hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

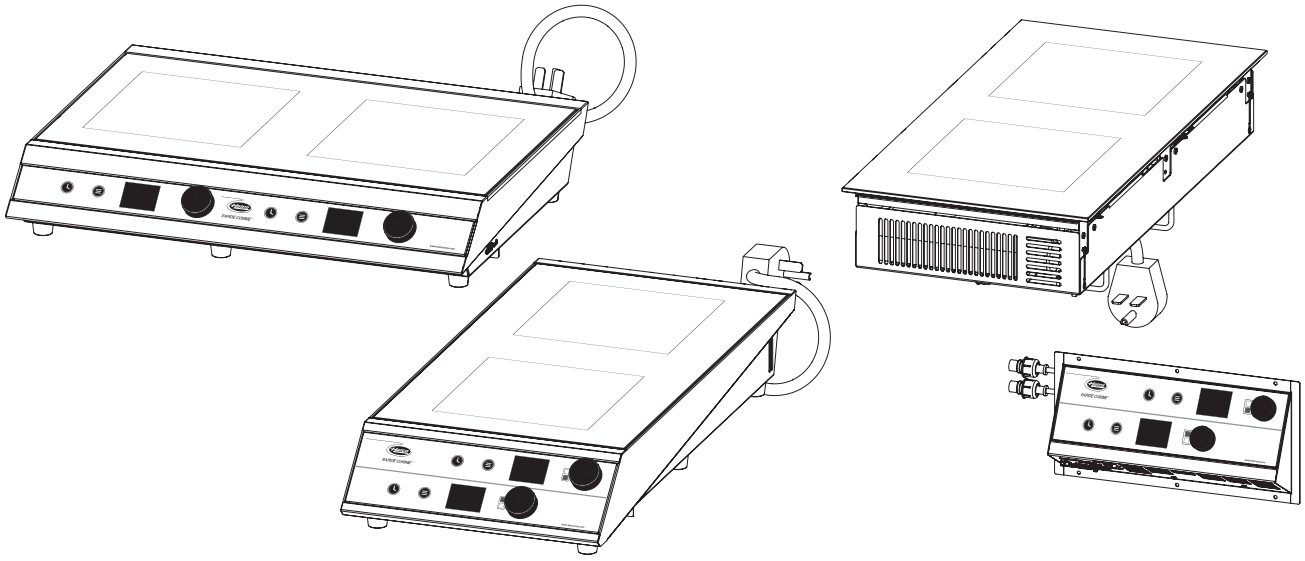
S'inscrire en ligne !
(voir page 20)

Rapide Cuisine®

Dual Induction Ranges
Plaques à induction doubles

IRNGCD and IRNGBD Series/Série, P Type/Type P

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 20

P/N 07.04.935.00

© 2020 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Designation **4**
Model Description **5**
Specifications **6**
Plug Configurations 6
Electrical Rating Charts 6
Dimensions 7
Installation **8**
General 8
Installing Built-In Models 9
Installing the Control Panel 11
Operation **12**
General 12
Changing Cooking Control Method 13
Using the Timer 14
Cooking with Menu Items 14
Programming Menu Items 15
Changing Operation Mode 15
Changing Between Fahrenheit and Celsius 16
Resetting the Software 16
Updating Firmware 16
Maintenance **17**
General 17
Daily Cleaning 17
Troubleshooting Guide **18**
Limited Warranty **19**
Service Information **19**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

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

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Hatco Dual Induction Ranges offer a safe, quick, efficient, and attractive way to prepare foods in commercial kitchens as well as display cooking locations (omelet bars, buffets, etc...). The high efficiency, accuracy, and speed of induction cooking make Hatco Induction Ranges the perfect choice for quality foodservice organizations.

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Do not allow liquids to spill into unit. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 124°F (51°C).**
- **Do not steam clean or use excessive water on the unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

EXPLOSION HAZARD: Do not heat unopened containers of food on unit. Sealed, heated containers may burst open.

ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE HAZARD: This unit generates close-range electromagnetic fields. It has been designed to meet the applicable standards for non-interference with other electronic devices. Make sure other electronic devices in the vicinity, including pacemakers and other active implants, have been designed to meet their corresponding applicable standards. As a precaution, do not operate unit or come within 12" (305 mm) of unit with a pacemaker or other active implant.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- **Make sure to follow the installation information listed below for specific induction ranges. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
  a. **Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials.**
  b. **Locate built-in unit with a minimum of 1-1/2″ (38 mm) between sides of unit and any interior surface.**
  c. **Locate built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front and back of unit and any interior surface.**
  d. **Locate built-in unit with a minimum of 4-1/2″ (114 mm) between bottom of unit and any interior surface.**
- **Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.**

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

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

Do not store anything on top of unit.

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

NOTICE

Plug unit into a dedicated circuit. Do not use multiple appliances on same circuit.

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

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

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

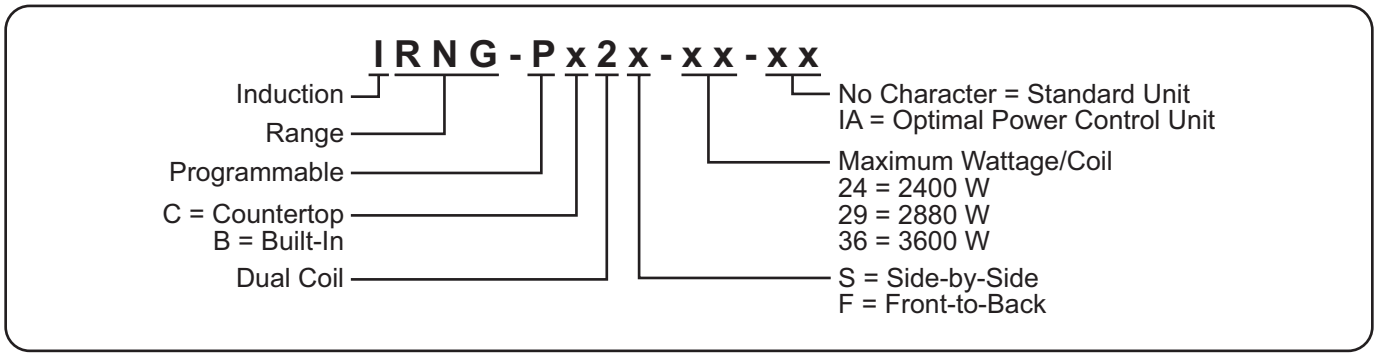
NOTICE

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

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

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

MODEL DESIGNATION



All Models

Hatco P Type Dual Induction Ranges are equipped with two induction coils underneath a single ceramic glass cooking surface, enabling the use of two pans on a single unit. Each model features a glass touch control panel. The control panel has separate, identical controls for each coil including a Function Button, a Timer Button, a Control Knob, and a Control Display. All P Type Induction Ranges include an attached 71″ (1800 mm) power cord with plug.

NOTE: Refer to "Pan Specifications" in the OPERATION *section of this manual for details on "induction-ready" pans, pans not suitable for induction cooking, and pan sizes.*

Hatco P Type Dual Induction Ranges have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

- A cross-flow fan ventilation system ensures that the electronic circuits in the unit do no overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- Temperature probes in the cooking zones monitor the zone temperature. These probes detect overheating in the cooking zone due to an empty pan.
- Electronic circuitry in the cooking zones detect when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Optimal Power Control

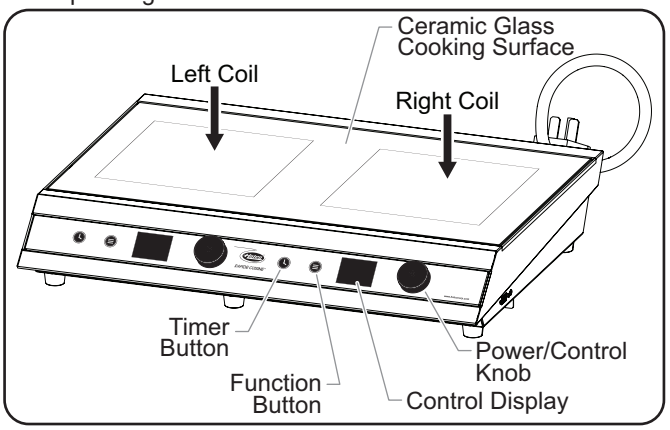
Optimal Power Control (OPC) is a power boost feature available on some units that enables limited periods of maximum power draw from 20 or 30 amp circuits (operation at continuous maximum power is possible only for one hour out of a three hour period). During these limited periods, double induction ranges can operate at up to 2400 watts or 3600 watts on each cooking element. This power boost helps with operations such as searing cold proteins or boiling large pots of water. When not operating at the highest power setting, the unit automatically engages a power management mode to reduce power. OPC averages the input current load over a three hour period to ensure operation within National Electrical Code requirements.

Countertop Models

Countertop P Type Dual Induction Ranges models are portable, countertop induction ranges.

IRNG-PC2S-xx Models

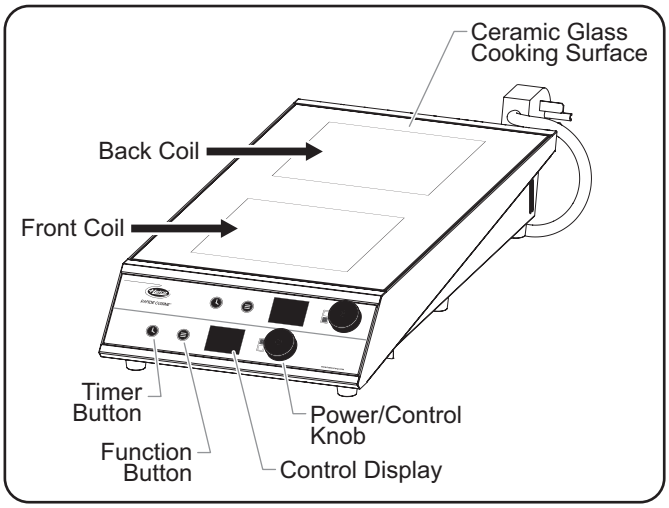
IRNG-PC2S-xx models are side-by-side dual induction ranges. The induction coils are designated as the left coil and the right coil. The control panel for each coil is directly in front of its corresponding coil.



Side-by-Side Dual Countertop Model

IRNG-PC2F-xx Models

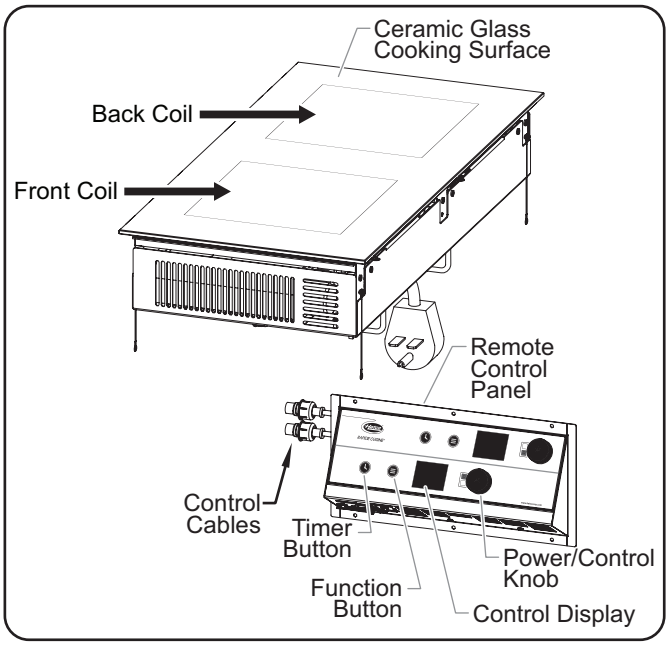
IRNG-PC2S-xx models are front-to-back dual induction ranges. The induction coils are designated as the front coil and the back coil. The control panel for each coil is designated by a graphic on the control label—the top control panel controls the front coil, and the bottom control panel controls the back coil.



Front-to-Back Dual Countertop Model

Built-In Models

Built-In P Type Dual Induction Ranges are designed to be installed into a variety of solid material countertops. The unit includes a remote control panel that connects to the induction range with detachable control cables that combine for a total length of 55″ (1397 mm).



P Type Dual Built-In Model

NOTE: For the latest firmware updates, cooking tips, and more, go to the Hatco Induction Range website: **www.hatcocorp.com/rapide_cuisine**

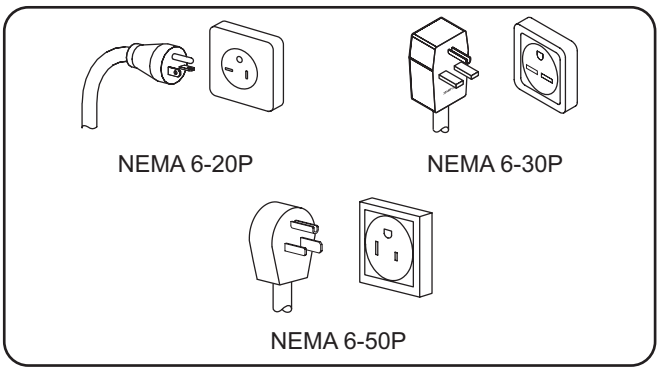
Plug Configurations

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

⚠ WARNING

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

NOTE: The specification label is located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

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

Electrical Rating Chart—Countertop Models

Model	Voltage	Total Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PC2S-24-IA and IRNG-PC2F-24-IA	208	3606	20	60	NEMA 6-20P	41 lbs. (19 kg)
	240	4800				
IRNG-PC2S-36-IA and IRNG-PC2F-36-IA	208	6240	30	60	NEMA 6-30P	41 lbs. (19 kg)
	240	7200				
IRNG-PC2S-29 and IRNG-PC2F-29	208	4992	24	60	NEMA 6-30P	41 lbs. (19 kg)
	240	5760				
IRNG-PC2S-36 and IRNG-PC2F-36	208	6240	30	60	NEMA 6-50P	41 lbs. (19 kg)
	240	7200				

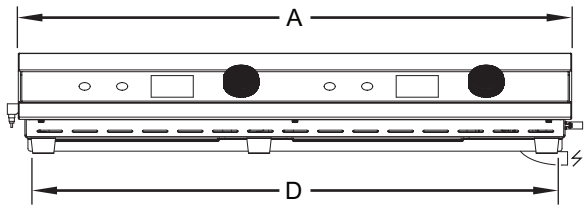
Electrical Rating Chart—Built-In Models

Model	Voltage	Total Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PB2-24-IA	208	3606	20	60	NEMA 6-20P	41 lbs. (19 kg)
	240	4800				
IRNG-PB2-36-IA	208	6240	30	60	NEMA 6-30P	41 lbs. (19 kg)
	240	7200				
IRNG-PB2-29	208	4992	24	60	NEMA 6-30P	41 lbs. (19 kg)
	240	5760				
IRNG-PB2-36	208	6240	30	60	NEMA 6-50P	41 lbs. (19 kg)
	240	7200				

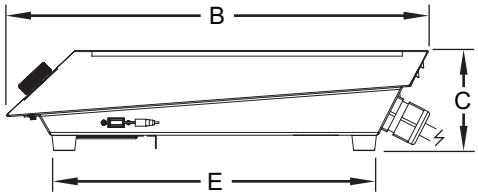
NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions—IRNG-PC2S-xx Models

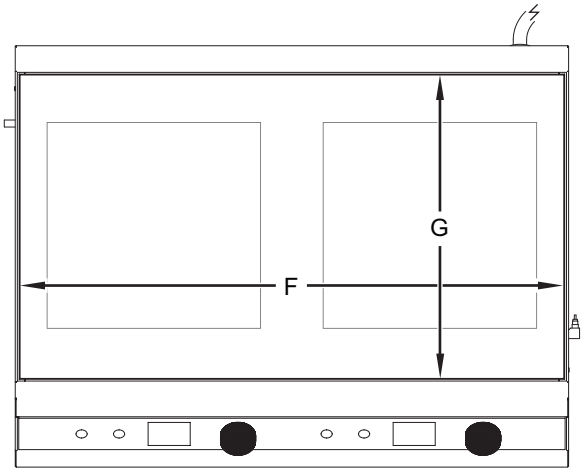
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PC2S-24-IA, IRNG-PC2S-36-IA, IRNG-PC2S-29, IRNG-PC2S-36	24-13/16″ (630 mm)	19-1/16" (484 mm)	4-1/2" (114 mm)	23-9/16" (598 mm)	14-7/16" (366 mm)	24-1/2" (622 mm)	13-3/4" (348 mm)



Front View



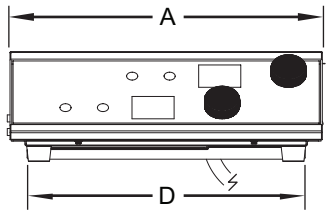
Side View



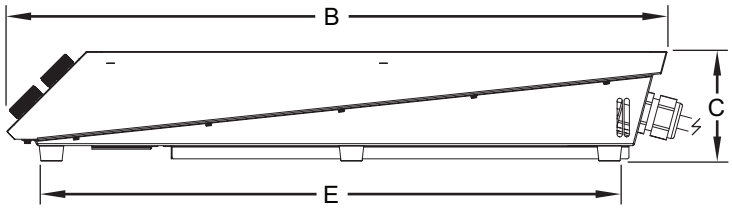
Top View

Dimensions—IRNG-PC2F-xx Models

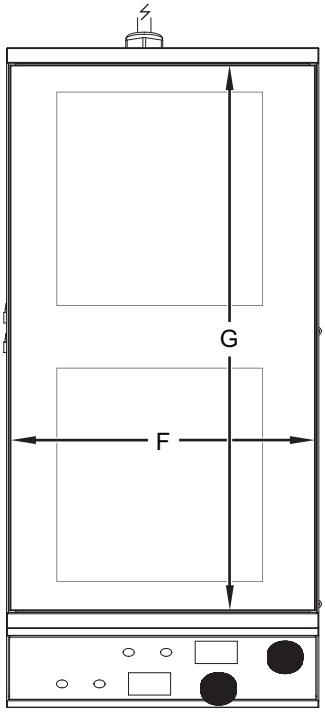
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PC2F-24-IA, IRNG-PC2F-36-IA, IRNG-PC2F-29, IRNG-PC2F-36	14″ (356 mm)	29-11/16" (753 mm)	4-15/16" (125 mm)	12-3/8" (314 mm)	26" (661 mm)	13-3/4" (348 mm)	24-1/2" (622 mm)



Front View



Side View

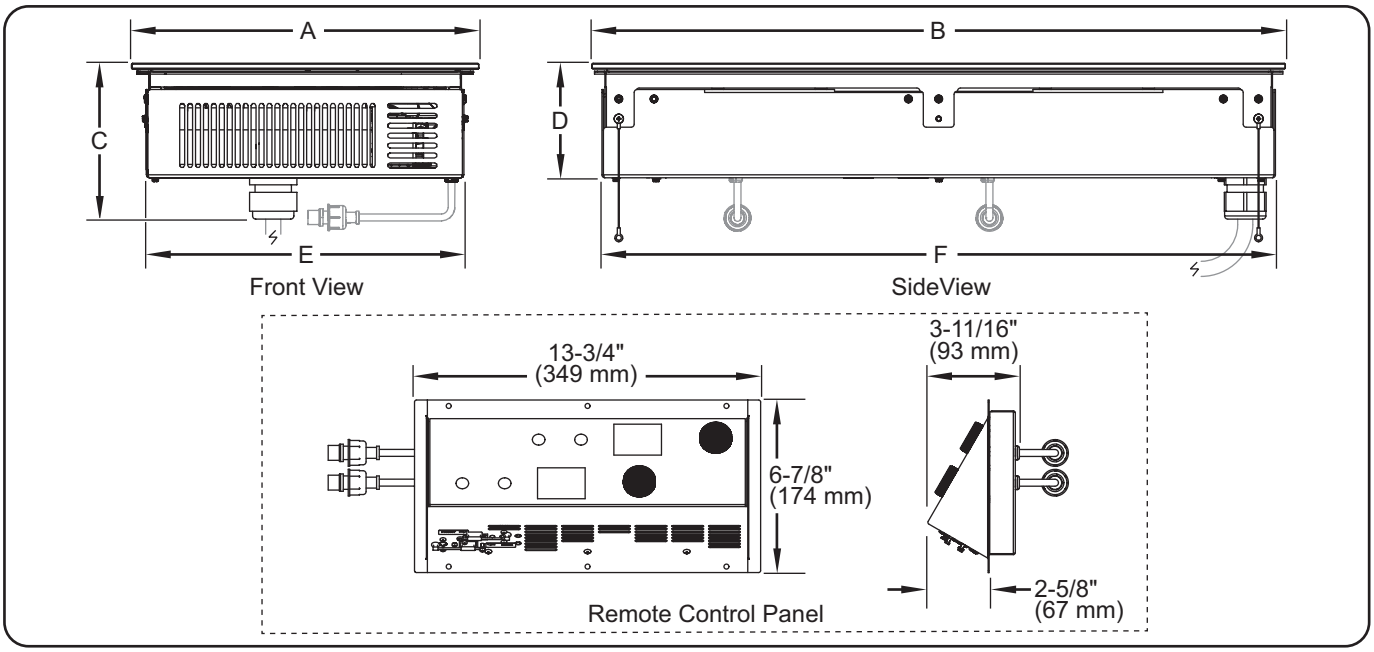


Top View

SPECIFICATIONS

Dimensions—IRNG-PB2-xx Models

Model	Cooking Surface Width (A)	Cooking Surface Depth (B)	Height (C)	Unit Height (D)	Under-Counter Width (F)	Under-Counter Depth (G)
IRNG-PB2-24-IA, IRNG-PB2-36-IA, IRNG-PB2-29, IRNG-PB2-36	13-3/4″ (356 mm)	27-1/2″ (699 mm)	6-3/16" (157 mm)	4-9/16" (116 mm)	12-5/8" (320 mm)	26-3/4" (679 mm)



INSTALLATION

General

Dual Induction Ranges are shipped completely assembled and ready for use. Built-in units require installation into a countertop (see procedures in this section). Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 124°F (51°C).

FIRE HAZARD:

- **Make sure to follow the installation information listed below for specific induction ranges. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
  - **a. Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials.**
  - **b. Locate built-in unit with a minimum of 1-1/2″ (38 mm) between sides of unit and any interior surface.**
  - **c. Locate built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front and back of unit and any interior surface.**
  - **d. Locate built-in unit with a minimum of 4-1/2″ (114 mm) between bottom of unit and any interior surface.**
- **Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.**

⚠ CAUTION

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

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

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

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

3. If the unit is a countertop model, place the unit in the desired location. Make sure the location:
   - is level and at the proper counter height.
   - is strong enough to support the unit and its contents.
   - provides a minimum of 2″ (51 mm) clearance from combustible materials.
   - is large enough for all four feet of the unit to be positioned securely on the countertop.
4. If the unit is a built-in model, refer to the “Installing Built-In Models” procedure in this section.

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

Installing Built-In Models

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

Preparing the Installation Site

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

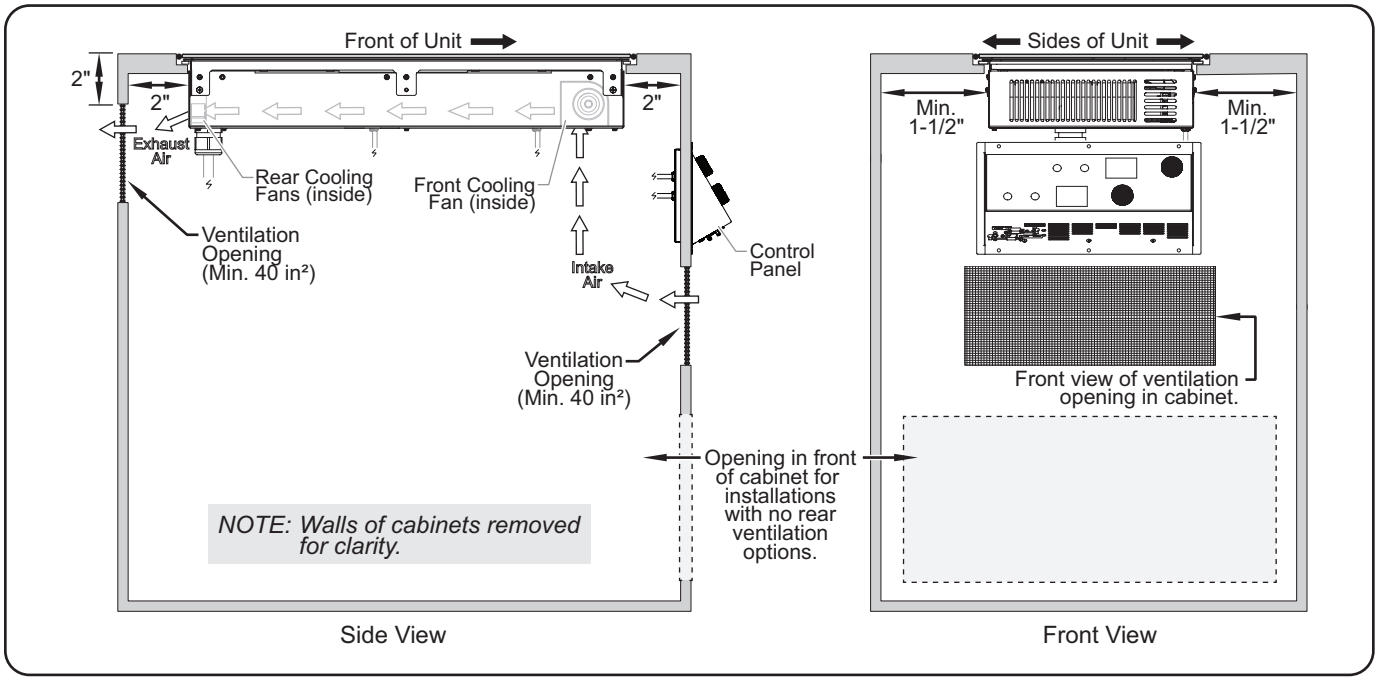
- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit's 71″ (1800 mm) power cord inside the cabinet. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Make sure a vertical surface for control panel installation is available in the cabinet within reach of the combined 55″ (1397 mm) control cables that connect the induction range to the control panel.
- Make sure a minimum clearance of 1-1/2″ (38 mm) will be available between the sides of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 2″ (51 mm) will be available between the front and back of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 4-1/2″ (114 mm) will be available between the bottom of the unit and any interior surface.

Ventilation Requirements

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

- For standard installations, a ventilation opening with a minimum size of 4″ x 10″/40 square inches (10 x 25 cm/ 258 square cm) is required behind the air exhaust openings on the back of the unit, starting no more than 2″ (51 mm) down from the top of the unit. An additional 4″ x 10″/40 square inch (10 x 25 cm/258 square cm) ventilation opening is required in the front of the cabinet to provide cool intake air. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings.
- For installations where the cabinet is against a wall or no rear ventilation is possible, keep the front control-side of the cabinet open. If the front cannot be left open, install two ventilation openings in the front panel of the cabinet, one at the bottom of the cabinet and one near the control panel at the top of the cabinet. Each opening must be a minimum size of 4″ x 10″/40 square inches (10 x 25 cm/258 square cm). **DO NOT install a shelf, partition, or any other equipment inside the cabinet underneath the unit—the space must remain wide open for air circulation.**

NOTE: Make sure the interior temperature of the cabinet does not rise above 122°F (50°C) while the induction range is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings or forced air cooling will be required.

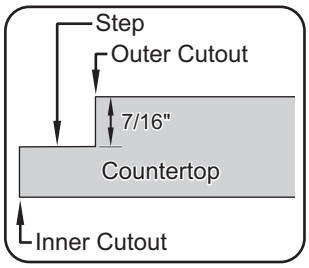


Installation Setbacks for Built-In Models

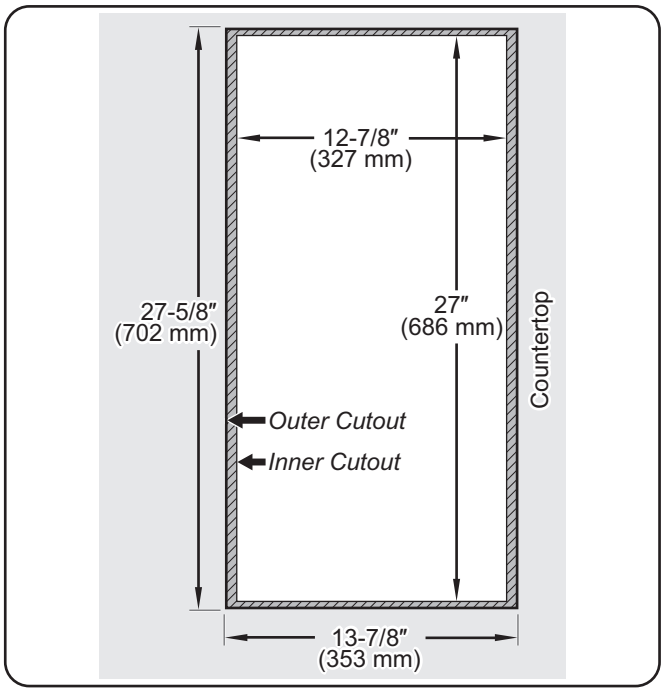
Flush Mount Installation

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

1. Carefully measure and cut the step-style opening in the countertop. The thickness of the solid material countertop material should be a minimum of 3/4″ (19 mm).
   a. Refer to the Flush Mount Countertop Cutouts illustration below for the dimensions of each cutout.
      - Two cutouts are required; a partial depth outer cutout, and an inner cutout—the material between the cutouts is removed. This creates a step for the flange of the Induction Range to sit on below the level of the countertop.



   b. Create the outer, partial depth cutout.
      - Depth = 7/16″ (11.5 mm)
   c. Create the inner cutout. Then, remove the material in between the cutouts to create the step.

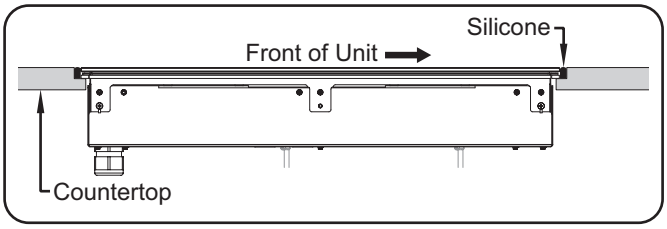


Flush Mount Countertop Cutouts

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

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

5. Carefully lower the unit into the opening, making sure the power cord and control cable do not get pinched.



Standard Flush Mount Installation

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

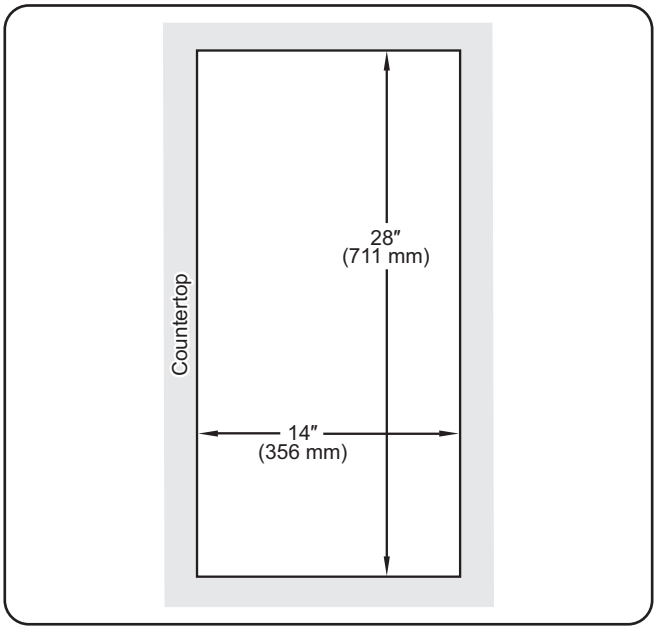
NOTE: The silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 250°F (121°C)

7. Install the control panel in the desired location. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure.
8. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
   - A Welcome Screen will appear on the Control Display for a few seconds, then the display will go blank.

Trim Ring Installation

Trim ring installation requires the purchase of the accessory trim ring (TRIM-PB2-SS) and can be performed in a solid material or stainless steel countertop. Use the following procedure for trim ring installation.

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



Trim Ring Installation Countertop Cutout

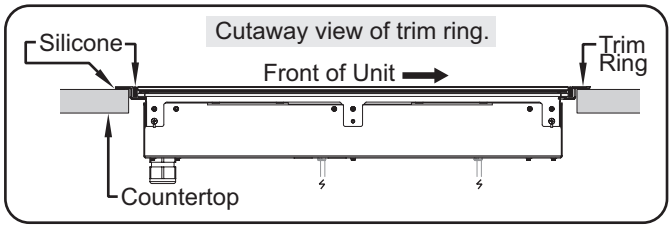
2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure for cutout dimensions.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction range. Refer to the “Ventilation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

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

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

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

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



Standard Trim Ring Installation

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

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

9. Install the control panel in the desired location. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure.
10. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
    • A Welcome Screen will appear on the Control Display for a few seconds, then the display will go blank.

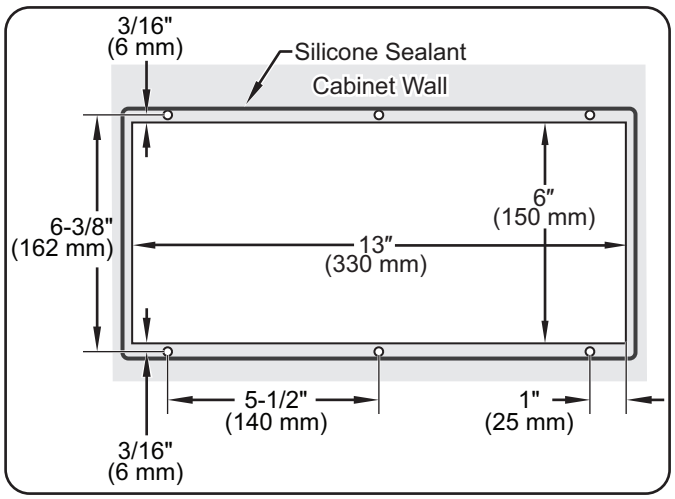
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.

⚠ WARNING

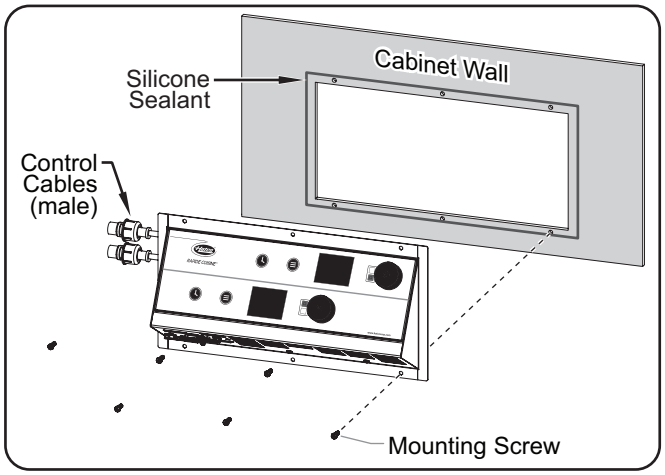
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

3. Apply a 1/4″ (6 mm) bead of NSF-approved silicone sealant where the trim on the control panel will contact the cabinet surface. Refer to the “Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions” illustration for silicone placement.
4. Position the control panel into the cutout opening through the front of the cabinet. Make sure to embed the trim on the control panel into the silicone.
5. Fasten the control panel to the vertical surface using six mounting screws (not supplied).
6. Connect the front and back male control cables on the control panel to the corresponding female control cables on the induction range.



Installing the Control Panel

General

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

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

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
  - Enameled Steel Pans
  - Cast Iron Pans
  - Stainless Steel Pans
  - Aluminum Pans w/ferrous base
- Proper size (measurements given are the pan bottom diameter)
  - Minimum = 4″ (102 mm), Maximum = 14″ (356 mm)
- Flat bottom

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

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

NOTE: The Induction Range automatically detects if a pan is induction-ready. If a pan is placed on the unit during operation that is not induction-ready, a pan icon with the message "Non-Compatible" will appear on the corresponding Control Display, and the unit will not operate.

Dual Induction Range Controls

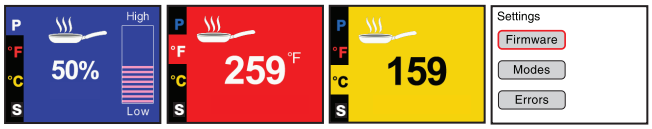
The control panel on Dual Induction Ranges has separate, identical controls for each coil. This allows each coil to be operated independently. This section describes the operation of a single coil and its corresponding controls.

Operation Modes

Two operation modes are available on the Induction Range: Standard Mode and Advanced Programming Mode. Review the information below to determine which operation mode is appropriate. Refer to "Changing Operation Mode" in this section to change the unit between modes.

Standard Mode

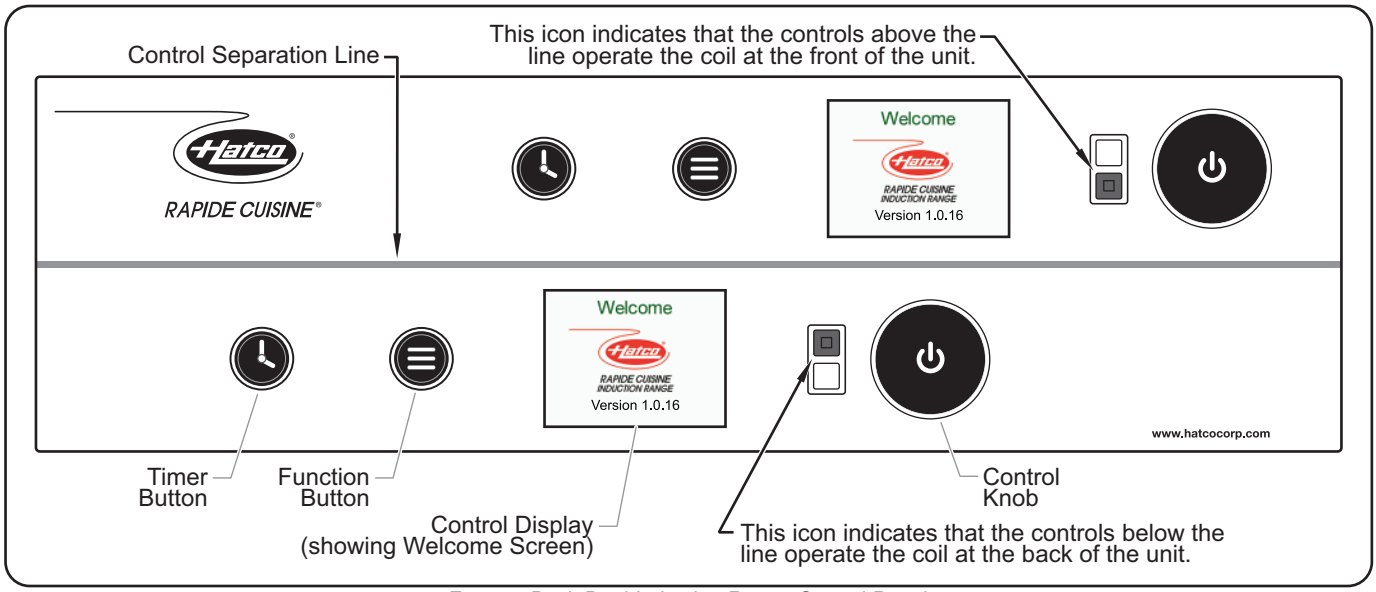
Standard Mode offers basic cooking with manual cooking control methods and a timer. Four screens are available on the Control Display in Standard Mode: Power Control, Fahrenheit Temperature Control, Celsius Temperature Control, and Settings.



Power Control Screen | °F Temperature Control Screen | °C Temperature Control Screen | Settings Screen

The Settings screen in Standard Mode offers the following options:

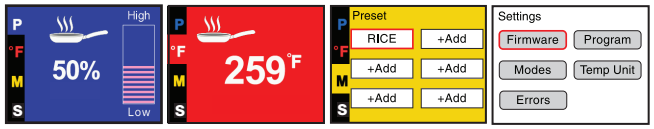
FIRMWARE = Used for uploading firmware updates
MODES = Used to change between operation modes
ERRORS = Shows the last six error codes



Front-to-Back Dual Induction Range Control Panel

Advanced Programming Mode

Advanced Programming Mode increases the versatility of the Induction Range by allowing preset, three-stage cooking programs (menu items) to be created. Four screens are available on the Control Display in Advanced Programming Mode: Power Control, Temperature Control (Fahrenheit or Celsius), Menu, and Settings.



Power Control Screen | Temperature Control Screen | Menu Screen | Settings Screen

The Settings screen in Advanced Programming Mode includes all of the options from Standard Mode as well as the following additions:

TEMP UNIT = Used to change temperature unit of measure

PROGRAM = Used to create custom menu items

Refer to “Programming Menu Items” in this section to create custom menu items.

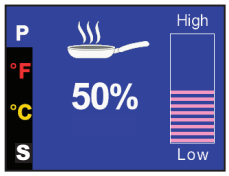
Startup

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

NOTE: The unit can be turned off at any time by pushing the Control Knob.

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

2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
   - A Welcome screen will appear on the Control Display for a few seconds, then the display will go blank.
3. Place an induction-ready pan on the unit. The Induction Range will not operate without a pan centered inside the cooking zone pattern on the glass cooking surface.
4. Push the appropriate Control Knob to start the Induction Range.
   - The blue Power Control Screen appears showing a bar graph and a percentage of power setting. The Induction Range is now operating in Power Control. See “Changing Cooking Control Method” for information on cooking in Temperature Control.



Power Control—Standard

   - If the unit is in Advanced Programming Mode, refer to “Cooking with Menu Items” in this section to cook using programmed menu items.

NOTE: The pan icon on the display will flash when a pan is not being heated or when no pan is on the glass cooking surface. The icon will remain solid when a compatible pan is on the cooking surface and being heated. If the Power setting is at “0” or the Fahrenheit Temperature setting is below 79°F, no pan icon will appear.

5. Turn the Control Knob to adjust the Power setting to the desired percentage.
   - Turn the Control Knob clockwise to increase the setting. Turn the Control Knob counterclockwise to decrease the setting.
   - Most cooking in Power Control will be done at a setting of 50% or less. Start with a lower setting because the unit gets hot quickly. Make adjustments as necessary.

NOTE: Heat generation will stop automatically whenever a pan is removed from the glass cooking surface. The unit will hold the current setting for three minutes. If the pan is placed back on the unit within the three minutes, the unit will resume cooking at the current setting. After three minutes, the Control Display will go blank and the unit will shut off.

Shutdown

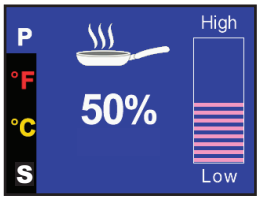
1. Push the appropriate Control Knob to turn off the Induction Range. The Control Display will go blank.

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

Changing Cooking Control Method

Two cooking control methods are available in both operation modes on the Induction Range: Power Control and Temperature Control. To change control methods:

1. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the cooking control methods. The screens appear in the order shown below (the Settings Screen that appears is used for changing unit operation mode and settings).



Power Control—Standard

Temperature Control—Standard

2. Turn the Control Knob to adjust the setting on the desired screen.
   - Turn the Control Knob clockwise to increase the setting. Turn the Control Knob counterclockwise to decrease the setting.

NOTE: Settings in Power Control do not correspond to the temperature setting in Temperature Control.

General Setting Information

Hatco recommends adjusting the Power or Temperature settings up or down while cooking to find the best setting for a particular pan, amount of food, and heating desired. Once a good setting has been determined, use this setting in the future for cooking similar batches of the same size, in the same pan. Save these settings as a menu item in Advanced Programming Mode for quick and easy repeat cooking.

Power Control Information

Power Control supplies a continuous amount of heat to the pan, similar to the operation of a gas or electric burner. The Power setting is based on the amount of heat wanted in the pan. Observe the cooking of the food in the pan and make adjustments to the Power setting as necessary.

Temperature Control Information

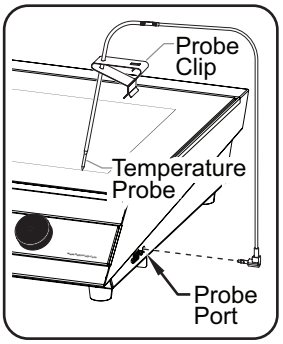
Temperature Control regulates power to the pan on and off to maintain the Temperature setting entered on the Temperature Control screen (Fahrenheit or Celsius). Power is controlled automatically by the internal computer. The temperature setting is approximate. The actual temperature of the food in the pan will depend on the type and size of the pan as well as the type and amount of food that is in the pan. When power to the pan is off, the pan icon on the display will flash. When power to the pan is on, the pan icon on the display will remain solid to indicate the pan is being heated.

Remote Temperature Probes

For quicker and more accurate temperature control, Remote Temperature Probes are included—one for each coil on Dual Induction Ranges. When connected, the Remote Temperature Probe signals the internal computer to control automatic regulation of power to the pan based on the actual temperature of the food being cooked.

NOTE: Use only Hatco-supplied Remote Temperature Probes with Hatco induction units.

To use a Remote Temperature Probe:



1. Plug the probe into the probe port on the unit.
   - For side-by-side countertop units, each port is located on its corresponding side of the unit, next to the USB port.
   - For front-to-back countertop units, the ports are located on the left side of the unit, next to its corresponding USB port. The top port is for the back coil, and the bottom port is for the front coil.
   - For built-in units, the ports are located next to the USB ports on the underside of the control panel. The top/front port is for the front coil, and the bottom/back port is for the back coil.
   - The Control Display will show the setpoint entered and the word “PROBE”, indicating that a Remote Temperature Probe is connected.
2. Insert/submerge the bottom 1″ (25 mm) of the probe into the food being cooked.
   - °F or °C will flash on the Control Display until the unit is within 5 degrees of the temperature setpoint. When at the setpoint, °F or °C will stop flashing.

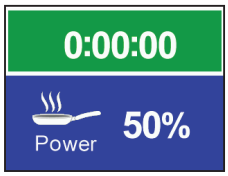
NOTE: To avoid inaccurate temperature readings, do not allow the tip of the probe to touch the bottom of the pan. Do not fully submerge the probe.

3. Attach the probe to the side of the pan using the included probe clip.

NOTE: Disconnect the probe when it is not in use. If the probe remains connected while not in use, the internal temperature control will take over causing temperature sensing to be slower and less accurate.

Using the Timer

A timer is available in both operation modes on the Induction Range.

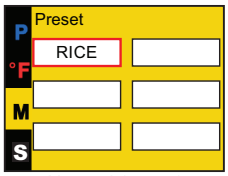


1. Touch the Button on the control panel to access the Timer Screen. The unit of measure on the Timer Screen will correspond with the active cooking control method—Power or Temperature (°F or °C).
   - A split Timer screen will appear. The top of the screen shows the timer highlighted by a white outline, and the bottom of the screen shows the Power/Temperature setting.
2. Set the timer by turning the Control Knob within three seconds.
   - After the timer is set, the white outline drops to outline the Power/Temperature setting.
3. Adjust the Power/Temperature by turning the Control Knob.
   - When the timer reaches zero, the timer flashes between “DONE” and “0:00:00”. The Power/Temperature setting drops to “0” or 68°F (19°C), depending on the control method in which the unit is operating.

Cooking with Menu Items

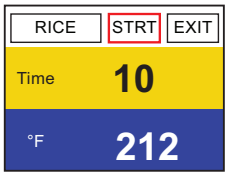
Use the following procedure to cook using programmed menu items in Advanced Programming Mode. Refer to “Changing Operation Mode” in this section to change the unit between modes.

1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Menu screen.
3. Turn the Control Knob to highlight the desired menu item in red, then push the Control Knob to select the menu item.
   - The selected menu item cook screen will appear.



Menu—Advanced

4. Turn the Control Knob to highlight STRT in red, then push the Control Knob to start cooking.
   - The timer for the menu item will start and the setting for the active cooking control method is shown.
   - For two or three-stage menu items, the Control Display will begin the second and third stages automatically after the previous stage is complete.



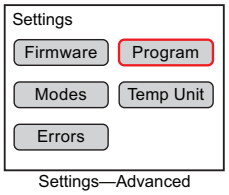
Menu Item Cook—Advanced

5. To stop cooking during a menu item sequence, turn the Control Knob to highlight EXIT in red, then push the Control Knob to stop the sequence.
   - The Control Display will return to the Menu screen .

Programming Menu Items

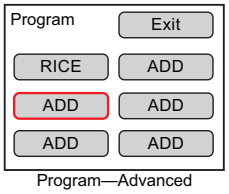
Use the following procedure to program custom one, two, or three-stage menu items in Advanced Programming Mode.

1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings screen.



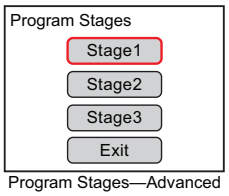
Settings—Advanced

3. Turn the Control Knob until PROGRAM is highlighted in red, then push the Control Knob to select PROGRAM.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   - The Program screen will appear.



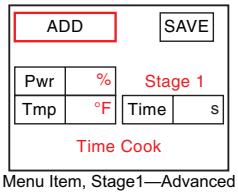
Program—Advanced

4. Turn the Control Knob until the desired ADD button is highlighted in red, then push the Control Knob to create a menu item.
   - The Program Stages screen will appear.



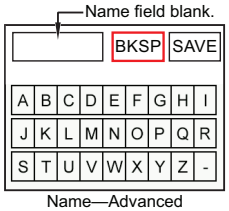
Program Stages—Advanced

5. Turn the Control Knob, if necessary, until STAGE1 is highlighted in red, then push the Control Knob to begin programming the menu item.
   - The Menu Item Stage 1 screen will appear.
6. Turn the Control Knob clockwise until ADD is highlighted in red, then push the Control Knob to name the menu item.
   - The Name screen will appear.



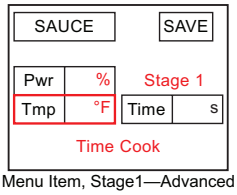
Menu Item, Stage1—Advanced

7. Turn the Control Knob until BKSP is highlighted in red, then push the Control Knob until all text in the name field is deleted.
8. Turn the Control Knob until the first letter for the menu item name is highlighted in red, then press the Control Knob to select the letter.
   - Continue selecting letters using the Control Knob until the name is complete.



Name—Advanced

9. Turn the Control Knob until SAVE is highlighted in red, then push the Control Knob to save the menu item name.
   - The Menu Item Stage 1 screen will appear.
10. Program the Menu Item.
    a. Turn the Control Knob until either the PWR or TMP field is highlighted in red, depending on the cooking control method. Push the Control Knob to select the cooking control method.



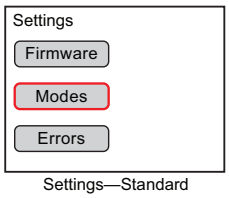
Menu Item, Stage1—Advanced

    b. Turn the Control Knob until the desired value appears for the cooking control method. Push the Control Knob to save the value.
    c. Turn the Control Knob until the TIME field is highlighted in red. Push the Control Knob to select TIME.
    d. Turn the Control knob until the desired value appears for the timer. Push the Control Knob to save the value.
    e. Turn the Control Knob until SAVE is highlighted in red, then push the Control Knob to save the STAGE 1 values.
    f. If a second stage and/or third stage is needed, turn the Control Knob until the desired stage is highlighted in red. Push the Control Knob to access the stage, and repeat steps a–e.
    g. When menu item programming is complete and the Program Stages screen is showing, turn the Control Knob until EXIT is highlighted in red, then push the Control Knob to save the menu item.
    h. The Program screen will appear. If all menu item programming is complete, turn the Control Knob until EXIT is highlighted in red, then push the Control Knob to return to the Settings screen. Touch the ☰ Button on the control panel to return to the active cooking control screen.

Changing Operation Mode

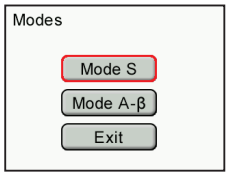
Use the following procedure to change the operation mode of the Induction Range. Two modes are available: Standard Mode and Advanced Programming Mode.

1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.

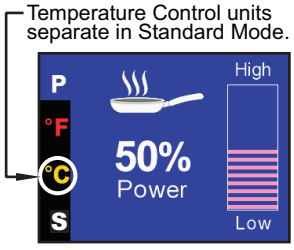


Settings—Standard

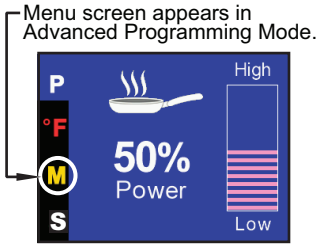
3. Turn the Control Knob clockwise until MODES is highlighted in red, then push the Control Knob to select MODES.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   - The Modes screen will appear.



4. Turn the Control Knob to highlight either MODE S or MODE A-ß in red, then push the Control Knob to select the desired mode.
   - MODE S = Standard Mode
   - MODE A-ß = Advanced Programming Mode
   - After selecting the mode, the Control Display will return to the Power Control screen.



Standard Mode

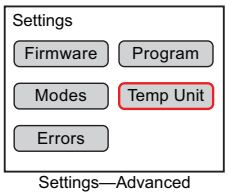


Advanced Programming Mode

Changing Between Fahrenheit and Celsius

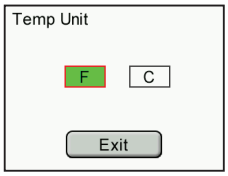
Use the following procedure to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius in Advanced Programming Mode.

1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.



Settings—Advanced

3. Turn the Control Knob clockwise until TEMP UNIT is highlighted in red, then push the Control Knob to select TEMP UNIT.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   - The Temp Unit screen will appear.



4. Turn the Control Knob until the desired unit of measure is highlighted in red, then push the Control Knob to select the unit of measure.
5. Turn the Control Knob to highlight EXIT, then push the Control Knob to return to the Settings Screen.
6. Touch the ☰ Button on the control panel to return to the active cooking control screen.

Resetting the Software

Use the following procedure if the induction range is unresponsive and the Control Display appears "frozen."

1. Touch and hold both the ☰ Button and the 🕒 Button at the same time for 10 seconds.
   - The unit will restart and the Welcome screen will appear on the Control Display.

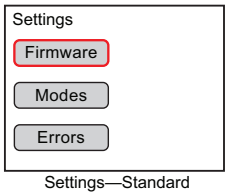
Updating Firmware

Use the following procedure to upload firmware updates to the Induction Range from an external USB drive. This procedure must be done for each coil/control combination and can be done in both operation modes.

- For side-by-side units, each USB port is located on its corresponding side of the unit.
- For front-to-back units, the USB ports are located on the left side of the unit. The top port is for the back coil, and the bottom port is for the front coil.
- For built-in units, the USB ports are located on the underside of the control panel. The top/front port is for the front coil, and the bottom/back port is for the back coil.

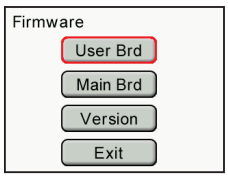
NOTE: For the latest firmware updates, cooking tips, and more, go to the Hatco Induction Range website: **www.hatcocorp.com/rapide_cuisine**

1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.



Settings—Standard

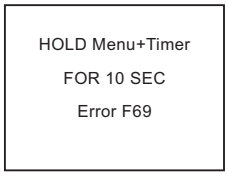
3. Turn the Control Knob clockwise until FIRMWARE is highlighted in red, then push the Control Knob to select FIRMWARE.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   - The Firmware screen will appear.



4. Depending on the type of update, turn the Control Knob to highlight either USER BRD or MAIN BRD, then push the Control Knob to select.
   - The Firmware Update screen will appear.

5. Insert the USB drive into the USB port.
6. Turn the Control Knob to highlight UPDATE, then push the Control Knob to start the update.
   - A screen will appear to indicate the update is in progress.
   - When the update is complete, the Welcome screen will appear for a few seconds showing the new firmware version, and the unit will shut down.

NOTE: If an error message appears indicating that the update has failed, perform the "Resetting the Software" procedure in this section. Then, perform the "Updating Firmware" procedure again using a new USB drive.



General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350.

⚠ CAUTION

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

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

Daily Cleaning

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

1. Turn off and unplug the unit. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. For countertop units, remove and clean the air filter located on the underside of the unit near the front. To clean:
   - Pull filter straight out of filter bracket and clean using warm water and a mild soap.
   - Allow filter to air dry completely before re-installing.

NOTE: Side-by-side Dual Induction Ranges have two air filters, one below each set of controls.

4. Clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or damp cloth.
   - For tough stains and metal marks, use a drop of ceramic glass cleaner and paper towel.
   - For water and scale marks, use a few drops of white vinegar and paper towel.

NOTICE

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

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

IMPORTANT NOTE

The Control Knob shafts require cleaning at least once every week. To clean: Pull the Control Knob straight off the shaft, wipe all dirt and grease from the shaft, then re-install the Control Knob on the shaft.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not turn on.	No power to unit.	Make sure power cord is plugged into an appropriate receptacle (see SPECIFICATIONS section). Check circuit breaker and reset as necessary. Check for damage to power cord. Check electrical receptacle.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Pan icon with the message "Non-Compatible" appears on the Control Display and the unit will not heat.	Pan being used is not induction-ready.	Use an induction-ready pan (see "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual).
Control Display unresponsive or Error F69 screen appears.	Software malfunction.	Perform the "Resetting the Software" procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

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

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

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

Induction Ranges
Induction Warmers

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

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

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SERVICE INFORMATION

United States and Canada

The warranty on Hatco Induction Ranges is for two (2) years from date of purchase or 30 months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

Warranty Problems

If you experience a problem with an Induction Range during the warranty period, contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

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

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

Non-Warranty Problems

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

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

SOMMAIRE

Informations importantes pour le propriétaire.....20
Introduction.....20
Consignes de sécurité importantes 21
Description du modèle.....22
Désignation du modèle.....22
Caractéristiques techniques 24
Configuration des fiches.....24
Tableau des valeurs nominales électriques 24
Dimensions 25
Installation.....26
Généralités 26
Installation des modèles encastrés 27
Installation du panneau de commande 30
Mode d'emploi 31
Généralités 31
Modification de la méthode de commande de cuisson.....32
Utilisation du minuteur.....34
Cuisson avec les rubriques du menu 34
Programmation des rubriques de menu.....34
Modification du mode de fonctionnement 35
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....35
Réinitialiser le logiciel 36
Mise à jour du micrologiciel.....36
Maintenance.....37
Généralités 37
Nettoyage quotidien.....37
Guide de dépannage.....38
Informations de Service.....38
Garantie limitée 39
Distributeurs de pièces autorisés ..... Couverture arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

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

INTRODUCTION

Les plaques à induction doubles Hatco offrent un moyen sûr, rapide, efficace et attrayant de préparer les aliments dans les cuisines commerciales et les cuisines ouvertes (bars à omelettes, buffets, etc.). L'efficacité, la précision et la vitesse de cuisson des cuisinières à induction d'Hatco constituent le choix idéal pour les entreprises du secteur de la restauration proposant des services de qualité.

Les cuisinières à induction fonctionnent grâce à la création d'un champ magnétique entre les bobines d'induction situées sous la plaque en vitrocéramique de l'appareil et les récipients compatibles avec les cuisinières à induction posés sur la plaque. Ce champ magnétique génère des courants à induction à la base du récipient, qui chauffent ce dernier instantanément. La chaleur produite est ensuite transférée au contenu du récipient. Étant donné que le champ magnétique agit uniquement entre les bobines d'induction et les matériaux magnétiques (à base de fer), la plaque en vitrocéramique qui sépare ces éléments ne chauffe pas, ce qui évite toute déperdition de chaleur et permet d'améliorer l'efficacité du processus. Lorsque le champ magnétique est interrompu par la mise hors tension de l'appareil ou la suppression du récipient, la production de chaleur cesse instantanément.

Les plaques à induction doubles Hatco sont le résultat de longues recherches et de nombreux essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, adressez-vous à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de taille et de tension correctes.**
- **Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.**
- **Mettez hors tension en utilisant l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **N'immergez PAS l'appareil et ne le saturez pas d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne le faites pas fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'élément n'est pas étanche. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 51°C (124°F).**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.**

RISQUE D'EXPLOSION : Ne réchauffez pas de récipients alimentaires fermés. Les récipients scellés et chauffés peuvent éclater.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INTERFÉRENCES ÉLECTROMAGNÉTIQUES: Cet appareil génère des champs électromagnétiques à faible portée. Il a été conçu pour respecter les normes en vigueur pour éviter de causer des interférences avec les autres dispositifs électroniques. Veuillez vous assurer que les autres dispositifs électroniques situés à proximité, dont les stimulateurs cardiaques et les autres implants actifs, ont été conçus pour respecter les normes applicables. En guise de précaution, n'utilisez pas l'appareil à une distance inférieure à 305 mm (12″) d'un stimulateur cardiaque ou d'un implant actif.

DANGER D'INCENDIE :

- **Veillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de plaques à induction. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
  a. **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles.**
  b. **Maintenez une distance minimale de 38 mm (1 1/2″) entre les côtés de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**
  c. **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'avant et l'arrière de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**
  d. **Maintenez une distance minimale de 114 mm (4 1/2″) entre le dessous de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**
- **N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**
- **Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.**

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

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contactez un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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

Ne posez rien sur l'appareil.

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

AVIS

Branchez l'appareil à un circuit de dédié. Ne branchez pas plusieurs appareils sur un même circuit.

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

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

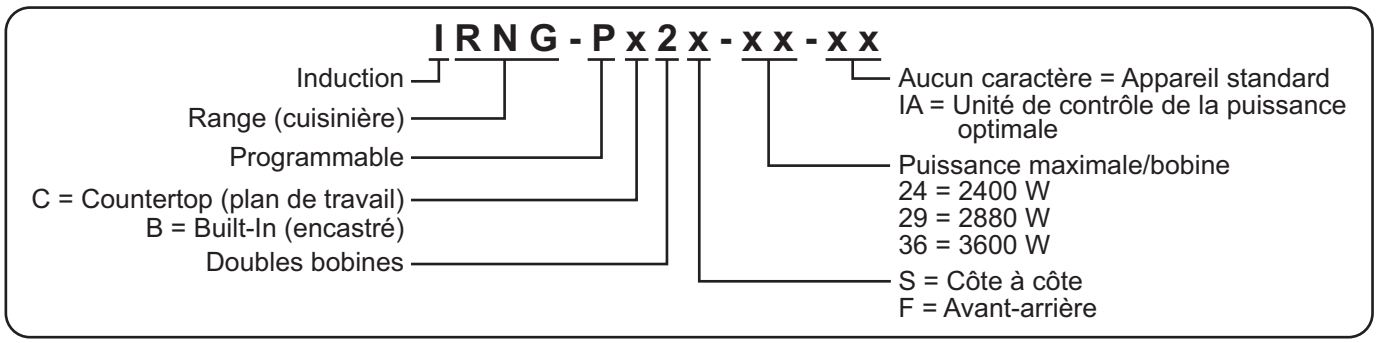
Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

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

L'appareil ne doit pas être installé à un endroit présentant des déplacements d'air excessifs. Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes extérieures).

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement — il ne convient PAS à un usage personnel.

DÉSIGNATION DU MODÈLE



DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les plaques à induction doubles de type P Hatco sont équipées de deux bobines à induction situées sous une surface de cuisson en vitrocéramique, permettant l'utilisation de deux récipients sur un seul appareil. Chaque modèle est doté d'un panneau de commande tactile en verre. Le panneau de commande dispose de commandes identiques, spécifiques à chaque bobine incluant une touche de fonction, un minuteur, un bouton de commande, et un écran. Toutes les plaques à induction de type P comprennent un câble d'alimentation muni d'une fiche de 1 800 mm (71″).

NOTA: Veuillez consulter les « Spécifications des récipients » dans le MODE D'EMPLOI du manuel pour plus d'informations sur les récipients compatibles avec les appareils à induction, les récipients non compatibles avec les appareils à induction, et la taille des récipients.

Les plaques à induction doubles de type P Hatco disposent de plusieurs dispositifs de sécurité encastrés qui permettent de protéger les appareils ainsi que les utilisateurs.

- Le système de ventilation croisée permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'appareil. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre dans le cas où les circuits chauffent.
- Les sondes de température placée dans les zones de cuisson surveille la température de la zone. Ces sondes détectent la surchauffe dans la zone de cuisson causée par un récipient vide.
- Les circuits électroniques dans les zones de cuisson détectent lorsqu'un petit objet en fer (une fourchette, une cuillère ou une bague) est placé sur l'appareil, ce qui entraîne l'arrêt de l'appareil.

Contrôle de la puissance optimale

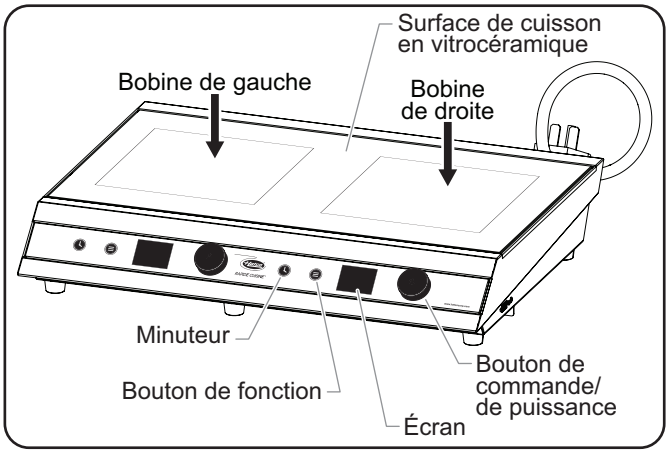
Le contrôle de la puissance optimale (OPC) est une fonction qui permet d'augmenter la puissance disponible sur certains éléments. Il est ainsi possible de prélever un maximum de courant des circuits de 20 ou 30 ampères pendant un temps limité (sur une période de trois heures, le fonctionnement continu à la puissance maximale n'est possible que pendant une heure). Pendant ce temps limité, les plaques à induction doubles peuvent fonctionner à une puissance allant jusqu'à 2 400 ou 3 600 watts sur chaque élément de cuisson. Augmenter ainsi la puissance facilite certaines opérations comme saisir une viande froide ou porter à ébullition de grandes casseroles d'eau. Lorsqu'il n'est pas paramétré pour fonctionner à la puissance maximale, l'appareil adopte automatiquement un mode de gestion de la puissance visant à la réduire. L'OPC équilibre la charge de courant entrante sur une période de trois heures pour garantir un fonctionnement conforme aux exigences du Code national de l'électricité.

Modèles à poser

Les modèles des plaques à induction doubles de type P Hatco sont portables et se posent sur un plan de travail.

Modèles IRNG-PC2S-xx

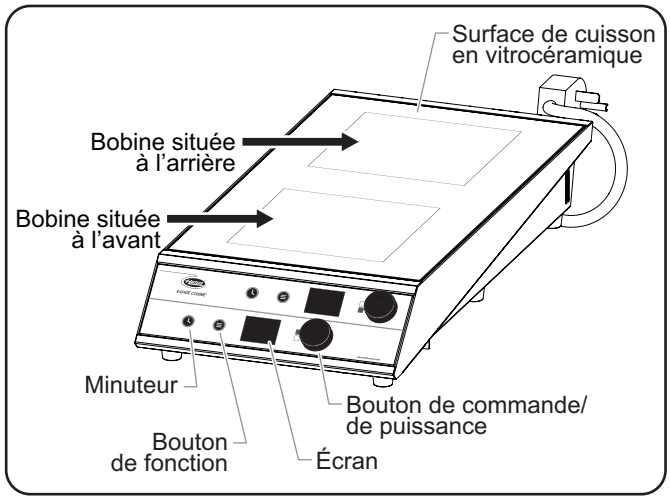
Les modèles IRNG-PC2S-xx font partie des plaques à induction doubles côte à côte. Les bobines à induction sont désignées bobine de gauche et bobine de droite. Le panneau de commande de chaque bobine se trouve directement en face de la bobine correspondante.



Modèle à poser double côte à côte

Modèles IRNG-PC2F-xx

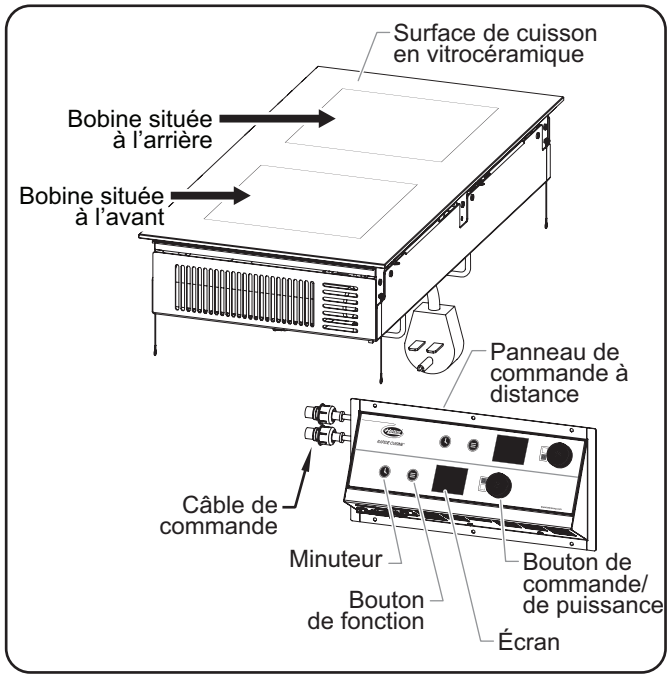
Les modèles IRNG-PC2F-xx font partie des plaques à induction doubles avant-arrière. Les bobines à induction sont désignées comme la bobine située à l'avant et la bobine située à l'arrière. Le panneau de commande de chaque bobine est indiqué par un graphique sur l'étiquette de commande—le panneau de commande du haut contrôle la bobine située à l'arrière, et le panneau de commande du bas contrôle la bobine située à l'avant.



Modèle à poser double avant-arrière

Modèles encastrés

Les plaques à induction encastrées de type P sont conçues pour être installées dans un grand nombre de matériaux massifs pour plan de travail. L'élément comprend un panneau de commande à distance connecté aux plaques à induction par des câbles de commande détachables qui atteignent une longueur totale de1 397 mm (55″).



Modèle encastré double de type P

NOTA: Pour obtenir les dernières mises à jour du micrologiciel, des conseils de cuisine et bien d'autres informations, rendez-vous sur le site Internet des cuisinières à induction Hatco: **www.hatcocorp.com/rapide_cuisine**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

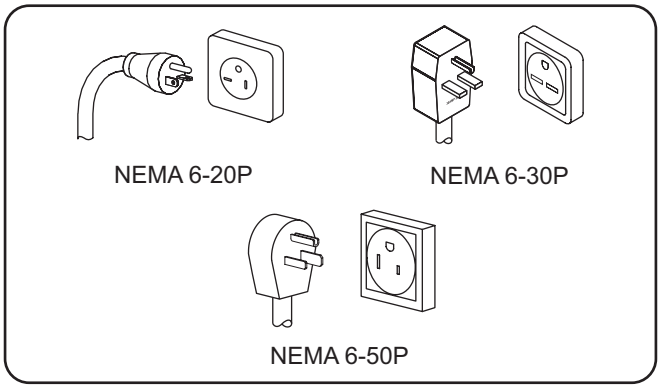
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une fiche déjà installés. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



Configuration des fiches

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

Tableau des valeurs nominales électriques—Modèles à poser

Modèle	Tension	Puissance totale en watts	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-PC2S-24-IA et IRNG-PC2F-24-IA	208	3606	20	60	NEMA 6-20P	19 kg (41 lbs.)
	240	4800				
IRNG-PC2S-36-IA et IRNG-PC2F-36-IA	208	6240	30	60	NEMA 6-30P	19 kg (41 lbs.)
	240	7200				
IRNG-PC2S-29 et IRNG-PC2F-29	208	4992	24	60	NEMA 6-30P	19 kg (41 lbs.)
	240	5760				
IRNG-PC2S-36 et IRNG-PC2F-36	208	6240	30	60	NEMA 6-50P	19 kg (41 lbs.)
	240	7200				

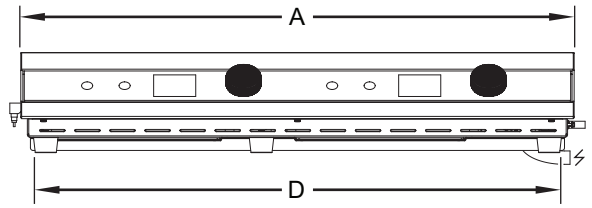
Tableau des valeurs nominales électriques—Modèles encastrés

Modèle	Tension	Puissance totale en watts	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-PB2-24-IA	208	3606	20	60	NEMA 6-20P	19 kg (41 lbs.)
	240	4800				
IRNG-PB2-36-IA	208	6240	30	60	NEMA 6-30P	19 kg (41 lbs.)
	240	7200				
IRNG-PB2-29	208	4992	24	60	NEMA 6-30P	19 kg (41 lbs.)
	240	5760				
IRNG-PB2-36	208	6240	30	60	NEMA 6-50P	19 kg (41 lbs.)
	240	7200				

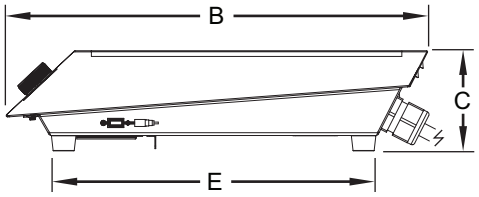
NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions — Modèles IRNG-PC2S-xx

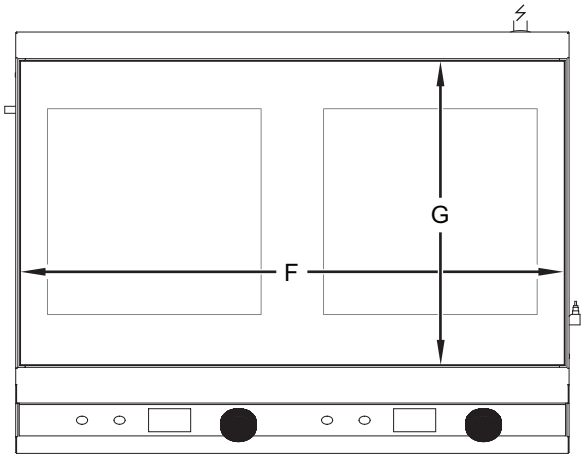
Modèle	Largeur (A)	Profundeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Largeur de surface de cuisson (F)	Profondeur de la surface de cuisson (G)
IRNG-PC2S-24-IA, IRNG-PC2S-36-IA, IRNG-PC2S-29, IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16″)	484 mm (19-1/16")	114 mm (4-1/2")	598 mm (23-9/16")	366 mm (14-7/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



Vue de face



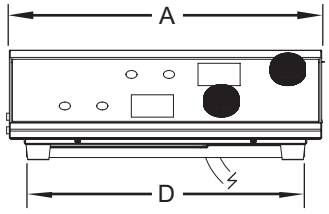
Vue de côté



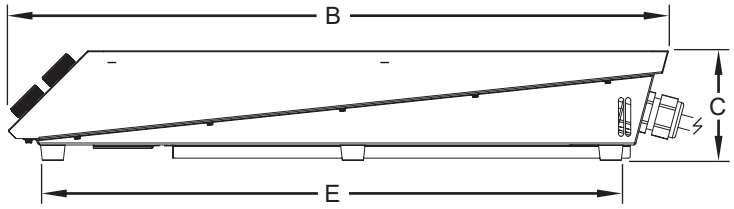
Vue de haut

Dimensions — Modèles IRNG-PC2F-xx

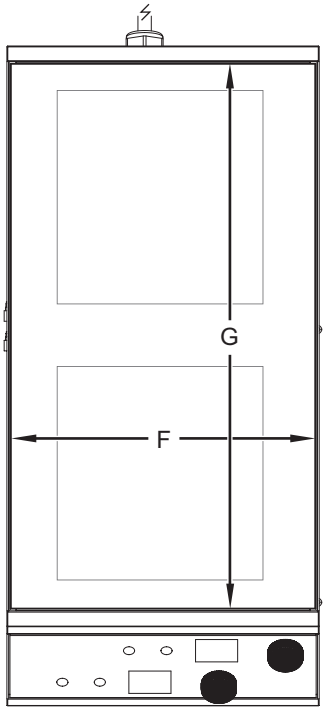
Modèle	Largeur (A)	Profundeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Largeur de surface de cuisson (F)	Profondeur de la surface de cuisson (G)
IRNG-PC2F-24-IA, IRNG-PC2F-36-IA, IRNG-PC2F-29, IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	125 mm (4-15/16")	314 mm (12-3/8")	661 mm (26")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



Vue de face



Vue de côté

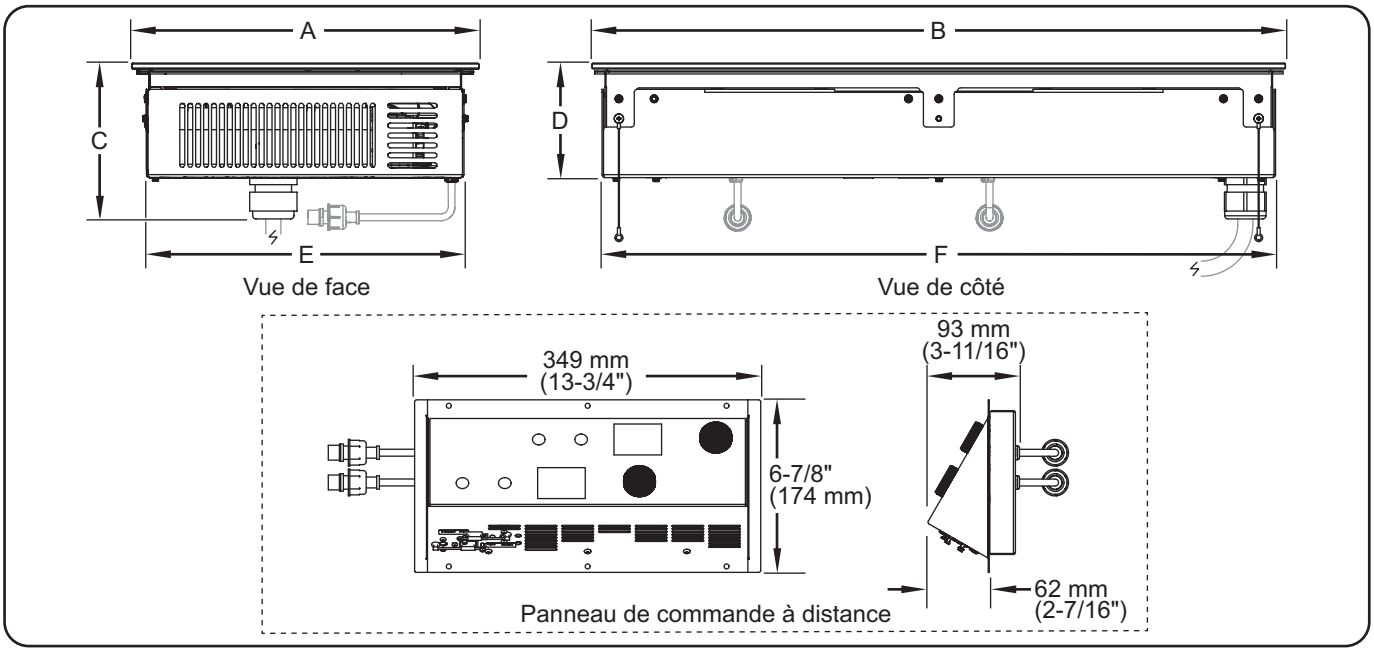


Vue de haut

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions— Modèles IRNG-PB2-xx

Modèle	Largeur de la surface de cuisson (A)	Profondeur de la surface de cuisson (B)	Hauteur (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Largeur sous plan de travail (F)	Profondeur sous plan de travail (G)
IRNG-PB2-24-IA, IRNG-PB2-36-IA, IRNG-PB2-29, IRNG-PB2-36	356 mm (13-3/4″)	699 mm (27-1/2″)	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



INSTALLATION

Généralités

Les plaques à induction doubles sont expédiées intégralement montées et prêtes à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- **Veillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de plaques à induction. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
  - **a. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles.**
  - **b. Maintenez une distance minimale de 38 mm (1 1/2″) entre les côtés de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**
  - **c. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'avant et l'arrière de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**
  - **d. Maintenez une distance minimale de 114 mm (4 1/2″) entre le dessous de l'appareil encastré et toute surface intérieure.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE :

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

3. S'il s'agit d'un appareil à poser, installez-le à l'emplacement souhaité. Veillez à ce que l'emplacement soit :
   - plan et ajusté à la hauteur du plan de travail.
   - assez solide pour supporter l'appareil et son contenu.
   - placé à 51 mm (2″) minimum de matériaux combustibles.
   - assez large pour supporter les quatre pieds de l'appareil afin que ce dernier soit positionné de manière sûre sur le plan de travail.
4. S'il s'agit d'un appareil encastré, reportez-vous à la procédure « Installation des modèles encastrés » dans la présente section.

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

Installation des modèles encastrés

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

Préparer le lieu d'installation

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

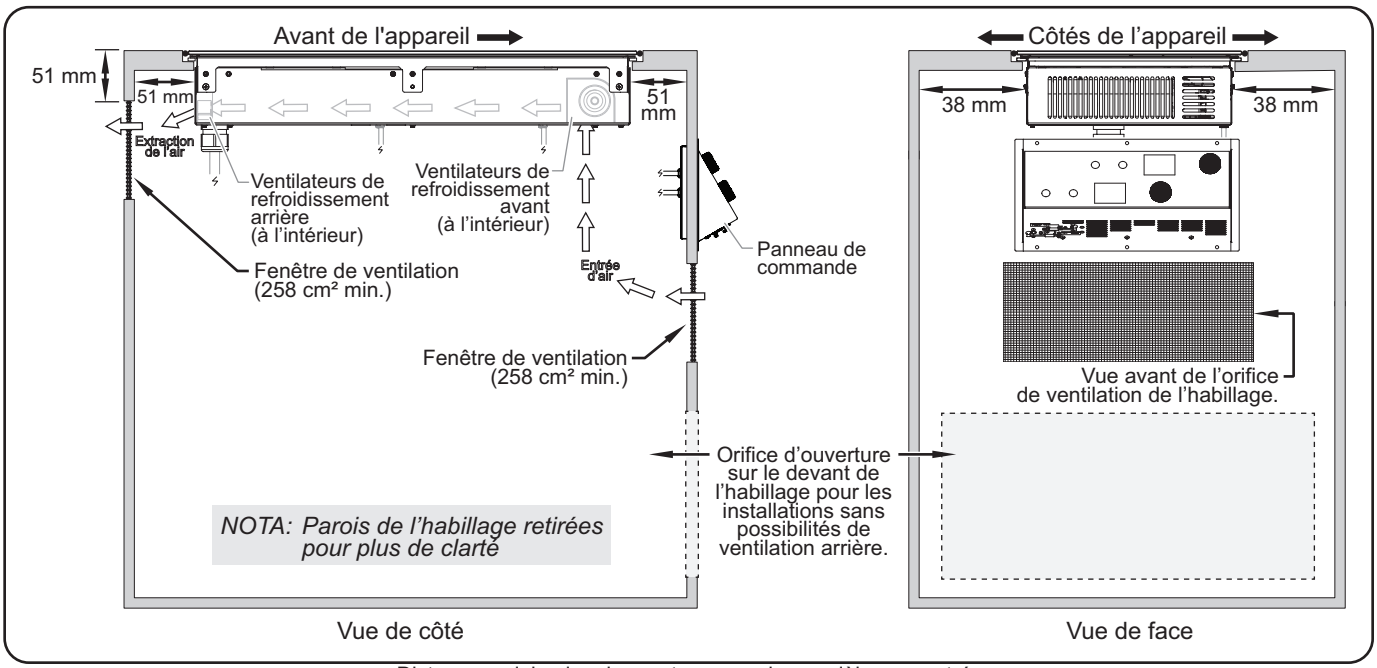
- Assurez-vous qu'une prise électrique mise à la terre adaptée à la tension, aux dimensions et à la configuration prévus se trouve à portée du câble d'alimentation de 1 800 mm (71″) à l'intérieur du meuble. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
- Assurez-vous de disposer d'une surface verticale pour l'installation du panneau de commande dans le meuble. Cette surface doit être à une distance permettant d'atteindre les câbles de commande d'une longueur totale de1 397 mm (55″) qui relient les plaques à induction au panneau de commande.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 38 mm (1 1-2″) sera respectée entre les côtés de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2″) sera respectée entre l'avant et l'arrière de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 114 mm (4,5″) sera respectée entre le dessous de l'appareil et toute surface intérieure.

Exigences de ventilation

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

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 10 x 25 cm ou 258 cm² est obligatoire derrière les ouvertures d'extraction d'air situées à l'arrière de l'appareil. Il ne doit pas être situé à plus de 51 mm du haut de l'appareil. Un autre orifice de ventilation d'une dimension de 10 x 25 cm ou 258 cm² est obligatoire à l'avant de l'habillage pour créer une arrivée d'air frais. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les ouvertures.

continué...



Distances minimales de montage pour les modèles encastrés

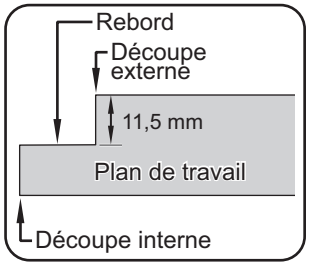
- En cas d'installation du meuble contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez le côté du panneau de commande de l'habillage ouvert. Si la façade avant ne peut pas rester ouverte, installez deux orifices de ventilation dans le panneau avant de l'habillage, l'un dans le bas et l'autre en haut près du panneau de commande. Chaque orifice doit mesurer au moins 10 x 25 cm ou 258 cm². **NE POSEZ PAS d'étagère, de partition ou tout autre élément à l'intérieur de l'habillage sous l'appareil—cet espace doit rester grand ouvert pour faciliter la circulation de l'air.**

NOTA: Veillez à ce que la température intérieure de l'habillage nedépassejamais 50°C (122°F) lorsque la plaque à induction est en marche. Si la température est trop élevée, des fenêtres de ventilation supplémentaires ou un système de refroidissement à air forcé seront nécessaires.

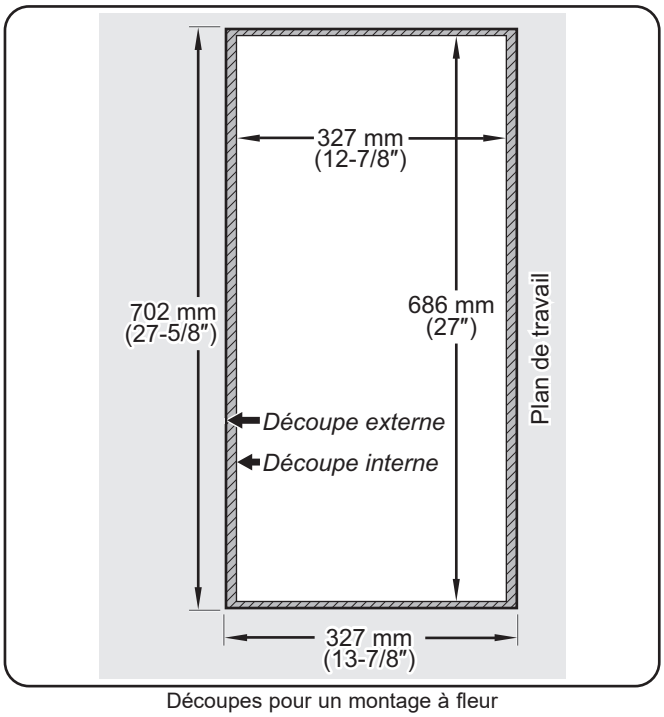
Installation à fleur

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

1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe en escalier dans le plan de travail. L'épaisseur du matériau massif du plan de travail doit être de 19 mm (3/4″) au minimum.
   a. Veuillez vous reporter au schéma de découpe pour un montage à fleur ci-dessous pour les dimensions de chaque découpe.
      - Deux découpes sont nécessaires ; une découpe externe non traversante, et une découpe interne—le matériau entre les deux est évidé. Cela crée un rebord pour poser le cadre de la cuisinière à induction en-dessous du niveau du plan de travail.



   b. Faire la découpe extérieure superficielle:
      - profondeur de 11,5 mm (7/16″)
   c. Faire la découpe intérieure. Évidez ensuite le matériau entre les découpes pour aménager le rebord.

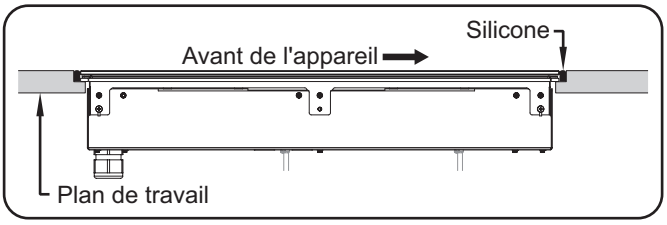


Découpes pour un montage à fleur

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

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

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



Installation standard à fleur

6. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le plan de travail et la cuisinière à induction. Pour appliquer un cordon d'étanchéité propre et régulier :
   a. Assurez-vous que la cuisinière est parfaitement centrée dans la découpe du comptoir.
   b. Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
   c. Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
   d. Lissez rapidement la surface du joint.

e. Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

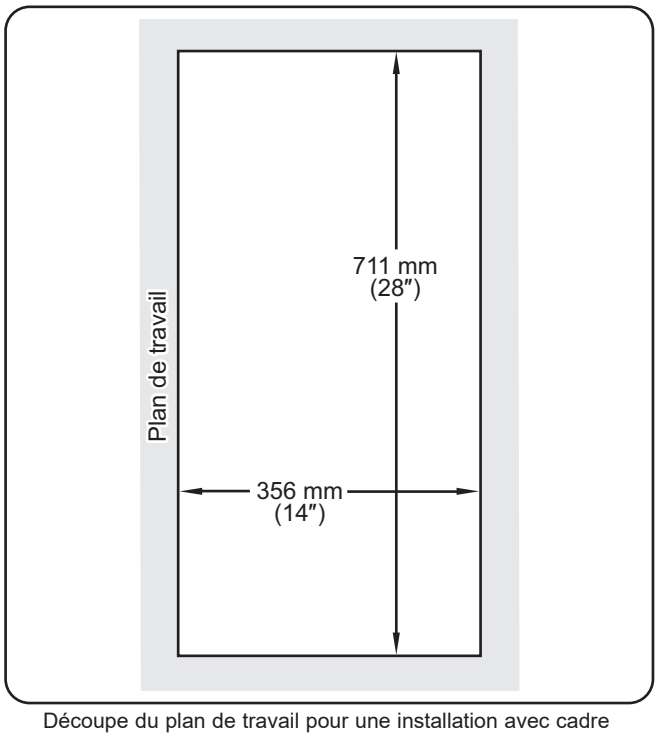
NOTA: Le produit d'étanchéité à base de silicone doit être prévu pour une utilisation à une température pouvant atteindre 121°C (250°F).

7. Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».
8. Branchez l'appareil dans une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration de fiche adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
   - Un écran d'accueil s'allume sur l'affichage durant quelques secondes, puis ce dernier redevient vierge.

Installation avec cadre

L'installation avec un cadre nécessite l'achat du cadre vendu en option (TRIM-PB2-SS). Elle est adaptée aux matériaux massifs et aux plans de travail en acier inoxydable. Respectez la procédure suivante pour l'installation avec un cadre.

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



Découpe du plan de travail pour une installation avec cadre

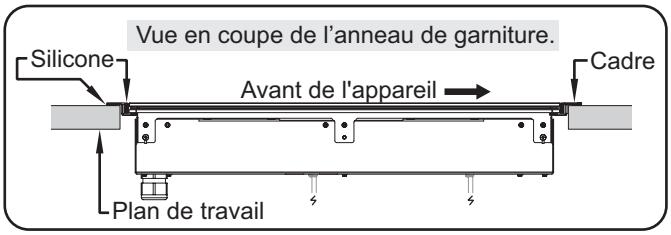
4. Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu..

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

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

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

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



Installation standard avec cadre

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

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

9. Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».
10. Branchez l'appareil dans une prise de courant mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration de fiche adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
    - Un écran d'accueil s'allume sur l'affichage durant quelques secondes, puis ce dernier redevient vierge.

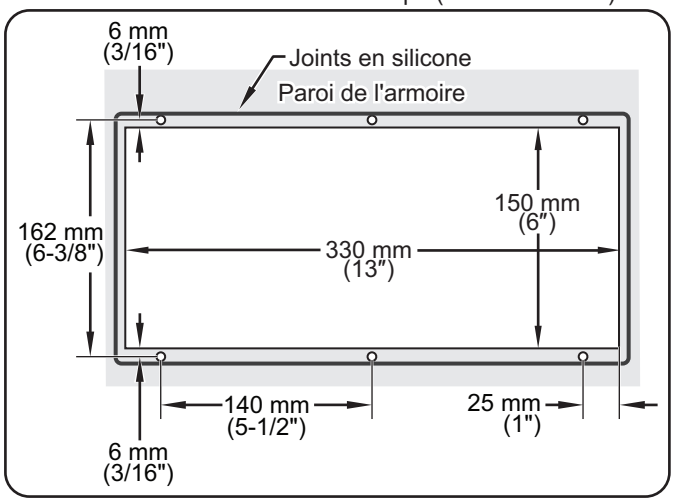
Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

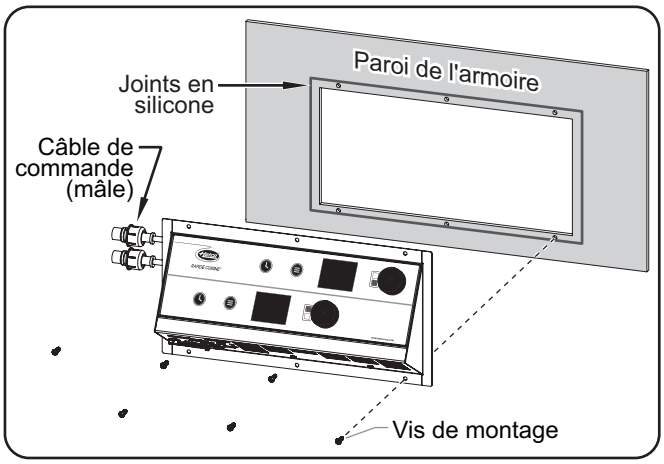
Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

3. Appliquez un point de joint en silicone approuvé par la NSF de 6 mm (1/4″) là où le cadre sur le panneau de commande en contact avec la surface de l'armoire. Référez-vous à l'illustration « Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande » pour obtenir plus d'informations.
4. Placez le panneau de commande dans l'ouverture par l'avant du meuble. Assurez-vous quele cadre sur le panneau de commande est bien enfoncée dans le joint en silicone.
5. Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de six vis de montage (non fournies).
6. Connectez les câbles de commande mâles avant et arrière du panneau de commande aux câbles de commande femelles correspondants sur la plaque à induction.



Installation du panneau de commande

Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour faire fonctionner les plaques à induction doubles de type P posées ou encastrées. ***AVIS:*** **Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.**

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Spécifications des récipients

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

- Être fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés magnétiques (à base de fer)
  - Récipients en acier émaillé
  - Récipients en fonte
  - Récipients en acier inoxydable
  - Récipients en aluminium avec une base en fer
- Avoir une taille appropriée (les mesures font référence au diamètre de la base du récipient)
  - Minimum = 102 mm (4″), Maximum = 356 mm (14″)
- Avoir une base plate

Les récipients suivants ne sont pas compatibles avec une cuisinière à induction :

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

NOTA: Les cuisinières à induction détectent automatiquement les récipients compatibles. Si un récipient incompatible est posé sur l'appareil en marche, une icône en forme de poêle avec le message « incompatible » s'affiche sur l'écran de commande correspondant et l'appareil ne fonctionnera pas.

Commandes de la plaque à induction double

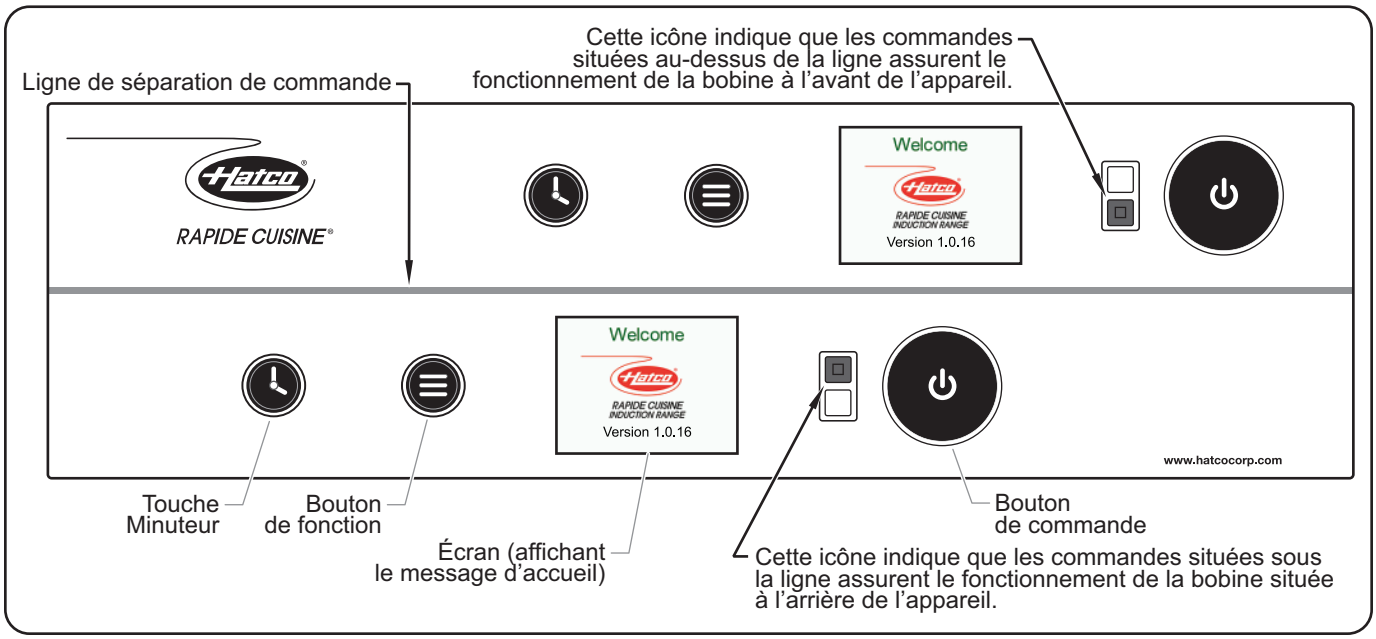
Le panneau de commande des plaques à induction double dispose de commandes identiques, séparées pour chaque bobine. Cela permet à chaque bobine de fonctionner indépendamment. Cette section décrit le fonctionnement d'une seule bobine et ses commandes correspondantes.

Modes de fonctionnement

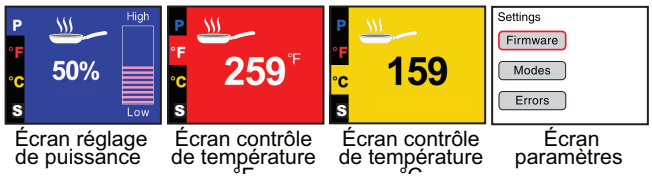
Deux modes de fonctionnement sont disponibles sur la cuisinière à induction : le mode Standard et le mode Programmation avancée. Examinez les informations ci-dessous pour déterminer le mode de fonctionnement adéquat. Reportez-vous à la rubrique « Modification du mode de fonctionnement » de la présente section pour basculer entre les différents modes.

<u>Mode Standard</u>

Le mode Standard permet une cuisson simple grâce à des méthodes manuelles de commande de la cuisson et une minuterie. Quatre écrans sont disponibles sur l'affichage de commande en mode Standard : réglage de la puissance, contrôle de la température en degrés Fahrenheit, contrôle de la température en degrés Celsius et paramètres.



Panneau de commande de la double plaque à induction avant-arrière



Écran réglage de puissance | Écran contrôle de température | Écran contrôle de température | Écran paramètres

En mode Standard, l'écran des paramètres propose les options suivantes :

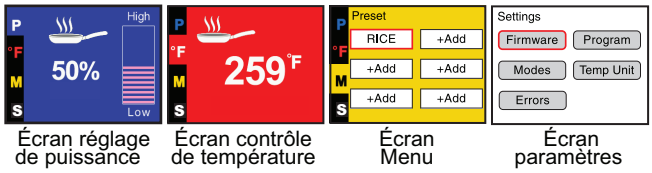
FIRMWARE (micrologiciel) = Permet de télécharger les mises à jour du micrologiciel

MODES (modes) = Permet de choisir le mode de fonctionnement

ERRORS (erreurs) = Affiche les six derniers codes d'erreur

Mode Programmation avancée

Le mode de programmation avancée rend la cuisinière à induction plus polyvalente grâce à la création de programmes pré-sélectionnés de cuisson en trois étapes (rubriques du menu). Quatre écrans sont disponibles sur l'affichage de commande en mode Programmation avancée : réglage de la puissance, contrôle de la température (en degrés Fahrenheit ou Celsius), menu et paramètres.



Écran réglage de puissance | Écran contrôle de température | Écran Menu | Écran paramètres

L'écran de menu en mode de programmation avancée comporte toutes les options du mode Standard ainsi que les fonctions suivantes :

TEMP UNIT (Unité de température) = Permet de choisir l'unité de mesure de la température

PROGRAM (Programmation) = Permet de créer des rubriques du menu personnalisées

Reportez-vous à la procédure « Programmer des rubriques de menu » de cette section pour créer des rubriques de menu personnalisées.

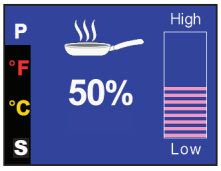
Mise en service

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

NOTA: L'appareil peut être mis hors tension à tout moment en appuyant sur le bouton de commande.

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

2. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations
   - L'écran affiche un message d'accueil pendant quelques secondes, puis ce dernier disparaît.
3. Placez un récipient compatible avec les appareils à induction sur la cuisinière. La cuisinière à induction ne fonctionne pas si un récipient n'a pas été placé au centre de la zone de cuisson dessinée sur la plaque en vitrocéramique.
4. Appuyez sur le bouton de commande approprié pour démarrer la plaque à induction.



Réglage puissance—Standard

   - L'écran bleu de réglage de la puissance affiche un graphique en barres et un pourcentage illustrant la puissance. La cuisinière à induction fonctionne à présent en mode de réglage de la puissance. Voir « Modification de la méthode de commande de cuisson » pour plus d'informations sur la cuisson en mode de contrôle de la température.
   - Si l'appareil est en mode de programmation avancée, reportez-vous à « Cuisson avec les rubriques du menu » de la présente section pour des instructions sur la cuisine avec ces rubriques.

NOTA: L'icône en forme de poêle clignote lorsque la plaque ne chauffe pas le récipient utilisé ou bien en l'absence de tout récipient. L'icône s'allume en continu lorsqu'un récipient compatible est placé sur la plaque en vitrocéramique et qu'il est chauffé. Si la puissance est réglée sur « 0 », l'icône en forme de poêle ne s'affichera pas.

5. Tournez le bouton de commande pour régler la puissance selon le pourcentage souhaité.
   - Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage.
   - Le réglage le plus fréquent pour la cuisson en mode Puissance est de 50 % maximum. Étant donné que l'appareil chauffe rapidement, démarrez avec un réglage plus faible. Effectuez des ajustements le cas échéant.

NOTA: L'appareil cesse automatiquement de générer de la chaleur lorsqu'un récipient est retiré de la plaque en vitrocéramique. L'appareil conserve le réglage pendant trois minutes. Si le récipient est placé sur la plaque dans un délai inférieur à trois minutes, l'appareil continue la cuisson selon le réglage prédéfini. Au bout de trois minutes, l'écran s'éteint et l'appareil se met hors tension.

Arrêt

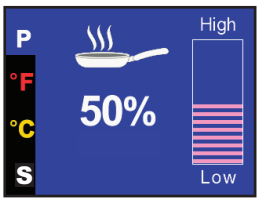
1. Appuyez sur le bouton de commande approprié pour éteindre la plaque à induction. L'écran disparaît.

NOTA: L'appareil cesse automatiquement de générer de la chaleur lorsqu'un récipient est retiré de la plaque en vitrocéramique.

Modification de la méthode de commande de cuisson

Deux méthodes de commande de cuisson sont disponibles dans les deux modes de fonctionnement de la cuisinière à induction : Mode Puissance et contrôle de la température. Pour changer les méthodes de commande :

1. Pressez le bouton ☰ sur le panneau de commande pour basculer d'une méthode de commande de la cuisson à l'autre. Les différents écrans apparaissent dans l'ordre suivant (L'écran des paramètres qui apparaît permet de changer le mode de fonctionnement et les paramètres de l'élément).



Réglage puissance—Standard

Réglage température—Standard

2. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage de l'écran souhaité.
   - Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser le réglage.

NOTA: Les réglages de la puissance sont différents des paramètres du réglage de température.

Informations générales sur les réglages

Hatco recommande d'ajuster les réglages de la puissance et de la température vers les niveaux supérieurs ou inférieurs en cours de cuisson de manière à définir le réglage le plus approprié selon le récipient utilisé, la quantité d'aliments, et la chaleur souhaitée. Lorsque le réglage approprié a été déterminé, utilisez ce dernier pour les prochaines cuissons, pour des quantités similaires et dans le même récipient. Enregistrez ces réglages comme rubriques de menu dans le mode Programmation avancée pour répéter rapidement et facilement une cuisson.

Informations sur le mode de réglage de la puissance

Le réglage de la puissance fournit une chaleur continue au récipient, à l'instar des cuisinières à gaz ou électriques. Le Mode puissance se base sur la quantité de chaleur souhaitée. Observez la cuisson des aliments dans le récipient et réglez la puissance selon le cas.

Informations sur la commande de température

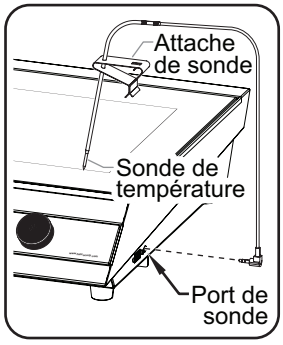
Le mode de commande de la température régule la puissance apportée au récipient en l'éteignant lorsque nécessaire de façon à maintenir une température constante en fonction du réglage prédéfini sur l'écran (Fahrenheit ou Celsius) La puissance est contrôlée automatiquement par le système informatique interne. Le réglage de la température est approximatif. La température réelle des aliments dans le récipient dépend du type et de la taille de ce dernier ainsi que du type et de la quantité d'aliments présents dans le récipient. Lorsque la puissance est à zéro, l'icône en forme de poêle clignote. Lorsque le récipient est chauffé, l'icône est allumée en continu pour indiquer que la plaque chauffe.

Sondes de température à distance

Pour un contrôle de température plus rapide et plus précis, des sondes de température à distance ont été incluses—une pour chaque bobine sur les plaques à induction double. Une fois connectée, la sonde de température à distance signale à l'ordinateur interne de contrôler la régulation automatique de la puissance de chauffe du récipient en fonction de la température réelle de l'aliment en cours de cuisson.

NOTA: Utilisez uniquement les sondes de température à distance Hatco sur les appareils à induction Hatco.

Pour utiliser une sonde de température à distance :



1. Branchez la sonde dans le port de sonde de l'appareil.
   - Pour les appareils à poser avec configuration côte à côte, chaque port est situé sur le côté correspondant de l'appareil, à côté du port USB.
   - Pour les appareils à poser avec configuration avant-arrière, les ports sont situés sur le côté gauche de l'appareil, à côté du port USB correspondant. Le port du haut est pour la bobine située à l'arrière et celui du bas pour la bobine située à l'avant.
   - Pour les appareils encastrés, les ports sont situés à côté des ports USB sous le panneau de commande. Le port du haut/avant est utilisé pour la bobine située à l'avant et celui du bas/arrière pour la bobine située à l'arrière.
   - L'écran de commande affiche la consigne saisie et le mot « PROBE » indiquant que la sonde de température à distance est connectée.
2. Insérer/immerger lesderniers 25 mm de la sonde dans les aliments qui sont en cours de cuisson.
   - Lesymbole C°se met à clignoter sur l'écran de commande jusqu'à ce que la température de l'appareil se trouve à moins de 5 degrés de la consigne de température. Quand la température de l'appareil a atteint la consigne, lesymbole C°cessera de clignoter.

NOTA : Pour éviter des lectures de température inexactes, ne laissez pas l'extrémité de la sonde toucher le fond du récipient. N'immergez pas complètement la sonde.

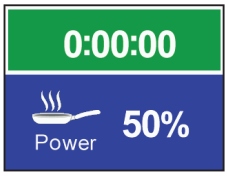
3. Fixez la sonde au côté du récipient à l'aide de l'attache incluse.

NOTA : Débranchez la sonde quand vous ne vous en servez pas. Si la sonde reste branchée sans être utilisée, la commande de la température interne prendra le relais et la détection de la température deviendra plus lente et moins précise.

Utilisation du minuteur

Un minuteur est disponible pour les deux modes de fonctionnement de la cuisinière à induction.

1. Pressez le bouton du panneau de commande pour accéder à l'écran du minuteur. L'unité de mesure sur l'écran du minuteur correspond à la méthode de cuisson active (puissance ou température, en °F ou °C).

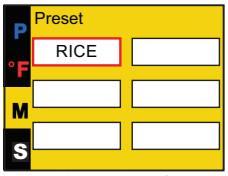


   - L'écran partagé du minuteur s'affiche. Le haut de l'écran affiche le minuteur, mis en valeur par un contour blanc, et le bas de l'écran affiche le réglage de la puissance/température.
2. Réglez le minuteur en tournant le bouton de commande avant trois secondes.
   - Une fois que le minuteur est réglé, le contour blanc s'efface et apparaît sur le réglage de la puissance/température.
3. Réglez la puissance/température en tournant le bouton de commande.
   - Lorsque le minuteur atteint zéro, il clignote en affichant « DONE » (TERMINÉ) et « 0:00:00 ». Le réglage de la puissance/température atteint « 0 » ou 20°C (68°F), en fonction du mode de fonctionnement.

Cuisson avec les rubriques du menu

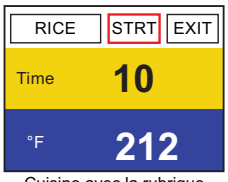
Respectez la procédure suivante pour cuisiner à l'aide des rubriques programmées du menu dans le mode Programmation avancée. Reportez-vous à la rubrique « Modification du mode de fonctionnement » de la présente section pour basculer entre les différents modes.

1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
2. Pressez le bouton du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers le menu.
3. Tournez le bouton de commande pour mettre le menu souhaité en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner la rubrique du menu.



Menu—Avancé

   - L'écran de la rubrique de menu sélectionnée apparaît.
4. Tournez le bouton de commande pour mettre STRT en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner commencer la cuisson.



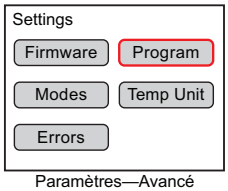
Cuisine avec la rubrique de menu—Avancé

   - Le minuteur de la rubrique de menu démarre et le paramètre de la méthode de commande de la cuisson qui est active s'affiche.
   - Pour les rubriques de menu en deux ou trois étapes, l'affichage commence automatiquement la deuxième étape lorsque la première est terminée, puis la troisième étape lorsque la deuxième est terminée.
5. Pour arrêter la cuisson au cours d'une séquence avec une rubrique de menu, tournez le bouton de contrôle pour placer EXIT en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour arrêter la séquence.
   - L'affichage de commande revient à l'écran du menu.

Programmation des rubriques de menu

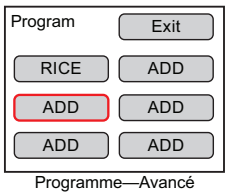
Respectez la procédure suivante pour programmer les rubriques de menu en une, deux ou trois étapes dans le mode Programmation avancée.

1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
2. Pressez le bouton du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.



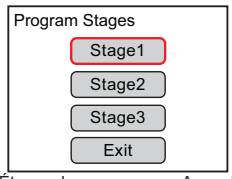
Paramètres—Avancé

3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer PROGRAM en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner PROGRAM.



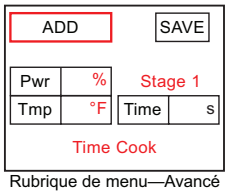
Programme—Avancé

   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Programme apparaît.
4. Tournez le bouton de commande jusqu'à placer le bouton ADD (Ajouter) souhaité en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour créer une rubrique de menu.



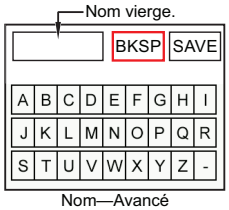
Étapes du programme—Avancé

   - L'écran des étapes du programme apparaît.
5. Tournez le bouton de commande, si nécessaire, pour placer STAGE 1 (Étape 1) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour commencer la programmation de la rubrique de menu.
   - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.
6. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer ADD en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour donner un nom à la rubrique de menu.



Rubrique de menu—Avancé

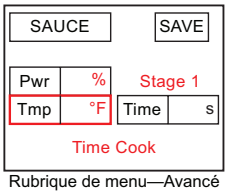
   - L'écran du nom apparaît.
7. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer BKSP en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton jusqu'à ce que tout le texte du champ du nom soit effacé.
8. Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la première lettre du nom de la rubrique soit en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner la lettre.



Nom—Avancé

   - Continuez à sélectionner les lettres en utilisant le bouton de commande jusqu'à ce que le nom soit complet.
9. Tournez le bouton de commande pour placer SAVE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer le nom.
   - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.

9. Programmez la rubrique de menu.
   a. Tournez le bouton de commande pour placer soit le champ PWR (Puissance), soit le champ TMP (Temperature) en surbrillance en rouge, en fonction de la méthode de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la méthode de commande de cuisson.



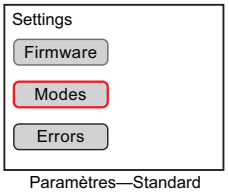
Rubrique de menu—Avancé

   b. Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la méthode de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
   c. Tournez le bouton de commande pour placer le champ TIME (Temps) en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la valeur du champ TIME (Temps).
   d. Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la durée de minuterie souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
   e. Tournez le bouton de commande pour placer SAVE (Enregistrer) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer les valeurs de STAGE 1 (Étape 1).
   f. Si une seconde et/ou une troisième étape sont nécessaires, appuyez sur le bouton de commande pour placer l'étape souhaitée en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour accéder à l'étape, et répétez la procédure du point a au point e.
   g. Lorsque la programmation de la rubrique de menu est terminée et que l'écran Étapes du programme est affiché, tournez le bouton de commande pour placer EXIT (Quitter) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour enregistrer la rubrique de menu.
   h. L'écran Programme apparaît. Si toute la programmation des rubriques de menu est terminée, tournez le bouton de commande pour placer EXIT en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour revenir à l'affichage des paramètres. Pressez le bouton ≡ du panneau de commande pour revenir à l'écran de cuisson active.

Modification du mode de fonctionnement

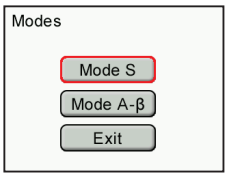
Utilisez la procédure suivante pour modifier le mode de fonctionnement de la cuisinière à induction. Deux modes sont proposés : le mode Standard et le mode Programmation avancée.

1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
2. Pressez le bouton ≡ du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.

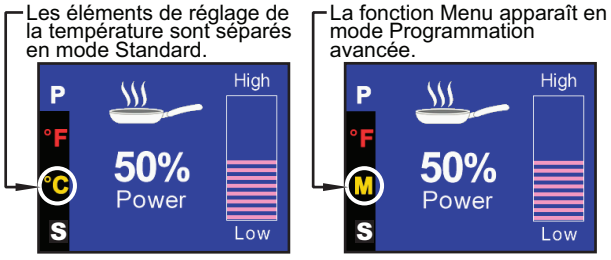


Paramètres—Standard

3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer MODES en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner MODES.
   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran des modes apparaît.



4. Tournez le bouton de commande pour mettre soit MODE S, soit MODE A-ß en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode souhaité.
   - MODE S = Mode Standard
   - MODE A-ß = Mode Programmation avancée
   - Après avoir sélectionné le mode, l'affichage revient à l'écran de réglage de la puissance.

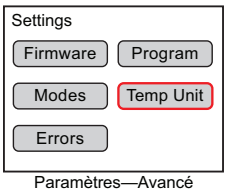


Mode Standard
Mode Programmation avancée

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

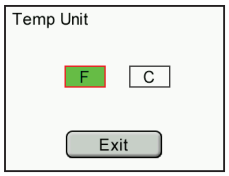
Respectez la procédure suivante pour changer l'unité de mesure de la température de Fahrenheit en Celsius et inversement en mode Programmation avancée.

1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
2. Pressez le bouton ≡ du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.



Paramètres—Avancé

3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer TEMP UNIT en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner TEMP UNIT.
   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.



   - L'écran de l'unité de température apparaît.
4. Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que l'unité de mesure souhaitée soit en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner cette unité.
5. Tournez le bouton de commande pour mettre EXIT en surbrillance, puis appuyez sur le bouton pour revenir au menu Paramètres.
6. Pressez le bouton ≡ du panneau de commande pour revenir à l'écran de cuisson active.

Réinitialiser le logiciel

Utilisez la procédure suivante si la plaque à induction ne répond pas et que l'écran de commande apparaît « figé ».

1. Restez appuyez simultanément sur le bouton ☰ et le bouton 🕒 pendant 10 secondes.
   - L'appareil va redémarrer et l'écran de commande affiche l'écran d'accueil.

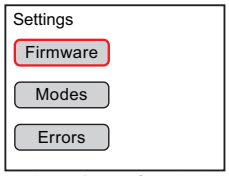
Mise à jour du micrologiciel

Respectez la procédure suivante pour télécharger les mises à jour du micrologiciel de la cuisinière à induction à partir d'une clé USB externe. Cette procédure doit être utilisée pour chaque bobine/combinaison de commande et peut être exécutée dans tous les modes de fonctionnement.

- Pour les appareils côte à côte, chaque port USB est situé sur le côté correspondant de l'appareil.
- Pour les appareils avant-arrière, les ports USB sont situés sur le côté gauche de l'appareil. Le port du haut est pour la bobine située à l'arrière et celui du bas pour la bobine située à l'avant.
- Pour les appareils encastrés, les ports USB sont situés sous le panneau de commande. Le port du haut/avant est utilisé pour la bobine située à l'avant et celui du bas/arrière pour la bobine située à l'arrière.

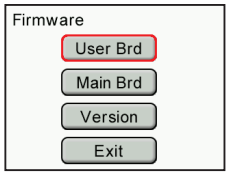
NOTA: Pour obtenir les dernières mises à jour du micrologiciel, des conseils de cuisine et bien d'autres informations, rendez-vous sur le site Internet des cuisinières à induction Hatco: **www.hatcocorp.com/rapide_cuisine**

1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
2. Pressez le bouton ☰ du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.

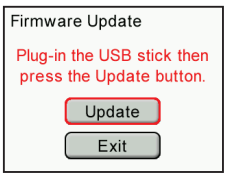


Paramètres—Standard

3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer FIRMWARE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner FIRMWARE.
   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Firmware apparaît.

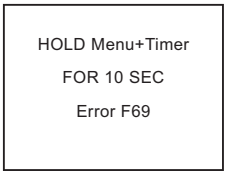


4. Selon le type de mise à jour, tournez le bouton de commande pour mettre soit USER BRD, soit MAIN BRD en surbrillance, puis pressez le bouton de commande pour sélectionner votre choix.
   - L'écran Firmware Update apparaît.



5. Insérez la clé USB dans le port correspondant.
6. Tournez le bouton de commande pour mettre UPDATE en surbrillance, puis appuyez sur le bouton pour démarrer la mise à jour.
   - Un écran apparaît pour indiquer que le téléchargement est en cours.
   - Lorsque la mise à jour est terminée, l'écran de bienvenue (Welcome) s'affiche durant quelques secondes pour montrer la nouvelle version du micrologiciel, puis l'élément s'éteint.

NOTA: Si un message d'erreur apparaît indiquant que la mise à jour a échoué, exécutez la procédure « Réinitialiser le logiciel ». Puis, exécutez à nouveau la procédure « Mise à jour du micrologiciel » en utilisant une nouvelle clé USB.



Généralités

Les plaques à induction double Hatco ont été conçues pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contactez un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350.

⚠ ATTENTION

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

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

Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement de la cuisinière à induction, nettoyez cette dernière quotidiennement. Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

1. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
3. Pour les appareils à poser, retirez le filtre à air situé sous l'appareil près de la façade avant et nettoyez-le. Pour nettoyer :
   - Retirez le filtre de son support et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un savon doux.
   - Laissez le filtre sécher à l'air complètement avant de le remettre en place.

NOTA: Les plaques à induction double côte à côte comprennent deux filtres à air, situés sous chaque jeu de commande.

4. Nettoyez la surface en vitrocéramique en utilisant une lingette nettoyante, un papier absorbant humide ou un chiffon humide.
   - Pour retirer les taches tenaces et les marques sur le métal, utilisez une goutte de produit pour plaques en vitrocéramique et un papier absorbant.
   - Pour retirer les traces de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc et un papier absorbant.

AVIS

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

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

REMARQUE IMPORTANTE

Les boutons de commande doivent être nettoyés au moins une fois par semaine. Pour nettoyer : Retirez le bouton de commande de son axe, essuyez toute la saleté et la graisse sur l'axe, puis remettez en place le bouton de commande.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Cause probable	Action correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale.
	Les commandes électroniques sont défaillantes.	Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'icône de la poêle avec le message « non compatible » s'affiche à l'écran et l'appareil ne chauffe pas.	Le récipient utilisé n'est pas compatible avec une cuisinière à induction.	Utilisez un récipient compatible avec les cuisinières à induction (voir les « Spécifications des récipients » du MODE D'EMPLOI du manuel).
Non-réponse de l'écran ou affichage de l'erreur F69 sur l'écran.	Mauvais fonctionnement du logiciel.	Effectuez la procédure « Réinitialiser le logiciel » décrite dans la section ENTRETIEN de ce manuel.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

INFORMATIONS DE SERVICE

États-Unis et Canada

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

Problèmes relevant de la garantie

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

Téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

Problèmes ne relevant pas de la garantie

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

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

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement de ce dernier auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :
Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage
(enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre :
Gammes à induction
Réchauds à induction

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :
Cuves 3CS et FR

d) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :
Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, À TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS, AUX COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

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

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