



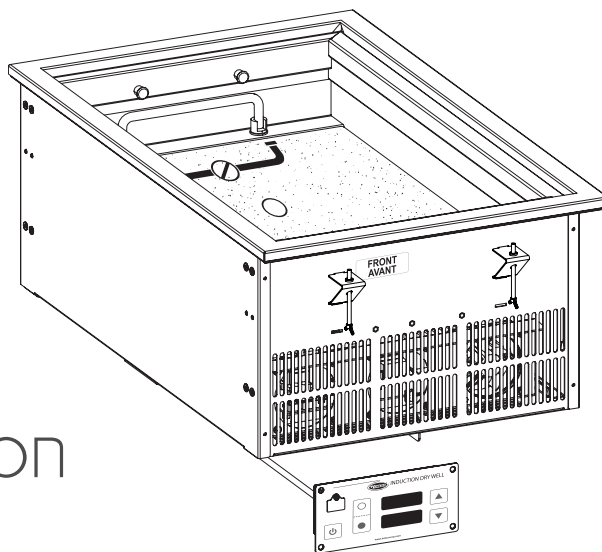
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne !
(voir page 16)



Induction Dry Well Puits sec à induction IWEL Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 16

Important Owner Information	2	Operation	10
Introduction	2	General.....	10
Important Safety Information	3	Control Panel.....	10
Model Description	4	Operating the Unit.....	10
Model Designation	4	Changing the Temperature Setpoint.....	11
Specifications	5	Changing the Temperature Control Method.....	11
Plug Configurations.....	5	Sync Mode.....	11
Electrical Rating Chart.....	5	Locking the Control Panel.....	12
Dimensions.....	5	Resetting the Software.....	12
Installation	6	Updating Firmware.....	12
General.....	6	Maintenance	13
Installing the Unit.....	7	General.....	13
Installing the Control Panel.....	9	Daily Cleaning.....	13
		Options and Accessories	13
		Troubleshooting Guide	14
		Service Information	14
		Limited Warranty	15
		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 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.

INTRODUCTION

Hatco Induction Dry Wells are specially designed to hold heated foods at safe serving temperatures. Their high efficiency and accuracy make Hatco Induction Dry Wells the perfect choice for quality foodservice organizations.

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

Hatco Induction Dry Wells 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 Dry Wells. 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.



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.
- 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.
- Turn OFF unit, 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.
- 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 a damaged power cord.
- Replace power cord with Hatco Replacement Parts only (02.18.990.00 for 120 V or 02.18.1433.00 for 208–240 V).
- 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

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.

FIRE HAZARD:

- Make sure to follow the installation information listed below for specific induction dry wells. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
 - a. Locate unit with a minimum of 1-1/2" (38 mm) between the front and back of the unit and any interior surface.
 - b. Locate unit with a minimum of 2" (51 mm) between the bottom of the unit and any interior surface.
 - c. Locate unit with a minimum of 1" (25 mm) between the sides of the unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on front, back, 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.

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 unit. They may become hot.
- Use caution when wearing rings, watches, or other ferrous objects around unit. 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 the front, back, and bottom of unit.

Do not store anything on top of unit.

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

NOTICE

Never use aluminum foil on induction dry well. Aluminum foil will melt and damage unit.

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

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

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.

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).

NOTICE

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

MODEL DESCRIPTION

All Models

Induction Dry Wells are equipped with two induction coils underneath the glass surface of the adjustable tray and is capable of holding a variety of pan combinations. Each model features a remote control panel. All Induction Dry Wells include a detachable 71" (1800 mm) power cord with plug.

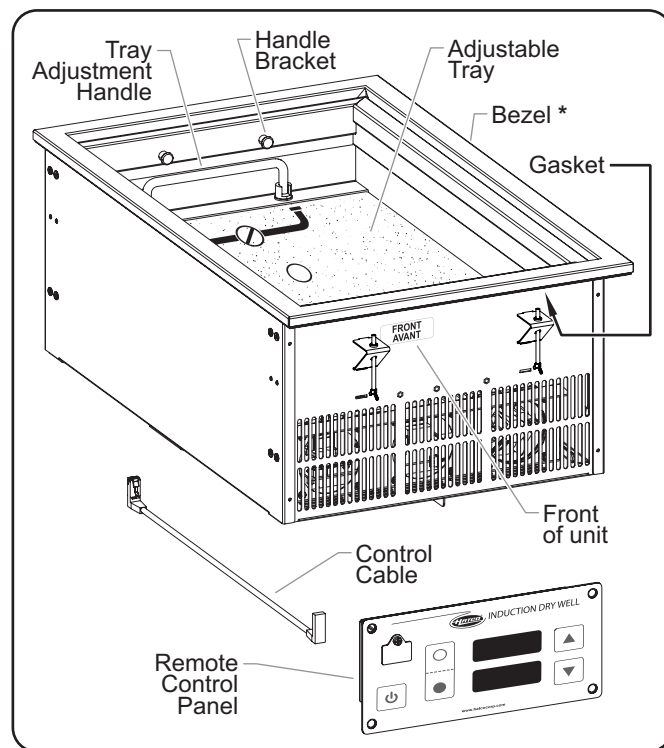
NOTE: Refer to "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual for details on suitable pans and pan sizes.

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

- A two axial fan 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.
- Two temperature sensors in each heat zone monitors the temperature. The probes detect overheating in the heat zone.
- Electronic circuitry in the heat zones detects when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Induction Dry Wells are designed to be installed into a variety of solid material countertops. The unit includes a remote control panel that connects to the induction well with a 78" (2000 mm) detachable control cable. Induction Dry Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

NOTE: Induction Dry Wells are for holding warm foods, not for cooking.



IWELB-FUL-A Model

* Shown with accessory 1-Pan Bezel (IWELBEZEL-1N).

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".

MODEL DESIGNATION



Plug Configurations

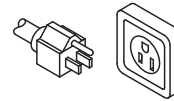
Units are supplied from the factory with a detachable power cord and plug. Plugs are supplied according to the application.



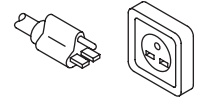
WARNING

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



NEMA 6-15P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

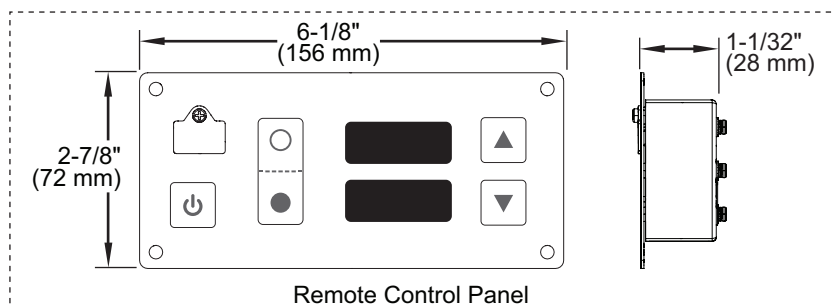
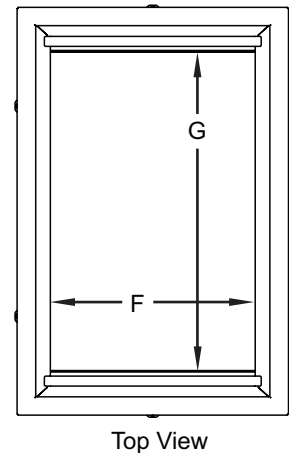
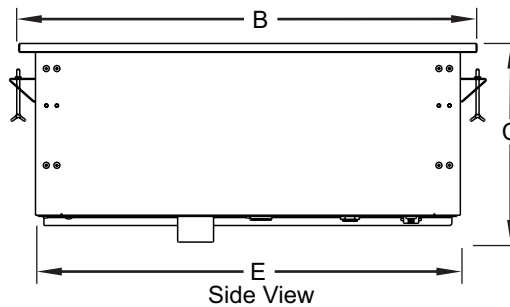
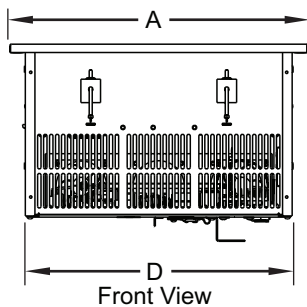
Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IWELB-FUL-A	120	720	6.7	NEMA 5-15P	43 lbs. (20 kg)
	208/240 †		4.3 / 3.9	NEMA 6-15P	

† Unit is designed to operate on supply voltages between 208 V and 240 V.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Under-Counter Width (D)	Under-Counter Depth (E)	Glass Surface Width (F)	Glass Surface Depth (G)
IWELB-FUL-A	15-1/2" (394 mm)	23-7/8" (606 mm)	10-1/4" (261 mm)	14" (353 mm)	22-1/8" (562 mm)	13" (330 mm)	21-1/8" (536 mm)



General

Induction Dry Wells are shipped completely assembled and ready for use after installation into a countertop. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 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 dry wells. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
 - a. Locate unit with a minimum of 1-1/2" (38 mm) between the front and back of the unit and any interior surface.
 - b. Locate unit with a minimum of 2" (51 mm) between the bottom of the unit and any interior surface.
 - c. Locate unit with a minimum of 1" (25 mm) between the sides of the unit and any interior surface.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

⚠ CAUTION

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

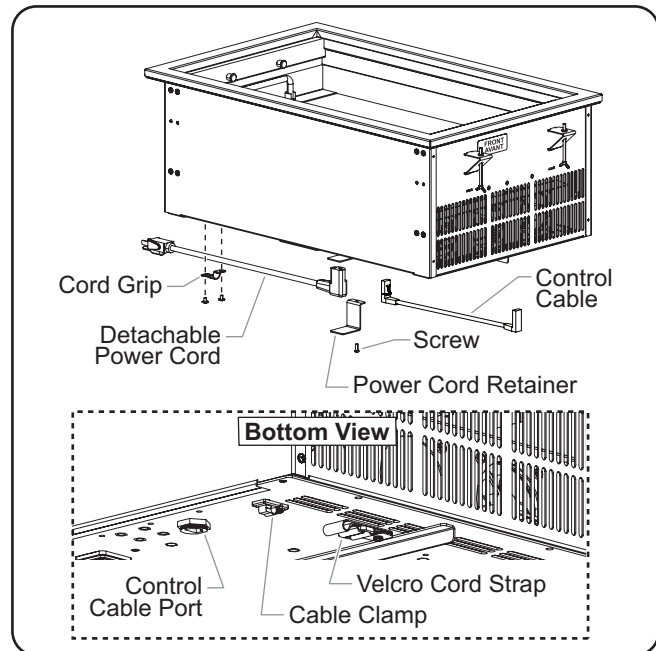
Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support weight of unit and contents.

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

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

3. Install the unit and the remote control panel. Refer to "Installing the Unit" and "Installing the Control Panel" in this section.
 - Make sure to follow all ventilation requirements described in the "Ventilation Requirements" area in this section.
 - Make sure to properly prepare the installation site described in the "Preparing the Installation Site" area in this section.
 - Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods, air conditioning ducts, and exterior doors).
4. Install the detachable power cord. The parts mentioned below are located in the control panel box.
 - a. Plug the detachable power cord into the bottom of the unit.
 - b. Install the power cord retainer using the supplied screw (M4x10).
 - c. Install the cord grip by using the supplied two screws (M4x6).

5. Install the control cable. The control cable and the parts mentioned below are located in the control panel box.
 - a. Plug the control cable into the bottom of the unit.
 - b. Push the cable into the cable clamp (factory installed) on the bottom of the unit.
 - c. Use the velcro cord strap (factory installed) to keep the control cable orderly under the unit.



Installing the Detachable Power Cord and Control Cable

6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

Ventilation Requirements

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

- For standard installations, a ventilation opening with a minimum size of 2" x 10"/20 square inches (5 x 25 cm/129 square cm) is required behind the air exhaust openings on the back of the unit, in-line or close to the back side vents of the unit. An additional 2" x 10"/20 square inch (5 x 25 cm/129 square cm) ventilation opening is required in the front of the cabinet to provide cool intake air. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings.
- For installations where the cabinet is against a wall or no rear ventilation is possible, keep the front control-side of the cabinet open. **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.** 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).

NOTE: Make sure the interior temperature of the cabinet does not rise above 124°F (51°C) while the induction dry well is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings or forced air cooling will be required.

Preparing the Installation Site

Both types of built-in installation require the same general cabinet specifications. The unit is designed to allow easy removal of the electronic components from the underside of the unit without having to remove the installed ceramic glass top. **IMPORTANT! Make sure that the installation location allows access to the underside of the unit for maintenance and cleaning after it has been placed into the countertop.** Other specifications include:

- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit's 71" (1800 mm) power cord inside the cabinet. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Make sure a vertical surface for control panel installation is available in the cabinet within reach of the 78" (2000 mm) control cable that connects the induction dry well to the control panel.
- Make sure a minimum clearance of 1-1/2" (38 mm) will be available between the front and back of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 2" (51 mm) will be available between the bottom of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 1" (25 mm) will be available between the sides of the unit and any interior surface.

Installing the Unit

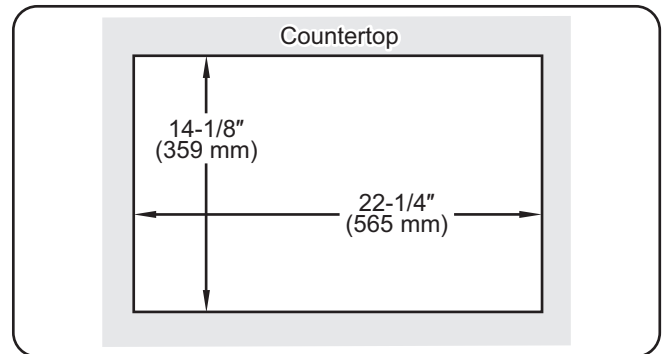
The Induction Dry Wells can be installed using the standard, drop-in countertop method or an undermount method. Refer to the appropriate procedure below for the desired method of installation.

Drop-In Countertop Installation

Use the following procedure for drop-in countertop installation.

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

NOTE: Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation information of multiple units side-by-side using a ganged bezel.

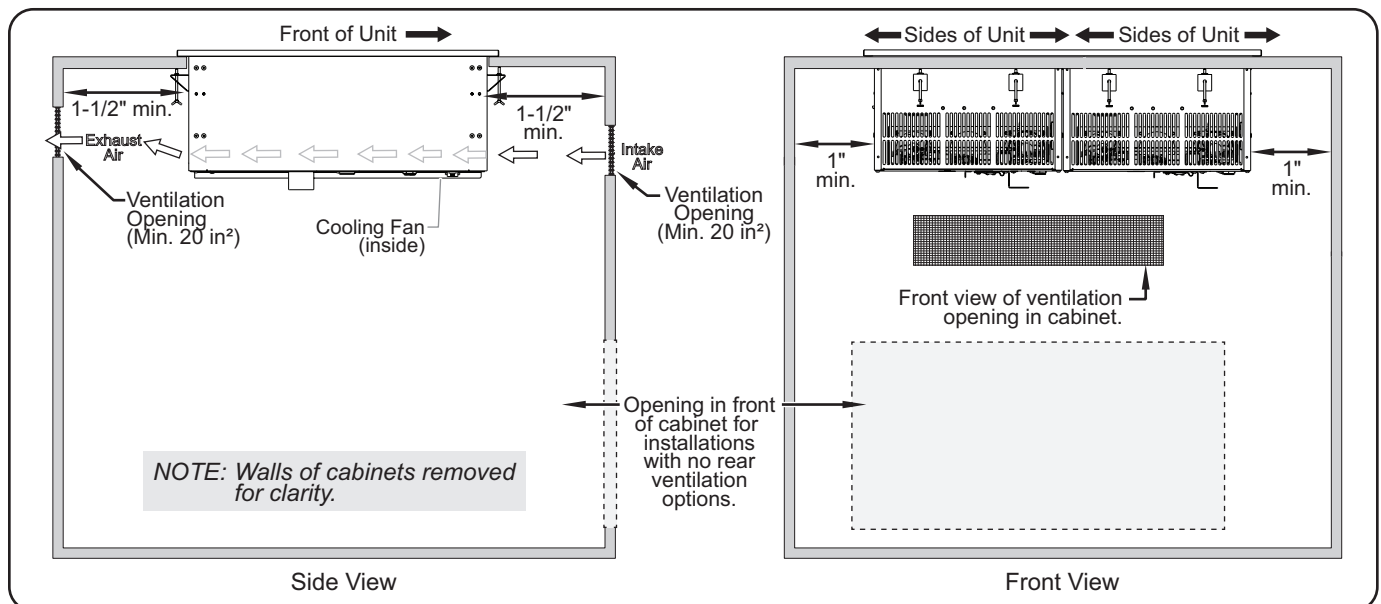


Drop-In Countertop Cutout

2. 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.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction dry well. Refer to the "Ventilation Requirements" listed previously in this section.
4. If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.

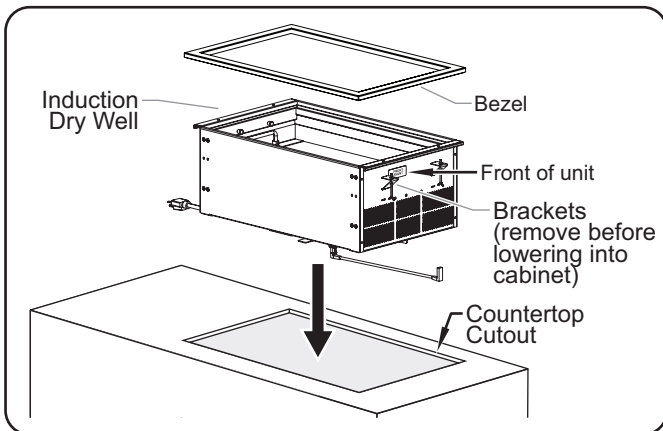
NOTE: The countertop must be level to ensure proper operation of the Induction Well.

...continued



Installation Setbacks for Built-In Models

5. With the installation brackets removed, carefully lower the unit into the cutout.
 - The front of the unit is labeled and corresponds to the Front Zone Selection button on the control panel.



Standard Countertop Installation

6. Assemble the brackets to the underside of the unit.
7. Tighten the bracket screws until the top flange lies flat on the countertop.

NOTICE

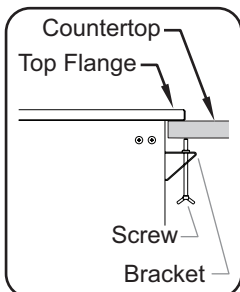
Do not use excessive force when tightening mounting screws on built-in units. This may damage unit and/or countertop.

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

8. Install the bezel onto the well.
 - a. Apply a bead of silicone sealant between the counter and the front and rear edges of the well.
 - b. Place the bezel on top of the well.
 - c. Place a weight on the bezel to ensure the bezel is flat on the countertop.
 - d. Apply a bead of NSF-approved silicone sealant around the inside perimeter of the bezel. If there are gaps on the outside of the bezel, silicone sealant may be added to fill in gaps.

NOTE: When installing two or three wells next to each other use a 2, 3, or 4-ganged bezel available as accessories.

9. Install the control panel in the desired location. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure.

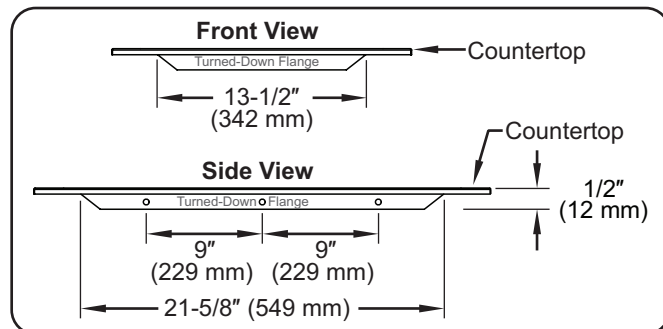


Under Mount Installation

Under mount installation requires a prepared, stainless steel countertop and provides a seamless transition between the countertop and the induction well. Two under mount options can be used. Follow the desired under mount procedure.

Under Mount using Flanged Countertop

1. Carefully measure and cut the flanged opening in the countertop. Use the "Flanged Countertop Installation" below as a guide.

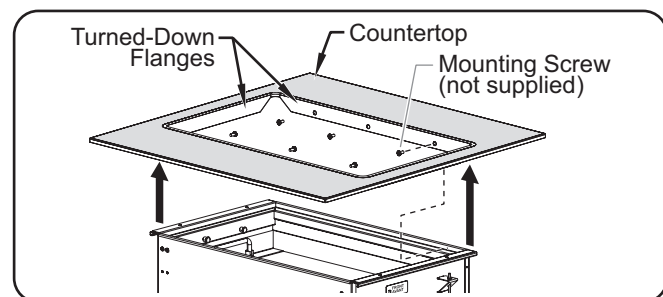


Flanged Countertop Installation Dimensions

2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control will be installed. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure for cutout dimensions.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction dry well. Refer to the "Ventilation Requirements" listed previously in this section.
4. If necessary, make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents.
5. Secure the unit to the underside of the countertop.
 - a. Create the countertop cutout with turned-down flanges on all four sides. These flanges should be positioned on the inside of the well for installation.

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

- b. Apply silicone sealant to the top edge of the well.
- c. Secure the unit to the countertop using #8 self-tapping screws (not supplied) through the turned-down flanges and into the top rim of the well.



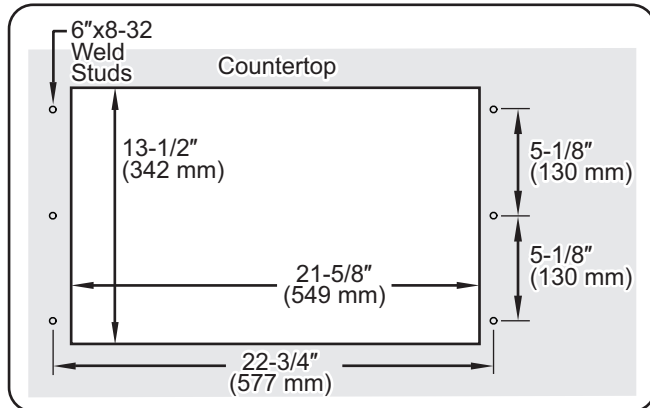
Flanged Countertop Installation

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

6. Install the control panel. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure.

Under Mount using Mounting Studs

1. Carefully measure and cut the opening in the countertop. Use the "Under Mount Mounting Stud Installation Dimensions" below as a guide.



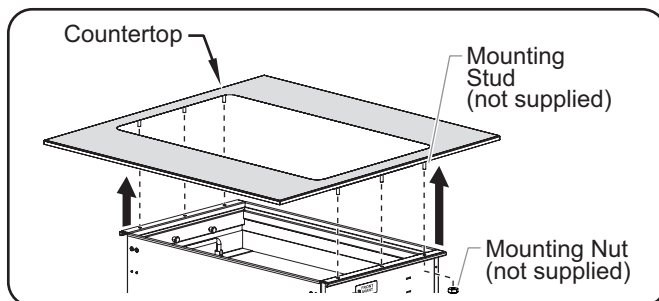
Under Mount Mounting Stud Installation Dimensions

2. Locate and install mounting studs on the underside of countertop.
3. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control 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 dry well. 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 and its contents.
6. Secure the unit to the underside of the countertop.

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

- a. Apply silicone sealant to the top edge of the well.
- b. Secure the unit to the countertop by using mounting nuts onto mounting studs through the three holes on both sides of the unit.

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



Mounting Stud Installation

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

7. Install the control panel. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure.

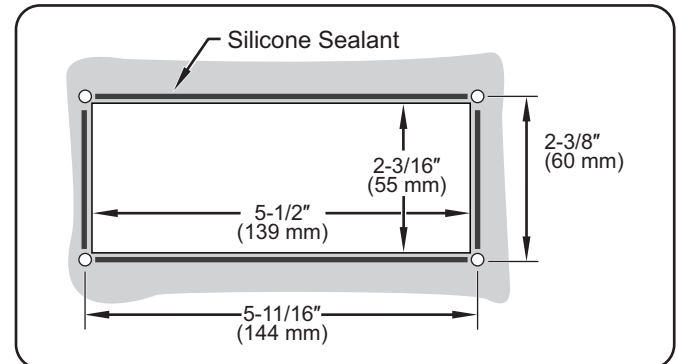
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.

WARNING

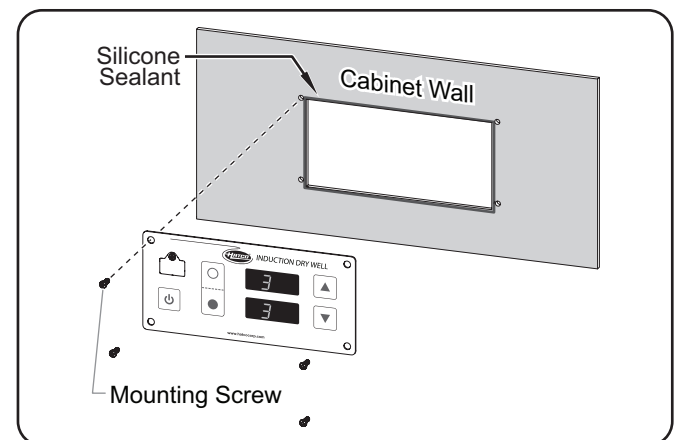
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

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



Installing the Control Panel

NOTE: The control box is 1-5/8" (40 mm) deep, make sure to leave enough clearance inside cabinet.

General

Use the following information and procedures to operate Induction Dry Wells.



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 unit. They may become hot.
- Use caution when wearing rings, watches, or other ferrous objects around unit. They may become hot.
- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Pan Specifications

Pans used with an Induction Dry Well must meet the following specifications:

- Standard stainless steel hotel pans in 2-1/2" or 4" depths
- Proper size:

Full-Size	1/2 Size	1/4 Size
1/3 Size	1/6 Size	
- Flat bottom

The following pans **cannot** be used with an induction well:

- Glass Pans
- Aluminum Pans without a ferrous base
- Earthenware Pans
- Ceramic Pans
- Copper Pans

IMPORTANT NOTE

The Induction Dry Well automatically detects if a pan is placed properly in the unit. If a pan is not placed properly during operation, the display will flash "PAN", and the unit will not operate. After setting the height of the adjustable tray, make sure the tray adjustment handles are in the vertical position.

NOTE: If a pan is not detected in the heat zone, the corresponding zone will turn off automatically after 10 minutes.

Control Panel

The following are descriptions of the controls used to operate the unit. All controls are located on the control panel.



Back Zone Button

The back zone selection button is used to control the temperature settings for the back zone. The symbol corresponds with the back zone symbol shown on the glass surface of the adjustable tray.



Front Zone Button

The front zone selection button is used to control the temperature settings for the front zone. The symbol corresponds with the front zone symbol shown on the glass surface of the adjustable tray.

Up and Down Arrows

The up and down arrows (▲ and ▼) are used to adjust the temperature settings of the unit.

On/Off Button

The On/Off button (⏻) controls power to the entire unit.

Operating the Unit

Startup

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

NOTE: The unit can be turned off at any time by pressing the ⏻ button. The internal memory will store the temperature control setting until the unit is powered back on.

2. 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.

3. Move the adjustable tray to the proper height for the pan depth.

Raising the tray for 2-1/2" (64 mm) pans

- a. Lift the tray using the tray adjustment handles.
- b. Rest the handles on top of the handle brackets.

Lowering the tray for 4" (102 mm) pans

- a. Lift the tray adjustment handles off of the handle brackets.
- b. While holding the handles, lower the tray into place.

NOTE: Make sure the tray adjustment handles are in the vertical position after moving the tray.

4. Place a dry pan in the well. The Induction Dry Well will not operate without a pan inside the well contacting the glass surface.

5. Press the ⏻ button to turn on the unit.

- The control displays will illuminate to show the current setting. The Induction Dry Well operates by default in the Temperature Level control method. (Levels 1–5). See the "Changing the Temperature Control Method" procedure to change to Temperature Setting method.



NOTE: After initial startup, the unit will start up at the same setting from when it was last shut down.

NOTE: The control displays will flash "PAN" when a pan is not being heated or when no pan is on the glass surface. The setting will remain solid when a pan is on the glass surface and being heated.

6. Set the temperature level to level 3 (180°F/81°C) to preheat the well for 10 minutes.

7. Replace the dry pan with a food pan.

8. Adjust the temperature level to the desired setting.

- a. Press the ◻ or ● zone button. Once the button is pressed, the corresponding control display will begin to flash.

- Controlling the zones individually is recommended only when using 1/2 size pans.
- It is recommended to use Sync Mode when using 1/3, 1/6, or 1/4 size pans. Refer to the "Sync Mode" procedure in this section for more information.

- b. Press the ▲ and ▼ buttons to select the desired setpoint temperature level within 5 seconds.

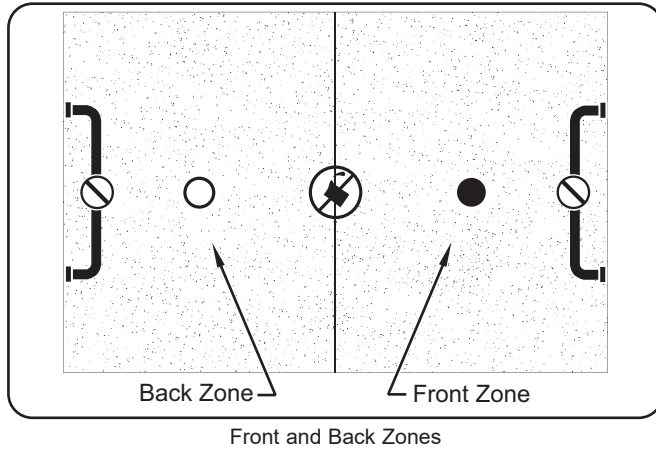
- c. Check food temperature regularly and make adjustments to the temperature setting accordingly.

NOTE: Different food types may require higher or lower temperature settings.

NOTE: Heat generation will stop automatically whenever a pan is removed from the glass surface.

Shutdown

1. Press the  button to turn off the unit.



Changing the Temperature Setpoint

Use this procedure to change the temperature setpoint.

1. Press the  or  zone button. Once the button is pressed, the setpoint on the corresponding control display will begin to flash.
2. Within 5 seconds, press the  and  buttons to select the desired temperature setpoint.

NOTE: To turn off the front zone or back zone, change the corresponding zone setpoint to 0.

Changing the Temperature Control Method

Each zone in the Induction Dry Well can be operated using one of two different control methods: Temperature Level or Temperature Setting (Fahrenheit or Celsius). Use this procedure to change the control method.

1. Press and hold the  or  zone button on the control panel until the corresponding control display changes to the next control method. The control methods appear in the order shown below.



Temperature Level
(Levels 1–5)



Temperature Setting
(Fahrenheit)



Temperature Setting
(Celsius)

2. Continue to toggle through the control methods for the corresponding zone until the control display shows the desired method.

Temperature Level Values

The chart below shows the temperatures associated with each level in the Temperature Level control method.

Level	Fahrenheit	Celsius
1	150°	65°
2	165°	73°
3	180°	81°
4	195°	89°
5	210°	97°

General Setting Information

Hatco® recommends adjusting the temperature setpoints up or down during operation to find the best setting for a particular pan, amount of food, and heating desired. Once a good setpoint has been determined, use this setting in the future for holding similar batches of the same size in the same pan. The internal memory will save the last setpoint when the unit is turned off or loses power.

Temperature Control Information

The temperature control system regulates power to the pan on and off to maintain the temperature setting entered on the control display. Power is controlled automatically by the internal computer. The temperature setting is approximate. The actual temperature of the food in the pan will depend on the type and size of the pan as well as the type and amount of food that is in the pan. When power to the pan is off, the display will flash. When power to the pan is on, the display will remain solid to indicate the pan is being heated.

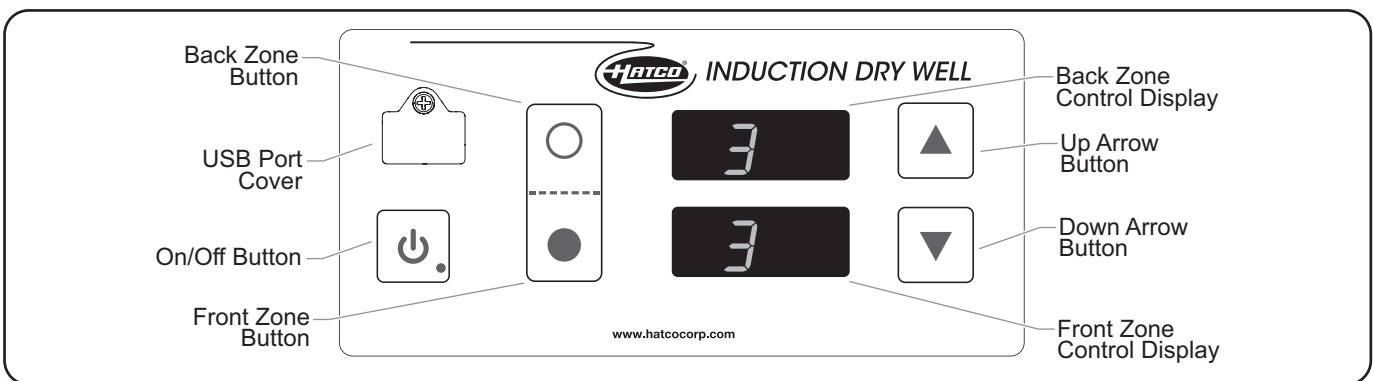
Sync Mode

Use the following procedure to control the front and back heat zones simultaneously instead of having control over the zones individually. Sync Mode is recommended when using 1/3, 1/6, or 1/4 size pans.

1. Press and hold the  and  zone buttons for 3 seconds.
 - The unit will beep twice.
2. Adjust the temperature level/setting to the desired setpoint using the  and  buttons.
 - The  and  buttons will control both zones.

NOTE: Press and hold the  and  zone buttons for 3 seconds to revert back to individually controlled heat zones.

NOTE: In sync mode, individual heat zones cannot be powered off. Press the  button to turn off the unit.



Induction Dry Well Control Panel

Locking the Control Panel

Use the following procedure to lock control panel buttons.

1. Press and hold both  and  for 3 seconds to lock the control panel.
 - The LED on the  button will flash to indicate the control panel is locked.
2. To unlock, press and hold both  and  for 3 seconds to unlock the control panel.
 - The unit can also be unlocked by pressing the  button. When the unit is turned back on it will no longer be in lock mode.

Resetting the Software

Use the following procedure if the induction well is unresponsive and the control display(s) appears “frozen.”

1. Press the  button to turn off the unit.
2. Press and hold the  and  buttons on the control panel for at least 3 seconds.
 - The unit will reset and restart.

Updating Firmware

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

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”.

1. Turn off the unit by pressing the  button.
2. Insert the USB drive into the USB port.
 - The USB port is on the front of the control panel.
 - A screen will appear to indicate the update is in progress.
 - When the update is complete, the display will show “DONE”.
 - Removing the USB drive from the USB port will restart the unit.

NOTE: If an error message appears indicating that the update has failed, perform the “Updating Firmware” procedure again using a new USB drive.

Checking the Firmware Version

Use the following procedure to check the the User Interface (UI) or the inverter (CB) firmware version.

1. Press and hold the  and  buttons on the control panel to enter the firmware version menu.
2. Press  or  to toggle between “VER UI” (UI) or “VER CB” (Inverter) firmware versions.
3. Press  to select and show the “VER UI” or “VER CB” firmware version.
4. Press  button to return to the previous screen.

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

⚠ CAUTION

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

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

Daily Cleaning

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

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

NOTICE

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

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

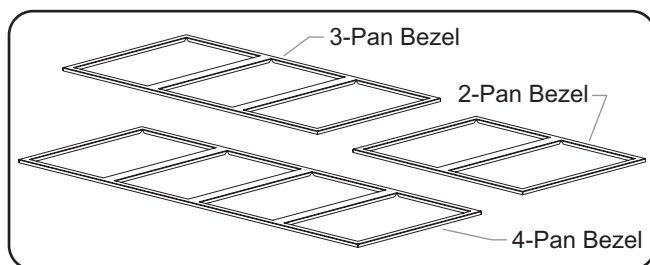
OPTIONS AND ACCESSORIES

Ganged Bezels

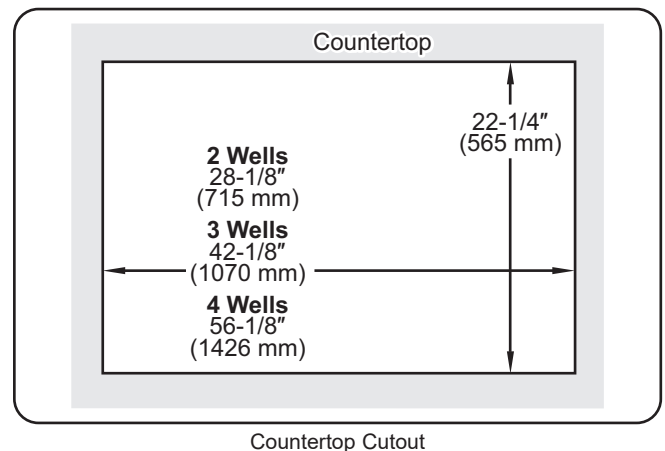
Ganged bezels are available as accessories when installing two or more units side-by-side. The installation of multiple units is the same as installing a single unit, except for the countertop cutout. The cutout will allow the units to be shifted slightly so that the bezels will fit properly.

NOTE: Remove the single bezel and gasket before dropping unit into cutout.

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



Ganged Bezels



⚠ 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 switch, 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. Make sure the control cable is plugged in properly.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Pan is not holding at the setpoint temperature.	Pan bottom is not touching the glass.	Check if handles are in vertical position. Make sure pan is not sitting on the handles. Check if the pan bottom is flat.

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
	Unit over voltage	Voltage of electrical system is too high for the unit.	Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details
	Unit under voltage	Voltage of electrical system is too low for the unit.	
	Internal over temperature	The internal temperature of the unit has exceeded the safe limit.	Turn off unit and allow to cool for a minimum of 30 minutes before restarting. If error still exists, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Hardware error	Unit is experiencing a disturbance in the power supply and has shut down to protect unit from damage.	Turn off unit and allow to cool for a minimum of 10 minutes before restarting. If error still exists, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Temperature sensor defective	Temperature sensor is defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Communication error	Internal communication error between components. Unit has shut down for protection against damage.	Replace the control cable and restart the unit. If error still exists, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

SERVICE INFORMATION

United States and Canada

The warranty on Hatco Induction Dry Wells 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 Dry Well 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.

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>

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	16	Fonctionnement de l'appareil	24
Introduction.....	16	Modification de la température de consigne	25
Consignes de Sécurité Importantes.....	17	Modification de la méthode de réglage de la température..	25
Description du Modèle.....	18	Mode Sync.....	26
Désignation du Modèle.....	18	Verrouillage du panneau de commande	26
Caractéristiques Techniques	19	Réinitialisation du logiciel	26
Configuration des Fiches.....	19	Mise à jour du micrologiciel.....	26
Tableau des valeurs nominales électriques	19	Maintenance.....	27
Dimensions.....	19	Généralités	27
Installation.....	20	Nettoyage Quotidien.....	27
Généralités	20	Guide de Dépannage.....	28
Installer l'unité.....	21	Options et Accessoires	29
Installer le panneau de commande	23	Informations de Service.....	29
Mode d'emploi	24	Garantie Limitée	30
Généralités	24	Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière
Panneau de commande	24		

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.

Modèle No. _____

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



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.

INTRODUCTION

Les puits secs à induction Hatco sont spécialement conçus pour conserver des aliments chauds à des températures sans danger pour le service. Leurs efficacité et précision supérieures font des puits secs à induction Hatco le choix idéal pour les entreprises de restauration de qualité.

Les cuisinières à induction fonctionnent grâce à la création d'un champ magnétique entre les bobines d'induction situées sous la plaque en vitrocéramique de l'appareil et les récipients posés sur la plaque. Ce champ magnétique génère des courants à induction à la base du récipient, qui chauffent ce dernier instantanément. La chaleur produite est ensuite transférée au contenu du récipient. Étant donné que le champ magnétique agit uniquement entre les bobines d'induction et le récipient, 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 le retrait du récipient, la production de chaleur cesse instantanément.

Les puits secs à induction Hatco sont le résultat de recherches approfondies et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, adressez-vous à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de taille et de tension correctes.
- 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.
- 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.
- 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.
- Remplacez le cordon d'alimentation uniquement par des pièces de rechange Hatco (02.18.990.00 pour 120 V ou 02.18.1433.00 pour 208–240 V).
- 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.

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.

DANGER D'INCENDIE :

- Veillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de puits secs à induction. Le non-respect de ces distances de sécurité présente un risque de décoloration ou de combustion.
 - a. Maintenez une distance minimale de 38 mm (1-1/2") entre l'avant et l'arrière de l'appareil et toute surface intérieure.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre le dessous de l'appareil et toute surface intérieure.
 - c. Maintenez une distance minimale de 25 mm (1") entre les côtés de l'appareil et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées à l'avant, à l'arrière et en dessous de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les objets situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et l'endommager et/ou provoquer des blessures.

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 la cuisinière à induction ou à proximité de celle-ci. Ils pourraient chauffer.
- Soyez prudent lorsque vous portez des bagues, montres, ou d'autres objets à base de fer à proximité de la cuisinière à induction. Ils pourraient chauffer.
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

ATTENTION

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

Ne posez rien sur l'appareil.

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

AVIS

Ne placez jamais de papier aluminium sur la cuisinière à induction. Le papier aluminium risque de fondre et d'endommager l'appareil.

AVIS

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

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

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.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les puits secs à induction sont équipés de deux bobines d'induction situées sous la plaque en vitrocéramique du plateau ajustable et peuvent recevoir diverses combinaisons de récipients. Chaque modèle est doté d'un panneau de commande à distance. Tous les puits secs à induction comprennent un cordon d'alimentation amovible de 1 800 mm (71") avec une fiche.

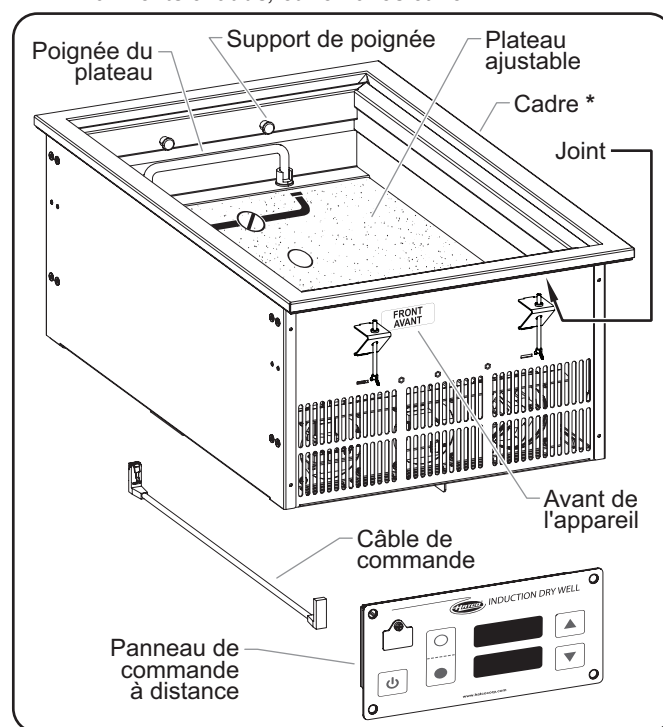
NOTA: Reportez-vous aux « Spécifications des récipients » contenues dans la section MODE D'EMPLOI de ce manuel pour connaître les détails concernant les récipients adaptés et leurs dimensions.

Les puits secs à induction Hatco® disposent de plusieurs dispositifs de sécurité encastés qui permettent de protéger les appareils ainsi que les utilisateurs.

- Un système de ventilation à deux ventilateurs axiaux garantit que les circuits électroniques de l'appareil ne surchauffent pas. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre si les circuits deviennent trop chauds.
- Deux sondes de température situées dans chaque zone de chaleur permettent de surveiller la température. Les sondes permettent de détecter une surchauffe dans la zone de chaleur.
- Lorsqu'un petit objet en fer (une fourchette, une cuillère ou une bague) est placé sur l'appareil, les circuits électroniques dans les zones de chaleur le détectent, ce qui entraîne l'arrêt de l'appareil.

Les puits secs à induction sont conçus pour être installés dans divers plans de travail massifs. L'appareil comprend un panneau de commande à distance qui se connecte au puits à induction à l'aide d'un câble de commande amovible de 2 000 mm (78"). Les puits secs à induction sont conçus, fabriqués et testés pour conserver les aliments à une température sans danger.

NOTA: Les puits secs à induction sont destinés à maintenir les aliments chauds, et non à les cuire.



Modèle IWELB-FUL-A

* Présenté avec l'accessoire 1-Pan Cadre (IWELBEZEL-1N).

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE

IWELB-FUL-A

Puits sec à induction

Encastré

A = Réglable à 64 mm (2-1/2") ou 102 mm (4") en profondeur

FUL = Récipient de grande taille

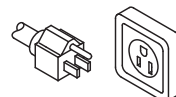
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon d'alimentation amovible et une prise. Les fiches fournies correspondent à leur application.

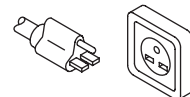
⚠ AVERTISSEMENT

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.

NOTE: The specification label is located on the bottom of the unit. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



NEMA 5-15P



NEMA 6-15P

Configuration des fiches

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

Tableau des valeurs nominales électriques

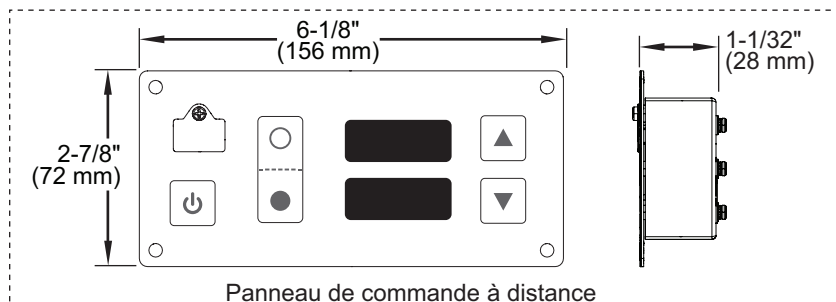
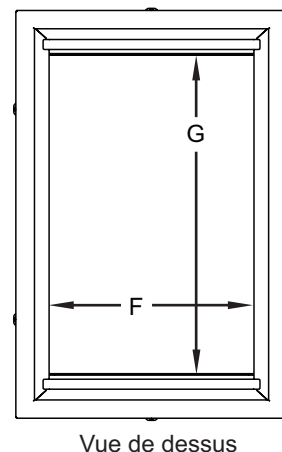
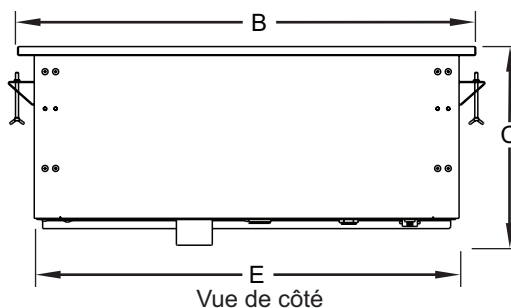
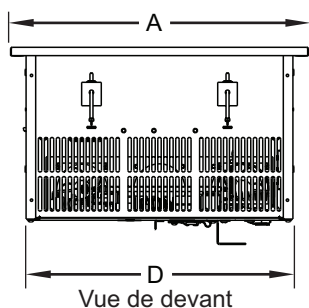
Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
IWELB-FUL-A	120	720	6.7	NEMA 5-15P	20 kg (43 lbs.)
	208/240 †		4.3 / 3.9	NEMA 6-15P	

† L'appareil est conçu pour fonctionner à des tensions d'alimentation comprises entre 208 et 240 volts.

NOTA: Le poids d'expédition comprend le matériel d'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur sous plan de travail (D)	Profondeur sous plan de travail (E)	Largeur de la surface en vitrocéramique (F)	Profondeur de la surface en vitrocéramique (G)
IWELB-FUL-A	394 mm (15-1/2")	606 mm (23-7/8")	261 mm (10-1/4")	353 mm (14")	562 mm (22-1/8")	330 mm (138")	536 mm (21-1/8")



Généralités

Les puits secs à induction sont expédiés entièrement montés et prêts à l'emploi après installation dans un plan de travail. Veuillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION : l'appareil n'est pas résistant aux intempéries. 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).

RISQUE D'INCENDIE :

- Veuillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de puits secs à induction. Le non-respect de ces distances de sécurité présente un risque de décoloration ou de combustion.
 - a. Maintenez une distance minimale de 38 mm (1-1/2") entre l'avant et l'arrière de l'appareil et toute surface intérieure.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre le dessous de l'appareil et toute surface intérieure.
 - c. Maintenez une distance minimale de 25 mm (1") entre les côtés de l'appareil et toute surface intérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE :

- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les côtés et en dessous de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les objets situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et l'endommager et/ou provoquer des blessures.

⚠ ATTENTION

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

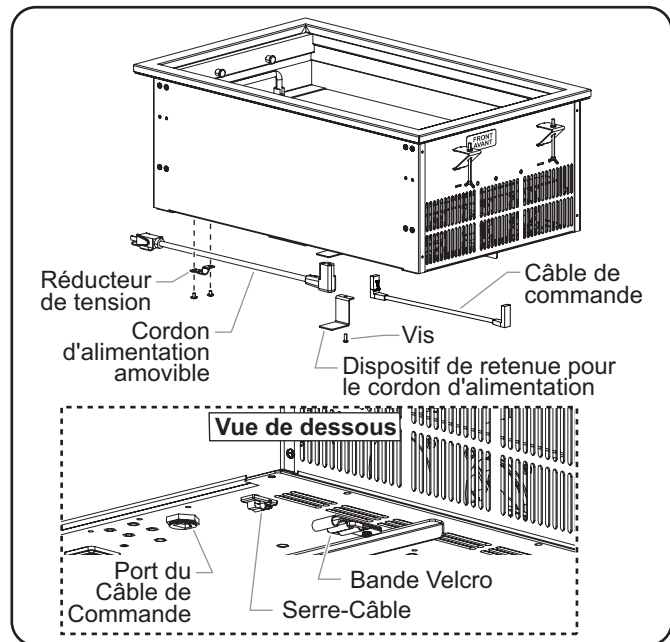
Placez l'appareil sur un plan de travail à la bonne hauteur, à un emplacement facilitant son utilisation. L'emplacement doit être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

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

NOTA: Pour éviter tout retard dans l'obtention de la couverture de la garantie, veuillez effectuer l'enregistrement en ligne de votre garantie. Consultez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour obtenir plus de détails.

3. Installez l'appareil et le panneau de commande à distance. Consultez les parties « Installer l'unité » et « Installer le panneau de commande ».
 - Veuillez à respecter les exigences de ventilation expliquées dans la partie « Exigences de ventilation » de cette section.

- Veuillez à bien préparer le lieu d'installation, tel que cela est expliqué dans la partie « Préparer le lieu d'installation » de cette section.
 - Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).
4. Installez le cordon d'alimentation amovible. Les pièces mentionnées ci-dessous se trouvent dans le boîtier du panneau de commande.
 - a. Branchez le cordon d'alimentation amovible en dessous de l'appareil.
 - b. Installez le dispositif de retenue permettant de fixer le cordon d'alimentation à l'aide de la vis fournie (M4x10).
 - c. Installez le réducteur de tension à l'aide des deux vis fournies (M4x6).
 5. Installez le câble de commande. Le câble de commande et les pièces mentionnées ci-dessous se trouvent dans le boîtier du panneau de commande.
 - a. Branchez le câble de commande en dessous de l'unité.
 - b. Poussez le câble dans le serre-câble (installé en usine) en dessous de l'unité.
 - c. Utilisez la bande velcro (installé en usine) pour maintenir le câble de commande en ordre en dessous de l'unité.



Installation du cordon d'alimentation amovible et du dispositif de retenue.

6. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Exigences de ventilation

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

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire derrière les ouvertures d'extraction d'air situées à l'arrière de l'appareil, dans l'alignement ou à proximité des orifices de la partie arrière de l'appareil. Un autre orifice de ventilation d'une dimension de 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire à l'avant du meuble 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'un meuble contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez l'avant du meuble, le panneau de commande, ouvert. **NE PAS UTILISER d'étagère, de cloison ou tout autre équipement à l'intérieur du meuble sous l'appareil—cet espace doit rester grand ouvert pour faciliter la circulation de l'air.** Si l'avant ne peut pas rester ouvert, installez deux fenêtres de ventilation dans le panneau avant du meuble ; l'une dans le bas et l'autre en haut, près du panneau de commande du meuble. Chaque orifice doit mesurer au moins 5 x 25 cm ou 129 cm².

NOTA: Assurez-vous que la température intérieure du meuble n'excède pas les 51°C (124°F) lors du fonctionnement du puits sec à induction. Si la température est trop élevée, des fenêtres de ventilation supplémentaires ou un système de refroidissement à air forcé seront nécessaires.

Préparer le lieu d'installation

Les deux types d'installation encastrée peuvent être effectués dans des meubles répondant aux mêmes caractéristiques. L'élément est conçu pour permettre un retrait facile des composants électroniques de la partie inférieure de l'appareil sans démonter la plaque supérieure en vitrocéramique. **IMPORTANT! Assurez-vous que le site d'installation permet l'accès à la partie inférieure de l'appareil afin de pouvoir procéder à la maintenance et au nettoyage après installation dans le plan de travail.** Autres caractéristiques :

- Veillez à ce qu'une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes se trouve à portée du cordon d'alimentation de 1 800 mm (71") de l'appareil à l'intérieur du meuble. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
- Assurez-vous de disposer d'une surface verticale pour l'installation du panneau de commande dans le meuble à portée du câble de commande de 2 000 mm (78") reliant le puits sec à induction et le panneau de commande.

- Assurez-vous qu'une distance minimale de 38 mm (1-1/2") sera respectée entre l'avant et l'arrière de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2") sera respectée entre le dessous de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 25 mm (1") sera respectée entre les côtés de l'appareil et toute surface intérieure.

Installer l'unité

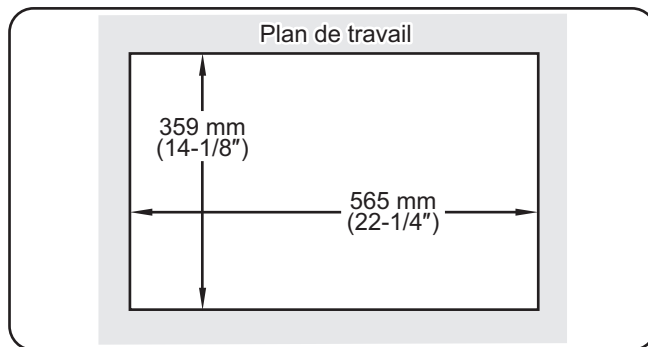
Les puits secs à induction peuvent être installés à l'aide de la méthode standard d'installation en surface ou de la méthode d'installation sous plan. Reportez-vous aux procédures ci-dessous correspondant à la méthode d'installation souhaitée.

Installation en surface

Suivez la procédure suivante pour l'installation en surface.

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

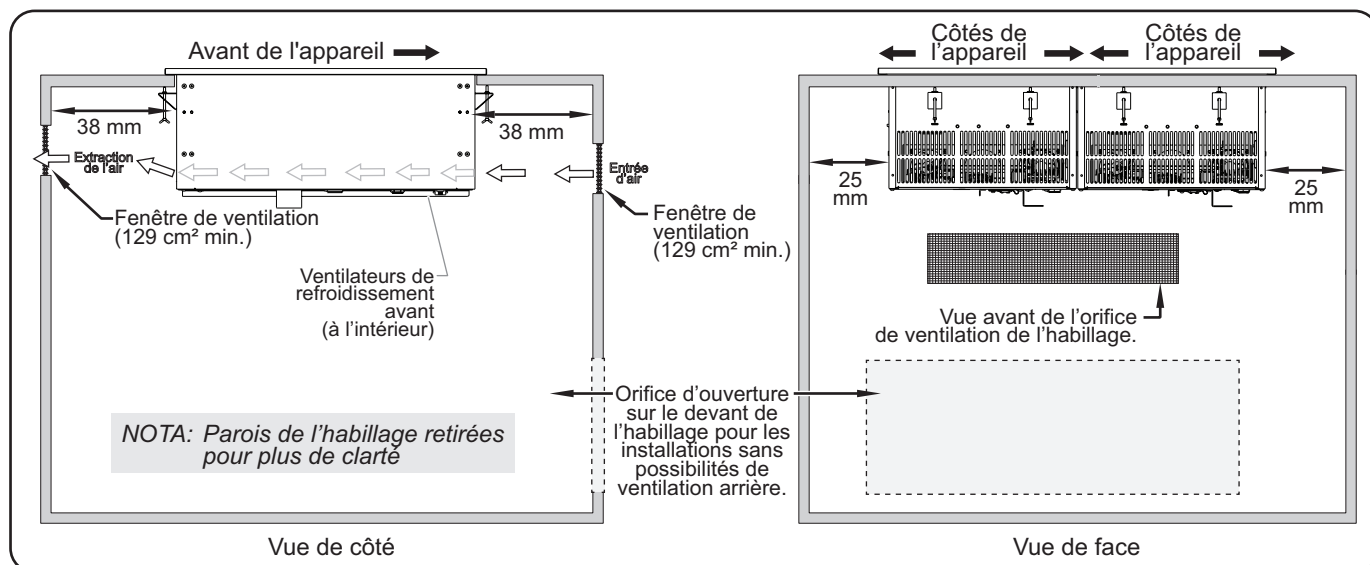
NOTA: Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir des informations sur l'installation de plusieurs appareils les uns à côté des autres à l'aide de cadres multiples.



Découpe du plan de travail

2. 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 ».

...suite

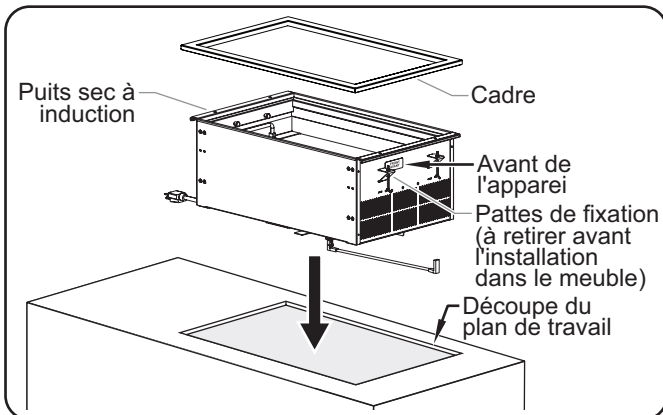


Distances minimales de montage

- Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate du puits sec à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.
- Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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

- Retirez les pattes de fixation et placez doucement l'appareil dans l'ouverture pratiquée.
 - L'avant de l'appareil présente une étiquette et correspond au bouton de sélection Zone avant sur le panneau de commande.



Installation standard en surface

- Fixez les pattes de fixation sur la partie inférieure de l'appareil.
- Serrez les vis de la patte de fixation jusqu'à ce que le rebord supérieur soit positionné à plat sur le plan de travail.

AVIS

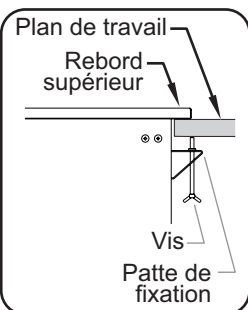
Ne serrez pas trop les vis pour les appareils encastrés. Cela pourrait endommager l'appareil et/ou le plan de travail.

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

- Installez le cadre sur les puits.
 - Appliquez un cordon de produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF entre les bords avant et arrière du puits et le comptoir.
 - Placez le cadre au-dessus du puits.
 - Placez un poids sur le cadre pour vous assurer qu'il est à plat sur le comptoir.
 - Appliquez un cordon de produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF à l'intérieur du cadre. Si des espaces sont présents sur l'extérieur du cadre, appliquez du produit d'étanchéité à base de silicone pour combler les espaces.

NOTA: Lorsque vous installez deux ou trois puits les uns à côté des autres, utilisez deux, trois, ou quatre cadres, lesquels sont disponibles en tant qu'accessoires.

- Installez le panneau de commande à l'endroit souhaité. Veuillez vous référer à la procédure « Installer le panneau de commande ».

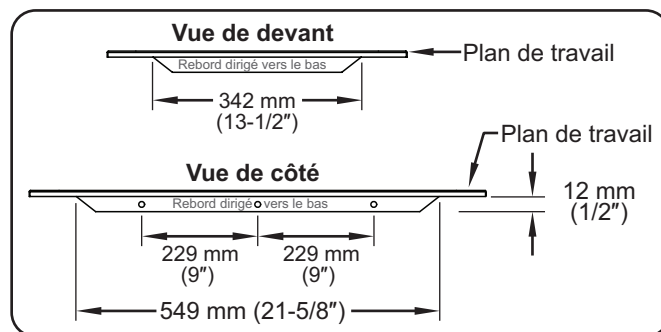


Installation sous plan

L'installation sous plan nécessite un plan de travail en acier inoxydable bien préparé et fait disparaître le rebord entre le puits à induction et le plan de travail. Il existe deux options pour l'installation sous plan. Suivez la procédure correspondant à l'installation sous plan souhaitée.

Installation sous plan à rebords

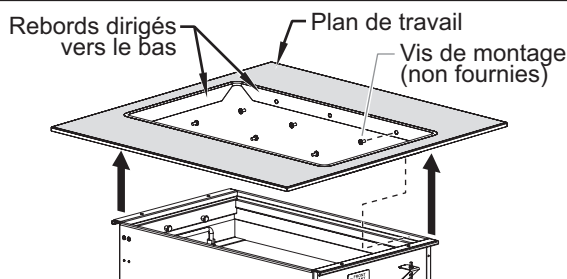
- Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez une découpe dans le plan de travail avec des rebords. Aidez-vous des « Dimensions pour l'installation sous plan à rebords » ci-dessous.



Dimensions pour l'installation sous plan à rebords

- Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le panneau de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
- Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate du puits sec à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.
- Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.
- Fixez l'appareil en dessous du plan de travail.
 - Découpez le plan de travail de manière à avoir des rebords dirigés vers le bas des quatre côtés. Pour une installation réussie, ces rebords doivent être positionnés à l'intérieur du puits.

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



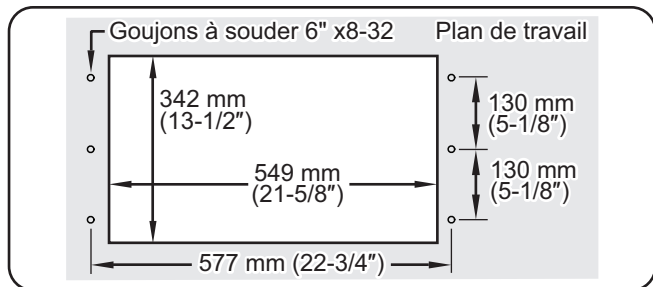
Installation sous plan à rebords

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

6. Installez le panneau de commande. Veuillez vous référer à la procédure « Installer le panneau de commande ».

Installation sous plan à l'aide de goujons de montage

1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe dans le plan de travail. Aidez-vous des « Dimensions pour l'installation avec des goujons de montage » ci-dessous.



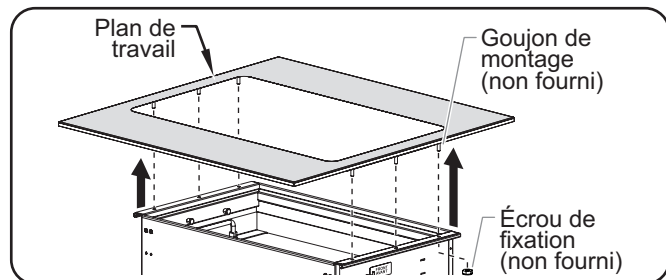
Dimensions pour l'installation avec des goujons de montage

2. Marquez leur emplacement et installez les goujons de montage en dessous du plan de travail.
3. Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer 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 le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate du puits sec à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.
5. Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.
6. Fixez l'appareil en dessous du plan de travail.

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

- a. Appliquez un produit d'étanchéité à base de silicone sur le bord supérieur du puits.
- b. Fixez l'appareil au plan de travail à l'aide d'écrous de fixation et de goujons de montage dans les trois orifices de chaque côté de l'appareil.

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



Fixation des goujons de montage

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

7. Installez le panneau de commande. Veuillez vous référer à la procédure « Installer le panneau de commande ».

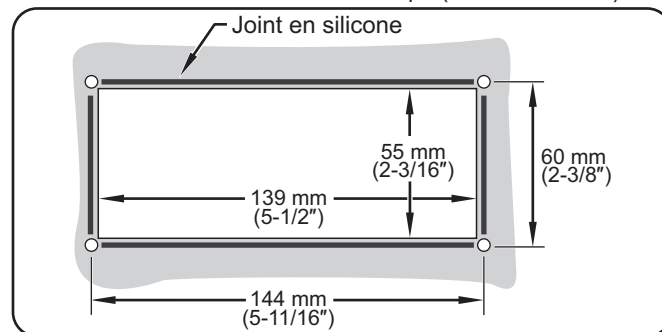
Installer le panneau de commande

Suivez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

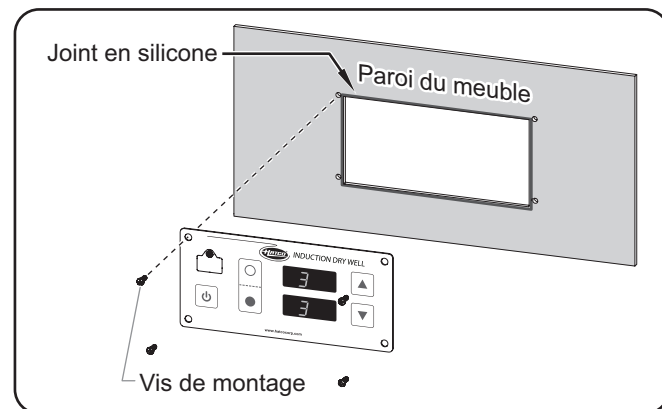
Le panneau de commande à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

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



Dimensions pour l'emplacement des trous de passage de vis et la découpe destinée au panneau de commande

3. Appliquez des points de produit d'étanchéité à base de silicone de 6 mm (1/4") à l'endroit où le bord du panneau de commande sera en contact avec la surface du meuble. Reportez-vous à l'illustration « Dimensions pour l'emplacement des trous de passage de vis et la découpe destinée au panneau de commande » pour le placement du joint en silicone.
4. Placez le panneau de commande dans l'ouverture par l'avant du meuble. Assurez-vous que le bord du panneau de commande est bien enfoncé dans le joint en silicone.
5. Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de quatre vis de montage (non fournies).
6. Connectez le câble de commande du fond du puits au panneau de commande.



Installer le panneau de commande

NOTA: La profondeur du boîtier de commande étant de 40 mm (1-5/8"), assurez-vous de prévoir suffisamment de place à l'intérieur du meuble.

Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour utiliser les puits secs à induction.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- Ne laissez pas d'objets ou d'ustensiles métalliques sur l'appareil 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. Ils pourraient chauffer.
- Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.

Spécifications des récipients

Les récipients compatibles avec le puits sec à induction doivent répondre aux critères suivants :

- Bacs gastronomes standard en acier inoxydable de 64 mm (2-1/2") ou 102 mm (4") de profondeur
- Dimensions adéquates :
Grande taille Taille moyenne (1/2) Petite taille (1/4)
Petite taille (1/3) Très petite taille (1/6)
- Fond plat

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

- Récipients en verre
- Récipients en aluminium sans fond en fer
- Récipients en faïence
- Récipients en céramique
- Récipients en cuivre

REMARQUE IMPORTANTE

Le puits sec à induction détecte automatiquement lorsque le récipient n'est pas bien placé sur l'appareil. Lorsqu'un récipient est mal placé pendant l'utilisation, l'écran affiche le message clignotant « PAN » et l'appareil ne fonctionne plus. Après avoir réglé la hauteur du plateau ajustable, assurez-vous que les poignées sont dans la position verticale.

NOTA: Si un récipient n'est pas détecté dans la zone de chaleur, cette dernière s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Panneau de commande

Les descriptions suivantes concernent les commandes utilisées pour faire fonctionner l'appareil. Toutes les commandes se situent sur le panneau de commande.

Bouton Zone arrière

Le bouton de sélection Zone arrière sert à régler la température de la zone arrière. Le symbole correspond à celui de la zone arrière se trouvant sur la plaque en vitrocéramique du plateau réglable.

Bouton Zone avant

Le bouton de sélection Zone avant sert à régler la température de la zone avant. Le symbole correspond à celui de la zone avant se trouvant sur la plaque en vitrocéramique du plateau réglable.

Flèches vers le haut et vers le bas

Les flèches vers le haut et vers le bas ( et ) servent à régler la température de l'appareil.

Bouton marche/arrêt

Le bouton marche/arrêt () sert à mettre l'appareil sous ou hors tension.

Fonctionnement de l'appareil

Mise en service

1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'une lingette nettoyante appropriée, d'un papier absorbant humide ou d'un chiffon humide. **ATTENTION! Essuyez immédiatement les éclaboussures et les liquides renversés. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans l'appareil.**

NOTA: Vous pouvez appuyer à tout moment sur le bouton  pour éteindre l'appareil. La mémoire interne enregistre le réglage de la température jusqu'à ce que l'appareil soit rallumé.

2. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus de détails, consultez la section **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**.

3. Ajustez le plateau jusqu'à ce qu'il soit à la bonne hauteur pour la profondeur du récipient.

Monter le plateau pour des récipients de 64 mm (2-1/2")

- a. Soulevez le plateau à l'aide des poignées.
- b. Accrochez les poignées aux supports de poignée.

Abaisser le plateau pour les récipients de 102 mm (4")

- a. Décrochez les poignées du plateau de leurs supports.
- b. Abaissez le plateau jusqu'à la hauteur souhaitée en le tenant par les poignées.

NOTA: Assurez-vous que les poignées du plateau se trouvent dans la position verticale après avoir déplacé le plateau.

4. Placez un récipient vide dans le puits. Le puits sec à induction ne fonctionne pas si un récipient n'est pas en contact avec la surface en vitrocéramique à l'intérieur du puits.

5. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil.

- Les écrans de commande s'allument pour afficher le réglage sélectionné. Le puits sec à induction fonctionne par défaut avec la méthode de réglage Niveau de température (niveaux 1–5). Suivez la procédure figurant dans la section « Modification de la méthode de réglage de la température » pour passer à la méthode Réglage de la température.

NOTA: Après le démarrage initial, l'appareil démarre avec le même réglage défini lorsqu'il a été éteint pour la dernière fois.

NOTA: Les écrans de commande affichent le message clignotant « PAN » lorsqu'un récipient n'est pas chauffé ou si aucun récipient ne se trouve sur la surface en vitrocéramique. Le réglage n'est pas modifié lorsqu'un récipient, qui est en train d'être chauffé, est posé sur la surface en vitrocéramique.

6. Réglez la température au niveau 3 (81 °C/180 °F) pour préchauffer le puits pendant 10 minutes.



7. Remplacez le récipient vide par un récipient contenant des aliments.

8. Ajustez le niveau de température à votre convenance.

a. Appuyez sur le bouton de zone  ou . Une fois que vous avez appuyé sur le bouton, l'affichage de commande correspondant commence à clignoter.

- Il est conseillé de régler individuellement les zones uniquement lorsque vous utilisez des récipients de taille moyenne (1/2).

- Il est conseillé d'utiliser le Mode Sync lorsque vous utilisez des récipients de petite taille ou de très petite taille (1/3, 1/6 ou 1/4). Veuillez vous référer à la procédure « Mode Sync » de cette section pour plus d'informations.

b. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur les boutons  et  pour sélectionner le niveau de température de consigne souhaité.

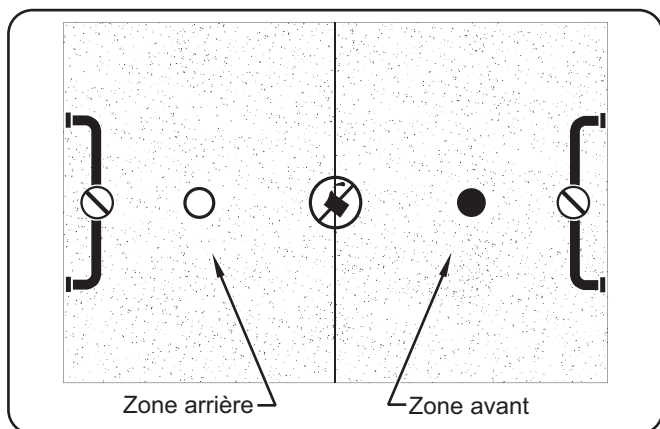
c. Vérifiez régulièrement la température des aliments et ajustez le réglage de la température en conséquence.

NOTA: En fonction des aliments, la température doit être plus ou moins élevée.

NOTA: L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le récipient est retiré de la plaque en vitrocéramique.

Arrêt

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



Zones avant et arrière

Modification de la température de consigne

Suivez cette procédure pour modifier la température de consigne.

1. Appuyez sur le bouton de zone  ou . Une fois que vous avez appuyé sur le bouton, la valeur de consigne de l'affichage de commande correspondant commence à clignoter.

2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur les boutons  et  pour sélectionner la température de consigne souhaitée.

NOTA: Pour éteindre la zone avant ou la zone arrière, réglez la valeur de consigne de la zone correspondante sur 0.

Modification de la méthode de réglage de la température

Chaque zone du puits sec à induction peut être réglée à l'aide de deux méthodes différentes : Niveau de température ou Réglage de la température (Fahrenheit ou Celsius). Suivez cette procédure pour modifier la méthode de réglage.

1. Maintenez appuyé le bouton de zone  ou  sur le panneau de commande jusqu'à ce que l'affichage de commande correspondant passe à la méthode de réglage suivante. Les méthodes de réglage apparaissent dans l'ordre indiqué ci-dessous.


Niveau de température
(niveaux 1–5)


Réglage de la température
(Fahrenheit)


Réglage de la température
(Celsius)

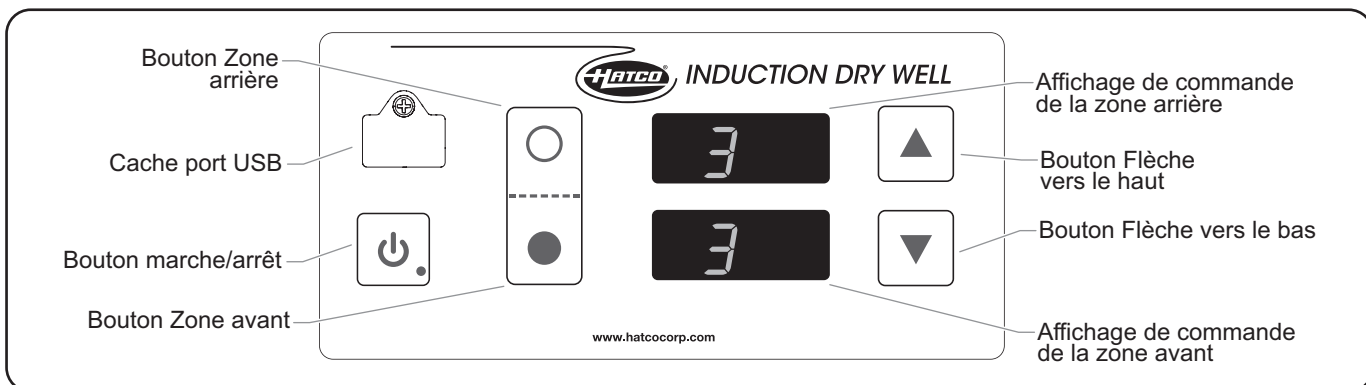
2. Continuez de faire défiler les méthodes de réglage pour la zone correspondante jusqu'à ce que l'écran de commande affiche la méthode souhaitée.

Valeurs des niveaux de température

Le tableau ci-dessous liste les températures associées à chaque niveau de la méthode de réglage Niveau de température.

Niveau	Fahrenheit	Celsius
1	150°	65°
2	165°	73°
3	180°	81°
4	195°	89°
5	210°	97°

...suite



Panneau de commande du puits sec à induction

Informations générales sur les réglages

Hatco® recommande d'augmenter ou de baisser la température de consigne pendant le fonctionnement de l'appareil de sorte à définir le réglage le plus approprié selon le récipient utilisé, la quantité d'aliments et la chaleur souhaitée. Lorsque la valeur de consigne appropriée a été déterminée, utilisez ce réglage pour conserver les prochaines quantités similaires dans le même récipient. La mémoire interne enregistre la dernière valeur de consigne lorsque l'appareil est éteint ou n'est plus alimenté.

Informations sur le réglage de la température

Le système de réglage de la température chauffe ou non le récipient afin de respecter le réglage de la température sélectionné sur l'écran de commande. La puissance est réglée automatiquement par le système informatique interne. Le réglage de la température est approximatif. La température réelle des aliments dans le récipient dépend du type et de la taille de ce dernier ainsi que du type et de la quantité d'aliments présents dans le récipient. Lorsque le récipient n'est pas chauffé, l'affichage clignote. Lorsque le récipient est chauffé, l'affichage n'est pas modifié pour indiquer que le récipient est chauffé.

Mode Sync

Suivez la procédure suivante pour régler les zones de chaleur avant et arrière de manière simultanée au lieu de les régler individuellement. Le Mode Sync est recommandé lorsque vous utilisez des récipients de petite taille ou de très petite taille (1/3, 1/6 ou 1/4).

1. Maintenez appuyés les boutons de zone  et  pendant 3 secondes.
 - L'unité émettra deux bips.
2. Ajustez le niveau de température/réglage de la température à votre convenance à l'aide des boutons  et .
 - Les boutons  et  permettent de régler les deux zones.

NOTA: Maintenez appuyés les boutons de zone  et  pendant 3 secondes pour revenir à un réglage individuel des zones de chaleur.

NOTA: En Mode Sync, les zones de chaleur individuelles ne peuvent pas être éteintes. Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

Verrouillage du panneau de commande

Suivez la procédure suivante pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

1. Maintenez appuyés les boutons  et  pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.
 - La LED sur le bouton  clignote pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé.
2. Maintenez appuyés les boutons  et  pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
 - L'appareil peut également être déverrouillé en appuyant sur le bouton . Lorsque vous rallumez l'appareil, ce dernier n'est plus en mode verrouillage.

Réinitialisation du logiciel

Suivez la procédure suivante si le puits sec à induction ne répond pas et si le ou les affichages de commande apparaissent « figés ».

1. Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.
2. Maintenez appuyés les boutons  et  sur le panneau de commande pendant au moins 3 secondes.
 - L'appareil va être réinitialisé et remis en marche.

Mise à jour du micrologiciel

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

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 ».

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .
2. Insérez la clé USB dans le port USB.
 - Le port USB se trouve à l'avant du panneau de commande.
 - Un écran apparaît indiquant que la mise à jour est en cours.
 - Une fois la mise à jour effectuée, l'écran affiche « DONE ».
 - En retirant la clé USB du port USB, l'appareil se remet en marche.

NOTA: Si un message d'erreur apparaît indiquant que la mise à jour a échoué, exécutez à nouveau la procédure « Réinitialisation du micrologiciel » à l'aide d'une autre clé USB.

Vérification de la version du micrologiciel

Suivez la procédure suivante pour vérifier la version du micrologiciel interface utilisateur (UI) ou inverseur (CB).

1. Maintenez appuyés les boutons  et  sur le panneau de commande pour accéder au menu de la version du micrologiciel.
2. Appuyez sur  ou  pour passer de la version du micrologiciel « VER UI » (UI) à « VER CB » (inverseur).
3. Appuyez sur  pour sélectionner et afficher la version du micrologiciel « VER UI » ou « VER CB ».
4. Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent.

Généralités

Les puits secs à induction Hatco ont été conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

Essuyez immédiatement les éclaboussures et les liquides renversés. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé sur la partie inférieure de l'appareil.

Nettoyage quotidien

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

1. Éteignez l'unité et débranchez-la. Laissez l'unité refroidir.
 2. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
 3. Nettoyez la surface en vitrocéramique avec une lingette nettoyante, un papier absorbant humide ou un chiffon humide.
- Enlevez les taches tenaces et les marques de métal avec une goutte de produit pour plaques en vitrocéramique et un papier absorbant.
 - Retirez les traces d'eau et de calcaire avec quelques gouttes de vinaigre blanc et un papier absorbant.

AVIS

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale.
	Les commandes électroniques sont défectueuses.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
Pan is not holding at the setpoint temperature.	Le fond du récipient ne touche pas la plaque.	Vérifiez si les poignées sont dans la position verticale. Assurez-vous que le récipient ne se trouve pas sur les poignées. Vérifiez si le fond du récipient est bien plat.

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

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.

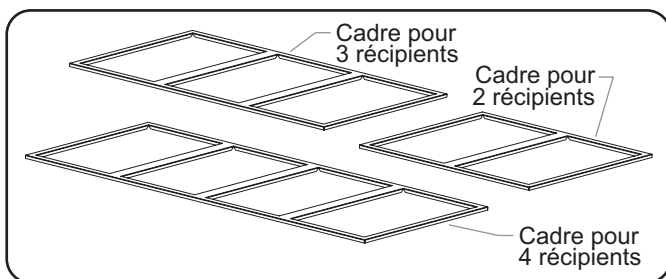
Indication d'erreur	Erreur	Description	Action correctrice
	Surtension de l'appareil	La tension du système électrique est trop élevée pour l'appareil.	Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations
	Sous tension de l'appareil	La tension du système électrique est trop basse pour l'appareil.	
	Surchauffe interne	La température interne de l'unité a dépassé la limite de sécurité.	Éteignez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 30 minutes avant de la rallumer. Si l'erreur ne disparaît pas, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Erreur matérielle	L'unité connaît une perturbation de l'alimentation électrique et s'est arrêtée pour éviter d'être endommagée.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de le rallumer. Si l'erreur ne disparaît pas, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.
	Sonde de température défectueuse.	La sonde de température est défectueuse.	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.	Remplacez le câble de commande et redémarrez l'appareil. Si l'erreur ne disparaît pas, contactez une agence de service après-vente agréée ou Hatco pour obtenir de l'aide.

Cadres multiples

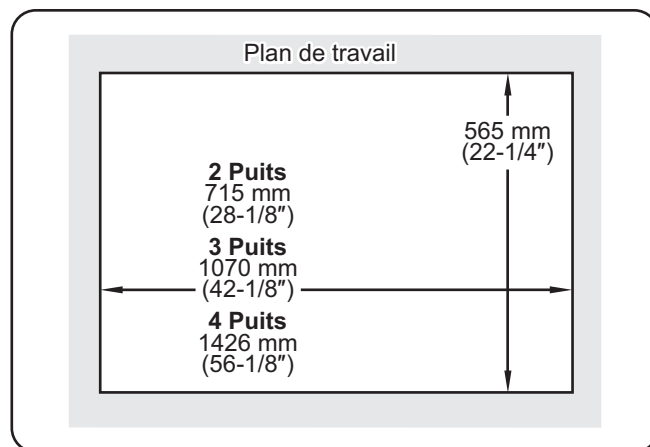
Les cadres multiples sont disponibles en tant qu'accessoires lorsque vous installez deux ou plus appareils les uns à côté des autres. L'installation de plusieurs appareils est identique à l'installation d'un seul appareil, à l'exception de la découpe du plan de travail. La découpe permettra aux unités d'être légèrement décalées afin que les cadres s'adaptent correctement.

NOTA: Retirez le cadre unique et le joint avant de déposer l'unité dans la découpe.

NOTA: Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le plan de travail pour vous assurer qu'il supportera le poids des appareils et de leur contenu.



Cadres multiples



Découpe du plan de travail

INFORMATIONS DE SERVICE

États-Unis et Canada

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

Problèmes relevant de la garantie

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

Problèmes ne relevant pas de la garantie

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

Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, connectez-vous à notre site Internet www.hatcocorp.com, 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**.

CLAUDE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

[illegible]

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

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 PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.