « DONE » (environ 20 secondes).
7. Placez le dessous-de-plat sur le plan de travail, près du centre de l'unité installée sous le plan de travail.
8. Appuyez sur le bouton pour commencer l'étape 2 de calibrage, qui détermine l'emplacement central du dessous-de-plat.
   - L'écran DEL indiquera « STP2 ».
9. Faites continuellement glisser lentement le dessous-de-plat sur le plan de travail autour du centre du réchaud à induction pour permettre à l'unité de déterminer l'emplacement central et de tenir compte des variations d'installation.
   - Lorsque vous déplacerez le dessous-de-plat, l'écran DEL indiquera des nombres entre 0 et 250. Recherchez l'emplacement qui indique le nombre le plus élevé.
   - Lorsque l'étape 2 est terminée, un long bip retentit et l'écran DEL indique « SAVE », puis « DONE » (environ 30 secondes).
10. Appuyez sur le bouton pour terminer et quitter le calibrage.



Panneau de commande modèle IWRM-UT-06

DISCONTINUED

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Spécifications des récipients

Les récipients utilisés avec un réchaud à induction sous plan de travail doivent répondre aux spécifications suivantes :

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 émaillé
  - Récipients en fonte
  - Récipients magnétiques en acier inoxydable (avec de fortes propriétés magnétiques)
  - Récipients en aluminium avec base magnétique
- Avoir une base plate
- Taille et forme appropriées
  - Récipients ronds ou carrés de 4 pintes avec un diamètre/largeur de fond maximum de 330 mm (13″) pour des performances optimales.
  - Certaines récipients ronds ou carrés de 6 pintes ainsi que certains récipients rectangulaires peuvent fonctionner, mais il convient de vérifier auprès de Hatco si l'appareil fonctionne correctement.
  - Scannez le code QR ou suivez le lien ci-dessous pour consulter la liste des récipients testés et approuvés:
    Récipients approuvés pour induction sous plan de travail

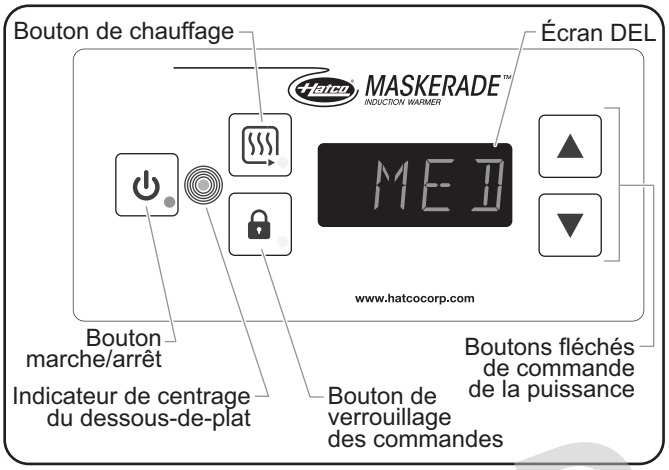
Les récipients suivants ne peuvent pas être utilisés avec un réchaud à induction :

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

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

Mise en service

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



Panneau de commande modèle IWRM-UT-06

2. Si c'est la première fois que l'unité est utilisée après l'installation, exécutez la procédure « Calibrage du dessous-de-plat » dans la section INSTALLATION. ***AVIS*: Le dessous-de-plat doit être calibré sur l'unité avant la première utilisation.**
   - Ignorez les étapes 3 et 4 de cette procédure après avoir calibré le dessous-de-plat. L'unité sera allumée et le dessous-de-plat sera déjà centré.
3. Appuyez sur le ⏻ bouton pour allumer l'unité.
   - L'indicateur vert sur le ⏻ bouton s'allumera.
   - Au premier allumage, et à chaque fois que le dessous-de-plat est manquant, l'écran DEL indiquera « NO TRIVET ». L'unité émettra un bip lent.

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

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

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

a. Faites glisser lentement le dessous-de-plat sur le plan de travail vers le centre du réchaud à induction installé sous le plan de travail. L'unité émettra un bip.
   - L'écran DEL indiquera des chiffres entre 1 et 4, et l'indicateur vert de centrage du dessous-de-plat commencera à clignoter lentement.
   - Au fur et à mesure que la grille se rapproche du centre, la fréquence du bip augmentera, le chiffre augmentera et l'indicateur de centrage du dessous-de-plat clignotera plus rapidement.

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

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

DISCONTINUED

5. Si vous réchauffez avec un chauffe-plat :
   a. Remplissez un chauffe-plat compatible avec l'induction d'eau chaude jusqu'à une profondeur d'environ 12 mm (1/2″).
   b. Placez le récipient sur le dessous-de-plat.
   c. Appuyez sur le [icon] l'unité. L'indicateur rouge sur le [icon] bouton s'allumera et l'écran DEL indiquera les minutes restantes du mode préchauffage (« 60M »).
   d. Laissez l'unité préchauffer entre 40 et 60 minutes. L'unité passera automatiquement en fonctionnement normal une fois le préchauffage terminé. L'unité fonctionnera à la même puissance qu'à sa dernière extinction.

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

   e. Placez le récipient avec le produit alimentaire préchauffé dans le chauffe-plat.
   f. Continuez à surveiller le niveau d'eau dans le chauffe-plat.

NOTA: Pour quitter manuellement le mode préchauffage, appuyez sur le bouton [icon], [▲] ou [▼].

6. Si vous réchauffez directement dans un récipient, placez un récipient compatible avec l'induction sur le dessous-de-plat. L'unité ne fonctionnera pas sans un récipient centré sur le dessous-de-plat.
   • L'écran DEL indiquera la puissance actuelle. L'unité démarrera à la même puissance qu'à sa dernière extinction.
7. Appuyez sur le bouton [▲] ou [▼] pour régler la puissance à la valeur souhaitée.
   • Il y a cinq puissances sur le réchaud : LOW (FAIBLE), MLOW (MOYENNE/FAIBLE), MED (MOYENNE), MHI (MOYENNE/ÉLEVÉE) et HIGH (ÉLEVÉE).
   • Si vous ne savez pas quelle est la puissance appropriée, réglez-la sur MED (MOYENNE) et ajustez-la, le cas échéant.

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

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

Arrêt

1. Appuyez sur le bouton [⏻] pour éteindre l'appareil.

Conseils pour conserver les aliments dans un réchaud à induction

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

- Couvrez les aliments et brassez-les de temps à autre, le cas échéant. Les produits alimentaires non couverts perdront rapidement de la chaleur en raison des conditions ambiantes telles que la température ambiante et le mouvement actif de l'air.
- Conservez les aliments appropriés pour le réchaud à induction. Un produit liquide épais, tel que le chili, conservé dans un récipient muni d'un couvercle et brassé fréquemment maintiendra la température plus longtemps et de manière beaucoup plus constante que les morceaux de poulet frits non couverts.
- Vérifiez régulièrement la température des aliments et ajustez le niveau de température en conséquence.
  - Utilisez la puissance appropriée pour le type d'aliment à maintenir au chaud. Les sauces à base de crème et le chili épais se réchauffent mieux à une puissance faible. Les aliments frits et cuits au four se réchauffent mieux à la puissance la plus élevée.
  - Lorsque vous utilisez des récipients en fonte ou d'autres « récipients secs », commencez par une puissance faible (LOW [FAIBLE] ou MLOW [MOYENNE/FAIBLE]).
  - Lorsque vous utilisez des chauffe-plats avec un système de bain-marie, commencez par une puissance élevée (MED [MOYENNE] ou MHI [MOYENNE/ÉLEVÉE]).
  - Lorsque vous utilisez un récipient avec un couvercle, augmentez la puissance autant que nécessaire.

Verrouillage des boutons de commande de la puissance

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

1. Appuyez sur le bouton [🔒] et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes.
   • Deux bips retentiront et l'indicateur rouge sur [icon] le bouton clignotera. Les boutons sont maintenant verrouillés.

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

Pour déverrouiller les boutons :

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

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

Mise à jour du micrologiciel

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

1. Téléchargez la mise à jour du micrologiciel envoyée parHatco sur une clé USB.
2. Si l'unité est allumée, appuyez sur le [⏻] bouton pour l'éteindre.

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

3. Insérez la clé USB dans le port USB et la mise à jour démarrera automatiquement.
   • Le port USB se trouve à l'arrière du panneau de commande.
   • Pour les mises à jour des boutons de la carte de circuit imprimé, l'écran DEL indiquera « FWCB ».
   • Pour les mises à jour du tableau de l'interface utilisateur, l'écran DEL indiquera « FWUI ».
   • Lorsque la mise à jour est réussie et terminée, l'écran DEL indiquera « DONE ».
4. Si la mise à jour a réussi, retirez la clé USB et l'unité se rallumera.

DISCONTINUED

Généralités

Les réchauds à induction sous plan de travail Hatco offrent une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- **Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **N'immergez PAS l'appareil et ne le saturez pas d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne le faites pas fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.**

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

Nettoyage quotidien

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

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

AVIS

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

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

CONTINUED

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	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 défaillantes.	Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'écran DEL indique « NO TRIVET ».	Le dessous-de-plat n'a pas été calibré ou n'a pas été placé sur le plan de travail.	Calibrez ou centrez le dessous-de-plat (reportez-vous aux sections INSTALLATION et/ou MODE D'EMPLOI de ce manuel).
	Le récipient et le dessous-de-plat se sont décentrés pendant le fonctionnement.	Retirez le récipient et recentrez le dessous-de-plat (reportez-vous à la section MODE D'EMPLOI de ce manuel).
L'écran DEL indique « ADD PAN » et l'unité ne chauffe pas.	Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un récipient compatible avec l'induction (reportez-vous aux « Spécifications des récipients » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel).
cran DEL indique « TOO HOT - ADD WATER ».	Le chauffe-plat fonctionne à sec ou le récipient sur le dessous-de-plat est trop chaud.	Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à une profondeur d'environ 12 mm (1/2″) et rallumez l'unité (reportez-vous à la section MODE D'EMPLOI de ce manuel).

Guide des indicateurs d'erreur

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

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

DISCONTINUED

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

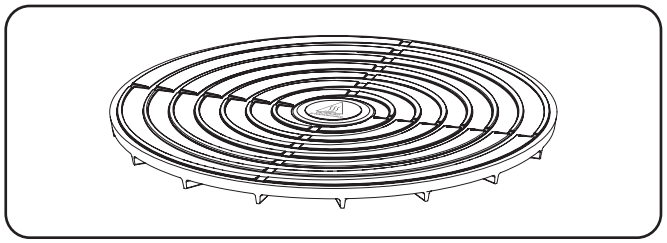
Courriel: support@hatcocorp.com

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Dessous-de-plat

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

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



INFORMATIONS DE SERVICE

DISCONTINUED

États-Unis et Canada

La garantie couvrant les réchauds 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 réchauds à induction, veuillez prendre contact avec l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** aux coordonnées suivantes :

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

Problèmes ne relevant pas de la garantie

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

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

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

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

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

OBSOLETE

NOTES

DISCONTINUED

NOTES

DISCONTINUED

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

DISCONTINUED

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

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus d'informations.*