



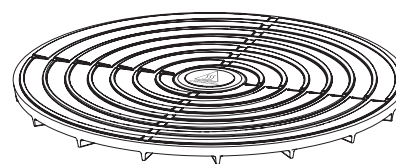
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies



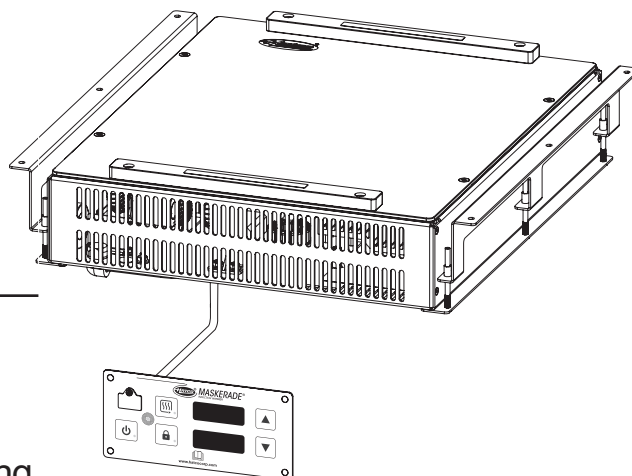
Maskerade®

IWRM-UT Series

- (DE) Untertisch-Induktionswärmer**
IWRM-UT Serie
Installations- und Bedienungshandbuch
Für Modelle mit und ohne CE-Kennzeichnung
P 2
[Registrieren online!](#)



- (IT) Riscaldatore a induzione da incasso**
Serie IWRM-UT
Manuale per l'installazione e l'uso
Per i modelli CE e non CE
P 17
[Registratevi online!](#)



- (NL) Inductieverwarmer voor onderbouw**
IWRM-UT Serie
Handleiding voor Installatie en Bediening
Voor CE- en niet CE-modellen
P 32
[Registreer Online!](#)

⚠️ WARNUNG

Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn Sie dieses Handbuch gelesen und den Inhalt zur Kenntnis genommen haben! Das Nichtbefolgen der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu schweren, lebensgefährlichen Verletzungen führen. Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitsinformationen für Wartung, Einsatz und Betrieb dieses Geräts. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten, wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht verstehen. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit Sie es jederzeit zurate ziehen können.

⚠️ AVVERTENZA

Non azionare questo apparecchio se non dopo aver letto e compreso il contenuto del presente manuale! Una mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale può causare gravi lesioni o morte. Il presente manuale contiene informazioni per la sicurezza importanti in merito alla manutenzione, all'utilizzo e al funzionamento di questo prodotto. Se non si comprende il contenuto del presente manuale, rivolgersi al proprio supervisore. Mantenere il presente manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

⚠️ WAARSCHUWING

Gebruik deze voorziening niet, voordat u de inhoud van deze handleiding hebt gelezen en begrepen! Indien de instructies in deze handleiding niet worden opgevolgd, kan dit ernstig of dodelijk letsel tot gevolg hebben. Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinformatie aangaande onderhoud, gebruik en bediening van dit artikel. Als u de inhoud van dit handboek niet begrijpt, licht dan uw supervisor daarover in. Bewaar dit handboek na het lezen op een veilige plaats om het later te kunnen raadplegen.

Wichtige Informationen für den Eigentümer	2	Betrieb	11
Einleitung	2	Allgemeines	11
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Tipps zum Warmhalten von Speisen auf dem	
Modellbezeichnung	5	Induktionswärmer	12
Modellbeschreibung	5	Verriegeln der Leistungssteuerungstasten	12
Technische Daten	6	Aktualisieren der Firmware	13
Steckerkonfigurationen	6	Wartung	13
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse	6	Allgemeines	13
Abmessungen	6	Tägliche Reinigung	13
Aufstellen des Geräts	7	Anleitung zur Problembehebung	14
Allgemeines	7	Optionen und Zubehör	15
Montage des Geräts	7	Hinweise zur Garantieleistung	15
Montage des Bedienfelds	9	Internationale Beschränkte Garantie	16
Kalibrieren des Untersetzers	10		

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Die Modellnummer, Seriennummer, Spannung und das Kaufdatum des Geräts im Platz unten eintragen (Plakette mit den Spezifikationen befindet sich an der Unterseite des Geräts). Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie Hatco® wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Besuchen Sie die Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com** an, wählen Sie das **Support** (Support) Pulldown-Menü und klicken Sie auf "Warranty" (Garantie).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis Freitag
Central Time (CT)
(im Sommer—Juni bis September:
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr Freitag)

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.hatcocorp.com**.



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten nicht zusammen mit anderem Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Um Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch eine unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, sollten Sie es einer fachgerechten Entsorgung zuführen, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten entsorgen möchten, informieren Sie sich bitte beim Händler, bei dem Sie es erworben haben, welche Möglichkeiten zu einer umweltfreundlichen Entsorgung bestehen.

EINLEITUNG

Hatco Maskerade® Untertisch-Induktionswärmer bieten einen sicheren, schnellen und attraktiven Weg zur Zubereitung von Speisen in gewerblichen Küchen und offenen Kochbereichen (Snackbars, Buffets usw.). Die hohe Effizienz, Genauigkeit und Geschwindigkeit von Induktionskochfeldern machen die Hatco-Induktionslinie zur idealen Wahl für qualitätsorientierte Nahrungsmitteldienstleister.

Induktionskochfelder arbeiten mit einem Magnetfeld zwischen den Induktionsspulen im Gerät und einer auf dem Untersetzer auf der Arbeitsplatte aufgestellten „induktionsgeeigneten“ Pfanne. Dieses Magnetfeld erzeugt Induktionsstrom im Boden der Pfanne und heizt diese dann unverzüglich auf. Die Wärme wird dann auf den Inhalt der Pfanne übertragen. Da das Magnetfeld nur zwischen den Induktionsspulen und einem magnetischen Material besteht (eisenhaltiges Material), wird das Material der Arbeitsplatte dazwischen nicht erhitzt. So wird Wärmeverlust vermieden und die Effizienz erhöht. Wenn das Magnetfeld durch Ausschalten des Geräts oder Entfernen der Pfanne „unterbrochen“ wird, stoppt die Wärmeerzeugung sofort.

Die Geräte der Hatco-Induktionslinie sind das Resultat ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Materialien wurden nach maximaler Lebensdauer, ansprechendem Design und optimaler Leistung ausgewählt. Jedes Gerät wird vor Versand gründlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung der Hatco-Induktionslinie. Hatco empfiehlt, vor Aufstellen oder Betrieb eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Betrieb und Sicherheit in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:

⚠️ WARNUNG

WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

⚠️ VORSICHT

VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.

ANMERKUNG: In den Tabellen zur Identifizierung von Symbolen auf der Rückseite dieses Handbuchs finden Sie Definitionen der Symbole, die in diesem Handbuch erscheinen können.



Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR:

- Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Größe zu bestimmen und einzubauen.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Eine Montage des Schaltkastens in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungstemperatur mindestens 21°C und höchstens 51°C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Wasserdampf noch mit einer unmäßig großen Menge Wasser.
- Das Gerät ist nicht für Strahlreinigung ausgelegt. Setzen Sie keinen Reinigungsstrahl ein, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Betrieb befindet oder heiß ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn dieses zerfranst oder ausgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR:

- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie ausschließlich Hatco-Originalersatzteile, wenn Wartung erforderlich ist. Das Nichtverwenden von Hatco-Originalersatzteilen hebt alle Garantien auf und kann Bediener des Geräts gefährlicher Stromspannung aussetzen, die zu Stromschlägen oder Verbrennungen führt. Hatco-Originalersatzteile sind für den sicheren Betrieb in bestimmungsgemäßer Umgebung ausgelegt. Manche Ersatzteile des Sekundärmarkts oder generische Ersatzteile besitzen nicht die Eigenschaften, die einen sicheren Betrieb in Hatco-Geräten zulassen.

EXPLOSIONSGEFAHR: Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter auf dem Gerät erhitzen. Verschlussene, erhitzte Behälter können explodieren.

ELEKTROMAGNETISCHE Störungs-GEFAHR: Dieses Gerät erzeugt im Nahbereich elektromagnetische Felder. Es wurde konzipiert, um die gültigen Anforderungen für einen störungsfreien Betrieb mit anderen Elektrogeräten zu erfüllen. Stellen Sie sicher, dass alle Elektrogeräte in der Nähe, einschließlich Herzschrittmachern und anderen aktiven Implantaten, die für Sie geltenden Standards erfüllen. Als Vorsichtsmaßnahme sollten Sie das Gerät nicht bedienen oder ihm näher als 305 mm kommen, wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein anderes aktives Implantat tragen.

WARNUNG

BRANDGEFAHR:

- Beachten Sie unbedingt die unten angegebenen Installationsinformationen für die jeweilige Induktionslinie. Wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden, können Verfärbungen oder Brände entstehen.
 - a. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm zu Vorderseite, Seiten und Unterseite sowie allen Innenflächen auf.
 - b. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen Rückseite und allen Innenflächen auf.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen an den Seiten und der Unterseite des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien auf. Objekte über oder auf dem Gerät können Feuer fangen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.

Das Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Sorgen Sie für eine angemessene Beaufsichtigung von Kindern, und halten Sie sie von dem Gerät fern.

Stellen Sie sicher, dass alle Bediener im sicheren, ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts geschult sind.

Das Gerät enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile. Falls Reparaturen am Gerät erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Hatco®-Servicepartner oder an den Hatco-Kundendienst unter +1-414-671-6350.

VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Keine Metallgegenstände oder -utensilien auf oder in der Nähe der Induktionslinie liegenlassen. Diese können heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ringe, Uhren oder andere Metallgegenstände in der Nähe der Induktionslinie tragen. Diese können heiß werden.
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

Blockieren oder versperren Sie keine Luftein- oder -auslässe an der Unterseite des Geräts.

HINWEIS

Niemals Aluminiumfolie auf der Induktionslinie verwenden. Aluminiumfolie schmilzt und beschädigt das Gerät.

Legen Sie keine Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (Kreditkarten, Kassetten usw....) auf oder in die Nähe des Geräts, während dieses eingeschaltet ist.

Verwenden Sie ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen es übermäßigem Luftzug ausgesetzt ist. Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzugshauben, Klimakanälen und Außentüren).

Dieses Gerät ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und NICHT für den Haushaltsgebrauch.

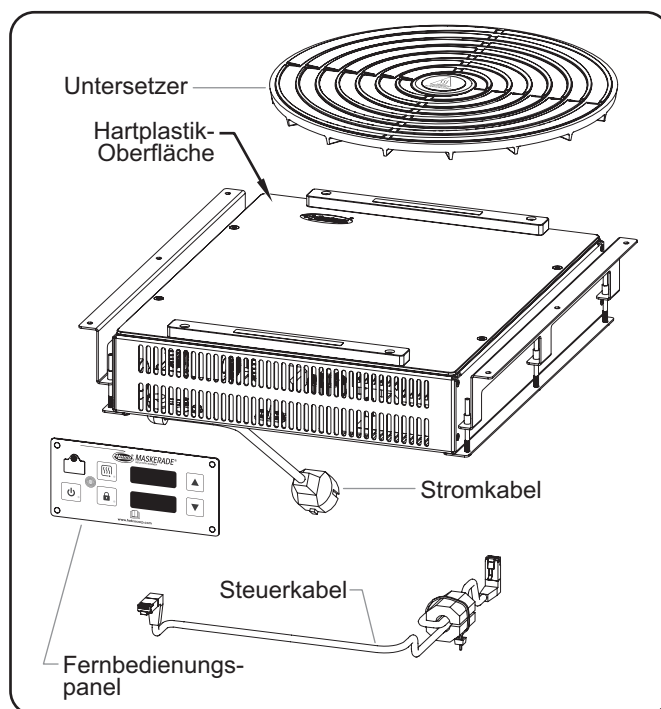
Alle Modelle

Hatco Maskerade® Untertisch-Induktionswärmer sind für die Montage unter verschiedenen Modellen von nicht-metallischen Arbeitsplatten aus stabilem Material vorgesehen. Sie sind mit einer einzelnen Induktionsspule unter einer Hartplastik-Oberfläche ausgestattet. Ein 305-mm (12 Zoll)-Untersetzer ist enthalten und wird für die Verwendung auf der Oberseite der Arbeitsplatte benötigt. Untertisch-Induktionswärmer bieten ein entfernt montiertes Bedienfeld, ein abnehmbares 2000-mm (78-1/4-Zoll)-Stromkabel zur Verbindung des Bedienfelds mit dem Wärmer sowie ein angebrachtes 1800-mm (71-Zoll)-Netzkabel mit Stecker.

ANMERKUNG: Unter „Pfannenspezifikationen“ im Abschnitt BETRIEB dieses Handbuchs finden Sie Informationen zu „induktionsgeeigneten“ Pfannen, zu Pfannen, die zum Induktionskochen ungeeignet sind und zu Pfannengrößen.

Die Hatco Untertisch-Induktionswärmer verfügen über mehrere eingebaute Sicherungen, die den Schutz von Gerät und Bediener garantieren.

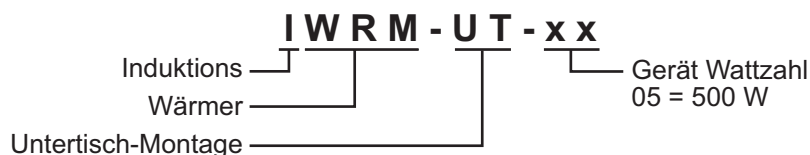
- Ein ventilatorbasiertes Belüftungssystem sorgt dafür, dass die elektrischen Schaltkreise nicht überhitzen. Temperatursonden überwachen die Schaltkreise und signalisieren dem Gerät, sich auszuschalten, wenn die Schaltkreise zu heiß werden.
- Elektrische Schaltkreise in der Einheit erkennen einen vorhandenen Untersetzer in der Wärmezone und überwachen die Zonentemperatur durch den Untersetzer. Der Untersetzer erkennt eine Überhitzung in der Wärmezone aufgrund einer leeren Pfanne und schützt die Arbeitsplatte vor Schäden durch heiße Pfannen. Ohne korrekt positionierten Untersetzer funktioniert das Gerät nicht.
- Elektrische Schaltkreise in der Kochzone erkennen, wenn ein kleines eisenhaltiges Objekt, wie eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, auf dem Gerät abgelegt wurden und das Gerät wird sich nicht einschalten.



Modell IWRMU-UT-05

ANMERKUNG: Für aktuelle Updates der Firmware besuchen Sie die Hatco-Website: www.hatcocorp.com. Klicken Sie auf das Drop-down-Menü „Resources“ und wählen Sie die Option „Firmware Download“.

MODELLBEZEICHNUNG



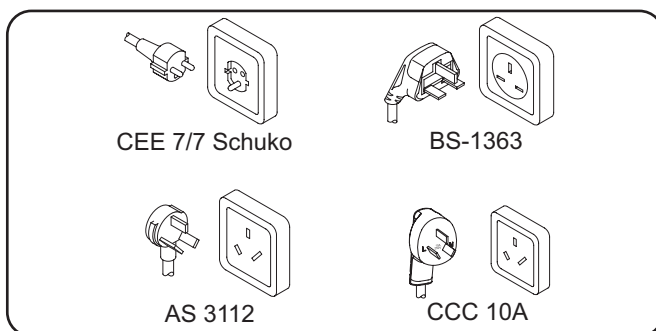
Steckerkonfigurationen

Die Geräte sind ab Werk mit Netzkabel und -stecker ausgestattet. Die Art des Steckers richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.



STROMSCHLAGGEFAHR: Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Größe zu bestimmen und einzubauen.

ANMERKUNG: Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts. Das Typenschild enthält die Seriennummer sowie sämtliche elektrischen Angaben.



Steckerkonfigurationen

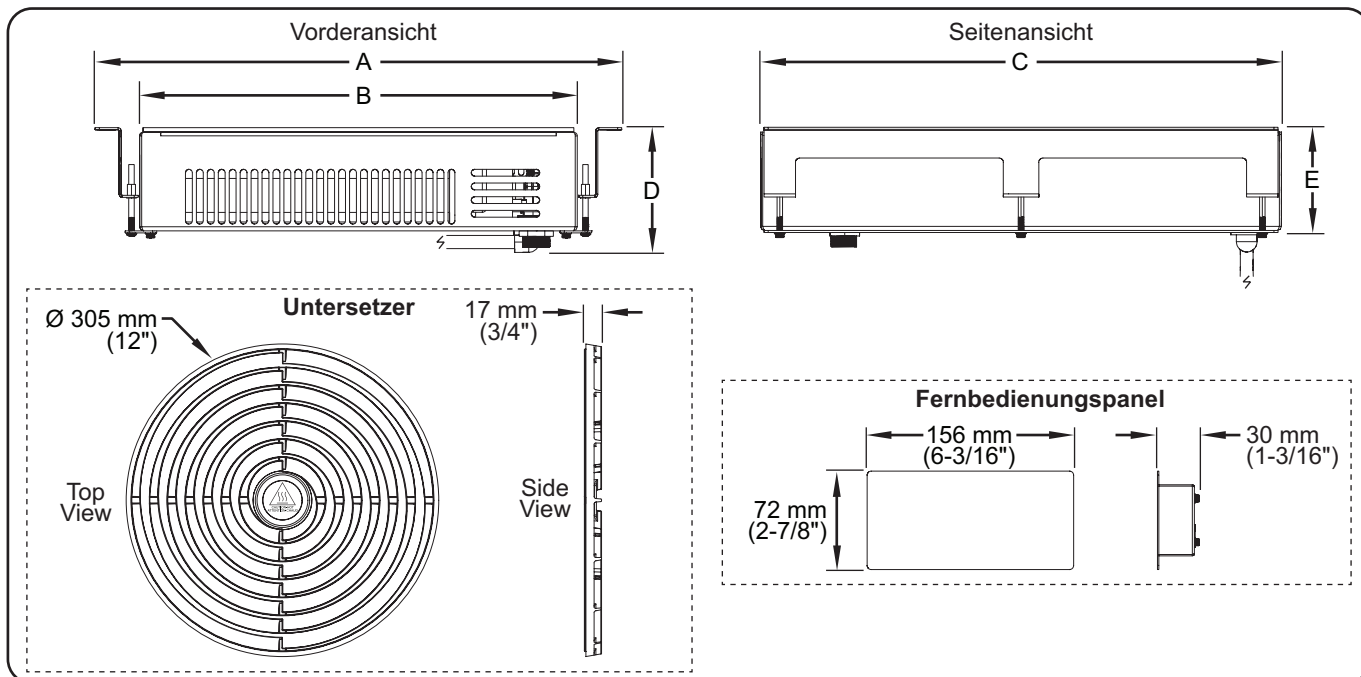
ANMERKUNG: Die Steckdose wird von Hatco® nicht angeboten. Alle Geräte müssen jeweils mit einem eigenen Stromkreis verbunden werden.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Watts	Ampere	Hertz	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Abmessungen

Modell	Gesamtbreite (A)	Gerätebreite (B)	Tiefe (C)	Gesamthöhe (D)	Gerätehöhe (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	381 mm (15")	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



Allgemeines

Untertisch-Induktionswärmer werden vollständig montiert und einsatzbereit ausgeliefert. Sie müssen mit ihrer Montagefläche unter einer nicht-metallischen Arbeitsplatte aus solidem Material angebracht werden. Entpacken Sie den Inhalt des Versandkartons vorsichtig, um eine Beschädigung des Geräts und der enthaltenen Komponenten zu vermeiden.



WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR: Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungstemperatur mindestens 21°C und höchstens 51°C beträgt.

BRANDGEFAHR:

- Beachten Sie unbedingt die unten angegebenen Installationsinformationen für die jeweilige Induktionslinie. Wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden, können Verfärbungen oder Brände entstehen.
 - a. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm zu Vorderseite, Seiten und Unterseite sowie allen Innenflächen auf.
 - b. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen Rückseite und allen Innenflächen auf.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen an den Seiten und der Unterseite des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Stellen Sie das Geräte nicht in der Nähe von oder unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien auf. Objekte über oder auf dem Gerät können Feuer fangen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.



VORSICHT

Blockieren oder versperren Sie keine Luftein- oder -auslässe an der Unterseite des Geräts.

Den Aufstellort vorbereiten

Die Einheit ist für die Montage unterhalb einer Arbeitsplatte aus solidem Material vorgesehen. **WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Geräts zu Wartungs- und Reinigungszwecken zugänglich ist, nachdem das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt wurde.** Andere Spezifikationen umfassen:

- Stellen Sie sicher, dass sich eine geerdete Steckdose von geeigneter Spannung, Größe und Steckerkonfiguration innerhalb der Reichweite des 1800 mm langen Stromkabels im inneren des Schanks befindet. Nähere Angaben finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.
- Stellen Sie sicher, dass eine vertikale Fläche für die Installation des Bedienfelds im Schrank in Reichweite des 2000 mm (78") Steuerkabels vorhanden ist, das das Bedienfeld mit dem Induktionswarmhaltegerät verbindet.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 51 mm zwischen der Vorderseite, den Seiten und der Unterseite des Geräts sowie den Innenflächen des Geräts gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 152 mm zwischen der Rückseite des Geräts sowie den Innenflächen des Geräts gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte aus solidem Material mindestens 203 mm (8") über jede Seite der montierten Untertisch-Einheit hinausreicht.

ANMERKUNG: Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzugshauben, Klimakanälen und Außentüren).

Belüftungsanforderungen

Bei einem Untertisch-Gerät ist eine ausreichende Belüftung des Schrankgehäuses erforderlich, um ein Überhitzen der elektronischen Komponenten im Gerät zu vermeiden. Eine ausreichende Belüftung sorgt für einen kühlen Lufteinzug an der Vorderseite des Geräts und eine Abfuhr heißer Abluft an der Rückseite des Geräts.

- Bei Standardinstallationen ist für jede installierte Einheit eine Lüftungsöffnung mit einer Mindestgröße von 5 x 25 cm/ 129 cm² hinter den Abluftöffnungen an der Rückseite des Geräts erforderlich, nicht weiter als 51 mm unterhalb der Oberseite des Geräts. Zusätzlich sind 5 x 25 cm/129 cm² große Lüftungsöffnungen an der Vorderseite des Schanks für jedes installierte Gerät zum Ansaugen kühler Luft erforderlich. In den Öffnungen sollten Luftschnitzlöcher oder -gitter installiert werden.
- Bei Installation in einem an einer Wand aufgestellten Schrank oder wenn an der Rückseite keine Belüftung möglich ist, lassen Sie die Vorderseite des Schanks offen. Wenn die Vorderseite nicht geöffnet bleiben kann, installieren Sie zwei Lüftungsöffnungen an der Vorderseite des Schanks, eine unten am Schrank und eine oben in der Nähe des Bedienfelds. Jede Öffnung muss eine Mindestgröße von 5 x 25 cm/129 cm² (2" x 10"/20 Quadratzoll) aufweisen. Wenn mehr als ein Gerät in einem Schrank installiert wird, berücksichtigen Sie die Belüftungsanforderungen für jedes Gerät, wenn Sie die Anzahl und/oder Größe der Belüftungsöffnungen ermitteln. **INSTALLIEREN SIE KEINE Ablage, Unterteilung oder andere Ausstattungselemente im Inneren des Schanks unter dem Gerät—der Bereich muss weit offen sein, damit die Luft zirkulieren kann.**

ANMERKUNG: Die Temperatur im Schrank darf während des Betriebs des Induktionswärmers nicht über 51°C (124°F) ansteigen. Bei zu hohen Temperaturen sind zusätzliche Lüftungsöffnungen oder die Installation eines Belüftungsgebläses erforderlich.

Montage des Geräts

Für die Untertisch-Montage ist eine Unterlage aus Sperrholz erforderlich oder es müssen Montageleisten an der Unterseite der Arbeitsplatte aus solidem Material angebracht werden, um den Induktionswärmer zu montieren. Wenn eine Unterlage verwendet wird, muss ein Ausschnitt erstellt werden, damit der Induktionswärmer durch die Unterlage hindurchgeführt werden kann und in Kontakt mit der Unterseite der Arbeitsplatte gelangt. Der Abstand zwischen der Oberseite des Wärmers und der Oberfläche der Arbeitsplatte ist für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts von entscheidender Bedeutung.

1. Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
2. Entfernen Sie an allen Seiten des Geräts Klebeband und schützendes Verpackungsmaterial.

ANMERKUNG: Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN EIGENTÜMER.

Fortsetzung...

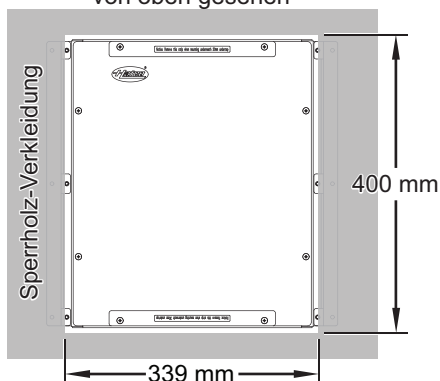
3. Schneiden und bohren Sie die entsprechenden Löcher in die vertikale Oberfläche, in der das Bedienfeld installiert werden soll. Die Abmessungen des Ausschnitts finden Sie im Abschnitt „Montage des Bedienfelds“.
4. Schneiden Sie die notwendigen Öffnungen in den Schrank, um eine ausreichende Belüftung des Induktionswärmers zu gewährleisten. Befolgen Sie die „Belüftungsanforderungen“ weiter oben in diesem Abschnitt.
5. Nehmen Sie gegebenenfalls strukturelle Veränderungen vor, um eine zusätzliche Verankerung unterhalb der Arbeitsfläche anzubringen, damit diese das Gewicht des Geräts und der Pfanne sowie der Speisen sicher tragen kann.

ANMERKUNG: Die Arbeitsplatte muss gerade sein, damit der Induktionswärmer ordnungsgemäß funktioniert.

6. Verwenden Sie den mit dem Wärmer gelieferten Untersetter auf der Oberseite der Arbeitsplatte, um die gewünschte Position für die Montage des Induktionswärmers an der Unterseite der Arbeitsplatte zu ermitteln.
7. Bereiten Sie eine Sperrholzunterlage in der passenden Dicke oder Leisten, und montieren Sie diese an der Unterseite der Arbeitsplatte aus solidem Material (siehe Abbildung unten).

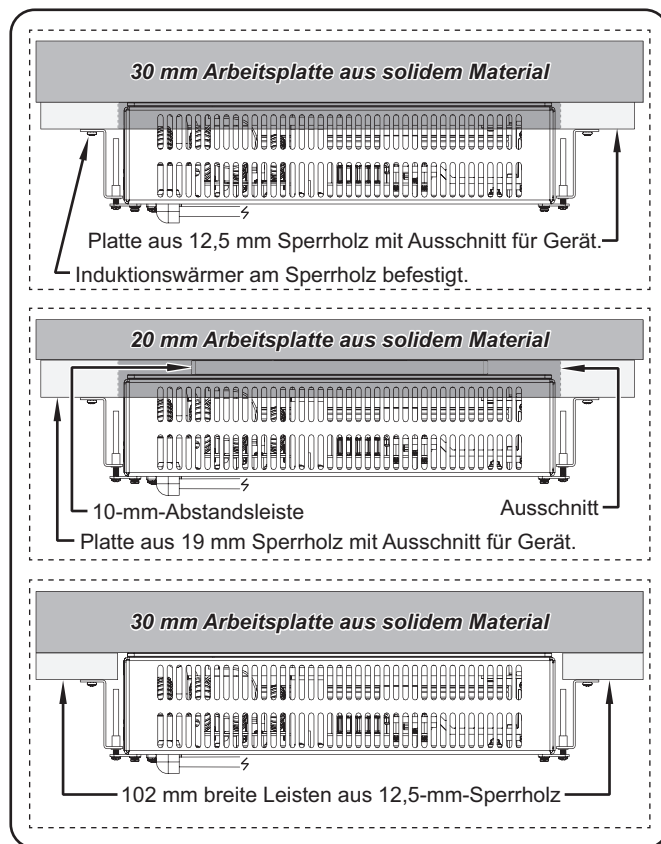
- Verwenden Sie für eine 30-mm-Arbeitsplatte Sperrholz mit einer Dicke von 12,5 mm (1/2").
- Verwenden Sie für eine 20-mm-Arbeitsplatte Sperrholz mit einer Dicke von 19 mm (3/4").
- **Montage der Unterlage:** die Größe des Ausschnitts in der Unterlage beträgt 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").

Ansicht des Ausschnitts in der Verkleidung von oben gesehen



Ausschnitt für die Einheit in der Unterlage (Arbeitsplatte wurde zur besseren Ansicht entfernt)

- **Montage der Sperrholzleisten:** es werden zwei Sperrholzleisten verwendet, jede Leiste muss mindestens 102 mm (4") breit sein.

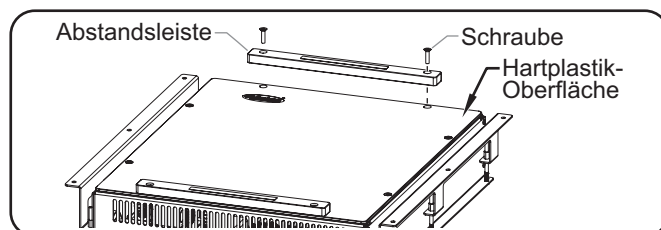


Optionen für Untertisch-Montage

ANMERKUNG: Arbeitsplatte muss aus nicht-metallischem soliden Material bestehen.

8. Für Montagen unter einer 30-mm-Arbeitsplatte mit 12,5 mm (1/2") dickem Sperrholz entfernen Sie die beiden Abstandsleisten aus Metall, die an der Hartplastik-Oberfläche des Wärmers angebracht sind. Gehen Sie für beide Leisten folgendermaßen vor:

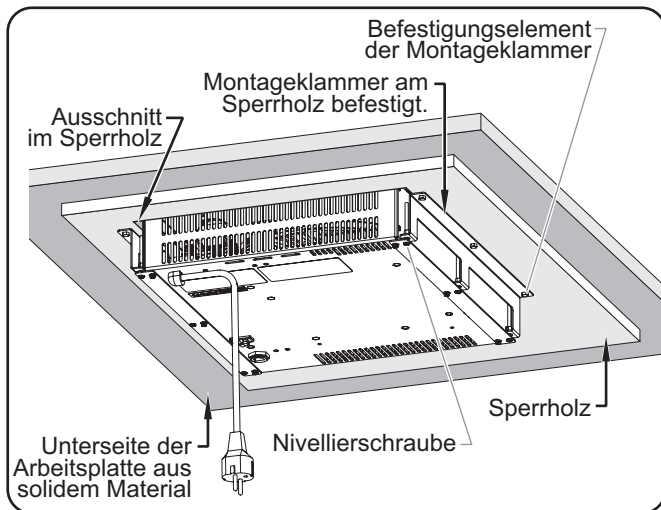
- Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Leiste an der Plastikoberfläche befestigt ist und legen Sie die Leiste zur Seite.
- Setzen Sie die beiden Schrauben wieder in der Plastikoberfläche ein. Ziehen Sie die Schrauben fest an.



Entfernen der Metall-Abstandshalter

9. Montieren Sie den Induktionswärmer an dem befestigten Sperrholz an der Unterseite der Arbeitsplatte aus solidem Material. Dieser Schritt muss von zwei Personen ausgeführt werden.

- Positionieren Sie die Montageklammern des Wärmers am Sperrholz und achten Sie dabei darauf, dass der Wärmer durch den Ausschnitt passt.
- Montieren Sie sechs der passenden Befestigungselemente durch die Montageklammern an jeder Seite der Einheit und in das Sperrholz. Ziehen Sie sie fest an.



Ansicht des montierten Induktionswärmers

- Stellen Sie die sechs Nivellierschrauben – drei an jeder Montageklammer – so ein, dass der Induktionswärmer bündig an der Unterseite der Arbeitsplatte aus solidem Material anliegt.
- Montieren Sie das Bedienfeld am gewünschten Ort. Befolgen Sie das Verfahren „Montage des Bedienfelds“.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.
- Führen Sie das Verfahren „Kalibrieren des Untersetzers“ in diesem Abschnitt durch. **HINWEIS: Der Untersetzter muss vor der ersten Verwendung für das Gerät kalibriert werden.**

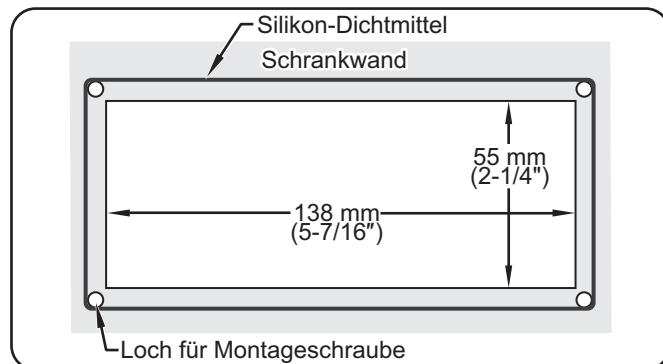
Montage des Bedienfelds

Befolgen Sie dieses Verfahren zur Montage des Bedienfelds.

⚠ WARNUNG

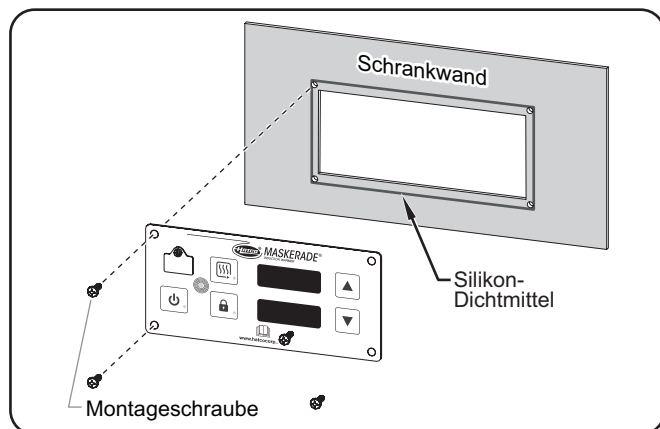
Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Eine Montage des Schaltkastens in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.

- Die Öffnung für das Bedienfeld in der Schrankwand sorgfältig ausmessen und schneiden.



Abmessungen des Ausschnitts für das Bedienfeld

- Positionieren Sie das Bedienfeld in der Öffnung des Ausschnitts durch die Vorderseite des Schanks, und markieren Sie die Positionen der vier Löcher für die Montageschrauben. Entfernen Sie das Bedienfeld aus der Öffnung für den Ausschnitt.
- Bohren Sie die Löcher für die Montageschrauben des Bedienfelds (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Eine 6 mm Wulst aus lebensmittelhygienischem Silikon-Dichtmittel dort aufbringen, wo der Flansch am Bedienfeld auf die Schrankoberfläche trifft. Informationen zum Aufbringen des Silikons finden Sie auf der Abbildung „Abmessungen Bedienfeld-Ausschnitt und Schraubenloch“.
- Positionieren Sie das Bedienfeld in der Ausschnittöffnung an der Vorderseite des Schanks. Stellen Sie sicher, dass der Flansch am Bedienfeld von Silikon umgeben ist.
- Befestigen Sie das Bedienfeld mit sechs Montageschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) an der vertikalen Oberfläche.
- Schließen Sie das Steuerkabel am Bedienfeld an den Steuerkabelanschluss an der Unterseite des Induktionsanwärmers an.



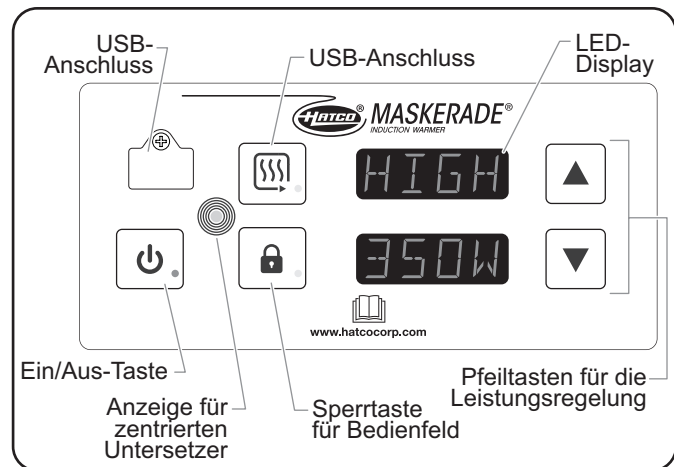
Montage des Bedienfelds

Kalibrieren des Untersetzers

Nach der Installation und vor der ersten Verwendung des Induktionswärmers muss der Untersetzer kalibriert werden, um an die Montageposition angepasst zu werden. Verwenden Sie das folgende Verfahren zum Kalibrieren des Untersetzers.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration eingesteckt ist. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.
2. Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberfläche der Arbeitsplatte, an der das Gerät installiert wird.
 - Stellen Sie sicher, dass sich keine Magnete oder eisenhaltiges Material auf der Arbeitsplatte befinden.
 - Platzieren Sie den Untersetzer zu diesem Zeitpunkt NOCH NICHT auf der Arbeitsplatte.
3. Markieren Sie den ungefähren Mittelpunkt des Geräts mit einem Stück Klebestreifen oder Aufkleber auf der Oberfläche der Arbeitsplatte.
4. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
 - Die grüne Anzeileuchte am  leuchtet auf.
 - Beim erstmaligen Einschalten und jedes Mal, wenn der Untersetzer fehlt, wird auf den LED-Displays die Meldung „NO TRVT“ angezeigt. Das Gerät gibt langsame Signaltöne ab.
5. Halten Sie die Tasten  und  für ca. drei Sekunden gedrückt.
 - Auf den LED-Displays erscheint „UNIT CAL“.
6. Drücken Sie die Taste , um den Kalibrierungsschritt 1 zu starten, in dem die Hintergrundgeräusche ausgeglichen werden.
 - Auf den LED-Displays blinkt „STP1 CAL“.
 - Wenn Schritt 1 abgeschlossen ist, ertönt ein langer Signalton und auf den LED-Displays erscheint „STP 1 DONE“ (ca. 20 Sekunden).
7. Platzieren Sie den Untersetzer auf der Arbeitsplatte nah an dem Mittelpunkt des Geräts, das unterhalb der Arbeitsplatte montiert ist.

8. Drücken Sie die Taste , um mit dem Kalibrierungsschritt 2 zu beginnen, welcher den Mittelpunkt des Untersetzers ermittelt.
 - Auf den LED-Displays erscheint „STP2 CAL“.
9. Schieben Sie den Untersetzer fortlaufend langsam über die Arbeitsplatte rund um den Mittelpunkt des Induktionswärmers, damit das Gerät den Mittelpunkt ermitteln und Installationsabweichungen registrieren kann.
 - Während der Verschiebung des Untersetzers werden auf den unteren LED-Display Zahlen zwischen 0 und 300 angezeigt. Suchen Sie nach der Position mit der höchsten Zahl – zwischen 200 und 300.
 - Wenn Schritt 2 abgeschlossen ist, ertönt ein langer Signalton und auf den LED-Displays erscheint „STP2 DONE“ (ca. 30 Sekunden).
10. Drücken Sie die Taste , um die Kalibrierung abzuschließen und zu beenden.



Bedienfeld Modell IWRM-UT-05

Allgemeines

Halten Sie sich beim Verwenden der Untertisch-Induktionswärmer an die folgenden Informationen und Vorgehensweisen.

⚠️ WARNUNG

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**, bevor Sie das Gerät verwenden.

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Keine Metallgegenstände oder -utensilien auf oder in der Nähe der Induktionslinie liegenlassen. Diese können heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ringe, Uhren oder andere Metallgegenstände in der Nähe der Induktionslinie tragen. Diese können heiß werden.
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

Pfannenspezifikationen

Pfannen für den Einsatz mit einem Untertisch-Induktionswärmer müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Hergestellt aus Material mit magnetischen Eigenschaften (eisenhaltiges Material)
 - Pfannen aus Kohlenstoffstahl und emailliertem Stahl
 - Gusseisenpfannen
 - Magnetische Edelstahlpfannen (mit starken magnetischen Eigenschaften)
 - Aluminiumpfannen mit magnetischem Boden
- Richtige Größe und Form
 - 4 l und 6 l runde oder eckige Pfannen mit Deckel.
 - Andere größere und nicht-konventionelle Pfannen funktionieren ebenfalls, die ordnungsgemäße Funktion sollte jedoch mit Hatco® verifiziert werden.

Die folgenden Pfannen **können nicht** mit einem Induktionswärmer verwendet werden:

- Glasbehälter
- Aluminiumpfannen ohne magnetischen Boden
- Steingutbehälter
- Keramikbehälter
- Kupferbehälter
- Nichtmagnetische Edelstahlpfannen (mit schwachen oder gar keinen magnetischen Eigenschaften)

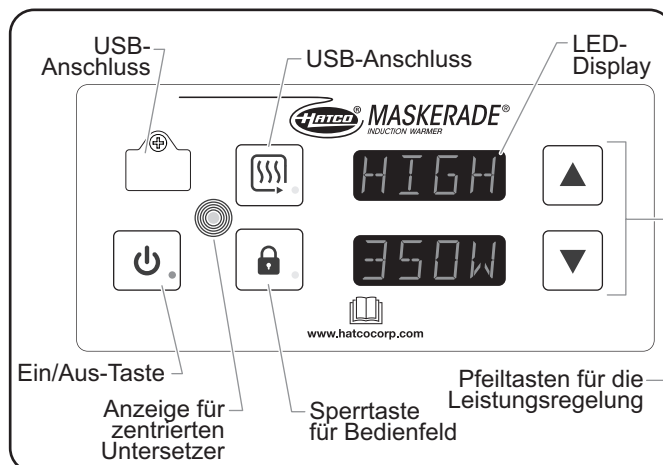
ANMERKUNG: Der Induktionswärmer erkennt automatisch, ob eine Pfanne induktionsgeeignet ist. Wird während des Betriebs eine Pfanne auf den Untersetzer gestellt, die nicht induktionsgeeignet ist, wird auf dem LED-Display „ADD PAN“ angezeigt und das Gerät arbeitet nicht.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration eingesteckt ist. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt **TECHNISCHE DATEN**.

2. Wenn dies der erste Einsatz des Geräts nach der Installation ist, führen Sie das Verfahren „Kalibrieren des Untersetzers“ im Abschnitt **INSTALLATION** durch. **HINWEIS: Der Untersetzer muss vor der ersten Verwendung für die Einheit kalibriert werden.**

- Überspringen Sie die Schritte 3 und 4 dieses Verfahrens nach der Kalibrierung des Untersetzers. Das Gerät ist bereits eingeschaltet und der Untersetzer wurde bereits zentriert.



Bedienfeld Modell IWRM-UT-05

3. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.

- Die grüne Anzeigeleuchte am  leuchtet auf.
- Beim erstmaligen Einschalten und jedes Mal, wenn der Untersetzer fehlt, wird auf den LED-Displays die Meldung „NO TRVT“ angezeigt. Das Gerät gibt langsame Signaltöne ab.

ANMERKUNG: Das Gerät kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste  drücken.

4. Wenn der Untersetzer fehlt, platzieren Sie ihn zentral auf der Arbeitsplatte.

ANMERKUNG: Stellen Sie während der zentrierten Ausrichtung keine Pfanne auf den Untersetzer. Möglicherweise funktioniert das Gerät dann nicht ordnungsgemäß.

- a. Schieben Sie den Untersetzer langsam über die Arbeitsplatte in die Mitte des Induktionswärmers, der unter der Arbeitsplatte montiert ist. Das Gerät gibt einen Signalton aus.

- Auf dem oberen LED-Display wird „MOVE“ angezeigt und auf der unteren LED erscheinen Zahlen zwischen 1 und 4. Die grüne Anzeigeleuchte zum Zentrieren des Untersetzers blinkt langsam grün.
- Wenn sich der Untersetzer dem Mittelpunkt nähert, erhöht sich die Frequenz des Signaltons, die angezeigte Zahl wird höher und die Anzeigeleuchte für die Zentrierung des Untersetzers blinkt schneller.

- b. Schieben Sie den Untersetzer weiter, bis auf dem unteren LED-Display die Zahl 4 erscheint, ein langer Signalton ertönt und die Anzeigeleuchte für die Zentrierung des Untersetzers dauerhaft grün leuchtet. Auf den LED-Displays erscheint nun „ADD PAN“.

Fortsetzung...

ANMERKUNG: Wenn das Gerät durch Drücken der Taste ausgeschaltet und der Untersetzer nicht verschoben wird, kann das Gerät eingeschaltet und verwendet werden, ohne dass der Untersetzer erneut zentriert werden muss. Wenn der Untersetzer verschoben und/oder der Stecker des Geräts gezogen wurde, muss der Untersetzer erneut zentriert werden.

5. Erwärmen mit einem Chafing-Dish:

- Füllen Sie eine induktionsgeeignete Chafing-Pfanne ca. 12mm (1/2") mit warmem Wasser.
- Stellen Sie die Pfanne auf den Untersetzer.
- Drücken Sie die Taste . Die rote Anzeigeleuchte auf der Taste leuchtet auf und auf den LED-Displays werden die verbleibenden Minuten des Vorheizmodus angezeigt („PRE 60M“).
- Lassen Sie das Gerät ca. 40–60 Minuten vorheizen. Wenn das Vorwärmen abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch wieder in den Normalbetrieb. Das Gerät arbeitet mit der gleichen Leistungseinstellung, mit der es zuletzt ausgeschaltet wurde.

ANMERKUNG: Um Überhitzung zu vermeiden, erlaubt die Gerätesoftware nur drei Vorwärm-Modi innerhalb von 24 Stunden. Wenn das Gerät länger als fünf Stunden ausgeschaltet ist, beginnt der Zeitraum von 24 Stunden erneut.

- Stellen Sie die Chafing-Dish mit der vorgewärmten Speise in die Chafing-Pfanne.
- Überwachen Sie fortlaufend den Wasserstand in der Chafing-Pfanne.

ANMERKUNG: Um den Vorwärm-Modus zu beenden, drücken Sie die Taste .

6. Wenn Sie direkt in einer Pfanne erwärmen, stellen Sie eine induktionsgeeignete Pfanne auf den Untersetzer. Ohne eine mittig auf dem Untersetzer ausgerichtete Pfanne funktioniert das Gerät nicht.

- Die LED-Displays geben die aktuelle Leistungseinstellung an. Das Gerät startet mit der gleichen Leistungseinstellung, mit der es zuletzt ausgeschaltet wurde.

7. Drücken Sie die Taste oder , um die Leistung auf die gewünschte Einstellung zu bringen.

- Der Wärmer bietet sechs Leistungseinstellungen: LOW, MLOW, MED, MHI, HIGH und XHI.
- Wenn die korrekte Leistungseinstellung unbekannt ist, stellen Sie die Leistung auf MED und passen Sie sie nach Bedarf an.

ANMERKUNG: Der Kühlventilator im Gerät arbeitet erst, wenn das Gerät heiß wird. Sobald er eingeschaltet ist, läuft der Ventilator, bis das Gerät sich abkühlt.

ANMERKUNG: Die Wärmeerzeugung wird automatisch gestoppt und auf dem LED-Display erscheint „ADD PAN“, sobald eine Pfanne vom Untersetzer entfernt wird. Wenn die Pfanne auf den Untersetzer zurückgestellt wird, setzt das Gerät den Heizvorgang mit der gewählten Leistungseinstellung fort. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Pfanne auf den Wärmer gestellt wird, schaltet sich das Gerät ab.

Ausschalten

- Drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten.

Tipps zum Warmhalten von Speisen auf dem Induktionswärmer

Die Induktionswärmer von Hatco® halten die Warmhaltetemperaturen sehr effizient und effektiv. Allerdings spielen die Umgebungsbedingungen, die Art der Lebensmittel und andere Faktoren eine entscheidende Rolle für die tatsächliche Lebensmittelltemperatur. Beachten Sie die folgenden Tipps, um eine korrekte und konstante Haltetemperatur zu gewährleisten.

- Decken Sie die Speisen mit einem Deckel ab und rühren Sie ggf. häufig um. Unbedeckte Lebensmittel verlieren schnell Wärme durch die Umgebungsbedingungen wie Raumtemperatur und aktive Luftbewegung.
- Halten Sie Lebensmittel bereit, die für den Induktionserwärmer geeignet sind. Ein dickflüssiges Produkt, wie z. B. Chili, das in einer Pfanne mit Deckel gehalten und häufig umgerührt wird, hält die Temperatur länger und viel gleichmäßiger als unbedeckte gebratene Hähnchenteile.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur der Speisen und passen Sie die Temperatureinstellung entsprechend an.
 - Verwenden Sie die geeignete Temperatureinstellung für die Art der gehaltenen Lebensmittel. Saucen auf Sahnebasis und dicke Chilis halten besser bei einer niedrigeren Einstellung. Gebratene und gebackene Speisen halten besser bei der höchsten Einstellung.
 - Wenn Sie Gusseisen- oder andere „trockene“ Pfannen verwenden, beginnen Sie mit einer niedrigeren Temperatureinstellung (Stufe „LOW“ oder „MLOW“).
 - Wenn Sie Chafing-Dishes mit Wasserbad verwenden, beginnen Sie mit einer höheren Temperatureinstellung (Stufe „MED“ oder „MHI“).
 - Wenn Sie eine Pfanne mit offenem Deckel verwenden, erhöhen Sie die Leistungseinstellung je nach Bedarf um eine oder mehrere Stufen.

Verriegeln der Leistungssteuerungstasten

Gehen Sie wie folgt vor, um die Pfeiltasten für die Leistungsregelung zu sperren und so unbeabsichtigte oder unbefugte Änderungen der Temperatureinstellung zu verhindern.

1. Halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt.

- Es werden zwei Signaltöne ausgegeben und die rote Anzeigeleuchte auf der Taste blinkt. Die Tasten sind nun gesperrt.

ANMERKUNG: Wenn die Tasten für die Leistungsregelung beim Ausschalten des Geräts gesperrt sind, werden sie beim erneuten Einschalten des Geräts mit der gleichen Leistungseinstellung gesperrt.

So heben Sie die Tastensperre auf:

- Halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt. Die Tasten sind nun entsperrt.

ANMERKUNG: Die Taste bleibt funktionsfähig, wenn die Tasten für die Leistungsregelung gesperrt sind.

Aktualisieren der Firmware

Nutzen Sie folgendes Verfahren, um Firmware-Updates von einem externen USB-Laufwerk auf den Induktionswärmer hochzuladen.

1. Laden Sie das von Hatco® erhaltene Firmware-Update auf ein USB-Laufwerk (FAT32-formatiert) herunter.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten.

ANMERKUNG: Während das Update durchgeführt wird, dürfen Sie nicht den Stecker des Geräts ziehen oder das USB-Laufwerk entfernen.

3. Stecken Sie das USB-Laufwerk in den USB-Anschluss. Das Update wird automatisch gestartet.
 - Der USB-Anschluss befindet sich an der Vorderseite des Bedienfelds.
 - Bei PCB-Updates wird auf dem LED-Display „FWCB“ angezeigt.
 - Bei Updates des UI-Feldes wird auf dem LED-Display „FWUI“ angezeigt.
 - Wenn das Update erfolgreich abgeschlossen wurde, wird auf dem LED-Display „DONE“ angezeigt.
4. Wenn das Update erfolgreich war, entfernen Sie das USB-Laufwerk. Das Gerät wird neu gestartet.

WARTUNG

Allgemeines

Hatco Untertisch-Induktionswärmer sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimalem Wartungsaufwand konzipiert.



STROMSCHLAGGEFAHR:

- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Wasserdampf noch mit einer unmäßigen großen Menge Wasser.
- Das Gerät ist nicht für Strahlreinigung ausgelegt. Setzen Sie keinen Reinigungsstrahl ein, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Betrieb befindet oder heiß ist.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn dieses zerfranst oder ausgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie ausschließlich Hatco-Originalersatzteile, wenn Wartung erforderlich ist. Das Nichtverwenden von Hatco-Originalersatzteilen hebt alle Garantien auf und kann Bediener des Geräts gefährlicher Stromspannung aussetzen, die zu Stromschlägen oder Verbrennungen führt. Hatco-Originalersatzteile sind für den sicheren Betrieb in bestimmungsgemäßer Umgebung ausgelegt. Manche Ersatzteile des Sekundärmarkts oder generische Ersatzteile besitzen nicht die Eigenschaften, die einen sicheren Betrieb in Hatco-Geräten zulassen.



Das Gerät enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile. Falls Reparaturen am Gerät erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Hatco-Servicepartner oder an den Hatco-Kundendienst unter +1-414-671-6350.

Tägliche Reinigung

Reinigen Sie das Gerät zur Aufrechterhaltung von Leistung und Oberflächeneigenschaften der Induktionslinie täglich.

1. Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Lassen Sie Gerät abkühlen.
2. Alle Lebensmittelbehälter entfernen und abwaschen.
3. Reinigen Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte gemäß den Anweisungen des Herstellers.

HINWEIS

Verwenden Sie ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

5. Die Metalloberflächen mit einem sauberen Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
6. Alle Metalloberflächen mit einem trockenen, sauberen und weichen Tuch abwischen und trocknen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Stromschlag oder Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG

STROMSCHLAGEFAHR: Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine geeignete Steckdose eingesteckt ist (siehe Abschnitt TECHNISCHE DATEN). Überprüfen Sie den Leitungsschutzschalter und setzen Sie ihn gegebenenfalls zurück. Prüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Prüfen Sie die Steckdose.
	Die elektronische Steuerung ist fehlerhaft.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco®, um Hilfe zu erhalten.
Auf den LED-Displays erscheint „NO TRVT“.	Der Untersetzer wurde nicht kalibriert oder nicht auf der Arbeitsplatte platziert.	Kalibrieren oder zentrieren Sie den Untersetzer (weitere Informationen dazu finden Sie in den Abschnitten INSTALLATION und/oder BEDIENUNG in diesem Handbuch).
	Pfanne und Untersetzer haben sich während des Betriebs vom Mittelpunkt entfernt.	Entfernen Sie die Pfanne und richten Sie den Untersetzer wieder auf dem Mittelpunkt aus (weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt BEDIENUNG in diesem Handbuch).
Auf den LED-Displays erscheint „ADD PAN“ und das Gerät heizt nicht.	Die verwendete Pfanne ist nicht induktionsgeeignet.	Verwenden Sie eine induktionsgeeignete Pfanne (siehe „Pfannenspezifikationen“ im Abschnitt BEDIENUNG dieses Handbuchs).
Auf den LED-Displays erscheint „HOT PAN“.	Im Chafing-Behälter ist kein Wasser oder die Leistungseinstellung ist zu hoch – besonders bei trockenen oder dicken Speisen.	Füllen Sie den trockenen Behälter bis zu einer Tiefe von ca. 12 mm mit warmem Wasser (1/2 Zoll) und schalten Sie das Gerät wieder ein (weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt BEDIENUNG in diesem Handbuch). Verringern Sie die Leistungseinstellung für dicke Speisen mit geringer Feuchtigkeit, die sich in einer gusseisernen oder einer anderen Pfanne ohne Wasserbad befinden.

Leitfaden für Fehlermeldungen

Sollte ein Fehler beim Induktionswärmer auftreten, wird dieser auf dem LED-Display mit einem Fehlercode angezeigt. Nachfolgend finden Sie eine Erläuterung der einzelnen Fehlercodes, die unten im Display angezeigt werden. Falls ein Fehler auftritt, untersuchen Sie immer die Ursache und beheben Sie sie.

Fehlercode	Fehler	Beschreibung	Abhilfemaßnahmen
	Geräteüberspannung	Die Spannung des elektrischen Systems ist zu hoch für das Gerät.	Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.
	Geräteunterspannung	Die Spannung des elektrischen Systems ist zu niedrig für das Gerät.	
	Geräteüberstrom	Der Strom (Stromstärke) des elektrischen Systems ist zu hoch für das Gerät.	
	Interne Übertemperatur	Die Temperatur im Gerät überschreitet den Grenzwert für sichere Temperaturen.	Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
	Hardwarefehler	Bei der Stromversorgung zum Gerät ist eine Störung aufgetreten. Das Gerät hat sich zum Schutz vor Beschädigung abgeschaltet.	Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckeranordnung an. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt TECHNISCHE DATEN.
	Hilfsenergiefehler	Die Hilfsstromversorgung funktioniert nicht ordnungsgemäß. Das Gerät hat sich zum Schutz vor Beschädigung abgeschaltet.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco, um Hilfe zu erhalten.
	Kommunikationsfehler	Interner Kommunikationsfehler zwischen Komponenten. Das Gerät hat sich zum Schutz vor Beschädigung abgeschaltet.	

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

Wenn Sie weiterhin Probleme beim Beheben einer Störung haben, dann setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Hatco-Servicebetrieb in Ihrer Nähe oder mit Hatco in Verbindung. Um einen Servicebetrieb in Ihrer Nähe zu finden, können Sie die Hatco-Website unter www.hatcocorp.com besuchen und dort auf „Find Service Agent“ klicken. Sie können sich auch mit dem Ersatzteil- und Serviceteam von Hatco in Verbindung setzen. Sie erreichen dieses wie folgt:

Telefon: +1-414-671-6350

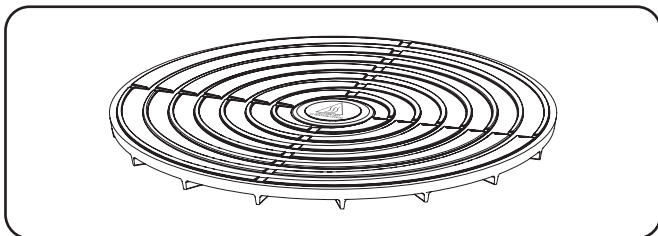
e-mail: support@hatcocorp.com

Untersetzer

Der mit dem Untertisch-Induktionswärmer verwendete Untersetzer ist als Zubehör erhältlich.

Artikelnr. Beschreibung

IWRM-TRIVET ... Untersetzer für Untertisch-Induktionswärmer



HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

Großbritannien

Die Garantiedauer für die Hatco-Induktionslinie beträgt zwei (2) Jahre ab Kaufdatum oder 30 Monate ab Auslieferung durch Hatco — je nachdem, welches Ereignis eher eintritt.

Garantieprobleme

Wenn innerhalb der Garantiedauer der Induktionslinie ein Problem **auftritt**, kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Bitte halten Sie folgende Informationen bereit, wenn Sie Hatco für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (Der Spezifikations-Aufkleber befindet sich auf dem Gerät)
- Beschreibung des am Geräts auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Nicht-Garantie Probleme

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Um den nächstgelegenen Serviceanbieter zu finden, melden Sie sich bitte auf unserer Webseite unter www.hatcocorp.com an, wählen Sie das *Support* (Support), und klicken Sie auf "Find A Service Agent" (Find A Service Agent); oder kontaktieren Sie die **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** telefonisch oder per E-Mail.

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

Die Hatco® Corporation (Verkäufer) garantiert, dass die von ihr hergestellten Produkte (Produkte) bei normalem Gebrauch und Service und bei Lagerung, Wartung und Installation in strikter Übereinstimmung mit den Werksempfehlungen frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die einzige Verpflichtung des Verkäufers gegenüber der natürlichen oder juristischen Person, die die Produkte direkt vom Verkäufer kauft (Kunde), im Rahmen dieser Garantie ist die Reparatur oder der Ersatz eines Produkts oder eines Teils davon durch den Verkäufer oder eine vom Verkäufer autorisierte Servicestelle, nach Wahl des Verkäufers, die nach Prüfung durch den Verkäufer als fehlerhaft angesehen wird, für einen Zeitraum von: (i) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Lieferung durch den Verkäufer oder (ii) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Produktregistrierung gemäß den schriftlichen Anweisungen des Verkäufers, je nachdem, welcher Zeitpunkt später liegt. Die "Garantiedauer" umfasst einen Zeitraum von achtzehn (18) Monaten oder die unten angegebenen Zeiträume für bestimmte Produktkomponenten. Gutschriften für Produkte oder Teile, die mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verkäufers zurückgesandt wurden, unterliegen den Bedingungen, die auf dem Materialrücksendegenehmigungsfomular des Verkäufers aufgeführt sind. **PRODUKTE ODER TEILE, DIE OHNE VORHERIGE SCHRIFTLICHE GENEHMIGUNG DES VERKÄUFERS ZURÜCKGESCHICKT WERDEN, WERDEN NICHT ZUR GUTSCHRIFT ANGENOMMEN.** Kosten, die dem Kunden durch die Rücksendung, den Austausch oder die Entfernung der Produkte entstehen, werden vom Verkäufer nicht erstattet. Wenn der Defekt unter die Bedingungen der eingeschränkten Garantie fällt, werden die Produkte repariert oder ersetzt und an den Kunden zurückgeschickt, wobei die Kosten für die Rücksendung vom Verkäufer getragen werden. Das hierin vorgesehene Rechtsmittel der Reparatur oder des Ersatzes ist das einzige Rechtsmittel des Kunden. Jegliche unsachgemäße Verwendung, Änderung, Reparatur, Manipulation, falsche Anwendung, unsachgemäße Installation, Anlegen einer falschen Spannung oder jede andere Handlung oder Untätigkeit des Kunden oder anderer Personen (einschließlich der Inanspruchnahme einer nicht autorisierten Servicestelle), die sich nach alleinigem Ermessen des Verkäufers nachteilig auf das Produkt auswirkt, macht diese Garantie ungültig. Die hierin ausdrücklich vorgesehene Garantie kann nur vom Kunden geltend gemacht werden und kann nicht von Kunden des Kunden oder anderen Benutzern der Produkte geltend gemacht werden; vorausgesetzt jedoch, dass, wenn der Kunde ein autorisierter Gerätehändler des Verkäufers ist, der Kunde die hierin vorgesehene Garantie an die Kunden des Kunden abtreten kann, vorbehaltlich aller Einschränkungen dieser Bedingungen, und in diesem Fall wird die Garantie ausschließlich vom Verkäufer in Übereinstimmung mit diesen Bedingungen kontrolliert. **DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE IST EXKLUSIV UND ERSETZT JEDE ANDERE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIE, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN, DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, DIE AUSDRÜCKLICH OFFENGELEGT WERDEN.**

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

Förderband-Toaster-Elemente (metallummantelt)
Schubladenwärmer-Elemente (metallummantelt)
Schubladenwärmer Schubladenrollen und -führungen
Speisenwärmer-Elemente (metallummantelt)
Display-Wärmeelemente (metallummantelte Luftheizung)
Halteschränkelemente (metallummantelte Luftheizung)
Beheizte Brunnenelemente - Serie HW, HWB und HWBI (metallummantelt)
Induktionslinien
Induktionswärmer

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

Ungeachtet anderslautender Bestimmungen in diesem Dokument deckt die eingeschränkte Garantie nach alleinigem Ermessen des Verkäufers keine Komponenten ab, wie z. B., aber nicht beschränkt auf Folgendes beschichtete Glühbirnen, Leuchtstofflampen, Wärmelampen, beschichtete Halogenleuchtstofflampen, Halogenwärmelampen, Xenon-Glühbirnen, LED-Lichtrohren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfall in Booster-Tank, Rippenrohr-Wärmetauscher oder anderen Wasserheizungsgeräten durch Verkalkung, Ablagerungen, chemischen Angriff oder Einfrieren.

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

Die Produktregistrierung muss innerhalb von 90 Tagen ab dem Datum der Auslieferung aus unserem Werk eingereicht werden, um sich für eine zusätzliche Abdeckung zu qualifizieren. Die Registrierung kann über das Formular auf der Website des Verkäufers, über das Formular, das über den QR-Code auf dem Produkt (sofern verfügbar) zugänglich ist, oder durch einen Anruf beim Kundendienst mit den erforderlichen Informationen erfolgen: **+1-414-671-6350.**

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

DER VERKÄUFER HAFTET NICHT FÜR INDIREKTE SCHÄDEN, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN, FOLGESCHÄDEN, STRAFSCHADENSERSATZ, EXEMPLARISCHE SCHÄDEN ODER BESONDERE SCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENE GEWINNE, KOSTEN FÜR ERSATZPRODUKTE ODER ARBEITSKOSTEN, DIE SICH AUS DEM VERKAUF, DER VERWENDUNG ODER DER INSTALLATION DER PRODUKTE, AUS DEM EINBAU DER PRODUKTE IN EIN ANDERES PRODUKT ODER AUS DER VERWENDUNG ALS BESTANDTEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ERGEBEN, ODER AUS IRGEND EINER ANDEREN URSACHE, UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE AUF EINER (AUSDRÜCKLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN) GARANTIE ODER AUF EINEM VERTRAG, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG ODER EINER ANDEREN HAFTUNGSTHEORIE BERUHEN, UND UNABHÄNGIG VON ALLEN RATSCHLÄGEN ODER ZUSICHERUNGEN, DIE DER VERKÄUFER IN BEZUG AUF DEN VERKAUF, DIE VERWENDUNG ODER DIE INSTALLATION DER PRODUKTE GEBEN HAT, SELBST WENN DER VERKÄUFER SICH DER MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN BEWUSST IST. IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT DIE GESAMTHAFTUNG DES VERKÄUFERS AUS ODER IM ZUSAMMENHANG MIT DIESEM VERTRAG DEN GESAMTBETRAG, DEN DER KUNDE INNERHALB DER DREI (3) MONATE, DIE DEM EREIGNIS, DAS DEN ANSPRUCH DES KUNDEN BEGRÜNDET, UNMITTELBAR VORAUSGEHEND SIND, AN DEN VERKÄUFER FÜR DIE PRODUKTE GEZAHLT HAT. DIE HIERIN DARGELEGTE BESCHRÄNKUNGEN DER HAFTUNG DES VERKÄUFERS SIND GÜLTIG UND DURCHSETZBAR, UNGEACHTET EINES FEHLENS DES WESENTLICHEN ZWECKS DES IN DIESEN BEDINGUNGEN ANGEgebenEN BESCHRÄNKTEN RECHTSMITTELS.

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter:

<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Informazioni Importanti per il Proprietario	17
Introduzione	17
Informazioni importanti di sulla sicurezza	18
Descrizione dei Modelli	20
Designazione dei Modelli	20
Dati Tecnici	21
Configurazioni della spina	21
Tabella di corrispondenza elettrica	21
Dimensioni	21
Installazione	22
Informazioni generali	22
Installazione dell'unità	22
Installazione del pannello di controllo	24
Regolazione del sottopentola	25

Funzionamento	26
Informazioni generali	26
Suggerimenti per conservare il cibo sul piano cottura a induzione	27
Blocco dei pulsanti di controllo	27
Aggiornamento del firmware	28
Manutenzione	28
Informazioni generali	28
Pulizia quotidiana	28
Guida alla Soluzione dei Problemi	29
Opzioni e Accessori	30
Informazioni per l'assistenza	30
Garanzia limitata internazionale	31

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Registrare numero di modello, numero di serie, tensione e data d'acquisto dell'unità negli spazi appositi (etichetta delle specifiche situata sul lato dell'unità). Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello

N. di serie

Tensione di alimentazione

Data di acquisto

Registrare l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito web Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com, selezionare il **Support** menu a tendina (Assistenza) e fare clic su "Warranty" (Garanzia).

Orario d'ufficio: Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a venerdì Central Time (CT)

(Orari estivi—Da giugno a settembre:

Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a giovedì

Dalle 7:00 DI MATTINA alle 04:00 DI POMERIGGIO
il venerdì)

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo www.hatcocorp.com



Corretto smaltimento di questo prodotto

Questo contrassegno indica che il prodotto e i relativi componenti elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non adeguato, riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire questo prodotto e i relativi componenti elettronici, contattare il fornitore presso cui è stato acquistato per informazioni sulle modalità di riciclaggio sicure per l'ambiente.

INTRODUZIONE

Hatco Maskerade® offrono un modo sicuro, efficiente e attraente per conservare gli alimenti nelle cucine professionali e nei punti di esposizione (banchi di distribuzione, buffet, ecc.). L'elevata efficienza, accuratezza e velocità della cottura a induzione rende i piani cottura a induzione Hatco la scelta perfetta per le organizzazioni che offrono servizi di ristorazione di qualità.

La cottura a induzione si basa sulla creazione di un campo magnetico tra le bobine a induzione sottostanti la superficie di vetro dell'unità e una pentola "compatibile con la cottura" a induzione posizionata su un sottopentola sulla sommità del piano di lavoro. Questo campo magnetico genera correnti induttive nella base della pentola, la qual cosa si traduce nel riscaldamento istantaneo della pentola stessa. In seguito, il calore viene trasferito al contenuto della pentola. Dal momento che il campo magnetico intercorre soltanto tra le bobine induttive e un materiale magnetico (ferroso), il materiale del piano di lavoro che si interpone tra questi due elementi non si riscalda, eliminando così le perdite di calore e aumentando l'efficienza. Quando il campo magnetico viene "interrotto" spegnendo l'unità o rimuovendo la pentola, la generazione di calore si arresta all'istante.

I piani cottura a induzione Hatco sono il prodotto di ricerche e prove sul campo approfondite. I prodotti vengono realizzati con materiali in grado di offrire massima durata, design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Il presente manuale fornisce istruzioni su installazione, sicurezza e funzionamento dei piani cottura a induzione Hatco. Prima di installare o utilizzare l'unità, Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute nel presente manuale.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

⚠ AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.

NOTA: Fare riferimento alle tabelle di identificazione dei simboli sul retro di questo manuale per le definizioni dei simboli che potrebbero apparire in questo manuale.



Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Collegare l'unità a una presa elettrica con adeguata messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina. In caso di mancata corrispondenza fra spina e presa, contattare un elettricista qualificato per individuare e installare una presa elettrica con le dimensioni e la tensione appropriate.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- Il pannello di controllo remoto va montato su una parete verticale e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello di controllo in posizione orizzontale può causare l'accumulo di liquidi con un conseguente pericolo di folgorazione.
- NON immergere in acqua né riempire con tale sostanza. Prevenire il versamento di liquidi all'interno dell'unità. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.
- L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature non inferiori a 21°C (70°F) e non superiori a 51°C (124°F).
- Non pulire a vapore né utilizzare una quantità di acqua eccessiva sull'unità.
- Questa non è un'unità a prova di getto. Non utilizzare spruzzi a getto per la pulizia dell'unità.
- Non pulire l'unità se collegata all'alimentazione o calda.
- Non tirare l'unità per il cavo di alimentazione.
- Interrompere l'uso dell'unità in presenza di un cavo di alimentazione sfilacciato o logoro.
- Non riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato Hatco® o da una persona dotata di qualifiche simili.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- La manutenzione dell'unità deve essere eseguita solo dal personale qualificato. La manutenzione eseguita da personale non qualificato può causare scosse elettriche o ustioni.
- Durante la manutenzione, utilizzare solo parti di ricambio Hatco originali. In caso di utilizzo di parti di ricambio Hatco non originali, tutte le garanzie verranno invalidate e gli operatori potrebbero rischiare l'esposizione a una tensione elettrica pericolosa e al rischio di scosse elettriche o ustioni. Le parti di ricambio originali Hatco assicurano l'utilizzo sicuro e adeguato all'ambiente di installazione. Alcuni ricambi del mercato secondario o generici non offrono le caratteristiche necessarie per un utilizzo sicuro nelle attrezzature Hatco.

PERICOLO DI ESPLOSIONE: non riscaldare contenitori di cibo chiusi sull'unità. Infatti, se riscaldati, i contenitori sigillati potrebbero scoppiare.

PERICOLO DI INTERFERENZA ELETTROMAGNETICA: Questa unità genera campi elettromagnetici a distanza ravvicinata. Essa è stata progettata per soddisfare gli standard applicabili di non interferenza con altri dispositivi elettronici. Assicurarsi che gli altri dispositivi elettronici presenti nelle vicinanze, ivi compresi pacemaker e altri impianti attivi, siano stati progettati per soddisfare gli standard applicabili corrispondenti. Come precauzione, non azionare l'unità né avvicinarsi a più di 305 mm (12") dall'unità con un pacemaker o un altro impianto attivo.

⚠ AVVERTENZA**PERICOLO D'INCENDIO:**

- Assicurarsi di seguire le informazioni di installazione elencate di seguito per piani cottura a induzione specifici. In caso di mancato rispetto delle distanze di sicurezza, potrebbero verificarsi scolorimento e combustione.
 - a. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
 - b. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sui lati e sulla parte inferiore dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare l'unità in vicinanza o al di sotto di tende o altri materiali combustibili. Gli oggetti collocati nelle vicinanze o sopra il tostapane potrebbero incendiarsi causando lesioni personali e/o danneggiando l'unità.

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Verificare che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

Questa unità non contiene parti su cui l'utente possa eseguire assistenza. Per l'assistenza di questa unità, contattare un centro di assistenza autorizzato o la divisione di assistenza Hatco al numero +1 414-671-6350.

⚠ ATTENZIONE**PERICOLO DI USTIONI:**

- Non lasciare oggetti metallici o utensili su o vicino al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Operare con prudenza nell'indossare anelli, orologi o altri oggetti ferrosi attorno al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero riscaldarsi. Operare con prudenza nel toccare queste aree.

Non bloccare o limitare il flusso di aria in corrispondenza delle aperture di ingresso e di uscita sul lato inferiore dell'unità.

AVVISO

Non usare mai la carta stagnola sul piano cottura a induzione. Infatti, essa si fonderebbe, danneggiando così l'unità.

Non posizionare oggetti dotati di proprietà magnetiche (carte di credito, audiocassette ecc.) sopra o vicino all'unità durante il funzionamento.

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

Non collocare l'unità in un'area esposta a eccessivi movimenti d'aria. Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad es. in prossimità di condotti di aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte sull'esterno).

Questa unità è destinata solo all'uso commerciale. NON è previsto l'utilizzo domestico.

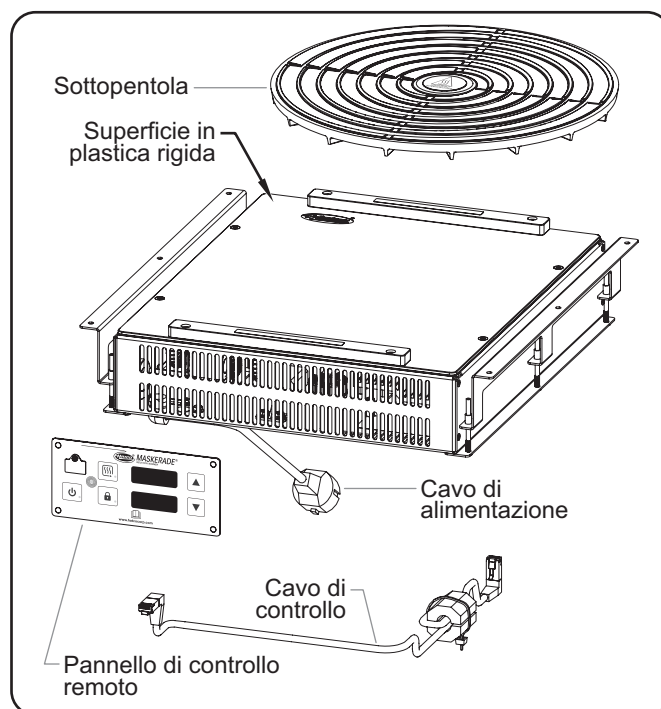
Tutti i modelli

I riscaldatori a induzione da incasso Hatco® Maskerade® sono progettati per essere installati sotto diversi tipi di piani di lavoro in materiale robusto non metallico. Sono dotati di una singola bobina di induzione posta sotto una superficie di plastica rigida. È incluso un sottopentola da 12" (305 mm), necessario per l'uso sulla parte superiore del piano di lavoro. I riscaldatori a induzione da incasso sono dotati di un pannello di controllo remoto, un cavo di controllo staccabile da 2000 mm (78-1/4") che collega il pannello di controllo al riscaldatore e un cavo di alimentazione da 1800 mm (71") con spina.

NOTA: Consultare le "Specifiche pentola" nella sezione FUNZIONAMENTO di questo manuale per i dettagli sulle pentole "compatibili con l'induzione", per le pentole non adatte al riscaldamento a induzione e per le dimensioni delle pentole.

I riscaldatori a induzione da incasso di Hatco sono dotati di vari dispositivi di sicurezza incorporati in ogni unità allo scopo di salvaguardare sia l'unità, sia gli operatori.

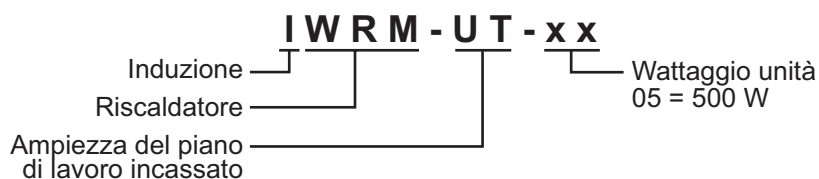
- Un sistema di ventilazione dotato di ventola a flusso incrociato assicura che i circuiti elettronici dell'unità non si surriscaldino. Le sonde termiche monitorano i circuiti elettronici e segnalano all'unità di spegnersi se questi si riscaldano in modo eccessivo.
- I circuiti elettronici dell'unità rilevano la presenza del sottopentola nella zona di riscaldamento e monitorano la temperatura della zona attraverso il sottopentola. Il sottopentola rileva il surriscaldamento della zona di riscaldamento causato da una padella vuota e protegge il piano di lavoro dai danni provocati dalle padelle calde. L'unità non funzionerà se il sottopentola non è posizionato correttamente.
- I circuiti elettronici della zona di cottura rilevano quando un oggetto piccolo e ferroso (come ad esempio una forchetta, un cucchiaino o un anello) viene posizionato sull'unità e, in tal caso, impediscono all'unità di funzionare.



Modello IWRMU-UT-05

NOTA: Per gli ultimi aggiornamenti del firmware, visitare il sito Web di Hatco: www.hatcocorp.com. Fare clic sul menu a discesa "Risorse" e selezionare "Scarica firmware".

DESIGNAZIONE DEI MODELLI



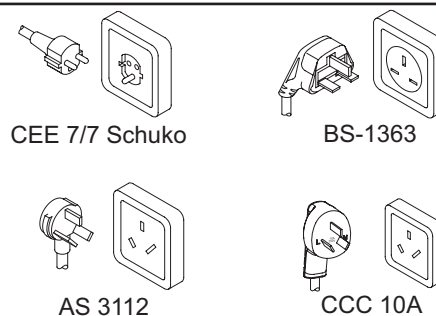
Configurazioni delle spine

Le unità vengono dotate dalla fabbrica del cavo di alimentazione e della spina. Le spine vengono fornite in base all'applicazione.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica: collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina corrette. In caso di mancata corrispondenza fra spina e presa, contattare un elettricista qualificato per individuare e installare una presa elettrica con le dimensioni e la tensione appropriate.

NOTA: L'etichetta delle specifiche è collocata sulla parte inferiore dell'unità. Consultare l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e la verifica dei dati elettrici dell'unità.



Configurazioni delle spine

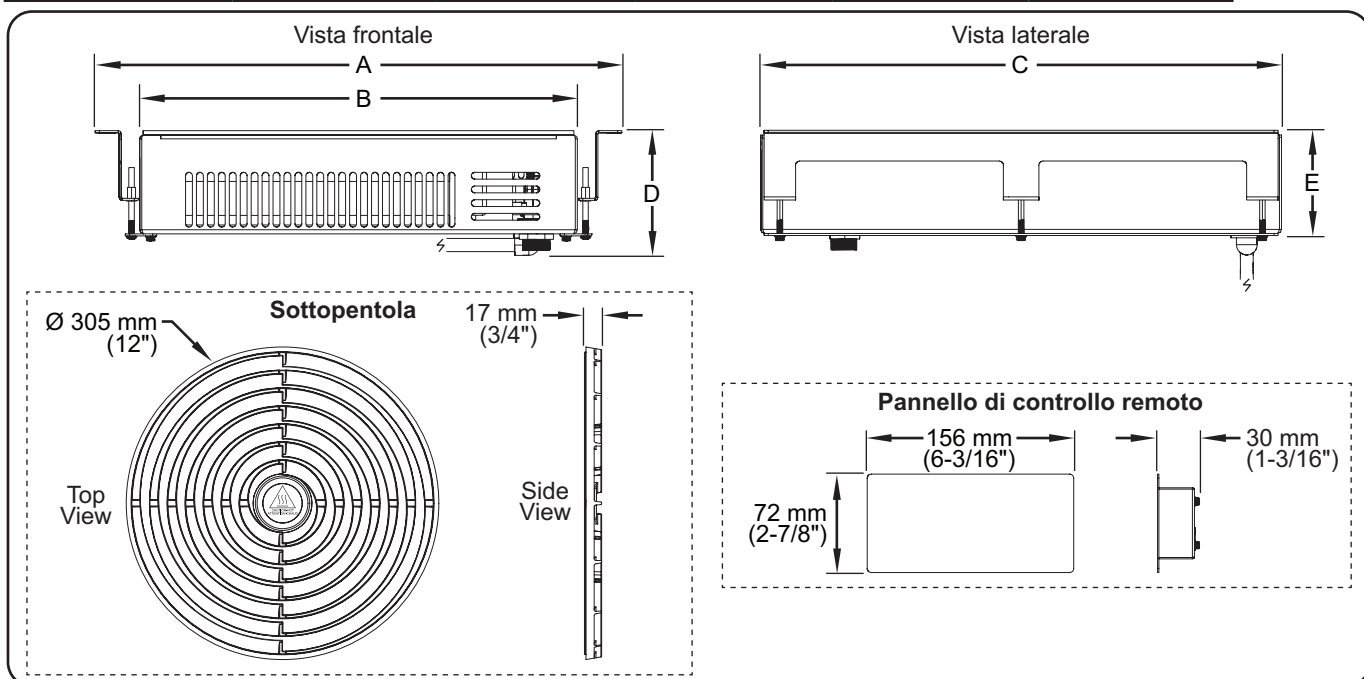
NOTA: La presa elettrica non è fornita da Hatco. Tutte le unità devono essere collegate a un circuito dedicato.

Tabella di corrispondenza elettrica

Modello	Tensione	Watts	Ampere	Hertz	Configurazione della Spina	Peso di spedizione
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Dimensioni

Modello	Larghezza complessiva (A)	Larghezza dell'unità (B)	Profondità (C)	Altezza complessiva (D)	Altezza unità (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	381 mm (15")	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



Informazioni generali

I riscaldatori a induzione da incasso vengono spediti completamente assemblati e pronti per l'uso. Devono essere montati a superficie sotto un piano di lavoro in materiale robusto non metallico. Prestare attenzione durante l'apertura dell'imballo di spedizione per evitare danni all'unità e ai componenti contenuti.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature non inferiori a 21°C (70°F) e non superiori a 51°C (124°F).

PERICOLO D'INCENDIO:

- Assicurarsi di seguire le informazioni di installazione elencate di seguito per piani cottura a induzione specifici. In caso di mancato rispetto delle distanze di sicurezza, potrebbero verificarsi scolorimento e combustione.
 - a. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
 - b. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sui lati e sulla parte inferiore dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare l'unità in vicinanza o al di sotto di tende o altri materiali combustibili. Gli oggetti collocati nelle vicinanze o sopra l'unità potrebbero incendiarsi causando lesioni personali e/o danneggiando l'unità.

⚠ ATTENZIONE

Non bloccare o limitare il flusso di aria in corrispondenza delle aperture di ingresso e di uscita sul lato inferiore dell'unità.

Preparazione del sito di installazione

L'unità è progettata per essere installata sotto un piano di lavoro in materiale robusto. **IMPORTANTE** Assicurarsi che la posizione di installazione consenta l'accesso al lato inferiore dell'unità per scopi di manutenzione e pulizia in seguito al relativo posizionamento sul piano di lavoro. Altre specifiche includono:

- Assicurarsi che una presa elettrica dotata di messa a terra di dimensioni, tensione e configurazione della presa appropriate si trovi alla portata del cavo di alimentazione dell'unità lungo 1800 mm (71") situato all'interno dell'alloggiamento. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.
- Assicurarsi che nel cabinet sia disponibile una superficie verticale dove installare il pannello di controllo entro la portata del cavo di controllo da 2000 mm (78") che collega il pannello al piano cottura a induzione.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.
- Assicurarsi che il piano di lavoro in materiale robusto sporga di almeno 203 mm (8") oltre ciascun lato dell'unità installata sotto il piano di lavoro.

NOTA: Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad es. in prossimità di condotti di aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte sull'esterno).

Requisiti di ventilazione

Al fine di evitare il surriscaldamento dei componenti elettrici dell'unità, è richiesta un'adeguata ventilazione dell'alloggiamento posto sotto il piano di lavoro. Un'adeguata ventilazione fornisce un ingresso di aria pulita fredda nella parte anteriore dell'unità e un'uscita di aria di scarico calda dalla parte posteriore dell'unità.

- Per le installazioni standard, ogni unità installata richiede un'apertura di ventilazione con dimensioni minime di 5 x 25 cm/ 129 cm quadrati (2" x 10"/20 pollici quadrati) dietro le aperture di scarico dell'aria sul retro dell'unità, a partire da non più di 51 mm (2") dal bordo superiore dell'unità. Sono necessarie ulteriori aperture di ventilazione con dimensioni di 5 x 25 cm/129 cm quadrati nella parte anteriore dell'alloggiamento per ogni unità installata, al fine di garantire l'immissione di aria fredda. I pannelli a lamelle o a griglia devono essere installati nelle aperture.
- Per le installazioni in cui l'alloggiamento si trova contro una parete o in cui non è possibile ricavare alcuna ventilazione posteriore, tenere aperta la parte anteriore dell'alloggiamento sul lato dei comandi. Se non è possibile lasciare il lato anteriore aperto, installare due aperture di ventilazione nel pannello anteriore dell'alloggiamento, una sulla base dell'alloggiamento e l'altra vicino al pannello di controllo, sulla sommità dell'alloggiamento. Ciascuna apertura dovrà avere una dimensione minima di 5 x 25 cm/129 cm quadri (2" x 10"/20 pollici quadri). Se in un alloggiamento sono installate più di un'unità, tenere conto dei requisiti di ventilazione di ciascuna unità nel determinare il numero e/o le dimensioni delle aperture di ventilazione. **DO NOT installare mensole, divisori o altre attrezzature all'interno dell'alloggiamento sotto l'unità-lo spazio deve rimanere completamente libero per consentire la circolazione dell'aria.**

NOTA: Assicurarsi che la temperatura interna dell'alloggiamento non superi i 51°C (124°F) durante il funzionamento del riscaldatore a induzione. Nel caso in cui la temperatura aumenti eccessivamente, sarà necessario prevedere ulteriori aperture di ventilazione o l'installazione di un ventilatore.

Installazione dell'unità

L'installazione sotto il piano di lavoro richiede un sottofondo o strisce da fissare in compensato alla parte inferiore del piano di lavoro in materiale robusto per il montaggio del riscaldatore a induzione. Se si utilizza un sottofondo, sarà necessario praticare un foro nel sottofondo per consentire al riscaldatore a induzione di passare attraverso il sottofondo e entrare in contatto con la parte inferiore del piano di lavoro. La distanza tra la parte superiore del riscaldatore e la superficie superiore del piano di lavoro è fondamentale per il corretto funzionamento dell'unità.

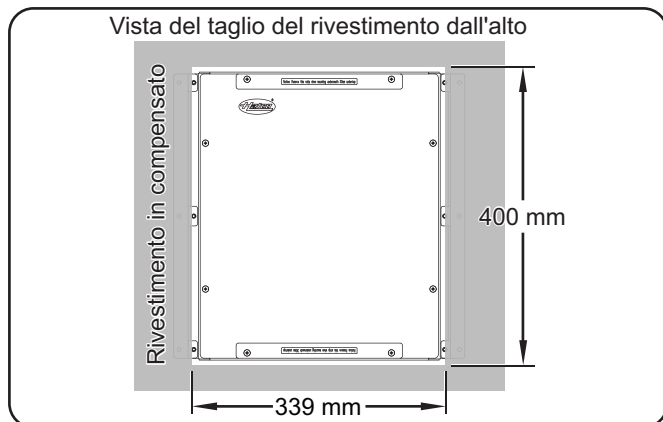
1. Rimuovere l'unità dall'imballaggio.
2. Rimuovere il nastro e l'imballo di protezione da tutte le superfici dell'unità.

NOTA: Completare la registrazione della garanzia online per evitare ritardi nell'inizio della copertura. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO per ulteriori dettagli.

3. Tagliare e praticare gli opportuni fori sulla superficie verticale dove verrà installato il pannello di controllo. Fare riferimento alla procedura "Installazione del pannello di controllo" per le dimensioni della sagoma.
4. Realizzare le aperture necessarie nell'alloggiamento per fornire una ventilazione corretta al Riscaldatore a induzione. Fare riferimento ai "Requisiti di ventilazione" precedentemente elencati in questa sezione.
5. Se necessario, apportare modifiche strutturali o aggiungere rinforzi sotto il piano di lavoro per assicurarsi che questo sostenga il peso dell'unità, delle padelle e degli alimenti contenuti.

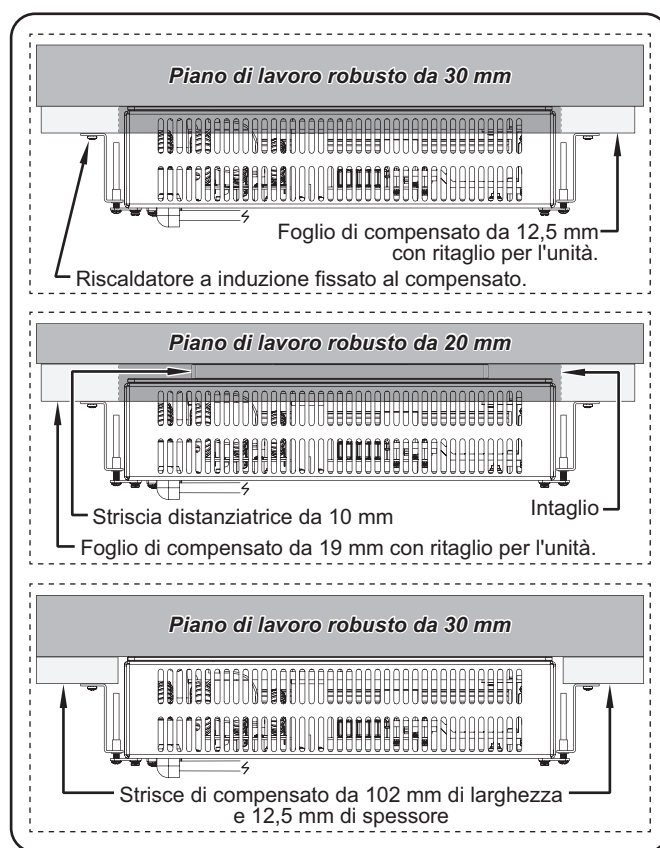
NOTA: Il piano di lavoro deve essere orizzontale in modo da assicurare il corretto funzionamento del Riscaldatore a induzione.

6. Utilizzando il sottopentola incluso con il riscaldatore sul lato superiore del piano di lavoro, determinare la posizione desiderata per il riscaldatore a induzione da montare sul lato inferiore del piano di lavoro.
7. Preparare e installare un sottofondo in compensato dello spessore appropriato o delle strisce sul lato inferiore del piano di lavoro in materiale robusto (vedere l'illustrazione sotto).
 - Per un piano di lavoro di 30 mm (1/2"), utilizzare compensato dello spessore di 12,5 mm.
 - Per un piano di lavoro di 20 mm (3/4"), utilizzare compensato dello spessore di 19 mm.
 - **Installazione del sottofondo:** le dimensioni del ritaglio dell'unità nel sottofondo sono di 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").



Ritaglio dell'unità nel sottofondo (piano di lavoro rimosso per maggiore chiarezza)

- **Installazione delle strisce di compensato:** vengono utilizzate due strisce di compensato, ciascun delle quali deve avere una larghezza minima di 102 mm (4").

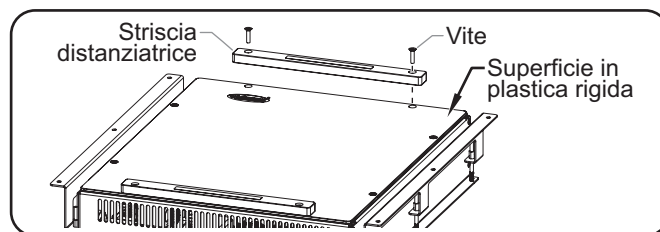


Opzioni di installazione del piano da incasso

NOTA: Il piano di lavoro deve essere realizzato in materiale robusto non metallico.

8. Per installazioni di piani di lavoro da incasso di spessore inferiore a 30 mm con compensato di 12,5 mm (1/2") rimuovere le due strisce distanziatrici metalliche fissate alla superficie in plastica rigida del riscaldatore. Per ciascuna striscia:

- Rimuovere le due viti che fissano la striscia alla superficie in plastica e smaltire la striscia.
- Ricollocare le due viti nella superficie di plastica. Avvitare saldamente.

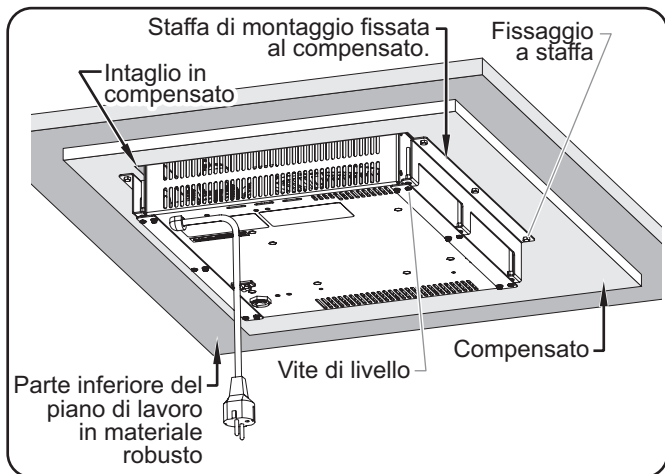


Rimuovere i distanziatori in metallo

...continua

9. Installare il riscaldatore a induzione sul compensato fissato alla parte inferiore del piano di lavoro in materiale robusto. Per questo passaggio sono necessarie due persone.

- Collocare le staffe di montaggio del riscaldatore sul compensato, assicurandosi che il riscaldatore passi attraverso il foro.
- Installare sei dei dispositivi di fissaggio appropriati attraverso le staffe di montaggio su ciascun lato dell'unità e nel compensato. Avvitare saldamente.



Vista del riscaldatore a induzione montato

- Regolare le sei viti di livellamento, tre su ciascuna staffa di montaggio, in modo che il riscaldatore a induzione sia a filo con la parte inferiore del piano di lavoro in materiale robusto.
- Installare il pannello di controllo nella posizione desiderata. Fare riferimento alla procedura di "Installazione del pannello di controllo".
- Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e le dimensioni corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
- Eseguire la procedura "Calibrazione del sottopentola" descritta in questa sezione. **AVVISO: Prima del primo utilizzo, il sottopentola deve essere calibrato in base all'unità.**

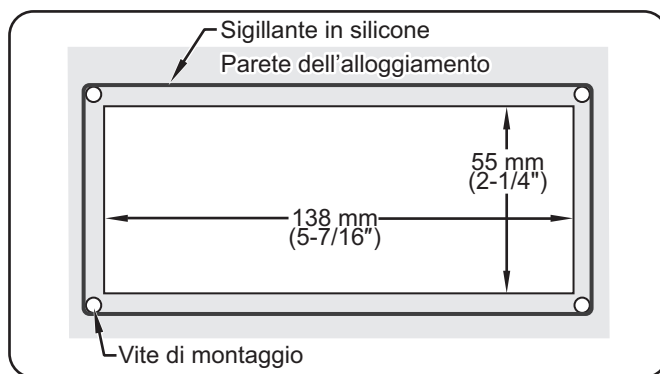
Installazione del pannello di controllo

Utilizzare la seguente procedura per installare il pannello di controllo.

AVVERTENZA

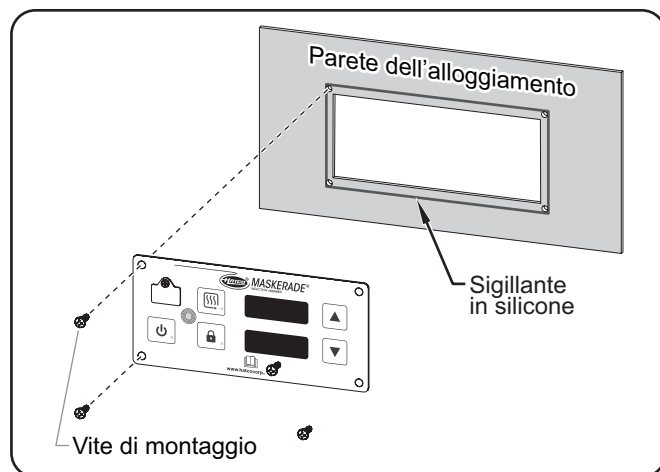
Il pannello di controllo remoto va montato su una parete verticale e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello di controllo in posizione orizzontale può causare l'accumulo di liquidi con un conseguente pericolo di folgorazione.

- Misurare attentamente e tagliare l'apertura nella parete dell'alloggiamento per il pannello di controllo.



Dimensioni dell'intaglio del pannello di controllo

- Collocare il pannello di controllo nell'apertura ritagliata attraverso la parte anteriore dell'alloggiamento e contrassegnare le posizioni dei quattro fori per le viti di montaggio. Rimuovere il pannello di controllo dall'apertura del ritaglio.
- Realizzare i fori per inserire le viti di montaggio del pannello di controllo (non fornite).
- Applicare una goccia di 6 mm (1/4") di sigillante in silicone approvato dalla NSF nel punto in cui l'anello di rifinitura sul pannello di controllo entra a contatto con la superficie dell'alloggiamento. Fare riferimento all'illustrazione "Sagoma del pannello di controllo e dimensioni dei fori delle viti" per il posizionamento del silicone.
- Posizionare il pannello di controllo nell'apertura della sagoma, facendolo passare attraverso la parte anteriore dell'alloggiamento. Assicurarsi di includere nel silicone l'anello di rifinitura sul pannello di controllo.
- Serrare il pannello di controllo alla superficie verticale utilizzando sei viti di montaggio (non fornite).
- Collegare il cavo di controllo sul pannello di controllo all'ingresso del cavo sulla parte inferiore del piano di cottura a induzione.



Installazione del pannello di controllo

Regolazione del sottopentola

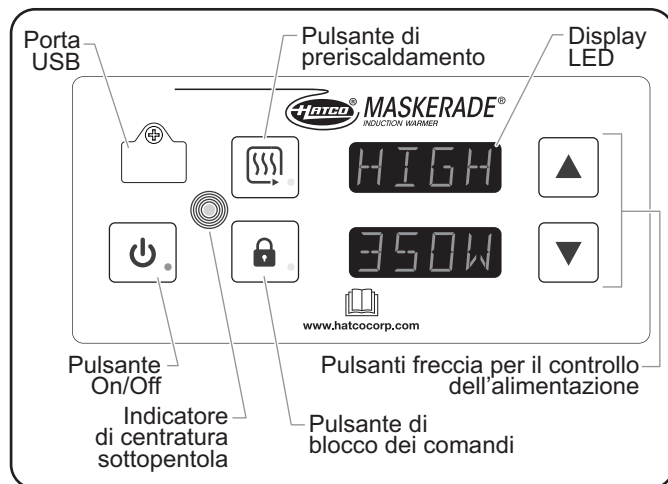
Dopo l'installazione e prima del primo utilizzo del riscaldatore a induzione, è necessario calibrare il sottopentola per compensare la posizione di installazione. Procedere come segue per calibrare il sottopentola.

1. Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica correttamente messa a terra, con tensione, dimensioni e configurazione della spina adeguate. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
2. Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del piano di lavoro su cui è installata l'unità.
 - Assicurarsi che non vi siano magneti o materiali ferrosi sul piano di lavoro. Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del piano di lavoro dove è installata l'unità.
 - NON collocare il sottopentola sul piano di lavoro in questo momento.
3. Segnare il centro approssimativo dell'unità sulla superficie del piano di lavoro utilizzando un pezzo di nastro adesivo o un adesivo.
4. Premere il  pulsante per accendere l'unità.
 - L'indicatore verde sul  pulsante si illuminerà.
 - Al primo avvio e ogni volta che sottopentola non è presente, i display LED mostreranno il messaggio "NO TRVT". L'unità suonerà lentamente.
5. Premere e tenere premuti sia  e  i pulsanti per circa tre secondi.
 - I display LED mostreranno "UNIT CAL".
6. Premere il  pulsante per avviare la fase 1 della calibrazione, che compensa il rumore di fondo.
 - I display LED mostreranno "STP1 CAL".
 - Al termine della fase 1, verrà emesso un segnale acustico prolungato e sul display LED apparirà la scritta "STP 1 DONE" (circa 20 secondi).
7. Collocare il sottopentola sul piano di lavoro, vicino al centro dell'unità installata sotto il piano di lavoro.

8. Premere il  pulsante per avviare la fase 2 della calibrazione, che determina la posizione centrale del sottopentola.
 - I display LED mostreranno "STP2 CAL".

9. Far scorrere lentamente e in modo continuo il sottopentola sul piano di lavoro attorno al centro del riscaldatore a induzione per consentire all'unità di determinare la posizione centrale e tenere conto delle variazioni di installazione.
 - Durante lo spostamento del sottopentola, il display LED inferiore mostrerà numeri compresi tra 0 e 300. Cerca la posizione che riporta il numero più alto, compreso tra 200 e 300.
 - Al termine della fase 2, verrà emesso un segnale acustico prolungato e sul display LED apparirà la scritta "STP 2 DONE" (circa 20 secondi).

10. Premere il  pulsante per completare e uscire dalla calibrazione.



Pannello di controllo modello IWRM-UT-05

Informazioni generali

Attenersi alle seguenti informazioni e procedure per utilizzare il riscaldatore a induzione da incasso.

AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione **IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**.

ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI:

- Non lasciare oggetti metallici o utensili su o vicino al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Operare con prudenza nell'indossare anelli, orologi o altri oggetti ferrosi attorno al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero riscaldarsi. Operare con prudenza nel toccare queste aree.

Specifiche padella

Le padelle utilizzate con il riscaldatore a induzione da incasso devono soddisfare le seguenti specifiche:

- Padelle realizzate con materiali dotati di proprietà magnetiche (materiale ferroso)
 - Padelle in acciaio al carbonio e acciaio smaltato
 - Padelle in ghisa
 - Padelle magnetiche in acciaio inossidabile (con forti proprietà magnetiche)
 - Pentole in alluminio con base magnetica
- Dimensioni e forma adeguate
 - da 4 l (4 qt.) e 6 l (6 qt.) Padelle con coperchio rotonde o quadrate.
 - È possibile utilizzare anche padelle più grandi e non convenzionali, ma è necessario verificare con Hatco® il corretto funzionamento.

Le seguenti padelle non possono essere utilizzate con il riscaldatore a induzione:

- Padelle di vetro
- Padelle di alluminio senza base ferrosa
- Padelle in terracotta
- Padelle in ceramica
- Padelle in rame
- Pentole in acciaio inossidabile non magnetico (proprietà magnetiche deboli o assenti)

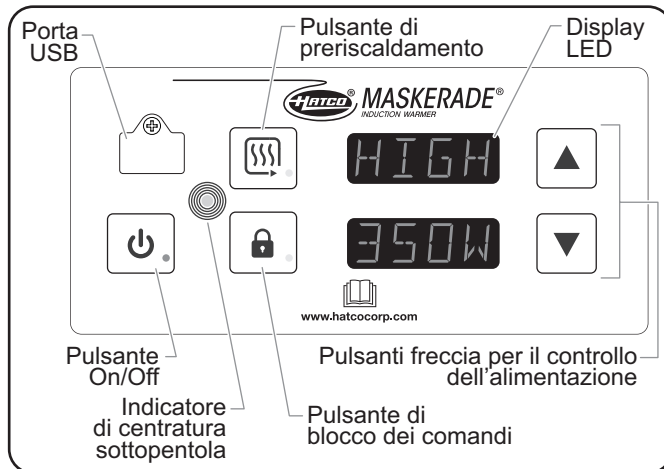
NOTA: Il riscaldatore a induzione è in grado di rilevare automaticamente la presenza di una pentola compatibile con la cottura a induzione. Se durante il funzionamento viene posizionata una pentola non compatibile con l'induzione sul sottopentola, i display a LED visualizzeranno il messaggio "ADD PAN" (AGGIUNGERE PADELLA) e l'unità non funzionerà.

Avvio

1. Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica opportunamente messa a terra e con la corretta tensione, dimensione e configurazione di spina. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.

2. Se è la prima volta che si utilizza l'unità dopo l'installazione, eseguire la procedura "Calibrazione del sottopentola" nella sezione **INSTALLAZIONE**. **AVVISO:** Prima dell'uso, il sottopentola deve essere calibrato in base all'unità di misura.

- Dopo aver calibrato il sottopentola, i passaggi 3 e 4 di questa procedura. L'unità sarà accesa e il sottopentola sarà già posizionato al centro.



Pannello di controllo modello IWRM-UT-05

3. Premere il pulsante per accendere l'unità.

- L'indicatore verde sul pulsante si illuminerà.
- Al primo avvio e ogni volta che sottopentola non è presente, i display LED mostreranno il messaggio "NO TRVT". L'unità suonerà lentamente.

NOTA: L'unità può essere spenta in qualsiasi momento premendo pulsante.

4. Se il sottopentola non è presente, posizionarlo al centro del piano di lavoro.

NOTA: Non appoggiare padelle sul sottopentola durante il momento di centratura. L'unità potrebbe non funzionare correttamente.

- a. Far scorrere lentamente il sottopentola sul piano di lavoro verso il centro del riscaldatore a induzione installato sotto il piano di lavoro. L'unità inizierà a emettere un segnale acustico.

- Il display LED superiore mostrerà la scritta "MOVE" (SPOSTARE) e quello inferiore mostrerà numeri compresi tra 1 e 4. L'unità inizierà a emettere un segnale acustico. L'indicatore verde di centratura del sottopentola inizierà a lampeggiare lentamente.
- Man mano che il sottopentola si avvicina al centro, il segnale acustico aumenterà di frequenza, il numero aumenterà e l'indicatore di centratura del sottopentola lampeggerà più velocemente.

- b. Proseguire con lo spostamento del sottopentola finché il display LED inferiore non mostra il numero 4, non si sente un segnale acustico prolungato e l'indicatore di centratura del sottopentola rimane verde fisso. I display LED passeranno a "ADD PAN" (AGGIUNGERE PADELLA).

NOTA: Se l'unità viene spenta premendo il pulsante e il sottopentola non viene spostato, è possibile riaccenderla e utilizzarla senza ricentrare il sottopentola. Se il sottopentola viene spostato e/o l'unità viene scollegata, sarà necessario ricentrare il sottopentola.

...continua

5. Se si riscalda con un piatto scaldavivande:

- Riempire una vaschetta scaldavivande per bagnomaria adatta all'induzione con acqua calda fino a circa metà della sua altezza." (12 mm).
- Collocare la padella sul sottopentola.
- Premere il  pulsante. L'indicatore rosso sul  pulsante si illuminerà e i display a LED mostreranno i minuti rimanenti della modalità di preriscaldamento ("PRE 60M").
- Lasciare preriscaldare l'unità per circa 40-60 minuti. Una volta completato il preriscaldamento, l'unità passerà automaticamente al funzionamento normale. L'unità si avvia alla stessa temperatura impostata nell'ultimo spegnimento.

NOTA: Per evitare il surriscaldamento, il software dell'unità consentirà solo tre modalità di preriscaldamento durante un periodo di 24 ore. Se l'unità rimane spenta per oltre cinque ore, il periodo di 24 ore inizia nuovamente.

- Collocare il piatto scaldavivande con gli alimenti preriscaldati nella vaschetta scaldavivande.
- Continuare a monitorare il livello dell'acqua nella vaschetta scaldavivande.

NOTA: Per uscire manualmente dalla modalità di preriscaldamento, premere il  il pulsante.

6. Se si riscalda direttamente in padella, posizionare una padella adatta all'induzione sul sottopentola. L'unità non funziona se la padella non è posizionata al centro del sottopentola.

- I display a LED mostreranno l'impostazione di potenza corrente. L'unità si avvierà con la stessa impostazione di potenza dell'ultimo spegnimento.

7. Premere il  o  per regolare la potenza all'impostazione desiderata.

- Il riscaldatore dispone di sei impostazioni di potenza: LOW (BASSO), MLOW (MEDIO BASSO), MED (MEDIO), MHI (MEDIO ALTO), HIGH (ALTO) e XHI (EXTRAALTO).
- Se non si conosce l'impostazione di potenza corretta, impostare la potenza su MED e regolare secondo necessità.

NOTA: La ventola di raffreddamento dell'unità non si avvia finché l'unità non si riscalda. Una volta acceso, il ventilatore funzionerà fino a quando l'unità non si raffredda.

NOTA: La generazione di calore si interromperà automaticamente e i display a LED mostrerà il messaggio "ADD PAN" (AGGIUNGERE PADELLA) ogni volta che una padella viene rimossa dal sottopentola. Se la padella viene riposizionata sul sottopentola, l'unità riprenderà a riscaldare alla potenza selezionata. Dopo 30 minuti senza la presenza di una padella, l'unità si spegnerà.

Spegnimento

- Premere il  pulsante di spegnimento dell'unità.

Suggerimenti per conservare il cibo sul piano cottura a induzione

I piani cottura a induzione Hatco mantengono le temperature in modo molto efficiente ed efficace. Tuttavia, le condizioni ambientali, il tipo di cibo e altri fattori giocano un ruolo fondamentale nella temperatura reale del cibo. Utilizzare i seguenti suggerimenti per garantire temperature di mantenimento corrette e costanti.

- Quando è possibile, coprire il cibo con un coperchio e mescolale spesso. Il cibo scoperto perderà calore rapidamente a causa delle condizioni ambientali ad esempio la temperatura della stanza e il movimento dell'aria.
- Conservare gli alimenti appropriati per il piano di cottura a induzione. Un prodotto liquido e denso, come il chili con carne, che viene tenuto in pentola coperto e viene mescolato frequentemente, manterrà la temperatura più a lungo e in modo molto più uniforme rispetto ai pezzi di pollo fritti scoperti.
- Controllare regolarmente la temperatura degli alimenti e regolare l'impostazione della temperatura di conseguenza.
 - Utilizzare l'impostazione di temperatura appropriata per la tipologia di cibo da mantenere caldo. Le salse a base di panna e il chili con carne denso sopportano meglio un'impostazione più bassa. I cibi fritti e al forno sopportano meglio un'impostazione più alta.
 - Quando si utilizzano pentole in ghisa o "senza grassi", iniziare con una temperatura bassa (impostazione LOW o MLOW).
 - Quando si utilizzano piatti scaldavivande per bagnomaria, iniziare con una potenza più alta (impostazione MED o MHI).
 - Quando si utilizza una padella senza coperchio, aumentare la potenza di uno o più, secondo le esigenze.

Blocco dei pulsanti di controllo dell'alimentazione

Utilizzare la procedura seguente per bloccare i pulsanti freccia di controllo dell'alimentazione e impedire modifiche involontarie o non autorizzate alle impostazioni di alimentazione.

- Premere e tenere premuto il  pulsante per due secondi.

- Verranno emessi due segnali acustici e l'indicatore rosso sul  pulsante lampeggerà. I pulsanti sono ora sbloccati.

NOTA: Se i pulsanti di controllo dell'alimentazione sono bloccati quando l'unità è spenta, rimarranno bloccati con la stessa impostazione di alimentazione quando l'unità viene riaccesa.

Per sbloccare i pulsanti:

- Premere e tenere premuto il  pulsante per due secondi. I pulsanti sono ora sbloccati.

NOTA: Il  pulsante continua a funzionare quando i pulsanti di controllo dell'alimentazione sono bloccati.

Aggiornamento del firmware

Utilizzare la seguente procedura per caricare gli aggiornamenti firmware per il riscaldatore a induzione da una chiavetta USB esterna.

1. Scaricare l'aggiornamento del firmware ricevuto da Hatco su un'unità USB (formato FAT32).
2. Se l'unità è accesa, premere il  pulsante di spegnimento dell'unità.

NOTA: Non scollegare l'unità né rimuovere l'unità USB mentre l'aggiornamento è in corso.

3. Inserire l'unità USB nella porta USB e l'aggiornamento inizierà automaticamente.
 - La porta USB si trova sulla parte anteriore del pannello di controllo.
 - Per gli aggiornamenti del PCB, il display LED mostrerà "FWCB".
 - Per gli aggiornamenti della scheda UI, il display LED mostrerà "FWUI".
 - Una volta completato l'aggiornamento, il display LED mostrerà il messaggio "DONE" (FATTO).
4. Se l'aggiornamento è stato completato correttamente, rimuovere l'unità USB e l'unità si riavvierà automaticamente.

MANUTENZIONE

Informazioni generali

I riscaldatori a induzione da incasso Hatco® sono progettati per garantire la massima durata e le migliori prestazioni con una manutenzione minima.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- NON immergere in acqua né riempire con tale sostanza. Prevenire il versamento di liquidi all'interno dell'unità. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.
- Non pulire a vapore né utilizzare una quantità di acqua eccessiva sull'unità.
- Questa non è un'unità a prova di getto. Non utilizzare spruzzi a getto per la pulizia dell'unità.
- Non pulire l'unità se collegata all'alimentazione o calda.
- Interrompere l'uso dell'unità in presenza di un cavo di alimentazione sfilacciato o logoro.
- Non riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato Hatco o da una persona dotata di qualifiche simili.
- La manutenzione dell'unità deve essere eseguita solo dal personale qualificato. La manutenzione eseguita da personale non qualificato può causare scosse elettriche o ustioni.
- Durante la manutenzione, utilizzare solo parti di ricambio Hatco originali. In caso di utilizzo di parti di ricambio Hatco non originali, tutte le garanzie verranno invalidate e gli operatori potrebbero rischiare l'esposizione a una tensione elettrica pericolosa e al rischio di scosse elettriche o ustioni. Le parti di ricambio originali Hatco assicurano l'utilizzo sicuro e adeguato all'ambiente di installazione. Alcuni ricambi del mercato secondario o generici non offrono le caratteristiche necessarie per un utilizzo sicuro nelle attrezzature Hatco.

⚠ AVVERTENZA

Questa unità non contiene parti su cui l'utente possa eseguire assistenza. Per l'assistenza di questa unità, contattare un centro di assistenza autorizzato o la divisione di assistenza Hatco al numero +1 414-671-6350.

Pulizia quotidiana

Per mantenere alte le prestazioni e preservare la finitura del piano cottura a induzione, pulire l'unità quotidianamente.

1. Spegner e scollegare l'unità. Consentire il raffreddamento dell'unità.
2. Rimuovere e lavare tutte le padelle per alimenti.
3. Pulire la superficie del piano di lavoro secondo le istruzioni del produttore.

AVVISO

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

5. Pulire le superfici metalliche utilizzando un panno morbido e pulito imbevuto di detergente delicato.
6. Asciugare tutte le superfici metalliche con un panno morbido, asciutto e pulito.

⚠ AVVERTENZA

Affidare la riparazione dell'unità esclusivamente a personale qualificato. La manutenzione effettuata da personale non qualificato potrebbe causare scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità non si accende.	Unità non alimentata.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito in una presa idonea (consultare la sezione SPECIFICHE). Controllare l'interruttore automatico e, se necessario, resettare. Verificare l'eventuale presenza di danni sul cavo di alimentazione. Controllare la presa elettrica.
	Controlli elettronici difettosi.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
I display a LED mostrano il messaggio "NO TRVT".	Il sottopentola non è stato calibrato o non è stato posizionato sul piano di lavoro.	Calibrare o centrare il sottopentola (fare riferimento alle sezioni INSTALLAZIONE e/o FUNZIONAMENTO del presente manuale).
	La padella e il sottopentola si sono spostati dal centro durante il funzionamento.	Rimuovere la padella e ricentrare il sottopentola (fare riferimento alla sezione FUNZIONAMENTO del presente manuale).
I display LED mostrano il messaggio "ADD PAN" e l'unità non si riscalda.	La pentola utilizzata non è compatibile con la cottura a induzione.	Utilizzare una pentola compatibile con la cottura a induzione (consultare la sezione "Specifiche pentola" nella sezione FUNZIONAMENTO del presente manuale).
I display a LED mostrano il messaggio "HOT PAN" (PADELLA CALDA).	Lo scaldavivande è asciutto o la potenza è troppo elevata, specialmente con alimenti secchi o densi.	In caso di padella asciutta, riempire la padella con acqua calda fino a un'altezza di circa (1/2") e riavviare l'unità (consultare la sezione FUNZIONAMENTO del presente manuale). Ridurre la potenza per prodotti densi e poco umidi in padelle di ghisa o altre padelle senza bagnomaria.

Guida ai messaggi di errore

I problemi con il Riscaldatore a induzione sono indicati sul display a LED con un codice di errore. Di seguito è riportata una spiegazione di ciascun codice di errore visualizzato sul display inferiore. Indagare sempre sulle cause che fanno scattare un messaggio di avviso e correggerle.

Codice di errore	Errore	Descrizione	Azione correttiva
	Sovratensione dell'unità	La tensione del sistema elettrico è troppo alta per l'unità.	Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e le dimensioni corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
	Bassa tensione dell'unità	La tensione del sistema elettrico è troppo bassa per l'unità.	
	Sovraccarico dell'unità	La corrente (amperaggio) del sistema elettrico è troppo alta per l'unità.	
	Temperatura interna eccessiva	La temperatura interna dell'unità ha superato il limite di sicurezza.	Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare per almeno 30 minuti prima di riavviarla.
	Errore dell'hardware	L'unità sta riscontrando un disturbo dell'alimentazione e si è spenta per evitare eventuali danni.	Collegare l'unità a una presa elettrica correttamente dotata di messa a terra, con tensione, forma e le dimensioni corrette. Vedere la sezione SPECIFICHE per i dettagli.
	Errore alimentazione ausiliaria	L'alimentazione ausiliaria non funziona correttamente. L'unità si è spenta per evitare eventuali danni.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
	Errore di comunicazione	Errore di comunicazione interna fra i componenti. L'unità si è spenta per evitare eventuali danni.	

Domande sulla risoluzione dei problemi?

Se non si riesce a risolvere un problema, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino o Hatco per ricevere assistenza. Per trovare il centro assistenza più vicino, accedere al sito Web Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com, selezionare il Support (Assistenza) e fare clic su "Find A Service Agent" (Trova un centro di assistenza); o contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail:

Telefono: +1-414-671-6350

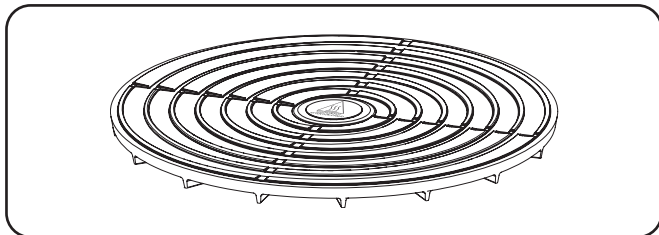
e-mail: support@hatcocorp.com

Sottopentola

Il sottopentola utilizzato con il riscaldatore a induzione da incasso è disponibile come accessorio.

N. articolo. Descrizione

IWRM-TRIVET ... Sottopentola per riscaldatore a induzione da incasso



INFORMAZIONI PER L'ASSISTENZA

Regno Unito

I piani cottura a induzione Hatco® sono coperti da garanzia di due (2) anni dalla data di acquisto o di 30 mesi dalla data di spedizione da Hatco, a seconda di quale delle due condizioni si verifichi per prima.

Problemi coperti da garanzia

In caso di problemi riscontrati con un piano cottura a induzione durante il periodo di garanzia contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail:

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Quando si contatta Hatco per ricevere assistenza in garanzia, fornire le seguenti informazioni:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (sull'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona.

Per trovare il centro assistenza più vicino, accedere al nostro sito Web all'indirizzo www.hatcocorp.com, selezionare il *Support* menu a discesa (Assistenza) e fare clic su "Find A Service Agent" (Trova un addetto all'assistenza); o contatta il **Team assistenza e ricambi Hatco** telefonicamente o per e-mail.

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

Hatco Corporation (Venditore) garantisce che i prodotti da essa fabbricati (Prodotti) saranno privi di difetti nei materiali e nella lavorazione, in condizioni di uso e servizio normali, e se conservati, mantenuti e installati in stretta conformità con le raccomandazioni di fabbrica. L'unico obbligo del Venditore nei confronti della persona o dell'ente che acquista i Prodotti direttamente dal Venditore (Cliente) ai sensi della presente garanzia, è la riparazione o la sostituzione, da parte del Venditore o del centro assistenza autorizzato dal Venditore, secondo discrezione di quest'ultimo, di qualsiasi Prodotto o di qualsiasi parte di esso ritenuta difettosa in base a un esame del Venditore, per un periodo di: (i) la Durata della garanzia a partire dalla data di spedizione da parte del Venditore o (ii) la Durata della garanzia a partire dalla data di registrazione del Prodotto in conformità con le istruzioni scritte del Venditore, a seconda di quale sia la più recente. La "Durata della garanzia" è un periodo di diciotto mesi (18 mesi) o i periodi indicati di seguito per i componenti specifici del Prodotto. Il credito per i Prodotti o per le parti restituite, previa autorizzazione scritta del Venditore, sarà soggetto ai termini indicati nel modulo di autorizzazione alla restituzione dei materiali del Venditore. I PRODOTTI O LE PARTI RESTITUITI SENZA PREVIA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DEL VENDITORE NON SARANNO ACCETTATI PER IL CREDITO. Le spese sostenute dal Cliente per la restituzione, la sostituzione o la rimozione dei Prodotti non saranno rimborsate dal Venditore. Se il difetto rientra nei termini della garanzia limitata, i Prodotti verranno riparati o sostituiti e restituiti al Cliente e il costo del trasporto di reso sarà a carico del Venditore. Il rimedio di riparazione o la sostituzione previsti nel presente documento sono il rimedio esclusivo del Cliente. Qualsiasi uso improprio, alterazione, riparazione, manomissione, applicazione errata, installazione impropria, applicazione di una tensione impropria o qualsiasi altra azione e inazione da parte del Cliente o di altri (compresa quella di qualsiasi centro assistenza non autorizzato) che a esclusivo giudizio del Venditore influisca negativamente sul Prodotto, annullerà la presente garanzia. La garanzia espressamente fornita nel presente documento può essere fatta valere solo dal Cliente e non può essere fatta valere dai clienti del Cliente o da altri utenti dei Prodotti; a condizione, tuttavia, che nel caso in cui il Cliente sia un rivenditore di apparecchiature autorizzato dal Venditore, il Cliente può assegnare la presente garanzia ai clienti del Cliente, fatte salve tutte le limitazioni di questi Termini, e in tal caso, la garanzia sarà controllata esclusivamente dal Venditore, in conformità con questi Termini. QUESTA GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA MA NON LIMITATA A QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI NON VIOLAZIONE, COMMERCIALITÀ O IDONEITÀ PER UN PARTICOLARE SCOPO, CHE SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE.

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

- Elementi del tostapane a nastro (con guaina metallica)
- Elementi dello scaldavivande a cassette (con guaina metallica)
- Rulli e guide del cassetto dello scaldavivande a cassette
- Elementi dello scaldavivande (con guaina metallica)
- Elementi del riscaldatore aperto (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
- Elementi del cabinet per il mantenimento dei cibi caldi (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
- Elementi per pozzi riscaldati - Serie HW, HWB e HWBI (con guaina metallica)
- Gamme a induzione
- Piani cottura a induzione

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

- Serbatoi del riscaldatore elettrico ausiliario
- Serbatoi del riscaldatore ausiliario a gas

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

Nonostante qualsiasi disposizione contraria qui contenuta, la presente Garanzia limitata non coprirà i componenti unicamente discrezione del Venditore come, ma non limitato a, quanto segue: lampadine a incandescenza rivestite, luci fluorescenti, lampadine per lampade termiche, lampadine alogene rivestite, lampadine alogene per lampade termiche, lampadine allo xeno, tubi luminosi a LED, componenti in vetro e fusibili; guasto del prodotto nel serbatoio ausiliario, nello scambiatore di calore a tubi alettati o in altre apparecchiature per il riscaldamento dell'acqua causato da calcare, accumulo di sedimenti, attacchi chimici o congelamento.

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

Per essere idonea a una copertura aggiuntiva, la registrazione del prodotto deve essere presentata entro 90 giorni dalla data di spedizione dalla nostra fabbrica. La registrazione può essere effettuata tramite il modulo sul sito del Venditore, attraverso il modulo accessibile tramite il codice QR sul Prodotto (ove disponibile), oppure chiamando il Servizio Clienti con le informazioni richieste al numero: **+1-414-671-6350**.

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

IL VENDITORE NON SARÀ RESPONSABILE PER ALCUN DANNO INDIRETTO, ACCIDENTALE, CONSEGUENZIALE, PUNITIVO, ESEMPLARE E SPECIALE, INCLUSA SENZA LIMITAZIONE, QUALSIASI PERDITA DI PROFITTO, COSTI DI PRODOTTI SOSTITUTIVI O COSTI DI MANODOPERA DERIVANTI DALLA VENDITA, DALL'USO O DALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, DAL FATTO CHE I PRODOTTI SIANO INTEGRATI O DIVENTINO COMPONENTI DI UN ALTRO PRODOTTO, O DA QUALSIASI ALTRA CAUSA, SIA ESSA BASATA SULLA GARANZIA (ESPRESSA O IMPLICITA) O ALTRIMENTI BASATA SU CONTRATTO, TORTO O SU QUALSIASI ALTRA IDEA DI RESPONSABILITÀ E INDIPENDENTEMENTE DA QUALSIASI CONSIGLIO O DICHIARAZIONI CHE POSSANO ESSERE STATI FORNITI DAL VENDITORE RIGUARDO ALLA VENDITA, ALL'USO O ALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, ANCHE SE IL VENDITORE È CONSAPEVOLE DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI. IN NESSUN CASO LA RESPONSABILITÀ COMPLESSIVA DEL VENDITORE DERIVANTE DA QUESTO ACCORDO O RELATIVA A ESSO, SUPERERÀ GLI IMPORTI TOTALI PAGATI AL VENDITORE DAL CLIENTE PER I PRODOTTI ENTRO IL PERIODO DI TRE (3) MESI IMMEDIATAMENTE PRECEDENTI L'EVENTO CHE HA DATO ORIGINE AL RECLAMO DEL CLIENTE. LE LIMITAZIONI QUI STABILITE RIGUARDO ALLA RESPONSABILITÀ DEL VENDITORE SARANNO VALIDE E APPLICABILI NONOSTANTE IL MANCATO SCOPO ESSENZIALE DEL RIMEDIO LIMITATO, SPECIFICATO IN QUESTI TERMINI.

Il Venditore si riserva il diritto di aggiornare i presenti Termini in qualsiasi momento, a sua esclusiva discrezione, che diventeranno vincolanti a partire dalla data di pubblicazione. Per la versione più aggiornata delle condizioni di vendita complete, consultare il nostro sito web all'indirizzo: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	32
Inleiding	32
Belangrijke Veiligheidsinformatie	33
Modelbeschrijving	35
Modelaanduiding	35
Specificaties	36
Stekkerconfiguraties	36
Tabel met elektrische gegevens	36
Afmetingen	36
Installatie	37
Algemeen	37
De eenheid installeren.....	37
Het bedieningspaneel installeren	39
De onderzetter kalibreren.....	40

Werking	41
Algemeen	41
Tips voor het warm houden van voedsel op de inductiekookplaten.....	42
De aan/uit-knoppen vergrendelen	42
Firmware bijwerken	42
Onderhoud	43
Algemeen	43
Dagelijkse reiniging	43
Gids voor het oplossen van problemen	44
Opties en Accessoires	45
Informatie over garantieservice	45
Internationale beperkte garantie	46

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer, spanning en aankoopdatum van het apparaat in de ruimte hieronder (het etiket met specificaties bevindt zich aan de onderkant van het apparaat). Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco® voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertragingen bij het bekomen van uw garantievoorwaarden vermijden. Ga naar de Hatco-website op www.hatcocorp.com, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* (Ondersteuning) en klik op "Warranty" (Garantie).

Kantooruren: 7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot vrijdag
Centrale Tijd (CT)
(Zomeruren—juni tot september:
7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Bijkomende informatie vindt u op onze website:

www.hatcocorp.com.



Correcte verwijdering van dit product

Deze markering geeft aan dat dit product en de elektrische onderdelen niet mogen worden weggegooid met ander bedrijfsafval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recycleren zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Neem contact op met de leverancier bij wie het product is aangekocht, om dit product en de elektrische onderdelen ervan weg te gooien en het op een milieuvriendelijke wijze te recycleren.

INLEIDING

Hatco Maskerade® inductieverwarmers voor onderbouw bieden een veilige, efficiënte en aantrekkelijke manier om voedsel te bewaren in commerciële keukens en displaylocaties (etenslijnen, buffetten, enz.). De hoge efficiëntie en nauwkeurigheid van inductietechnologie maken Hatco-inductieverwarmers de perfecte keuze voor kwalitatieve foodservice-organisaties.

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren van een magnetisch veld tussen de inductiespoelen in het apparaat en een "inductieklare" pan die boven op de onderzetter op het aanrecht staat. Dit magnetisch veld genereert inductiestromen in de bodem van de pan, die de pan onmiddellijk verwarmen. Die warmte wordt dan overgebracht naar de inhoud van de pan. Aangezien het magnetische veld alleen bestaat tussen de inductiespoelen en een magnetisch materiaal (ijzerhoudend materiaal), wordt het aanrechtmateriaal tussen de twee niet verwarmd, waardoor er geen warmte verloren gaat en de efficiëntie toeneemt. Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld of de pan verwijderd, wordt het magnetische veld "verbroken" en stopt de warmtegeneratie onmiddellijk.

De inductiekookplaten van Hatco zijn het resultaat van uitgebreide research en praktijktesten. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elk apparaat wordt grondig gekeurd en getest vóór verzending.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, veiligheid en bedieningsinstructies voor Hatco inductiekookplaten. Hatco adviseert dat u voor het installeren of gebruiken van een apparaat alle voorschriften leest die in deze handleiding zijn opgenomen over de installatie, de veiligheid en het gebruik.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

⚠ WAARSCHUWING

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

⚠ VOORZICHTIG

VOORZICHTIG wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

ATTENTIE

ATTENTIE wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.



Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om het juiste stopcontact te bepalen en te monteren.
- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- Het aparte bedieningspaneel aan een verticale muur en in een verticale opstelling moet bevestigd worden. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale positie kan resulteren in de ophoping van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.
- NIET onderdompelen of met water verzadigen. Laat geen vloeistof het apparaat binnendringen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) en maximaal 51°C (124°F) bedraagt.
- Gebruik geen stoomreiniger of overvloedig water op het toestel.
- Dit apparaat is niet 'spuitwaterdicht'. Gebruik geen straalspuitmethode om dit apparaat te reinigen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd wanneer het onder stroom staat of heet is.
- Trek niet aan de stroomkabel van het apparaat.
- Staak het gebruik als de stroomkabel gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigde stroomkabel niet te herstellen of te vervangen. De kabel dient vervangen te worden door een erkend Hatco-onderhoudsagent of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.
- Dit apparaat mag enkel door bevoegd personeel worden bediend. Onderhoud door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

Gebruik uitsluitend originele Hatco-reserveonderdelen als er onderhoud nodig is. Het niet gebruiken van originele Hatco-reserveonderdelen zal alle garanties ongeldig maken en kan de bediener van het apparaat blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning, die tot elektrische schokken of brandwonden kunnen leiden. Originele Hatco-reserveonderdelen zijn ontworpen om veilig te werken in de omgeving waarin ze worden gebruikt. Sommige aftermarket of merkloze reserveonderdelen hebben niet de nodige eigenschappen om veilig in Hatco-apparatuur te kunnen functioneren.

RISICO OP ONTPLOFFING: Verwarm geen ongeopende blikken met voedsel op het apparaat. Afgesloten, verhitte blikken kunnen openbarsten.

ELEKTROMAGNETISCH INTERFERENTIE GEVAAR: Het apparaat genereert dichtbij magnetische velden. Het is ontworpen om te voldoen aan de toepasselijke normen voor interferentievrije werking met andere elektronische apparaten. Zorg ervoor dat andere elektronische apparaten in de buurt, inclusief pacemakers en andere actieve implantaten, zijn ontworpen om te voldoen aan de overeenkomstige toepasselijke normen. Bij wijze van voorzorg, gebruik het apparaat niet of kom met een pacemaker of ander actief implantaat niet binnen 305 mm (12") van het apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vaardigheden. Zorg voor een goed toezicht van kinderen en houd ze uit de buurt van het apparaat.

Zorg ervoor dat alle bedieners weten hoe ze het apparaat veilig en correct moeten gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING

BRANDGEVAAR:

- Zorg ervoor dat u de installatie-instructies hieronder voor specifieke inductiekookplaten volgt. Zonder deze vrije ruimte kan verkleuring of verbranding optreden.
 - a. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant, zijkanten en onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - b. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 152 mm (6") ruimte tussen de achterkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
- Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en onderkant van het toestel niet. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats het toestel niet nabij of onder gordijnen of andere brandbare materialen. Voorwerpen nabij of boven het toestel kunnen in brand vliegen en verwondingen en/of schade aan het toestel veroorzaken.

Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als het apparaat onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met een erkende Hatco®-onderhoudsagent of met de Hatco-klantendienst via +1-414-671-6350.

⚠ VOORZICHTIG

BRANDGEVAAR:

- Laat geen metalen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op of nabij een inductiekookplaat achter. Deze kunnen warm worden.
- Wees voorzichtig bij het dragen van ringen, horloges of andere ijzerhoudende objecten bij een inductiekookplaat. Deze kunnen warm worden.
- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Wees voorzichtig wanneer u deze plaatsen aanraakt.

Non bloccare o limitare il flusso di aria in corrispondenza delle aperture di ingresso e di uscita sul lato inferiore dell'unità.

ATTENTIE

Gebruik nooit aluminiumfolie op een inductiekookplaat. De aluminiumfolie zal smelten en het toestel beschadigen.

Plaats geen voorwerpen met magnetische eigenschappen (creditcards, cassettebandjes, enz.) op of in de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.

Gebruik uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

Plaats het apparaat niet in een zone waar er veel luchtverplaatsing rond het apparaat is. Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. vlak bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).

Dit toestel is uitsluitend voor commercieel gebruik bedoeld, NIET voor huishoudelijk gebruik.

OPMERKING: Raadpleeg de tabellen met symboolidentificatie op de achterkant van deze handleiding voor de betekenis van symbolen die in deze handleiding kunnen voorkomen.

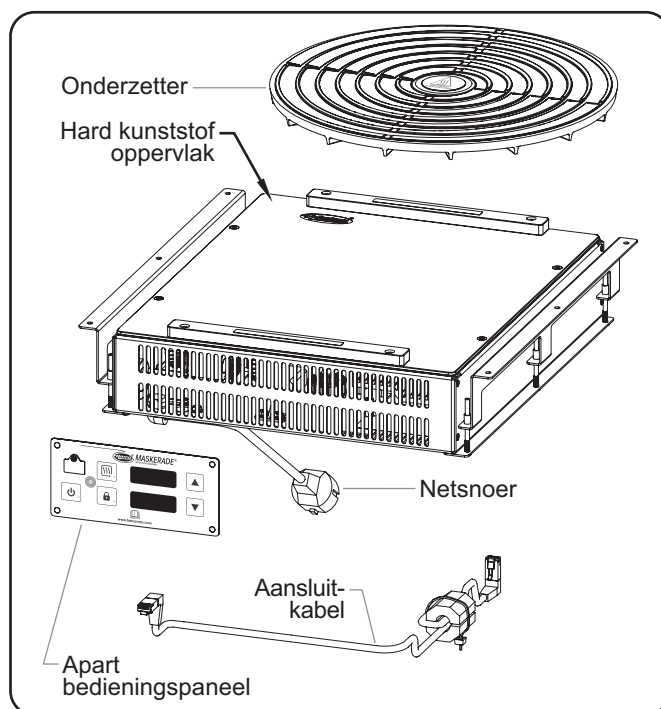
Alle modellen

Hatco Maskerade® inductieverwarmers voor onderbouw zijn ontworpen om te worden geïnstalleerd onder een verscheidenheid aan niet-metalen, massieve aanrechtbladen. Ze zijn uitgerust met een enkele inductiespoel onder een hard kunststof oppervlak. Een onderzetter van 305 mm (12") is inbegrepen en vereist voor gebruik aan de bovenkant van het aanrechtblad. Inductieverwarmers voor onderbouw hebben een op afstand bediend bedieningspaneel, een afneembaar bedieningssnoer van 2000 mm (78-1/4") dat het bedieningspaneel met de verwarmers verbindt en een aangesloten netsnoer met stekker van 1800 mm (71").

OPMERKING: Raadpleeg de 'Pan-specificaties' in het hoofdstuk WERKING van deze handleiding voor details over voor inductie geschikte pannen, pannen die niet geschikt zijn voor inductie en panafmetingen.

Hatco-inductieverwarmers voor onderbouw hebben verschillende beveiligingen ingebouwd die zowel het apparaat als de gebruikers beschermen.

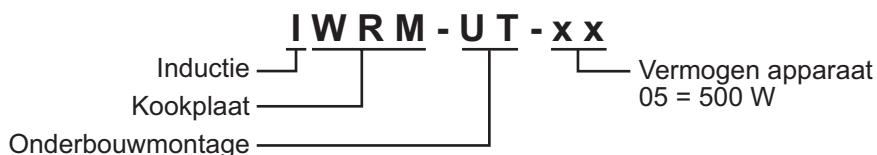
- Een ventilatiesysteem met kruisstroomventilator zorgt ervoor dat de elektronische circuits in het apparaat niet oververhit raken. Temperatuursensoren bewaken de elektronische circuits en schakelen het apparaat uit als de circuits te heet worden.
- Het elektronische circuit in de eenheid detecteert de aanwezigheid van de onderzetter in de verwarmingszone en controleert de temperatuur van de zone via de onderzetter. De onderzetter detecteert oververhitting in de warmhoudzone door een lege pan en beschermt het aanrechtblad tegen beschadiging door hete pannen. De eenheid werkt niet zonder een goed geplaatste onderzetter.
- Elektronische circuits in de kookzone detecteren wanneer er een klein, ijzerhoudend voorwerp (zoals een vork, lepel of ring) op het apparaat wordt geplaatst, het apparaat zal vervolgens niet functioneren.



Model IWRMU-UT-05

OPMERKING: Ga voor de nieuwste firmware-updates naar de Hatco-website: www.hatcocorp.com. Klik op het vervolgkeuzemenu "Informatiebronnen" en selecteer "Firmware-download".

MODEL AANDUIDING



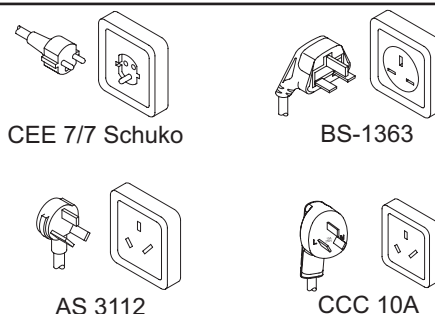
Stekkerconfiguraties

De eenheden worden af fabriek geleverd met een aangesloten netsnoer en stekker. Stekkers worden geleverd op basis van het beoogde gebruik.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de/het juiste voltage, grootte en stekkerconfiguratie. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om het juiste stopcontact te bepalen en te monteren.

OPMERKING: Het specificatielabel bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Raadpleeg het plaatje voor het serienummer en de elektrische specificaties van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

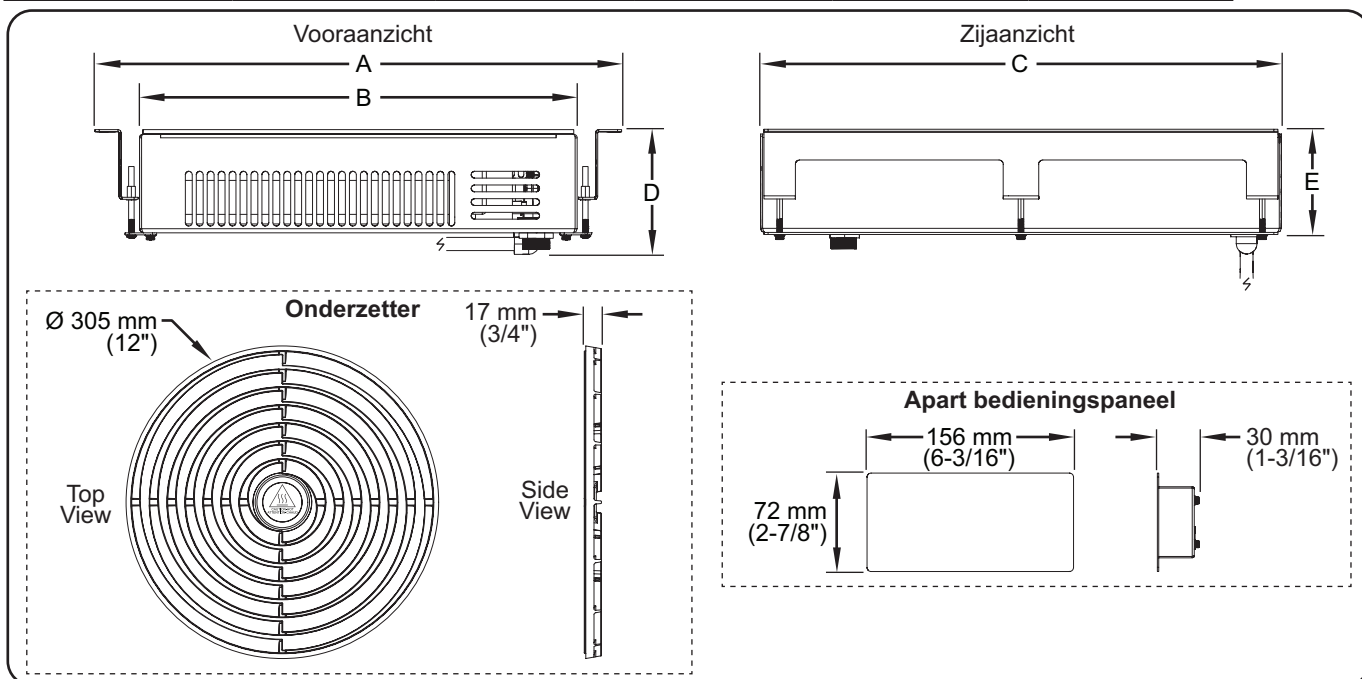
OPMERKING: Stopcontact niet geleverd door Hatco®. Alle eenheden moeten worden aangesloten op een speciaal circuit.

Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Watt	Ampère	Hertz	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
IWRM-UT-05	220 V	500 W	2.3 A	50/60 Hz	CEE 7/7 Schuko, BS-1363, AS 3112, CCC 10A	6 kg (12 lbs.)
	230 V		2.2 A			
	240 V		2.1 A			

Afmetingen

Model	Totale breedte (A)	Breedte eenheid (B)	Hoogte (C)	Totale hoogte (D)	Hoogte eenheid (E)
IWRM-UT-05	385 mm (15-3/16")	320 mm (12-5/8")	381 mm (15")	92 mm (3-5/8")	77 mm (3")



Algemeen

Inductieverwarmers voor onderbouw worden volledig gemonteerd en klaar voor gebruik verzonden. Ze moeten aan de oppervlakte worden gemonteerd onder een niet-metalen, massief aanrechtblad. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan de eenheid of ingepakte onderdelen te voorkomen.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) en maximaal 51°C (124°F) bedraagt.

BRANDGEVAAR:

- Zorg ervoor dat u de installatie-instructies hieronder voor specifieke inductiekookplaten volgt. Zonder deze vrije ruimte kan verkleuring of verbranding optreden.
 - a. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant, zijkanten en onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - b. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 152 mm (6") ruimte tussen de achterkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
- Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en onderkant van het toestel niet. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats het toestel niet nabij of onder gordijnen of andere brandbare materialen. Voorwerpen nabij of boven het toestel kunnen in brand vliegen en verwondingen en/of schade aan het toestel veroorzaken.

VOORZICHTIG

Blokkeer of beperk de luchtstroom naar de luchtinlaat- of uitlaatopeningen aan de onderkant van het toestel niet.

Vorbereiden van de installatie

De eenheid is ontworpen voor installatie aan de onderkant van een massief aanrechtblad. **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat de installatielocatie toegang geeft tot de onderkant van de eenheid voor onderhoud en reiniging nadat deze in het werkblad is geplaatst. Andere specificaties omvatten:

- Zorg dat er een geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie binnen het bereik van de 1800 mm (71") lange voedingskabel in de kast aanwezig is. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.
- Zorg ervoor dat u over een verticaal oppervlak beschikt om het bedieningspaneel in de kast te installeren binnen het bereik van de besturingskabel van 2000 mm (78") die het bedieningspaneel met de inductiekookplaat verbindt.
- Zorg dat er een minimale afstand van 51 mm (2") is rondom de voorkant, zijkanten en onderkant van het apparaat.
- Zorg dat er een minimale afstand van 152 mm (6") beschikbaar is tussen de achterkant van het apparaat en enig andere wand.
- Zorg ervoor dat het massief aanrechtblad minimaal 203 mm (8") uitsteekt aan weerszijden van de geïnstalleerde onderbouweenheid.

OPMERKING: Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. vlak bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).

Ventilatievereisten

De behuizing van een onderbouweenheid moet goed geventileerd worden om oververhitting van de elektronica in de eenheid te voorkomen. Een goede ventilatie zorgt voor koele inlaatlucht naar de voorkant van het apparaat en het ontsnappen van de warme uitlaatlucht vanaf de achterkant van het apparaat.

- Voor standaardinstallaties moet elke geïnstalleerde eenheid een ventilatieopening hebben met een minimumgrootte van 5 x 25 cm/ 129 cm² (2" x 10"/20 inch²) achter de luchtafvoeropeningen aan de achterkant van de eenheid, beginnend niet meer dan 51 mm (2") naar beneden vanaf de bovenkant van de eenheid. Een extra ventilatieopening van 5 x 25 cm/129 cm² is vereist aan de voorkant van de kast om te zorgen voor koele inlaatlucht. De openingen moeten afgewerkt worden met louverpanelen of grill-achtige panelen.
- Bij installaties waarbij de kast tegen een muur staat of er geen ventilatie achterin mogelijk is, moet de voorzijde van de kast open blijven. Als de voorzijde van de kast niet open kan worden gelaten, breng dan twee ventilatieopeningen aan in het voorpaneel van de kast, een aan de onderkant van de kast en een bij het bedieningspaneel aan de bovenkant van de kast. Elke opening moet minstens 5 x 25 cm/129 cm² (2" x 10"/20 inch²) groot zijn. Als er meer dan één eenheid in een kast wordt geïnstalleerd, houd dan rekening met de ventilatievereisten voor elke eenheid bij het bepalen van het aantal en/of de grootte van de ventilatieopeningen. **INSTALLEER GEEN plank, tussenschot of andere apparatuur in de kast onder de eenheid— de ruimte moet open blijven voor luchtcirculatie.**

OPMERKING: Zorg ervoor dat de binnentemperatuur van de kast niet hoger wordt dan 51°C (124°F) terwijl de inductiewarmer in werking is. Als de temperatuur te hoog oploopt, zijn extra ventilatieopeningen of de installatie van een ventilator nodig.

De eenheid installeren

Voor installatie in de onderbouw moet een multiplex onderlaag of strips worden bevestigd aan de onderkant van het massieve aanrechtblad om de inductieverwarmer te kunnen monteren. Als er een onderlaag wordt gebruikt, moet er een uitsparing in de onderlaag worden gemaakt zodat de inductieverwarmer door de onderlaag kan en in contact kan komen met de onderkant van het aanrechtblad. De afstand tussen de bovenkant van de verwarmers en de bovenkant van het aanrechtblad is cruciaal voor een goede werking van de eenheid.

1. Haal het apparaat uit de kartonnen doos.
2. Verwijder het plakband en de beschermende verpakking van alle oppervlakken van het apparaat.

OPMERKING: Vul online de garantieregistratie in om vertraging bij het ingaan van de garantie te voorkomen. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.

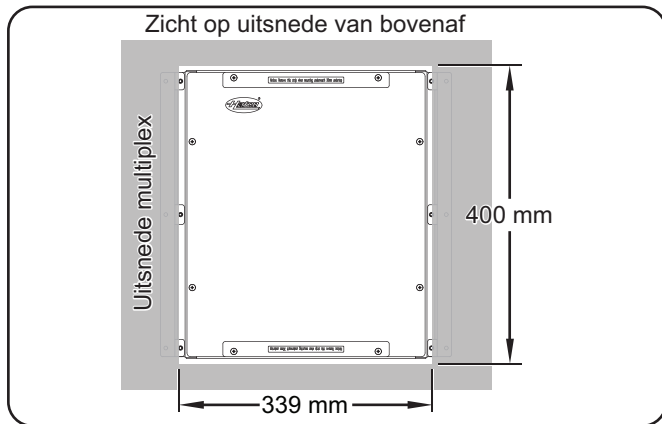
3. Zaag en boor de benodigde gaten in het verticale oppervlak waar het bedieningspaneel wordt geïnstalleerd. Raadpleeg de instructie "Het bedieningspaneel installeren" voor de juiste afmetingen.

4. Snijd de benodigde openingen in de kast voor een goede ventilatie van de inductieverwarmer. Raadpleeg de "Ventilatievereisten", eerder beschreven in dit gedeelte.
5. Breng indien nodig structurele wijzigingen aan of voeg verstevigingen toe onder het aanrechtblad om ervoor te zorgen dat het aanrechtblad het gewicht van de eenheid, de pannen en het voedselproduct kan dragen.

OPMERKING: Het aanrechtblad moet vlak zijn voor een goede werking van de inductiewarmer.

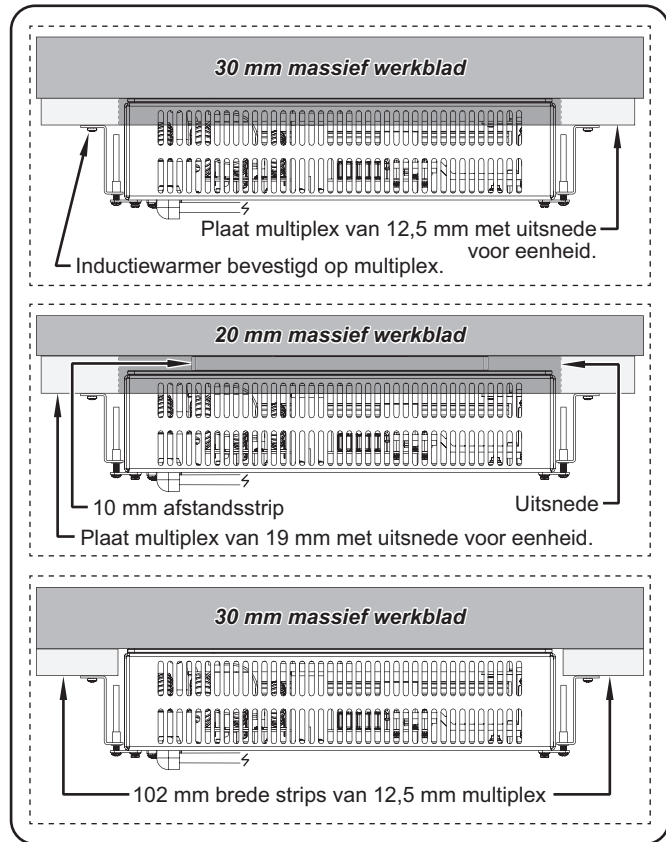
6. Bepaal met behulp van de bijgeleverde onderzetter aan de bovenkant van het aanrechtblad de gewenste positie voor de inductiewarmtewisselaar aan de onderkant van het aanrechtblad.
7. Bereid een multiplex onderlaag of stroken van de juiste dikte voor en installeer deze aan de onderkant van het werkblad van massief materiaal (zie onderstaande afbeelding).

- Gebruik voor een 30 mm aanrechtblad 12,5 mm (1/2") dik multiplex.
- Gebruik voor een 20 mm aanrechtblad 19 mm (3/4") dik multiplex.
- **Installatie onderlaag:** de uitsparing van de eenheid in de onderlaag is 339 mm x 400 mm (13-3/8" x 15-3/4").



Eenheidsuitsparing in onderlaag
(aanrechtblad verwijderd voor verduidelijking)

- **Installatie van multiplexstroken:** er worden twee multiplexstroken gebruikt en elke strook moet minimaal 102 mm (4") breed zijn.

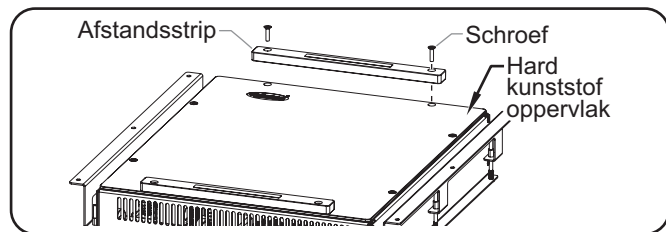


Installatieopties onderbouw

OPMERKING: Het aanrechtblad moet van een niet-metalen, massief materiaal zijn.

8. Verwijder voor installaties onder een 30 mm aanrechtblad met 12,5 mm (1/2") dik multiplex de twee metalen afstandsstrips die aan het harde kunststof oppervlak van de verwarmers zijn bevestigd. Voor elke strip:

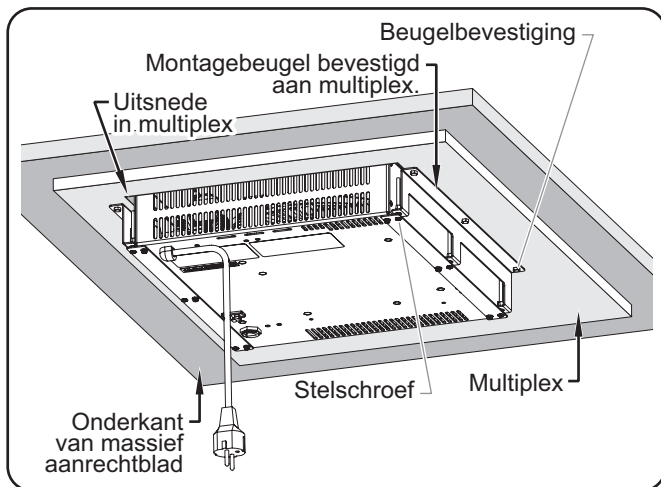
- Verwijder de twee schroeven waarmee de strip aan het kunststof oppervlak is bevestigd en gooi de strip weg.
- Plaats de twee schroeven terug in het kunststof oppervlak. Draai deze goed vast.



Metalen afstandhouders verwijderen

vervolgd...

9. Installeer de inductiewarmer op het vastgezette multiplex aan de onderkant van het massieve aanrechtblad. Er zijn twee personen nodig voor deze stap.
 - a. Plaats de bevestigingsbeugels van de verwarter op het multiplex en zorg ervoor dat de verwarter door de uitsnede past.
 - b. Installeer zes van de juiste bevestigingsmiddelen door de montagebeugels aan elke kant van de eenheid en in het multiplex. Draai deze goed vast.



Zicht op gemonteerde inductieverwarmer

10. Stel de zes stelschroeven, drie op elke montagebeugel, zo af dat de inductieverwarmer gelijk ligt met de onderkant van het massieve aanrechtblad.
11. Installeer het bedieningspaneel op de gewenste plaats. Raadpleeg de instructies "Het bedieningspaneel installeren".
12. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
13. Voer de procedure "De onderzetter kalibreren" in dit hoofdstuk uit. **ATTENTIE: De onderzetter moet voor het eerste gebruik gekalibreerd worden op de eenheid.**

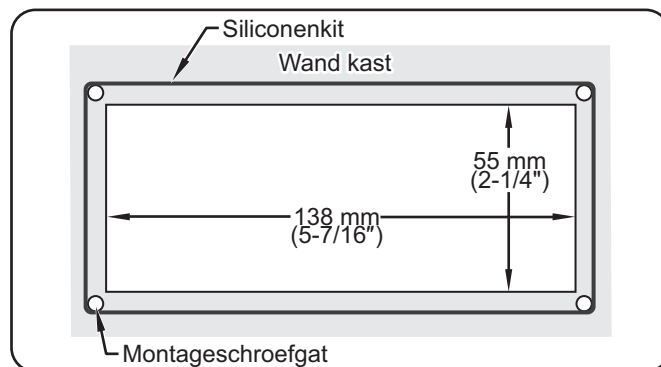
Het bedieningspaneel installeren

Volg onderstaande instructies om het bedieningspaneel te installeren.

⚠ WAARSCHUWING

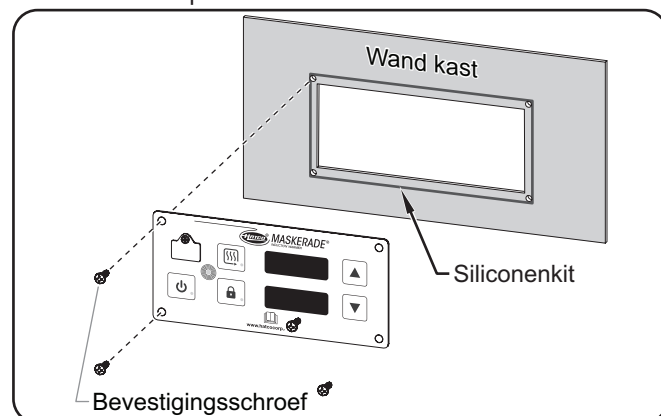
Het aparte bedieningspaneel aan een verticale muur en in een verticale opstelling moet bevestigd worden. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale positie kan resulteren in de ophoping van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.

1. Meet de uitsparing voor het bedieningspaneel zorgvuldig op en breng deze aan in de wand van de kast.



Afmetingen uitsnede bedieningspaneel

2. Plaats het bedieningspaneel in de uitsnede aan de voorkant van de kast en markeer de locaties voor de vier montageschroefgaten. Verwijder het bedieningspaneel uit de uitsparing.
3. Boor de gaten voor de bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel (niet meegeleverd).
4. Breng NSF-goedgekeurde siliconenkit aan, dikte 6 mm (1/4"), op de plek waar de rand van het bedieningspaneel contact maakt met het oppervlak van de kast. Raadpleeg 'Uitsparing bedieningspaneel en afmetingen schroefgaten' voor het aanbrengen van de siliconenkit.
5. Plaats het bedieningspaneel in de uitsparing via de voorkant van de kast. Zorg dat de rand van het bedieningspaneel goed aansluit op de siliconenkit.
6. Bevestig het bedieningspaneel op het verticale oppervlak met behulp van de zes bevestigingsschroeven (niet meegeleverd).
7. Sluit de besturingskabel op het bedieningspaneel aan op de besturingskabelpoort aan de onderkant van de inductiekookplaat.



Het bedieningspaneel installeren

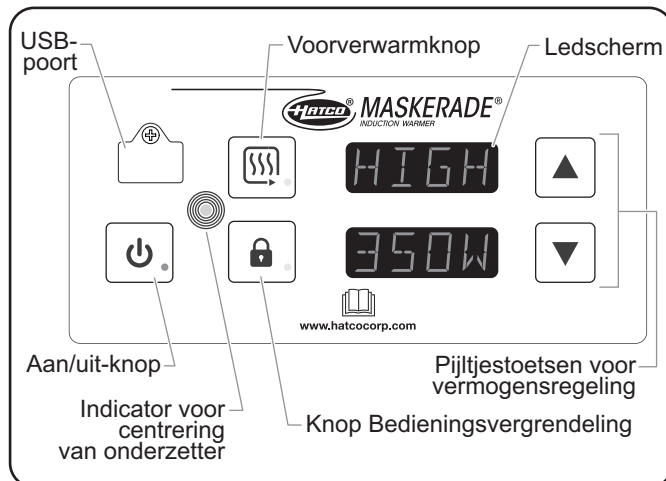
De onderzetter kalibreren

Na installatie en voor het eerste gebruik van de inductieverwarmer moet de onderzetter gekalibreerd worden om te compenseren voor de installatielocatie. Gebruik de volgende procedure om de onderzetter te kalibreren.

1. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning en de juiste grootte, en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
2. Verwijder alle voorwerpen van het oppervlak van het aanrecht waar de eenheid is geïnstalleerd.
 - Zorg ervoor dat er geen magneten of ijzerhoudende materialen op het aanrecht liggen.
 - Plaats de onderzetter nu NIET op het aanrecht.
3. Markeer met plakband of een sticker ongeveer het midden van de eenheid op het aanrecht.
4. Druk op de knop  om de eenheid in te schakelen.
 - De groene indicator op de knop  gaat branden.
 - Bij de eerste keer opstarten en wanneer de onderzetter ontbreekt, geeft het ledscherm "NO TRVT" aan. De eenheid piept langzaam.
5. Houd beide knoppen  en  ongeveer drie seconden ingedrukt.
 - Op het ledscherm verschijnt "UNIT CAL".
6. Druk op de knop  om kalibratiestap 1 te starten, die compenseert voor achtergrondruis.
 - Op de ledschermen knippert "STP1 CAL".
 - Wanneer stap 1 voltooid is, klinkt er een lange pieptoon en op de ledschermen staat "STP 1 DONE" (ongeveer 20 seconden).
7. Plaats de onderzetter op het aanrecht, dicht bij het midden van de eenheid dat onder het aanrecht is geïnstalleerd.
8. Druk op de knop  om kalibratiestap 2 te starten, die de middelste locatie van de onderzetter bepaalt.
 - Op de ledschermen verschijnt "STP2 CAL".

9. Schuif de onderzetter langzaam over het aanrecht rond het midden van de inductieverwarmer zodat de eenheid de middenpositie kan bepalen en rekening kan houden met installatievariëaties.
 - Terwijl u de onderzetter beweegt, geeft het onderste ledscherm getallen tussen 0 en 300 weer. Zoek naar de locatie met het hoogste getal, tussen 200 en 300.
 - Wanneer stap 2 voltooid is, klinkt er een lange pieptoon en op de ledschermen staat "STP2 DONE" (ongeveer 30 seconden).

10. Druk op de knop  om de kalibratie te voltooien en af te sluiten.



Bedieningspaneel model IWRM-UT-05

Algemeen

Gebruik de volgende informatie en procedures om een inductieverwarmer voor onderbouw te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN** voor u dit apparaat bedient.

⚠ VOORZICHTIG

BRANDGEVAAR:

- Laat geen metalen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op of nabij een inductiekookplaat achter. Deze kunnen warm worden.
- Wees voorzichtig bij het dragen van ringen, horloges of andere ijzerhoudende objecten bij een inductiekookplaat. Deze kunnen warm worden.
- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Wees voorzichtig wanneer u deze plaatsen aanraakt.

Eigenschappen pannen

Pannen die gebruikt worden met een inductieverwarmer in onderbouw moeten aan de volgende specificaties voldoen:

- Gemaakt van materiaal met magnetische eigenschappen (ferromateriaal)
 - Pannen van koolstofstaal en geëmailleerd staal
 - Gietijzeren pannen
 - Magnetische roestvrijstalen pannen (met sterke magnetische eigenschappen)
 - Aluminium pannen met magnetische bodem
- Juiste grootte en vorm
 - 4 l (4 qt.) en 6 l (6 qt.) ronde of vierkante beklede pannen.
 - Andere grotere en niet-conventionele pannen werken ook, maar moeten met Hatco® worden geverifieerd voor een juiste werking.

De volgende pannen **mogen niet** worden gebruikt met een inductieverwarmer:

- Glazen Pannen
- Aluminium pannen zonder een magnetische bodem
- Aardewerk pannen
- Keramische pannen
- Koperen pannen
- Niet-magnetische roestvrijstalen pannen (zwakke of geen magnetische eigenschappen)

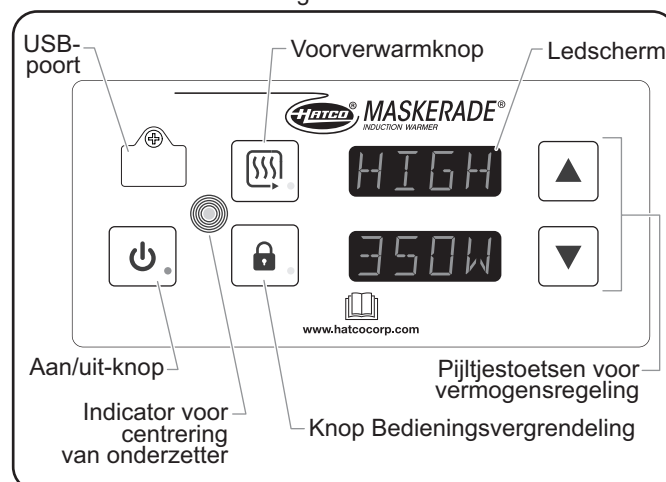
OPMERKING: De inductieverwarmer detecteert automatisch of een pan geschikt is voor inductie. Als er tijdens het gebruik een pan op de onderzetter wordt geplaatst die niet klaar is voor inductie, geven de ledschermen "ADD PAN" aan en werkt de eenheid niet.

Opstart

1. Zorg ervoor dat de eenheid is aangesloten op een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning en de juiste grootte, en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.

2. Als dit de eerste keer is dat het apparaat wordt gebruikt na de installatie, voer dan de procedure "De onderzetter kalibreren" uit in het hoofdstuk INSTALLATIE. **ATTENTIE: De onderzetter moet voor het eerste gebruik gekalibreerd worden op de eenheid.**

- Sla stap 3 en 4 van deze procedure over na het kalibreren van de onderzetter. De eenheid staat aan en de onderzetter is al gecentreerd.



Bedieningspaneel model IWRM-UT-05

3. Druk op de knop om de eenheid in te schakelen.
 - De groene indicator op de knop gaat branden.
 - Bij de eerste keer opstarten en wanneer de onderzetter ontbreekt, geeft het ledscherm "NO TRVT" aan. De eenheid piept langzaam.

OPMERKING: Het apparaat kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de knop te drukken.

4. Als de onderzetter niet aanwezig is, centreer de onderzetter dan op het aanrecht.

OPMERKING: Plaats geen pan op de onderzetter tijdens het centreren. De eenheid werkt mogelijk niet goed.

- a. Schuif de onderzetter langzaam over het aanrecht in de richting van het midden van de inductieverwarmer die onder het aanrecht is geïnstalleerd. De eenheid begint te piepen.
 - Het bovenste ledscherm toont "MOVE" en het onderste ledscherm toont getallen tussen 1 en 4. De groene indicator voor het centreren van de onderzetter begint langzaam te knipperen.
 - Naarmate de onderzetter dichterbij het middelpunt komt, zal de pieptoon frequenter worden, het getal hoger worden en de indicator voor het centreren van de onderzetter sneller knipperen.
- b. Blijf de onderzetter verplaatsen totdat het onderste ledscherm het getal 4 weergeeft, er een lange pieptoon klinkt en de indicator voor centrering van de onderzetter continu groen blijft branden. De ledschermen veranderen naar "ADD PAN".

OPMERKING: Als de eenheid wordt uitgeschakeld door op de knop te drukken en de onderzetter niet wordt verplaatst, kan de eenheid worden ingeschakeld en gebruikt zonder de onderzetter opnieuw te centreren. Als de onderzetter wordt verplaatst en/of het apparaat wordt losgekoppeld, moet de onderzetter opnieuw worden gecentreerd.

5. Bij opwarmen met een chafing dish:

- Vul een inductiekookpan met warm water tot een diepte van ongeveer 12 mm (1/2").
- Plaats de pan op de onderzetter.
- Druk op de knop . De rode indicator op de knop  gaat branden en de ledschermen tonen de resterende minuten van de voorverwarmingsmodus ("PRE 60M").
- Laat de eenheid ongeveer 40–60 minuten voorverwarmen. De eenheid schakelt automatisch over naar normale werking wanneer het voorverwarmen klaar is. De eenheid werkt op dezelfde stroominstelling als toen het de laatste keer werd uitgeschakeld.

OPMERKING: Om oververhitting te voorkomen, staat de software van de eenheid slechts drie voorverwarmingsmodi toe gedurende een periode van 24 uur. Als het apparaat langer dan vijf uur uit staat, begint de 24-uursperiode opnieuw.

- Plaats de chafing dish met voorverwarmd voedsel in de chafing pan.
- Blijf het waterniveau in de chafing pan controleren.

OPMERKING: Om de voorverwarmingsmodus handmatig te verlaten, drukt u op de knop .

6. Als u de pan rechtstreeks opwarmt, plaats dan een pan die geschikt is voor inductie op de onderzetter. De eenheid werkt niet zonder een gecentreerde pan op de onderzetter.

- De ledschermen geven de huidige vermogensinstelling weer. De eenheid werkt op dezelfde stroominstelling als toen het de laatste keer werd uitgeschakeld.

7. Druk op de knop of om het vermogen in te stellen op de gewenste instelling.

- Er zijn zes vermogensstanden op de verwarmers: LOW, MLOW, MED, MHI, HIGH, and XHI.
- Als de juiste instelling van het vermogen niet bekend is, stel het vermogen dan in op MED en pas indien nodig aan.

OPMERKING: De koelventilator in het apparaat start pas als het apparaat heet wordt. De ventilator blijft functioneren, totdat de eenheid is afgekoeld.

OPMERKING: De warmteontwikkeling stopt automatisch en de ledschermen geven "ADD PAN" aan wanneer een pan van de onderzetter wordt gehaald. Als de pan weer op de onderzetter wordt gezet, gaat de eenheid verder met opwarmen op de geselecteerde vermogensstand. Na 30 minuten zonder pan wordt de eenheid uitgeschakeld.

Uitschakeling

- Druk op de knop  om de eenheid uit te schakelen.

Tips voor het warm houden van voedsel op de inductiekookplaten

De inductieplaten van Hatco® houden de bewaartemperatuur zeer efficiënt en effectief vast. Omgevingsomstandigheden, voedseltype en andere factoren spelen echter een cruciale rol bij de werkelijke voedseltemperatuur. Gebruik de volgende tips om de juiste en consistente bewaartemperaturen te garanderen.

- Dek voedsel af met een deksel en roer vaak, indien van toepassing. Onbedekt voedsel verliest snel warmte door omgevingsomstandigheden, zoals de kamertemperatuur en actieve luchtverplaatsing.

- Houd voedsel vast dat geschikt is voor de inductiekookplaat. Een dik vloeibaar product, zoals chili, dat in een pan met deksel wordt bewaard en waarin regelmatig wordt geroerd, zal de temperatuur langer en veel consistentier vasthouden dan onbedekte stukjes gebakken kip.

- Controleer de voedseltemperatuur regelmatig en pas de temperatuurstelling dienovereenkomstig aan.

- Gebruik de juiste temperatuurstelling voor het soort voedsel dat wordt bewaard. Sauzen op basis van room en dikke chili worden beter bewaard op een lagere stand. Gefrituurd en gebakken voedsel wordt beter bewaard op de hoogste stand.

- Als u gietijzer of andere "droge pannen" gebruikt, begin dan met een lagere vermogensstand (instelling LOW of MLOW).

- Als je chafing dishes met een waterbad gebruikt, begin dan met een hogere vermogensstand (instelling MED of MHI).

- Als u een pan met een open deksel gebruikt, verhoogt u het vermogen indien nodig met één of meer.

De aan/uit-knoppen vergrendelen

Gebruik de volgende procedure om de pijltjestoetsen voor de stroomregeling te vergrendelen en onbedoelde of ongeoorloofde wijzigingen aan de stroominstelling te voorkomen.

- Houd de knop  twee seconden ingedrukt.

- Er klinken twee piepjes en het rode lampje op de knop  knippert. De knoppen zijn nu vergrendeld.

OPMERKING: Als de aan/uit-knoppen vergrendeld zijn wanneer de eenheid uitgeschakeld is, zullen ze vergrendeld worden op dezelfde stroominstelling wanneer het toestel opnieuw ingeschakeld wordt.

Om de knoppen te ontgrendelen:

- Houd de knop  twee seconden ingedrukt. De knoppen zijn nu ontgrendeld.

OPMERKING: De knop  blijft werken wanneer de aan/uit-knoppen vergrendeld zijn.

Firmware updates

Gebruik de volgende procedure om firmware-updates te uploaden naar de inductieverwarming vanaf een extern USB-station.

- Download de firmware-update die u van Hatco hebt ontvangen op een USB-stick (FAT32-geformatteerd).

- Als de eenheid is ingeschakeld, drukt u op de knop  om de eenheid uit te schakelen.

OPMERKING: Koppel de eenheid niet los en verwijder het USB-station niet terwijl de update wordt uitgevoerd.

- Steek de USB-stick in de USB-poort en de update wordt automatisch gestart.

- De USB-poort bevindt zich aan de voorkant van het bedieningspaneel.

- Voor PCB-updates zal het ledscherm "FWCB" weergeven.

- Voor updates van de UI-kaart geeft het ledscherm "FWUI" weer.

- Als de update succesvol en voltooid is, staat er "DONE" op het ledscherm.

- Als de update geslaagd is, verwijder dan het USB-station en de eenheid zal opnieuw opstarten.

Algemeen

Hatco-inductieverwarmers voor onderbouw zijn ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestaties met minimaal onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- NIET onderdompelen of met water verzadigen. Laat geen vloeistof het apparaat binnendringen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Gebruik geen stoomreiniger of overvloedig water op het toestel.
- Dit apparaat is niet 'spuitwaterdicht'. Gebruik geen straalspuitmethode om dit apparaat te reinigen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd wanneer het onder stroom staat of heet is.
- Staak het gebruik als de stroomkabel gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigde stroomkabel niet te herstellen of te vervangen. De kabel dient vervangen te worden door een erkend Hatco-onderhoudsagent of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.
- Dit apparaat mag enkel door bevoegd personeel worden bediend. Onderhoud door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- Gebruik uitsluitend originele Hatco-reserveonderdelen als er onderhoud nodig is. Het niet gebruiken van originele Hatco-reserveonderdelen zal alle garanties ongeldig maken en kan de bediener van het apparaat blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning, die tot elektrische schokken of brandwonden kunnen leiden. Originele Hatco-reserveonderdelen zijn ontworpen om veilig te werken in de omgeving waarin ze worden gebruikt. Sommige aftermarket of merkloze reserveonderdelen hebben niet de nodige eigenschappen om veilig in Hatco-apparatuur te kunnen functioneren.

Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als het apparaat onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met een erkende Hatco-onderhoudsagent of met de Hatco-klantendienst via +1-414-671-6350.

Dagelijkse reiniging

Reinig het toestel dagelijks om de prestaties en de afwerking van de inductiekookplaat te behouden. Gebruik alleen doekjes, pads en reinigingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor het reinigen van keramische glasoppervlakken.

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder en was alle pannen.
3. Reinig het aanrechtblad zoals aangegeven door de fabrikant van het aanrechtblad.

ATTENTIE

Gebruik uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

5. Reinig de metalen oppervlakken met een schone, zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
6. Veeg alle metalen oppervlakken droog met een zachte, schone, vochtige doek.

⚠ WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
De eenheid gaat niet aan.	Geen stroom naar eenheid.	Controleer of het netsnoer op een geschikt stopcontact is aangesloten (zie gedeelte SPECIFICATIES). Controleer de stroomonderbreker en reset deze indien nodig. Controleer het netsnoer op beschadigingen. Controleer het stopcontact.
	De elektronische bediening is kapot.	Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco®.
De ledschermen geven "NO TRVT" aan.	De onderzetter is niet gekalibreerd of niet op het aanrecht geplaatst.	Kalibreer of centreer de onderzetter (zie de hoofdstukken INSTALLATIE en/of BEDIENING in deze handleiding).
	De pan en onderzetter zijn tijdens het gebruik uit het midden verschoven.	Verwijder de pan en centreer de onderzetter opnieuw (zie het gedeelte BEDIENING in deze handleiding).
De ledschermen geven "ADD PAN" aan en het apparaat verwarmt niet.	De pan die wordt gebruikt is niet geschikt voor inductie.	Gebruik een pan die geschikt is voor inductie (zie "Panspecificaties" in het gedeelte BEDIENING van deze handleiding).
De ledschermen geven "HOT PAN" aan.	De pan is drooggelopen of het vermogen is te hoog ingesteld, vooral bij droge of dikke producten.	Bij een droge pan vult u de pan met warm water tot een diepte van ongeveer 12 mm (1/2"), en start u de eenheid opnieuw op (zie het gedeelte BEDIENING in deze handleiding). Verminder de vermogensstand voor dikke, vochtarme producten in gietijzer of een andere pan zonder waterbad.

Foutmeldingsgids

Problemen met de inductieverwarmer worden met een foutcode aangegeven op het ledscherm. Hieronder volgt een uitleg van elke foutcode die op het onderste scherm wordt weergegeven. Onderzoek en corrigeer altijd de oorzaken van een fout.

Foutcode	Fout	Omschrijving	Correctieve actie
	Eenheid overspanning	De spanning van het elektrische systeem is te hoog voor de eenheid.	Sluit de eenheid aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
	Underspanning eenheid	De spanning van het elektrische systeem is te laag voor de eenheid.	
	Eenheid overstroom	De spanning van het elektrische systeem is te hoog voor de eenheid.	
	Te hoge interne temperatuur	De interne temperatuur van de eenheid is boven de veiligheidslimiet.	Zet de eenheid uit en laat het minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het opnieuw opstart.
	Hardwarefout	De eenheid vertoont een storing in de voeding en is uitgeschakeld om te voorkomen dat de eenheid schade oploopt.	Sluit de eenheid aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het hoofdstuk SPECIFICATIES voor meer informatie.
	Fout hulpvoeding	De hulpvoeding werkt niet goed. De eenheid is uitgeschakeld ter bescherming tegen schade.	Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.
	Communicatiefout	Interne communicatiefout tussen componenten. De eenheid is uitgeschakeld ter bescherming tegen schade.	

Vragen over het oplossen van problemen?

Als het u niet lukt om een probleem op te lossen, kunt u met het dichtstbijzijnde door Hatco erkende serviceagentschap of met Hatco contact opnemen voor assistentie. Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website www.hatcocorp.com, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* (Ondersteuning) en klik op "Find A Service Agent" (Zoek een serviceagent); of neem contact op met **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

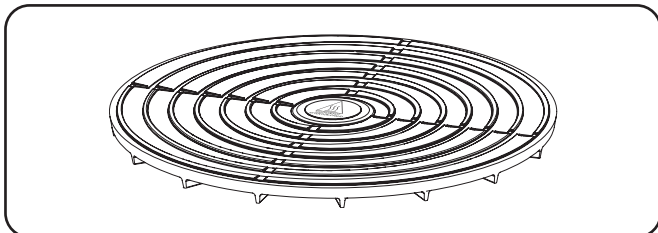
e-mailadres: support@hatcocorp.com

Onderzetter

De onderzetter die wordt gebruikt bij de inductieverwarmer voor onderbouw is verkrijgbaar als accessoire.

Artikelnr. Beschrijving

IWRM-TRIVET ... Onderzetter inductieverwarmer voor onderbouw



INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

Verenigd Koninkrijk

De garantie op de inductiekookplaat van Hatco loopt twee (2) jaar vanaf de aankoopdatum of 30 maanden vanaf de datum van verzending, wat het eerste voorkomt.

Problemen tijdens de garantie

Indien u problemen ondervindt met een inductiekookplaat tijdens de garantieperiode, neem dan contact op met het **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

Wanneer u contact opneemt met Hatco voor garanteservice, verzoeken wij u de volgende informatie te verstrekken:

- Model van de unit
- Serienummer (bevindt zich op het apparaat)
- Het Specifieke Probleem met de unit
- Aankoopdatum
- Naam van uw Bedrijf
- Verzendadres
- Naam en Telefoonnummer van Contactpersoon

Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichtstbijzijnde door Hatco geautoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren.

Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website **www.hatcocorp.com**, selecteer het *Support* vervolgkeuzemenu van (Ondersteuning) en klik op "Find A Service Agent" (Zoek een serviceagent); of neem contact op met het **Hatco Parts and Service Team** via telefoon of e-mail.

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

Hatco® Corporation (Verkoper) garandeert dat de producten die zij vervaardigt (Producten) vrij van defecten in materialen en vakmanschap zullen zijn bij normaal gebruik en onderhoud en wanneer ze worden opgeslagen, onderhouden en geïnstalleerd in strikte overeenstemming met de fabrieksaanbevelingen. De enige verplichting van de Verkoper jegens de persoon of entiteit die de producten rechtstreeks van de Verkoper (Klant) koopt onder deze garantie, is de reparatie of vervanging door de Verkoper of een door de Verkoper geautoriseerd servicebureau, naar keuze van de Verkoper, van een Product of een deel daarvan dat na verificatie door de Verkoper als defect wordt beschouwd, voor een periode van: (i) de Garantieduur vanaf de datum van verzending door de Verkoper of (ii) de Garantieduur vanaf de datum van Productregistratie in overeenstemming met de schriftelijke instructies van de Verkoper, indien dit later is. De 'Garantieduur' betekent een periode van achttien (18) maanden, of de hieronder vermelde perioden voor specifieke Productcomponenten. Creditering voor Producten of onderdelen die worden geretourneerd met de voorafgaande schriftelijke toestemming van de Verkoper, is onderworpen aan de voorwaarden die worden vermeld op het autorisatieformulier voor materiaalretuggave van de verkoper. **PRODUCTEN OF ONDERDELEN DIE ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIFTELIJKE TOESTEMMING VAN DE VERKOPER WORDEN GERETOURNEERD, WORDEN NIET AANVAARD VOOR CREDITERING.** Door de Klant gemaakte kosten voor het retourneren, vervangen of verwijderen van de Producten worden niet vergoed door de Verkoper. Als het defect onder de voorwaarden van de beperkte garantie valt, worden de producten gerepareerd of vervangen en teruggestuurd naar de Klant en worden de kosten van de retourvracht betaald door de Verkoper. Het recht op herstel of vervanging dat hierin wordt geboden, is het exclusieve recht van de Klant. Elk oneigenlijk(e) gebruik, wijziging, reparatie, sabotage, verkeerde toepassing, onjuiste installatie, toepassing van onjuiste spanning of enige andere handeling of nalatigheid door de Klant of anderen (inclusief het gebruik van een niet-geautoriseerd servicebureau) dat naar het oordeel van de Verkoper een negatief effect heeft op het Product, maakt deze garantie ongeldig. De garantie die hierin uitdrukkelijk wordt geboden, kan alleen door de Klant worden ingeroepen en niet door de klanten van de Klant of andere gebruikers van de Producten; op voorwaarde echter dat als de Klant een geautoriseerde dealer van de Verkoper is, de Klant de garantie die hierin wordt geboden, kan overdragen aan de klanten van de Klant, met inachtneming van alle beperkingen van deze Voorwaarden, en in dat geval zal de garantie uitsluitend worden beheerd door de Verkoper in overeenstemming met deze Voorwaarden. **DEZE BEPERKTE GARANTIE IS EXCLUSIEF EN VERVANGT ENIGE ANDERE GARANTIE, EXPLICIET OF IMPLICIET, MET INBEGRIJ VAN MAAR NIET BEPERKT TOT ENIGE IMPLICIETE GARANTIE VAN NIET-INBREUK, VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, DIE EXPLICIET WORDEN UITGESLOTEN.**

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

- Elementen transportband broodrooster (met metalen omhulsel)
- Elementen ladeverwarming (met metalen omhulsel)
- Laderollen en -schuiven ladeverwarming
- Elementen voedselverwarming (met metalen omhulsel)
- Elementen display-verwarming (luchtverwarming met metalen omhulsel)
- Elementen van de kast waarin de plaat wordt geïnstalleerd (luchtverwarming met metalen omhulsel)
- Verwarmde putelementen - HW-, HWB- en HWBI-serie (met metalen omhulsel)
- Inductiekookplaten
- Inductiewarmhoudplaten

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

- Verwarmtanks elektrische booster
- Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

Niettegenstaande enige andersluidende bepaling, dekt de beperkte garantie hierin geen componenten naar goeddunken van de Verkoper, zoals, maar niet beperkt tot, het volgende: gecoate gloeilampen, fluorescentielampen, warmtelampen, gecoate halogeenlampen, halogeenwarmtelampen, xenonlampen, ledlichtbuizen, glazen onderdelen en zekeringen; Productstoring in boostertank, warmtewisselaar met lamellen of andere waterverwarmingsapparatuur veroorzaakt door kalkaanslag, opeenhoping van bezinsel, chemische aantasting of bevrozing.

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

Productregistratie moet binnen 90 dagen vanaf de verzenddatum vanuit onze fabriek worden ingediend om in aanmerking te komen voor aanvullende dekking. U kunt de registratie indienen via het formulier op de website van de Verkoper, via het formulier dat toegankelijk is via de QR-code op het Product (indien beschikbaar), of door de klantenservice te bellen met de vereiste informatie op: **+1-414-671-6350.**

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

DE VERKOPER IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE INDIRECTE, INCIDENTELE, GEVOLG-, BESTRAFFENDE, VOORBEELDIGE OF BIJZONDERE SCHADE, MET INBEGRIJ VAN EN ZONDER BEPERKING VAN WINSTDERIVING, KOSTEN VAN VERVANGINGSPRODUCTEN OF ARBEIDSKOSTEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE VERKOOP, HET GEBRUIK, OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, DE INTEGRATIE VAN DE PRODUCTEN IN EEN ANDER PRODUCT OF HET TOT EEN COMPONENT MAKEN VAN EEN ANDER PRODUCT, OF WELKE ANDERE OORZAAK DAN OOK, ONGEACHT OF DIT GEBASEERD IS OP GARANTIE (UITDRUKKELIJK OF IMPLICIET) OF ANDERSZINS OP BASIS VAN CONTRACT, ONRECHTMATIGE DAAD OF ENIGE ANDERE THEORIE OVER AANSPRAKELIJKHEID, EN ONGEACHT ENIG ADVIES OF VERKLARINGEN DIE DOOR DE VERKOPER KUNNEN ZIJN GEGEVEN MET BETREKKING TOT DE VERKOOP, HET GEBRUIK OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, ZELFS ALS DE VERKOPER OP DE HOOGTE IS VAN DE MOGELIJKHEID VAN DERGELIJKE SCHADE. IN GEEN GEVAL ZAL DE TOTALE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER DIE VOORTVLOEIT UIT OF VERBAND HOUDT MET DEZE OVEREENKOMST NIET HOGER ZIJN DAN DE TOTALE BEDRAGEN DIE DOOR DE KLANT AAN DE VERKOPER ZIJN BETAALD VOOR DE PRODUCTEN BINNEN DE PERIODE VAN DRIE (3) MAANDEN ONMIDDELIJK VOORAFGAAND AAN DE GEBEURTENIS WELKE GELEID HEEFT TOT DE VORDERING VAN DE KLANT. DE HIERIN VERMELDE BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT DE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER BLIJVEN VAN KRACHT EN AFDWINGBAAR IN HET GEVAL WAARIN DE BEPERKTE VERHAALSMOGELIJKHEID DIE IN DEZE VOORWAARDEN WORDT GESPECIFICEERD, FAALT IN HAAR WEZENLIJKE DOEL.

De verkoper behoudt zich het recht voor om deze voorwaarden te allen tijde naar eigen goeddunken bij te werken en deze worden bindend op de publicatiedatum. Raadpleeg onze website voor de meest recente versie van onze volledige verkoopvoorwaarden: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

[illegible]

DE Symbolerklärung
IT Identificazione del simbolo
NL Uitleg bij de symbolen



Achtung – Heiße Oberfläche
 Attenzione: superficie calda
 Let op: heet oppervlak



Einschalten
 Acceso
 Ingeschakeld



Ausschalten
 Spento
 Uitgeschakeld



Standby
 Standby
 Standby



Schutzerde
 Messa a terra protettiva
 Beschermende aarding



Erde
 Messa a terra
 Aarding



Erdung mit Potenzialausgleich
 Terra equipotenziale
 Vereffeningsleiding



Wechselstrom
 Corrente alternata
 Wisselstroom



Phase
 Fase
 Fase



Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig
 Riempire con acqua, acqua insufficiente
 Water bijvullen, laag waterpeil



Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus
 Umidità, ciclo di umidità
 Vochtigheid, bevochtigingscyclus

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