



Register Online!
¡Regístrese en línea!
S'inscrire en ligne!



I&W #07.05.273.00
(1 of 2)

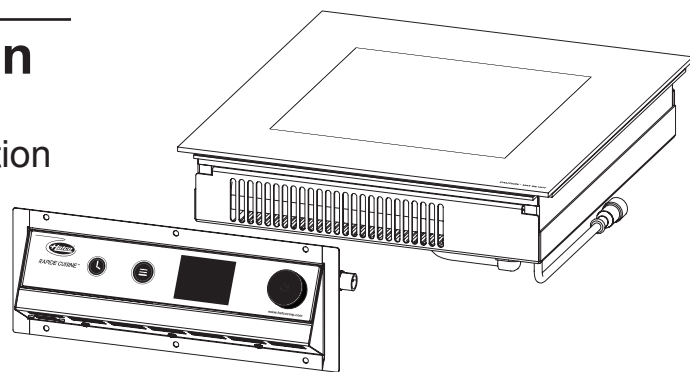
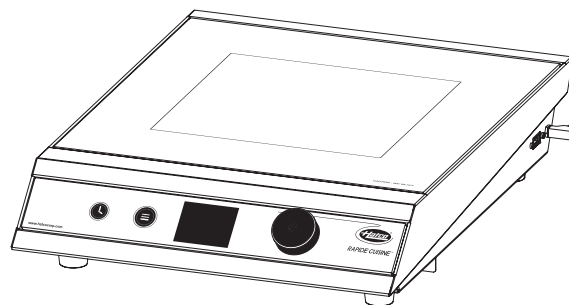
Original Instructions
Instrucciones originales
Instructions originales

Rapide Cuisine™

(GB) Induction Range
IRNG Series, P Type
Installation and Operating Manual
For CE and Non-CE Models
P 2

(ES) Hornalla de inducción
Series IRNG, tipo P
Manual de Instalación y Operación
Para modelos CE y no CE
P 17

(FR) Cuisinière à induction
Séries IRNG, Type P
Manuel d'installation et d'utilisation
Pour les modèles CE et non-CE
P 34



⚠ 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.

⚠ 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.

Important Owner Information	2	Operation	10
Introduction	2	General.....	10
Important Safety Information	3	Changing Cooking Control Method.....	11
Model Description	4	Using the Timer.....	12
Model Designation	4	Cooking with Menu Items.....	12
Specifications	5	Programming Menu Items.....	12
Plug Configurations.....	5	Changing Operation Mode.....	13
Electrical Rating Chart.....	5	Changing Between Fahrenheit and Celsius.....	13
Dimensions.....	5	Updating Firmware.....	14
Installation	6	Maintenance	14
General.....	6	General.....	14
Installing Built-In Models.....	7	Daily Cleaning.....	15
Installing the Control Panel.....	9	Troubleshooting Guide	15
		International Limited Warranty	16
		Service Information	16

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 *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours:

7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (C.S.T.)
(Summer Hours: June to September—
7:00 AM to 5:00 PM C.S.T. Monday–Thursday
7:00 AM to 4:00 PM C.S.T. Friday)

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of product and its electronic components, contact supplier where product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

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



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



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

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- 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 21°C (70°F) and a maximum of 51°C (124°F).
- 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 305 mm (12") of unit with a pacemaker or other active implant.

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.

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

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

Do not store anything on top of unit.

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

NOTICE

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.

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 DESCRIPTION



All Models

Hatco P Type Induction Ranges are equipped with a single induction coil underneath a ceramic glass cooking surface. Each model features a glass touch control panel with a Function Button, a Timer Button, a Control Knob, and a Control Display. All P Type Induction Ranges include an attached 1800 mm (71") power cord with plug.

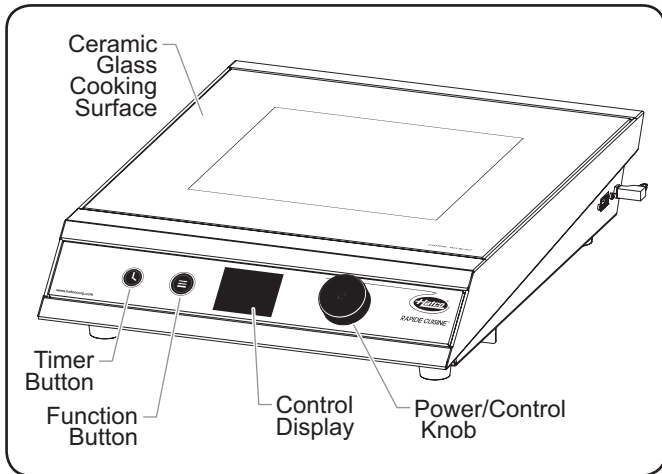
NOTE: Refer to "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual for details on "induction-ready" pans, pans not suitable for induction cooking, and pan sizes.

Hatco P Type 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 not overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- A temperature probe in the cooking zone monitors the zone temperature. This probe detects overheating in the cooking zone due to an empty pan.
- Electronic circuitry in the cooking zone detects when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Countertop Models

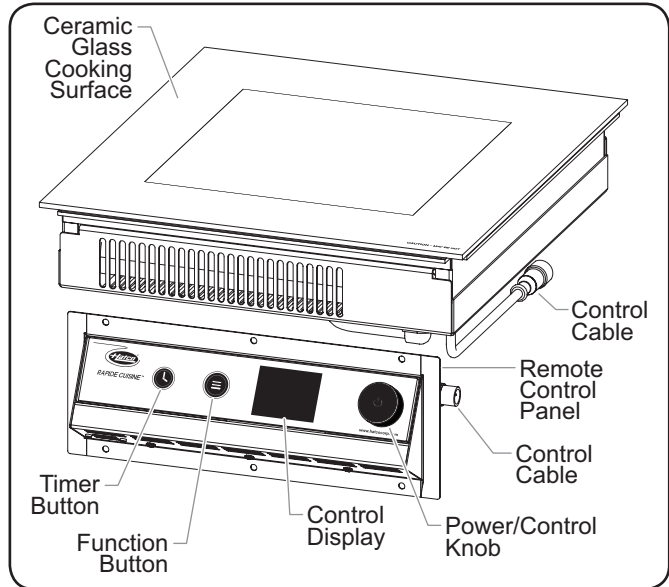
Countertop P Type Induction Ranges models are portable, countertop induction ranges.



P Type Countertop Model

Built-In Models

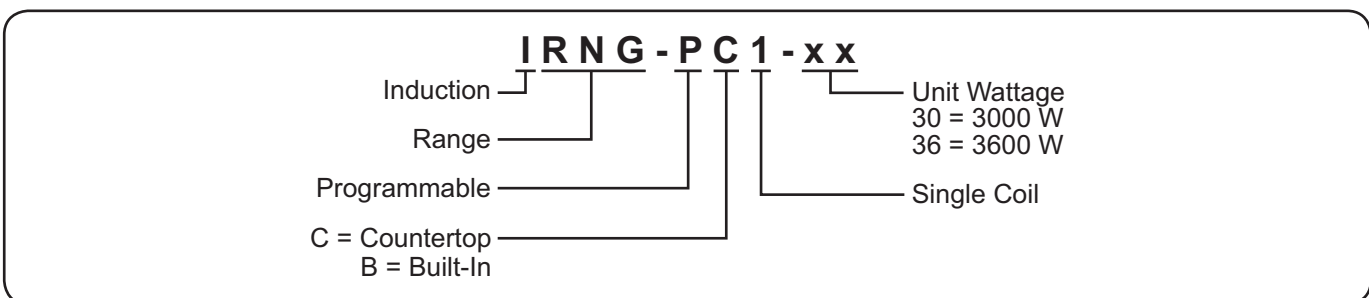
Built-In P Type Induction Ranges are designed to be installed into a variety of solid material countertops. The unit includes a remote control panel that connects to the induction range with detachable control cables that combine for a total length of 1800 mm (71").



P Type 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

MODEL DESIGNATION



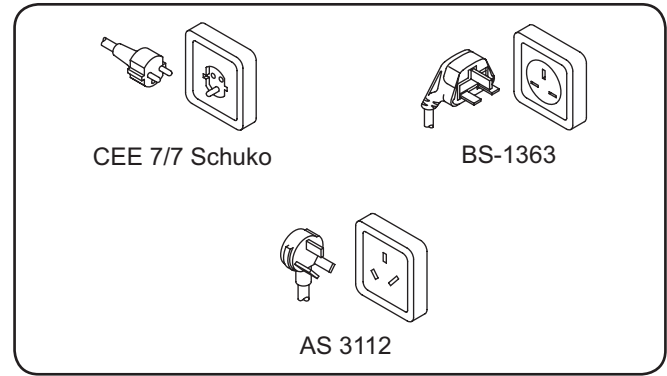
Plug Configurations

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



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

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



Plug Configurations

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

Electrical Rating Chart

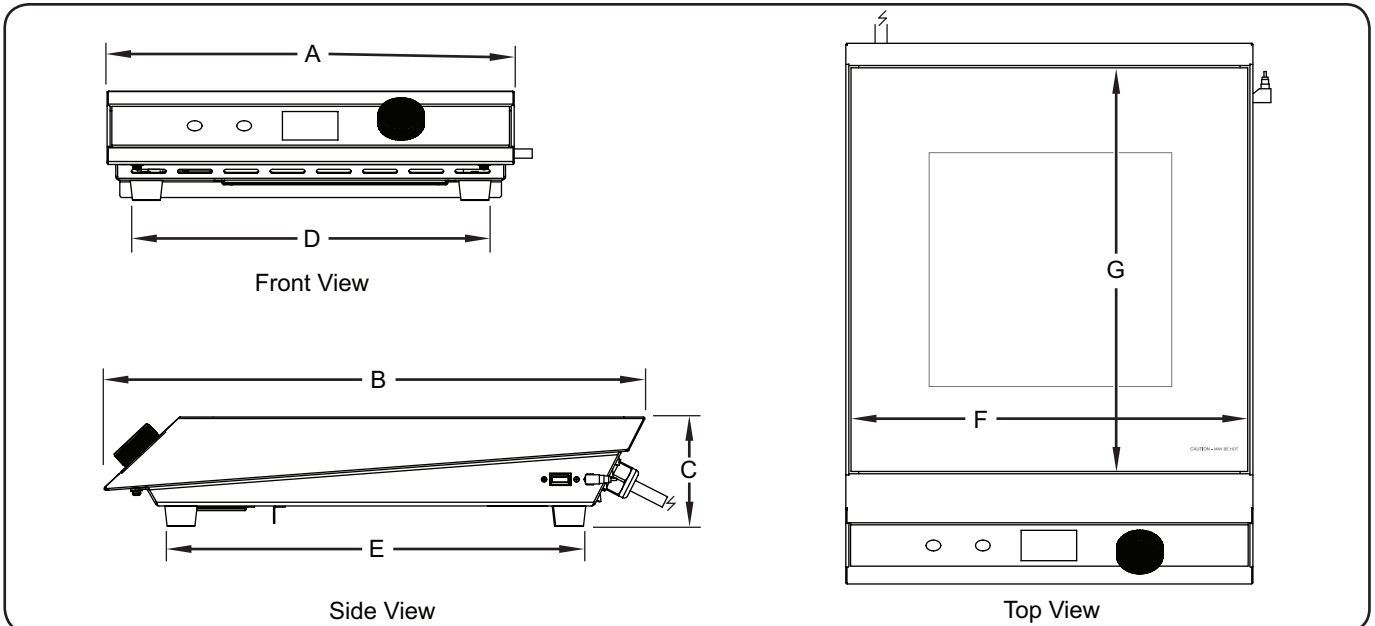
Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

† Unit is designed to operate on supply voltages between 220 V and 240 V.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions — Countertop Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PC1-30 and IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")

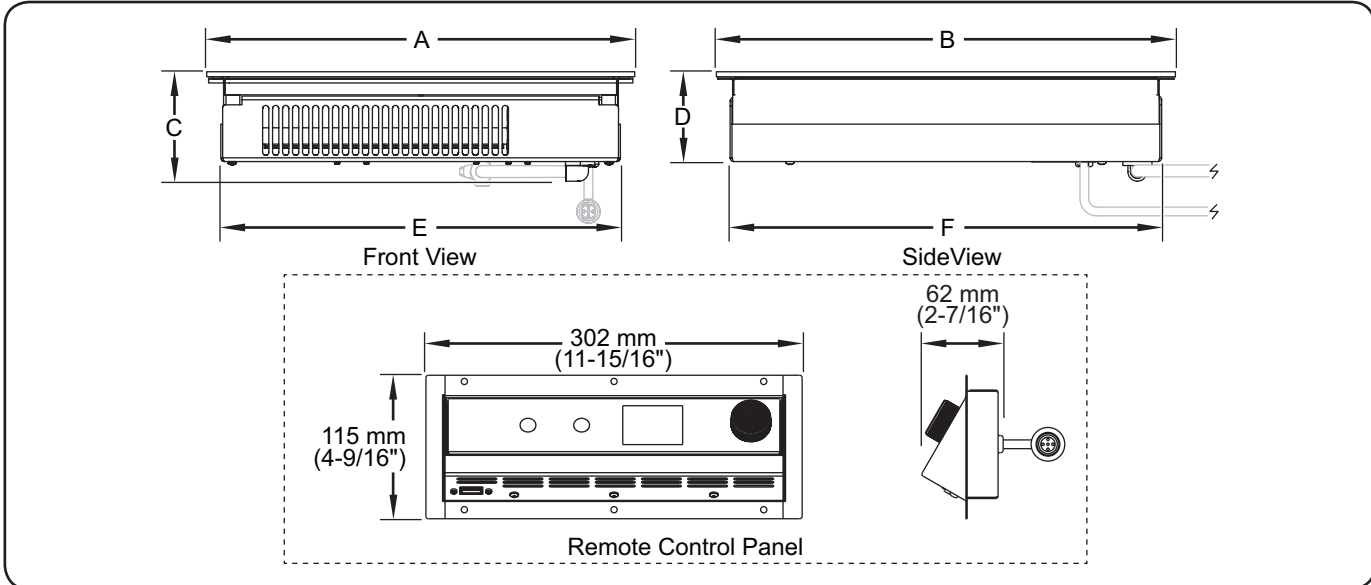


SPECIFICATIONS



Dimensions — Built-In Models

Model	Cooking Surface Width (A)	Cooking Surface Depth (B)	Height (C)	Unit Height (D)	Under-Counter Width (E)	Under-Counter Depth (F)
IRNG-PB1-30 and IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



INSTALLATION

General

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 and components enclosed.



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

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



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 51 mm (2") 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.



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

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 1800 mm (71") 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 1800 mm (71") control cable that connects the induction range to the control panel.
- Make sure a minimum clearance of 51 mm (2") will be available between the front, sides, and bottom of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 152 mm (6") will be available between the back of the unit and any interior surface.

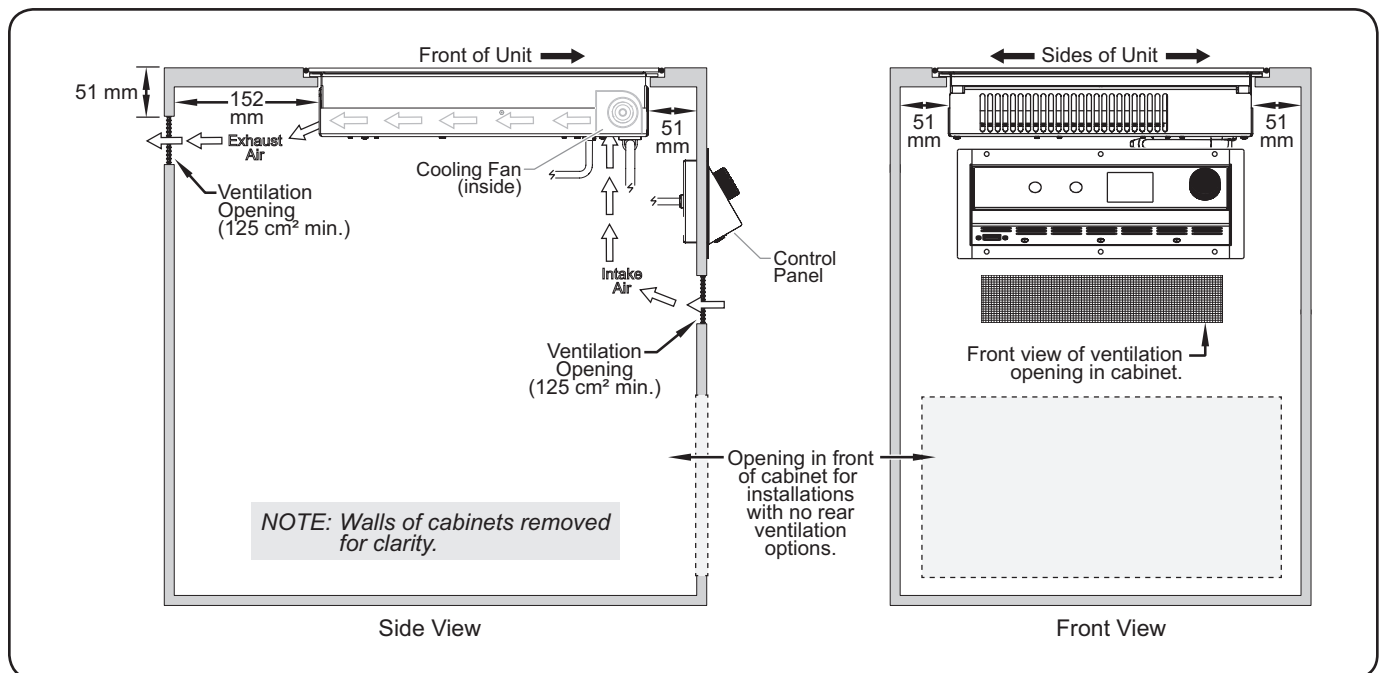
Ventilation Requirements

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

- For standard installations, a ventilation opening with a minimum size of 5 x 25 cm/125 square cm (2" x 10"/20 square inches) is required behind the air exhaust openings on the back of the unit, starting no more than 51 mm (2") down from the top of the unit. An additional 5 x 25 cm/125 square cm (2" x 10"/20 square inch) 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 5 x 25 cm/125 square cm (2" x 10"/20 square inches). **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 51°C (124°F) while the induction range is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings will be required.

continued...



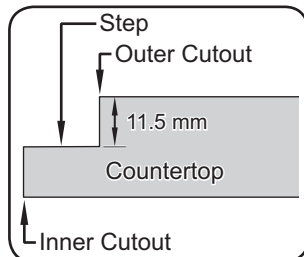
Installation Setbacks for Built-In Models

Flush Mount Installation

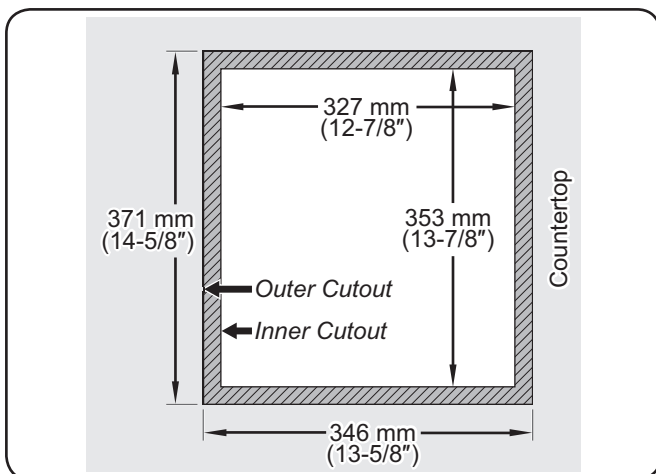
Flush mount installation requires a prepared, solid material countertop and provides a seamless transition between the countertop and the induction range. A special, “stepped” cutout is required for flush mount installation.

- Carefully measure and cut the step-style opening in the countertop. The thickness of the solid material countertop material should be a minimum of 22 mm (13/16”).
 - 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.



- Create the outer, partial depth cutout.
 - Depth = 11.5 mm (7/16”) for models IRNG-PB1-30/-36
- Create the inner cutout. Then, remove the material in between the cutouts to create the step.

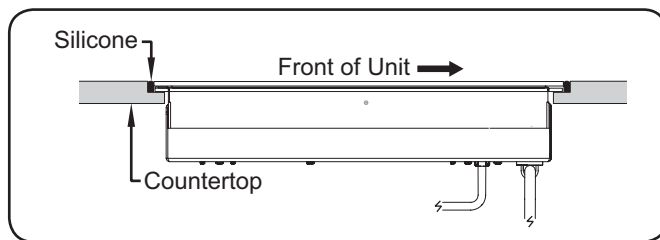


Flush Mount Countertop Cutouts

- 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.
- 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.
- 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.

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



Standard Flush Mount Installation

- 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:
 - Make sure the unit is centered in the countertop cutout.
 - Install masking tape on each side of the gap to define the edge of the sealant.
 - Carefully apply sealant into the gap.
 - Quickly smooth the sealant surface.
 - Carefully remove the masking tape before the sealant dries.

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

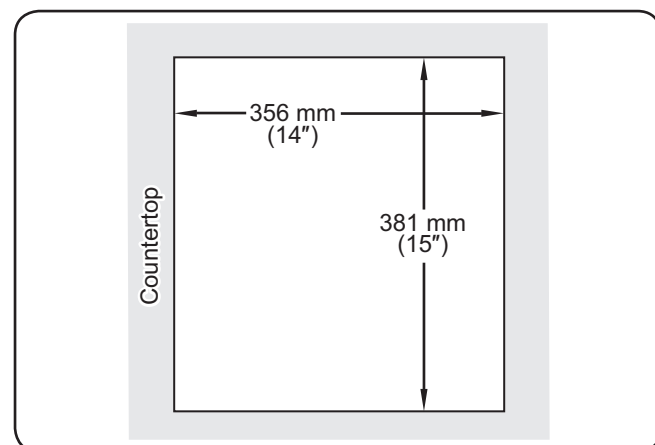
- Install the control panel in the desired location. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure.
- Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
 - A Welcome Screen will appear 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 and can be performed in a solid material or stainless steel countertop. Use the following procedure for trim ring installation.

TRIM-PB1-36 = Models IRNG-PB1-30/-36

- Carefully measure and cut the opening in the countertop.



Trim Ring Installation Countertop Cutout

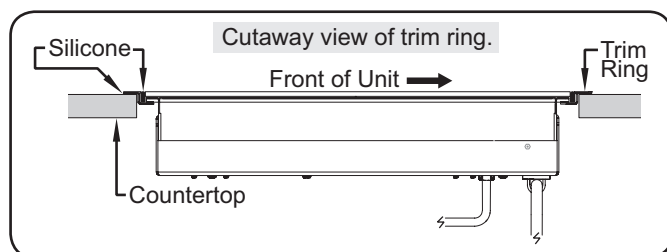
- Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure for cutout dimensions.
- Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction range. Refer to the "Ventilation Requirements" listed previously in this section.
- 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.

- 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 121°C (250°F)

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



Standard Trim Ring Installation

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

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

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

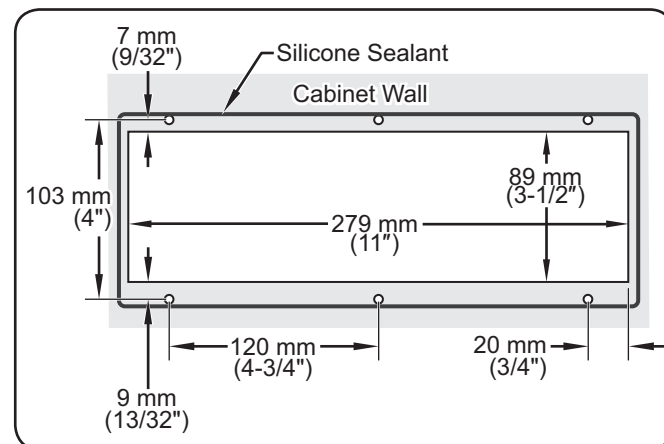
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.



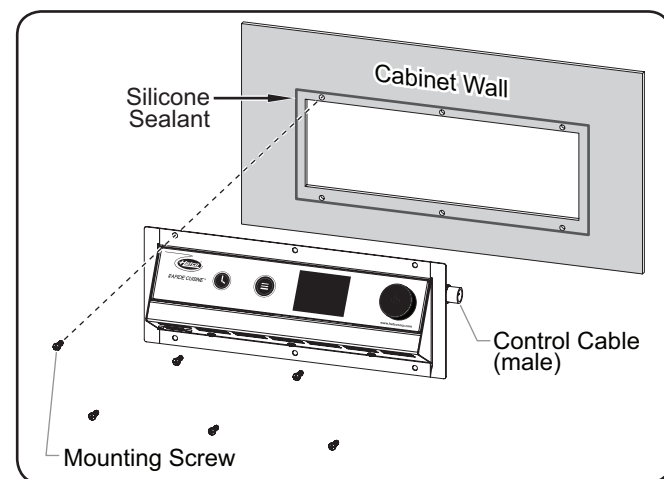
Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

- Apply a 6 mm (1/4") 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.
- 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.
- Fasten the control panel to the vertical surface using six mounting screws (not supplied).
- Connect the male control cable on the control panel to the female control cable on the induction range.



Installing the Control Panel

General

Use the following information and procedures to operate both countertop and built-in P Type 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 = 102 mm (4"), Maximum = 356 mm (14")
- 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 Control Display, and the unit will not operate.

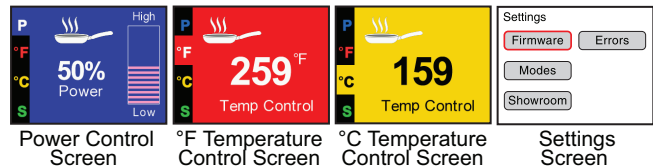


Operation Modes

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.

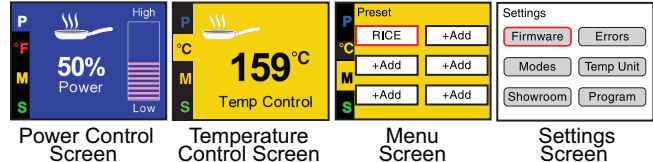


The Settings screen in Standard Mode offers the following options:

- FIRMWARE = Used for uploading firmware updates
- MODES = Used to change between operation modes
- SHOWROOM = Used for training or sales display—no heat
- ERRORS = Shows the last six error codes

Advanced Programming Mode

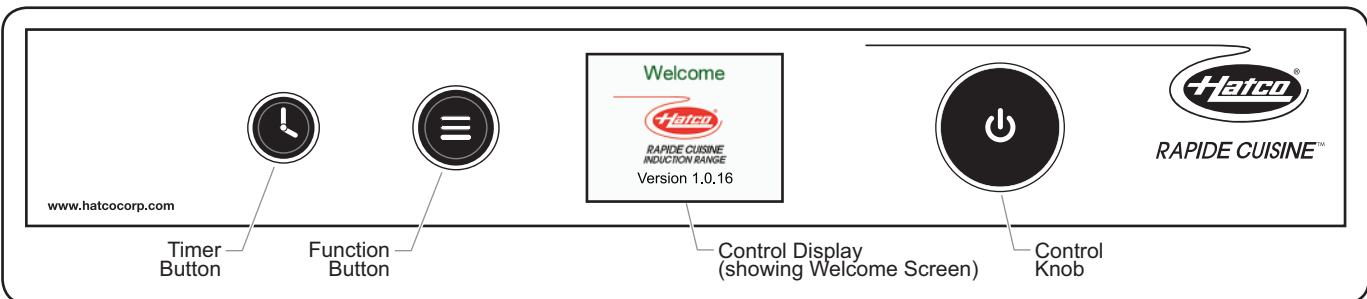
Advanced Programming Mode increases the versatility of the Induction Range by allowing preset, two-stage cooking programs (menu items) to be created. Four screens are available on the Control Display in Advanced Programming Mode: Power Control, Temperature Control (Fahrenheit or Celsius), Menu, and Settings.



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.



P Type Induction Range Control Panel

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.**

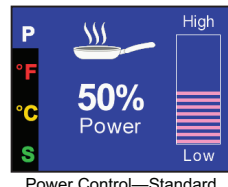
NOTE: The unit can be turned off at any time by pushing the Control Knob.

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. For countertop units, 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 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.



- 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

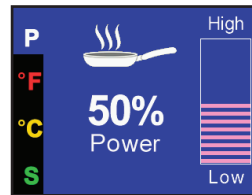
1. Push the Control Knob to turn off the Induction Range. The Control Display will go blank.

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

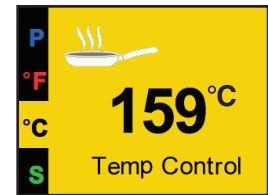
Changing Cooking Control Method

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.

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.

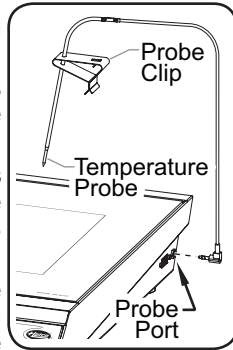
Remote Temperature Probe

For more accurate temperature control, a Remote Temperature Probe is included with models that are equipped with a remote probe port. 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 the Hatco-supplied Remote Temperature Probe with Hatco induction units.

To use the Remote Temperature Probe:

1. Plug the probe into the probe port on the unit.
 - For countertop units, the port is located on the right side of the unit next to the USB port.
 - For built-in units, the port is located on the under-side of the control panel next to the USB port.
 - The Control Display will show the setpoint entered and the word “PROBE”, indicating that the Remote Temperature Probe is connected.



2. Insert/submerge the bottom 25 mm (1”) 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.

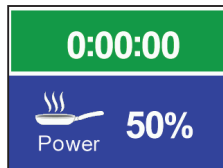
3. Attach the probe to the side of the pan using the included probe clip.

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).



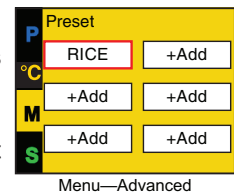
- A split Timer screen will appear. The top of the screen shows the timer highlighted by a white outline, and the bottom of the screen shows the Power/Temperature setting.
2. Set the timer by turning the Control Knob within three seconds.
 - After the timer is set, the white outline drops to outline 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 19°C (68°F), 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.

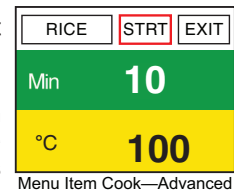
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.

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.

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-stage menu items, the Control Display will begin the second stage automatically when the first step is complete.

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.

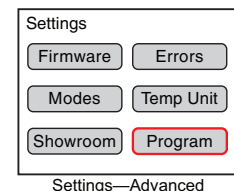
- The Control Display will return to the Menu screen .

Programming Menu Items

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

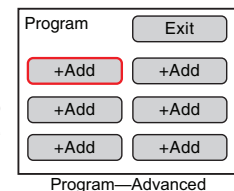
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.

2. Touch the Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings screen.



3. Turn the Control Knob clockwise until **PROGRAM** is highlighted in red, then push the Control Knob to select **PROGRAM**.

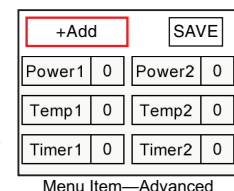
- A password screen will appear.
- To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.



- The Program screen will appear.

4. Turn the Control Knob clockwise until a **+ADD** button is highlighted in red, then push the Control Knob to create a menu item.

- The Menu Item screen will appear.

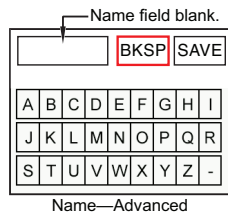


5. Turn the Control Knob clockwise until **+ADD** is highlighted in red, then push the Control Knob to name the menu item.

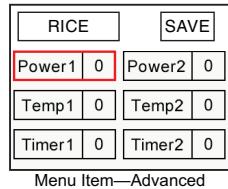
- The Name screen will appear.

continued...

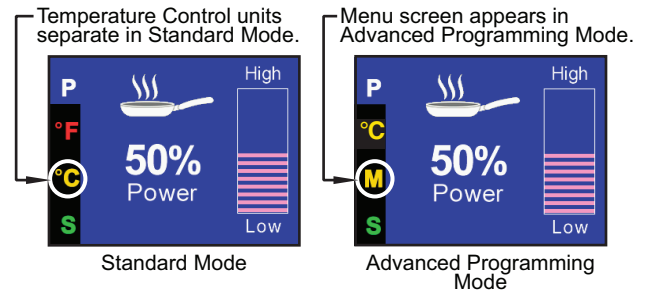
- Turn the Control Knob until BKSP is highlighted in red, then push the Control Knob until all text in the name field is deleted.
- Turn the Control Knob until the first letter for the menu item name is highlighted in red, then press the Control Knob to select the letter.
 - Continue selecting letters using the Control Knob until the name is complete.
- Turn the Control Knob until SAVE is highlighted in red, then push the Control Knob to save the menu item name.
 - The Menu Item screen will appear.



- Program the Menu Item.
 - Turn the Control Knob until either POWER1 or TEMP1 is highlighted in red, depending on the cooking control method. Push the Control Knob to select the cooking control method.
 - Turn the Control knob until the desired value appears for the cooking control method. Push the Control Knob to save the value.
 - Turn the Control Knob until TIMER 1 is highlighted in red. Push the Control Knob to select TIMER 1.
 - Turn the Control knob until the desired value appears for the timer. Push the Control Knob to save the value.
 - If a second stage is needed for the menu item, repeat steps a–d for POWER2/TEMP2 and TIMER2.
 - When menu item programming is complete, turn the Control Knob until SAVE is highlighted in red, then push the Control Knob to save the menu item.
 - 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.



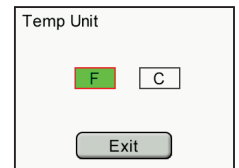
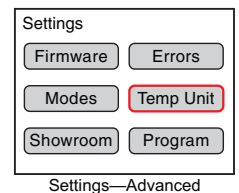
- Turn the Control Knob to highlight either MODE S or MODE A-β in red, then push the Control Knob to select the desired mode.
 - MODE S = Standard Mode
 - MODE A-β = Advanced Programming Mode
 - After selecting the mode, the Control Display will return to the Power Control screen.



Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

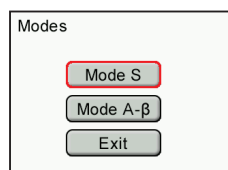
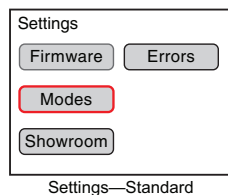
- Push the Control Knob to start the Induction Range.
- Touch the Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.
- Turn the Control Knob clockwise until TEMP UNIT is highlighted in red, then push the Control Knob to select TEMP UNIT.
 - A password 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.
- 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.
- Turn the Control Knob to highlight EXIT, 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.

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



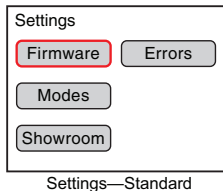
Updating Firmware

Use the following procedure to upload firmware updates to the Induction Range from an external USB drive. This procedure can be done in both operation modes.

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

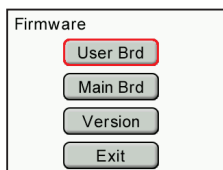
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.

2. Touch the Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.



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.

- The USB port is on the right side of countertop units and on the under-side of the control panel on built-in units.



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.

MAINTENANCE

General

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



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.



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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



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.
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 shaft requires 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).

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

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) Two (2) Year Parts and Labor Warranty (UK only):

Induction Ranges

b) Two (2) Year Parts 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)

c) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

d) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

e) Ninety (90) Day Parts 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 to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency 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 Kingdom

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: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

- Model of unit
- Serial number (located on the 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.

Información Importante para el Propietario	17	Generalidades	26
Introducción	17	Cambio del método de control de cocción	27
Información Importante de Seguridad	18	Utilización del temporizador	28
Descripción del Modelo	19	Cocción usando elementos de menú	28
Denominación del Modelo	20	Programación de elementos de menú	29
Especificaciones	20	Cambio del modo de operación	29
Configuraciones del Enchufe	20	Cambio entre Fahrenheit y Celsius	30
Cuadro de Clasificación Eléctrica	20	Actualización de firmware	30
Dimensiones	21	Mantenimiento	31
Instalación	22	Generalidades	31
Generalidades	22	Limpieza diaria	31
Instalación de modelos empotrados	23	Guía de Resolución de Problemas	32
Instalación del panel de control	25	Garantía limitada internacional	33
Operación	26	Información de servicio	33

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación (etiqueta de especificaciones ubicada en la parte inferior de la unidad). Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

- Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m.
 Horario de la zona central
 (Horario de verano: junio a septiembre
 7:00 a.m. a 5:00 p.m. horario de la zona central, lunes a jueves
 7:00 a.m. a 4:00 p.m. horario de la zona central, viernes)

Teléfono: 414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en www.hatcocorp.com.



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

INTRODUCCIÓN

Las hornallas de inducción de Hatco ofrecen una forma segura, rápida, eficiente y atractiva de preparar alimentos en cocinas comerciales como así también lugares donde se exhiben alimentos (torillerías, bufés, etc.) La alta eficiencia, precisión y velocidad de la cocina por inducción hacen de las hornallas de inducción de Hatco la elección perfecta para las organizaciones de servicios de alimentos de calidad.

La cocina por inducción se basa en la creación de un campo magnético entre las bobinas de inducción debajo de la superficie de vidrio de la unidad y una cacerola «apta para la inducción» colocada en la parte superior de la superficie de vidrio. Este campo magnético genera corrientes de inducción en la base de la cacerola, las cuales la calientan al instante. Ese calor luego se transfiere al contenido de la cacerola. Dado que el campo magnético existe solo entre las bobinas de inducción y un material magnético (material de hierro), la superficie de vidrio entre los dos no se calienta, lo que elimina la pérdida de calor y aumenta la eficiencia. Cuando «se rompe» el campo magnético al apagar la unidad o quitar la cacerola, la generación de calor se detiene de inmediato.

Las hornallas de inducción de Hatco son productos que cuentan con una extensa investigación y ensayos de campo. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un rendimiento óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual contiene las instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento de las hornallas de inducción de Hatco. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar o usar una unidad.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.



ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN:

- Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.
- El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, APAGUE el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- NO sumerja la unidad ni la sature con agua. Evite que se derramen líquidos en la unidad. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- La unidad no es resistente a la intemperie. Ubíquela en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente esté entre 21 °C (70 °F), como mínimo, y 51 °C (124 °F), como máximo.
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.
- No limpie la unidad si está energizada o caliente.
- No jale la unidad por el cable de alimentación.
- Interrumpa el uso si dicho cable está deshilachado o gastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable debe ser reemplazado por un agente de servicio de Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- La unidad solamente debe recibir mantenimiento por parte de personal calificado. El mantenimiento llevado a cabo por personal no calificado puede provocar descargas eléctricas o quemaduras.
- Utilice solamente piezas de repuesto originales de Hatco cuando se requiera mantenimiento. No utilizar piezas de repuesto originales de Hatco anulará todas las garantías y puede exponer a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos y provocar descargas eléctricas o quemaduras. Se especifican las piezas de repuesto originales de Hatco para lograr un funcionamiento seguro en el entorno en el que se usan. Algunas piezas de repuesto genéricas o de mercados de repuestos no cuentan con las características que les permitirán funcionar de manera segura en los equipos de Hatco.

PELIGRO DE EXPLOSIÓN: No caliente envases de comida abiertos en la unidad. Los envases sellados y calentados pueden abrirse repentinamente.

Esta unidad no se diseñó para ser usada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de que los niños reciban la debida supervisión y manténgalos alejados de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todos los operadores se hayan instruido acerca del uso seguro y correcto de la unidad.

PELIGRO DE INTERFERENCIA ELECTROMAGNÉTICA: Esta unidad genera campos electromagnéticos de cercano alcance. Se ha diseñado para cumplir con las normas que se aplican para evitar la interferencia con otros dispositivos electrónicos. Asegúrese de que otros dispositivos electrónicos cercanos, por ejemplo, marcapasos y otros implantes activos, estén diseñados para cumplir con las normas aplicables correspondientes. A modo de precaución, no abra la unidad ni se coloque a una distancia de 305 mm (12") de ella con un marcapasos u otro implante activo.

RIESGO DE INCENDIO:

- Asegúrese de seguir la información de instalación indicada a continuación para las hornallas de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
 - a. Ubique la unidad de mostrador a un mínimo de 51 mm (2") de paredes y materiales combustibles.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - c. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 152 mm (6") entre su parte trasera y cualquier superficie interior.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de los laterales ni de la parte inferior de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.
- No coloque la unidad cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles. Los elementos ubicados cerca o encima de la unidad podrían incendiarse y causarle daños.

Esta unidad no posee piezas «reparables por el usuario». Si requiere mantenimiento, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350.

⚠ ATENCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:

- No deje objetos de metal ni utensilios sobre la hornalla de inducción o cerca de esta. Pueden calentarse.
- Tenga cuidado cuando use anillos, relojes u otros objetos de hierro alrededor de la hornalla de inducción. Pueden calentarse.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado cuando toque estas zonas.

No bloquee ni restrinja el flujo de aire a la entrada de aire o las aberturas de expulsión de la parte inferior de la unidad.

No guarde nada encima de la unidad.

Ubíquela a la altura correcta del mostrador en un lugar que sea conveniente para su uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caigan accidentalmente y debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso de esta y su contenido.

AVISO

Enchufe la unidad en un circuito dedicado. No utilice varios aparatos sobre el mismo circuito.

Nunca use papel de aluminio sobre las hornallas de inducción. Este tipo de papel se derrite y ocasiona daños a la unidad.

No coloque objetos con propiedades magnéticas (tarjetas de crédito, casetes, etc...) sobre la unidad o cerca de ella durante su funcionamiento.

Utilice solo paños, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

AVISO

Utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

No ubique la unidad en un área con movimiento de aire excesivo alrededor de ella. Evite áreas que puedan ser propensas a circulación de aire o corrientes de aire activas (por ejemplo, extractores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores que se encuentren cerca).

Esta unidad está destinada únicamente a uso comercial y NO a uso doméstico.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO**Todos los modelos**

Las hornallas de inducción tipo P de Hatco están equipadas con una única bobina de inducción debajo de una superficie de cocción de vitrocerámica. Cada modelo ofrece un panel de control táctil de vidrio que tiene un botón de funciones, un botón de temporizador, una perilla de control y una pantalla de control. Todas las hornallas de inducción tipo P incluyen un cable de alimentación con enchufe, de 1800 mm (71").

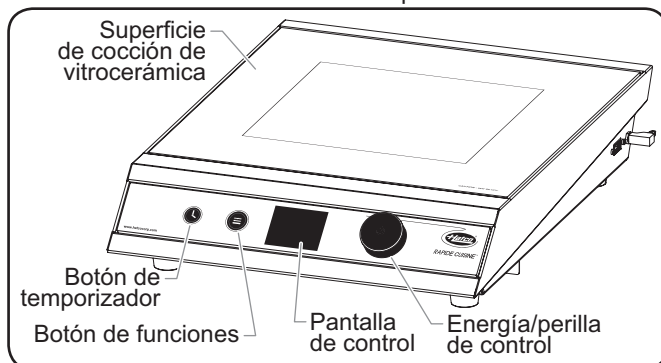
NOTA: Consulte «Especificaciones para cacerolas» en la sección OPERACIÓN de este manual para obtener información sobre cacerolas «aptas para la inducción», sobre cacerolas que no están preparadas y sobre tamaños.

Las hornallas de inducción tipo P de Hatco tienen varios elementos de protección dentro de cada unidad que garantizan que tanto la unidad como los operadores queden protegidos.

- Un sistema de ventilación con un ventilador de flujo transversal garantiza que los circuitos electrónicos de la unidad no se sobrecalienten. Los sensores de temperatura monitorean los circuitos electrónicos e indican a la unidad que se apague si los circuitos se calientan demasiado.
- Un sensor de temperatura en la zona de cocción controla la temperatura de la zona. Este sensor detecta el sobrecalentamiento en la zona de cocción producido por una cacerola vacía.
- Los circuitos electrónicos de la zona de cocción detectan cuando un objeto pequeño y de hierro (como un tenedor, una cuchara o un anillo) se colocan sobre la unidad a fin de evitar que la unidad funcione.

Modelos de mostrador

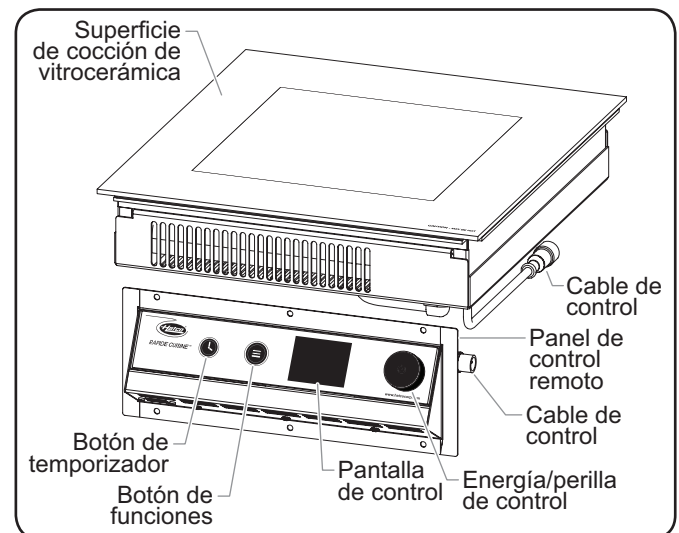
Los modelos de hornallas de inducción tipo P de mostrador son hornallas de inducción de mostrador portátiles.



Modelo de mostrador tipo P

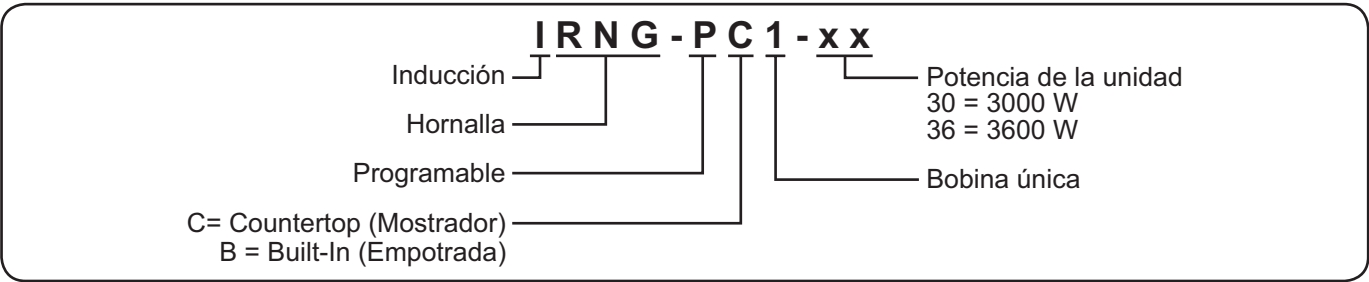
Modelos empotrados

Las hornallas de inducción tipo P empotradas están diseñadas para instalarse en una variedad de mostradores de material sólido. La unidad incluye un panel de control remoto que se conecta a la hornalla de inducción con cables de control desmontables que se combinan en una longitud total de 1800 mm (71").



Modelo empotrado tipo P

NOTA: Para acceder a las actualizaciones de firmware, consejos de cocción y otras funciones más recientes, visite el sitio web de la hornalla de inducción de Hatco: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine



ESPECIFICACIONES

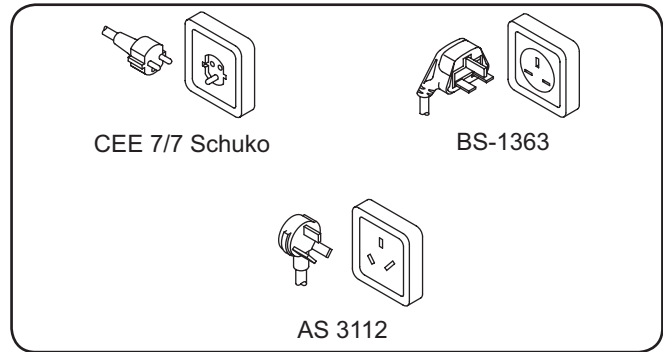
Configuraciones del Enchufe

Las unidades se suministran desde la fábrica con un cable eléctrico y un enchufe instalados. Los enchufes se proporcionan de acuerdo con la aplicación.



PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, del voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, póngase en contacto con un electricista calificado para que determine e instale el tomacorriente del voltaje y el tamaño adecuados.

NOTA: La etiqueta de especificaciones está ubicada en la parte inferior de la unidad. Lea la etiqueta para ver el número de serie y la verificación de la información eléctrica de la unidad.



NOTA: Hatco no proporciona el tomacorriente.

Cuadro de Clasificación Eléctrica

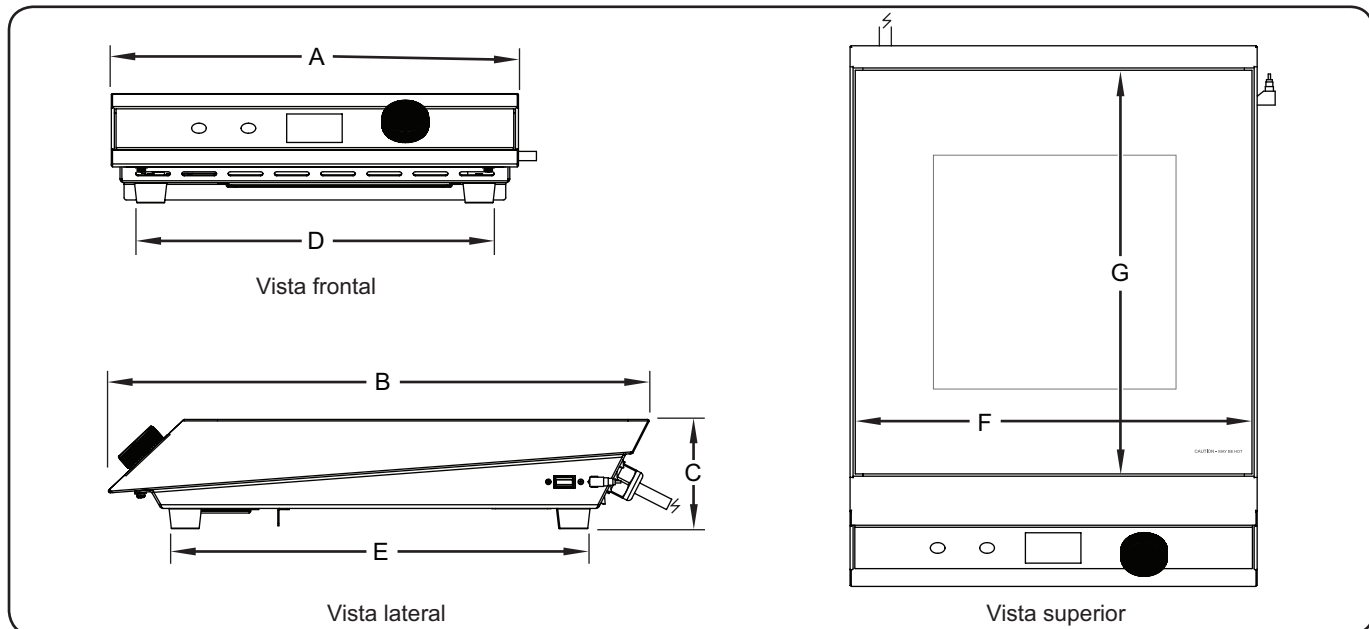
Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Shipping Weight
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

† La unidad está diseñada para funcionar con voltajes de alimentación de entre 220 V y 240 V.

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

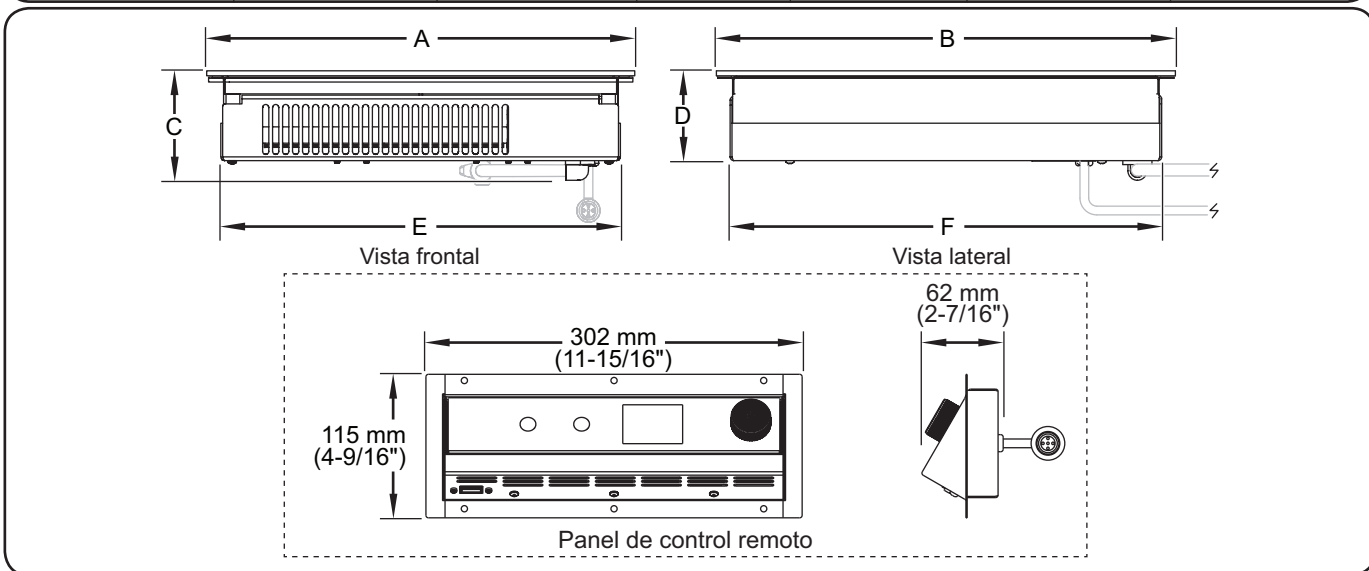
Dimensiones — Modelos de mostrador

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)	Ancho de la superficie de cocción (F)	Profundidad de la superficie de cocción (G)
IRNG-PC1-30 y IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")



Dimensiones — Modelos empotrados

Modelo	Ancho de la superficie de cocción (A)	Profundidad de la superficie de cocción (B)	Altura (C)	Peso de la unidad (D)	Ancho de la parte inferior del mostrador (E)	Profundidad de la parte inferior del mostrador (F)
IRNG-PB1-30 y IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



Generalidades

Las hornallas de inducción se envían completamente armadas y listas para usar. Las unidades empotradas deben instalarse en un mostrador (ver los procedimientos en esta sección). Se debe proceder con cuidado cuando se desempaque la caja de envío para evitar dañar la unidad y los componentes que vienen incluidos.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: La unidad no es resistente a la intemperie. Ubíquela en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente esté entre 21 °C (70 °F), como mínimo, y 51 °C (124 °F), como máximo.

RIESGO DE INCENDIO:

- Asegúrese de seguir la información de instalación indicada a continuación para las hornallas de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
 - a. Ubique la unidad de mostrador a un mínimo de 51 mm (2") de paredes y materiales combustibles.
 - b. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 51 mm (2") entre su frente, laterales y parte inferior y de cualquier superficie interior.
 - c. Ubique la unidad empotrada a un mínimo de 152 mm (6") entre su parte trasera y cualquier superficie interior.
- No obstruya las aberturas de ventilación de aire de los laterales ni de la parte inferior de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.
- No coloque la unidad cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles. Los elementos ubicados cerca o encima de la unidad podrían incendiarse y originar daños a la unidad.

ATENCIÓN

No bloquee ni restrinja el flujo de aire a la entrada de aire o las aberturas de expulsión de la parte inferior de la unidad.

Ubíquela a la altura correcta del mostrador en un lugar que sea conveniente para su uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caigan accidentalmente y debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso de esta y su contenido.

1. Extraiga la unidad de la caja.
2. Retire el paquete de protección y la cinta de todas las superficies de la unidad.

NOTA: A fin de evitar demoras para obtener la cobertura de garantía, complete el registro de la garantía por Internet. Vea INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PROPIETARIO para obtener más detalles.

3. Si la unidad es un modelo de mostrador, colóquela en la ubicación que desee. Asegúrese de que la ubicación:
 - Esté nivelada y a la altura correcta del mostrador.
 - Sea lo suficientemente fuerte para soportar la unidad y su contenido.
 - Cuenten con un espacio libre de 51 mm (2"), como mínimo, de materiales combustibles.
 - Sea lo suficientemente grande para que los cuatro pies de la unidad se posicionen de manera segura sobre el mostrador.
4. Si la unidad es un modelo empotrado, consulte el procedimiento «Instalación de modelos empotrados» en esta sección.

NOTA: Evite áreas que puedan ser propensas a circulación de aire o corrientes de aire activas (por ejemplo, extractores o campanas de extracción, conductos de aire acondicionado y puertas exteriores que se encuentren cerca).

Instalación de modelos empotrados

Los modelos empotrados deben instalarse en un mostrador antes de que comiencen a funcionar. Hay dos tipos de instalación de modelos empotrados: empotrada y con anillo de ajuste. Use la siguiente información y siga el procedimiento correcto para instalar una unidad empotrada.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: La unidad no es resistente a la intemperie. Ubique la unidad en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente esté entre 21 °C (70 °F), como mínimo, y 51 °C (124 °F).

Preparación del sitio de instalación

Ambos tipos de instalación empotrada requieren las mismas especificaciones generales que los gabinetes. La unidad está diseñada para permitir la fácil eliminación de los componentes electrónicos desde su parte inferior sin tener que quitar el mostrador de vitrocerámica instalado. **¡IMPORTANTE!** Asegúrese de que la ubicación de la instalación permita el acceso a la parte inferior de la unidad para realizar el mantenimiento y la limpieza después de que se haya colocado en el mostrador. Otras especificaciones incluyen lo siguiente:

- Asegúrese de que un tomacorriente eléctrico puesto a tierra, con la configuración correcta de voltaje, tamaño y enchufe, esté al alcance del cable de alimentación de 1800 mm (71") de la unidad de dentro del gabinete. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
- Asegúrese de que una superficie vertical para la instalación del panel de control en el gabinete esté al alcance del cable de control de 1800 mm (71") que conecta la hornalla de inducción al panel de control.
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 51 mm (2") entre la parte delantera, lateral e inferior de la unidad y cualquier superficie interior.

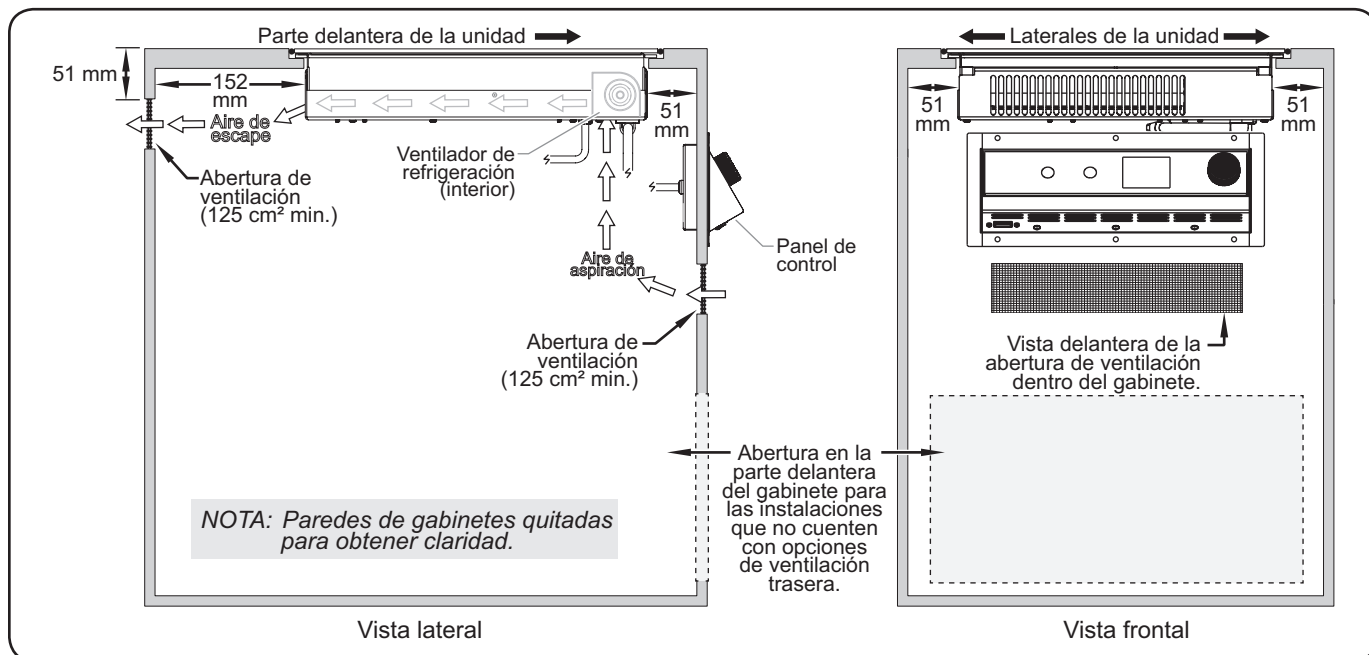
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 152 mm (6") entre la parte trasera de la unidad y cualquier superficie interior.

Requisitos de ventilación

Debe ventilarse correctamente el gabinete que se encuentra debajo de la unidad empotrada para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos de la unidad. La ventilación correcta permite la llegada de aire frío a la parte delantera de la unidad y la expulsión de aire caliente de la parte trasera.

- En el caso de instalaciones estándares, se requiere una abertura para ventilación de un tamaño mínimo de 5 × 25 cm/125 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas) detrás de las aberturas de expulsión de aire de la parte trasera de la unidad, que empiece a no más de 51 mm (2") de la parte superior de la unidad. Se requiere una abertura de ventilación adicional de 5 × 25 cm/125 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas) en la parte delantera del gabinete para permitir el ingreso de aire frío. Los paneles estilo parrilla o con rejilla de ventilación deben instalarse en las aberturas.
- En el caso de instalaciones donde el gabinete se ubique contra una pared o donde no sea posible la ventilación trasera, mantenga abierto el lateral de control delantero del gabinete. Si no puede abrir la parte delantera, instale dos aberturas de ventilación en el panel delantero del gabinete, una en la parte inferior del gabinete y otra cerca del panel de control, en la parte superior del gabinete. Cada abertura debe tener un tamaño mínimo de 5 × 25 cm/125 cm cuadrados (2 × 10 in/20 pulgadas cuadradas). **NO instale ni un estante, ni una división, ni ningún otro equipo dentro del gabinete, debajo de la unidad; el espacio debe permanecer abierto para permitir la circulación del aire.**

NOTA: Asegúrese de que la temperatura interior del gabinete no exceda los 51 °C (124 °F) mientras se encuentra en funcionamiento la hornalla de inducción. Si la temperatura se eleva demasiado, se requerirán más aberturas de ventilación.



Complicaciones en la instalación de modelos empotrados

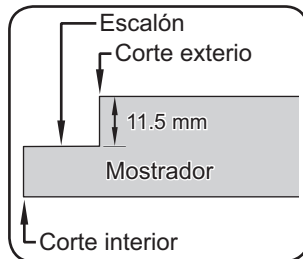
Instalación empotrada

La instalación empotrada requiere un mostrador de material sólido y preparado, y brinda una transición perfecta entre el mostrador y la hornalla de inducción. Se requiere un corte especial «escalonado» para esta clase de instalación.

1. Mida con cuidado y corte la abertura estilo escalón en el mostrador. El grosor del mostrador de material sólido debe ser de, como mínimo, 22 mm (13/16").

a. Consulte la ilustración de cortes para mostrador con instalación empotrada que aparece a continuación para las dimensiones de cada corte.

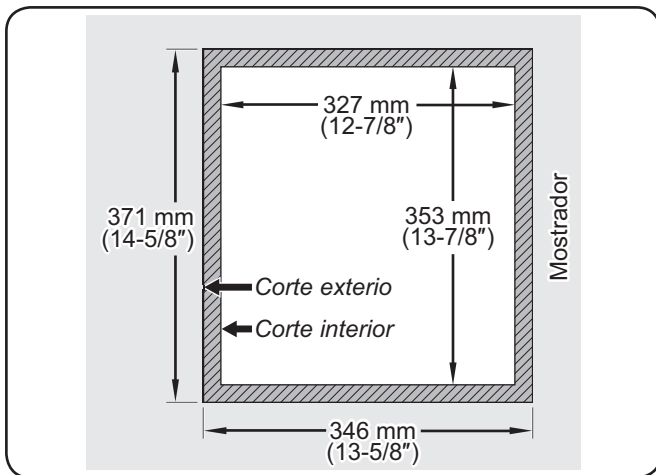
- Se requieren dos cortes: uno exterior de profundidad parcial y uno interior. Se quita el material que hay entre los cortes. Esto crea un escalón para que la brida de la hornalla de inducción se ubique debajo del nivel del mostrador.



b. Cree el corte de profundidad parcial y exterior.

- Profundidad = 11,5 mm (7/16") para los modelos IRNG-PB1-30/-36

c. Cree el corte interior. Luego, quite el material que haya entre los cortes para crear el escalón.

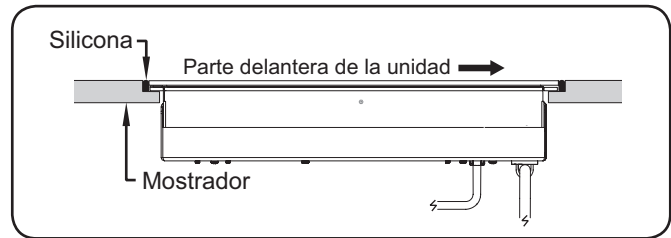


Flush Mount Countertop Cutouts

2. Corte y haga los orificios apropiados en la superficie vertical donde se instalará la caja de control. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en esta sección.
3. Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los «Requisitos de ventilación» detallados anteriormente.
4. De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

NOTA: El mostrador debe estar nivelado para garantizar el funcionamiento correcto de la hornalla de inducción.

5. Baje con cuidado la unidad y colóquela dentro de la abertura, asegurándose de que el cable de alimentación y el de control no queden aplastados.



Instalación empotrada estándar

6. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) en el orificio entre el mostrador y la hornalla de inducción. Para aplicar una capa de sellador consistente y limpia:

- a. Asegúrese de que la unidad esté centrada en el corte del mostrador.
- b. Instale cinta adhesiva en cada lateral del orificio para definir el borde del sellador.
- c. Aplique con cuidado el sellador dentro del orificio.
- d. Alise rápidamente la superficie de este.
- e. Quite con cuidado la cinta adhesiva antes de que se seque el sellador.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121 °C (250 °F)

7. Instale el panel de control en la posición deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control".

8. Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, que tenga el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

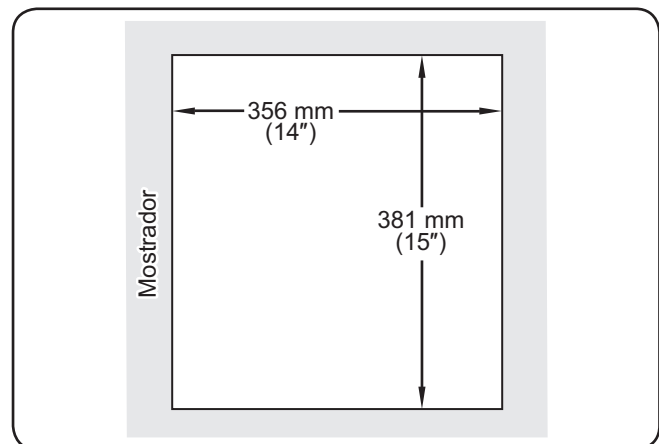
- Aparecerá una pantalla de bienvenida en la pantalla de control durante unos segundos y luego esta quedará en blanco.

Instalación del anillo de ajuste

La instalación del anillo de ajuste requiere la compra del anillo de ajuste accesorio y puede utilizarse en un mostrador de acero inoxidable o de material sólido. Realice el procedimiento siguiente para instalar el anillo de ajuste.

TRIM-PB1-36 = Modelos IRNG-PB1-30/-36

1. Mida cuidadosamente y corte la abertura en el mostrador.



Instalación del anillo de ajuste Corte de mostrador

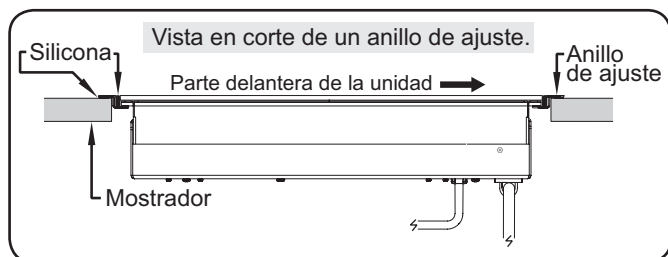
2. Corte y haga los orificios apropiados en la superficie vertical donde se instalará la caja de control. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control" en esta sección.
3. Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los «Requisitos de ventilación» detallados anteriormente.
4. De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

NOTA: El mostrador debe estar nivelado para garantizar el funcionamiento correcto de la hornalla de inducción.

5. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la NSF sobre el material del mostrador alrededor de la abertura del corte.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121 °C (250 °F)

6. Instale la unidad en la abertura del mostrador.
7. Baje con cuidado la unidad dentro del anillo de ajuste, asegurándose de que el cable de alimentación y el de control no queden aplastados.



Instalación estándar con anillo de ajuste

8. Aplique una capa de sellador de silicona aprobado por la NSF en el orificio entre el anillo de ajuste y la hornalla de inducción.
 - a. Asegúrese de que la unidad esté centrada en el anillo de ajuste.
 - b. Instale cinta adhesiva en cada lateral del orificio para definir el borde del sellador.
 - c. Aplique con cuidado el sellador dentro del orificio.
 - d. Alise rápidamente la superficie de este.
 - e. Quite con cuidado la cinta adhesiva antes de que se seque el sellador.

NOTA: El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121 °C (250 °F)

9. Instale el panel de control en la posición deseada. Consulte el procedimiento "Instalación del panel de control".
10. Enchufe la unidad a un tomacorriente puesto a tierra, que tenga el voltaje, el tamaño y la configuración de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
 - Aparecerá una pantalla de bienvenida en la pantalla de control durante unos segundos y luego esta quedará en blanco.

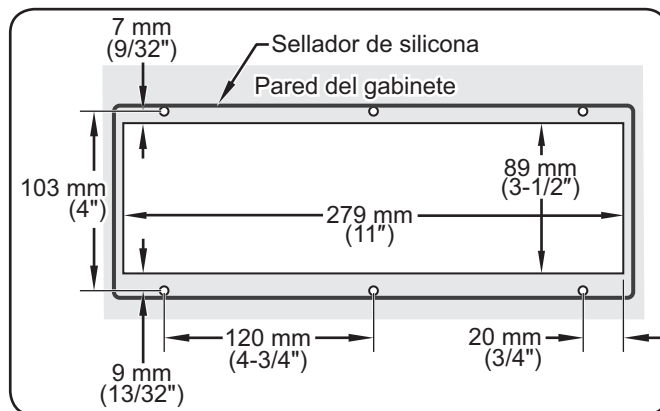
Instalación del panel de control

Siga el siguiente detallado a continuación para instalar el panel de control.

⚠ ADVERTENCIA

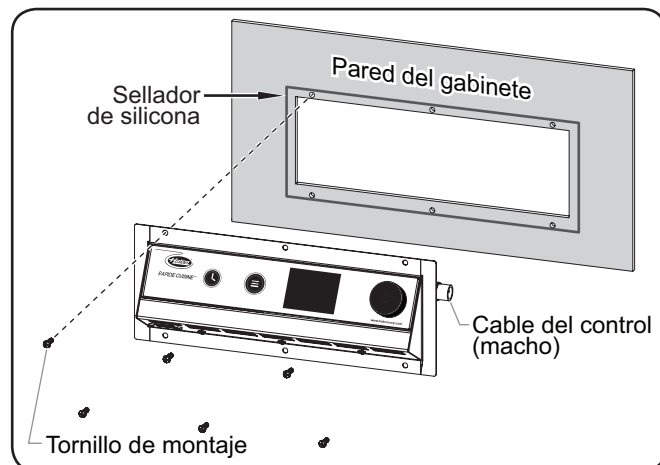
El panel de control de montaje remoto debe montarse sobre una pared vertical e instalarse en posición vertical. El montaje del panel de control en posición horizontal puede ocasionar la recolección de líquidos y provocar una descarga eléctrica.

1. Mida cuidadosamente y corte la abertura dentro de la pared del gabinete para instalar el panel de control.
2. Haga los orificios apropiados alrededor del corte para los tornillos de montaje del panel de control (no vienen incluidos).



Corte del panel de control y dimensiones de los orificios de los tornillos

3. Aplique una capa de 6 mm (1/4") de sellador de silicona aprobado por la NSF donde el ajuste del panel de control entrará en contacto con la superficie del gabinete. Vea la ilustración «Corte del panel de control y dimensiones de los orificios de los tornillos» para la aplicación de silicona.
4. Coloque el panel de control dentro de la abertura de cortes a través de la parte delantera del gabinete. Asegúrese de empotrar el anillo en el panel de control dentro de la silicona.
5. Ajuste el panel de control a la superficie vertical usando seis tornillos de montaje (no vienen incluidos).
6. Conecte el cable de control macho del panel de control al cable de control hembra de la hornalla de inducción.



Instalación del panel de control

Generalidades

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



Lea todos los mensajes de seguridad de la sección **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE** antes de operar el equipo.



PELIGRO DE QUEMADURAS:

- No deje objetos de metal ni utensilios sobre la hornalla de inducción o cerca de esta. Pueden calentarse.
- Tenga cuidado cuando use anillos, relojes u otros objetos de hierro alrededor de la hornalla de inducción. Pueden calentarse.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado cuando toque estas zonas.

Especificaciones para cacerolas

Las cacerolas que se utilicen con una hornalla de inducción deben cumplir con las siguientes especificaciones:

- Ser de material con propiedades magnéticas (material de hierro)
 - Cacerolas de acero esmaltado
 - Cacerolas de hierro fundido
 - Cacerolas de acero inoxidable
 - Cacerolas de aluminio con base de hierro
- Tamaño apropiado (las medidas indicadas constituyen el diámetro inferior de la cacerola)
 - Mínimo = 102 mm (4”), máximo = 356 mm (14”)
- Base plana

Las siguientes cacerolas no pueden utilizarse con una hornalla de inducción:

- Cacerolas de vidrio
- Cacerolas de aluminio sin base de hierro
- Cacerolas de barro
- Cacerolas de cerámica
- Cacerolas de cobre

NOTA: La hornalla de inducción detecta automáticamente si una cacerola es apta para la inducción. Si durante la operación se coloca sobre la unidad una cacerola no apta para la inducción, un ícono de cacerola con el mensaje «Non-compatible» («No compatible») aparecerá en la pantalla de control, y la unidad no funcionará.

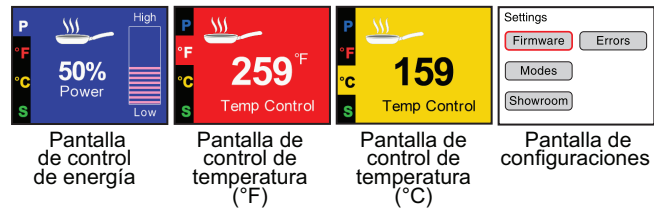


Modos de operación

La hornalla de inducción cuenta con dos modos de operación: Modo estándar y modo de programación avanzada. Revise la información que aparece a continuación para determinar el modo de operación apropiado. Consulte «Cambio de modo de operación» en esta sección para alternar los modos de la unidad.

Standard Mode (Modo estándar)

El modo estándar ofrece cocción básica con métodos de control de cocción manuales y un temporizador. La pantalla de control en modo estándar cuenta con cuatro pantallas: Power Control (Control de energía), Fahrenheit Temperature Control (Control de temperatura en grados Fahrenheit), Celsius Temperature Control (Control de temperatura en grados Celsius) y Settings (Configuraciones).

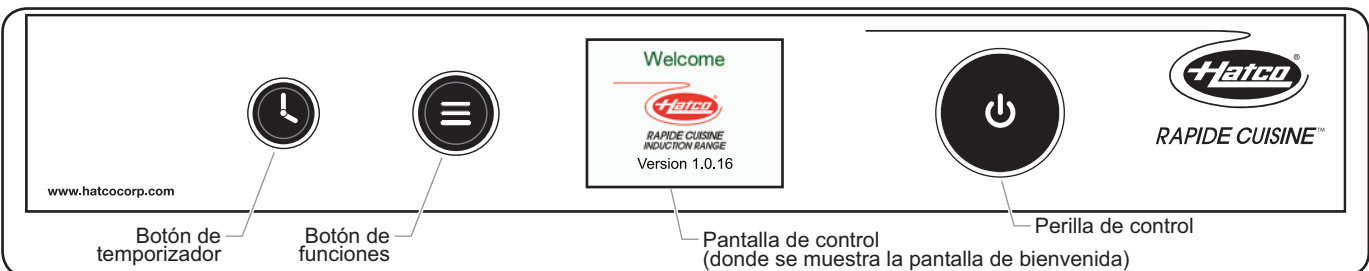
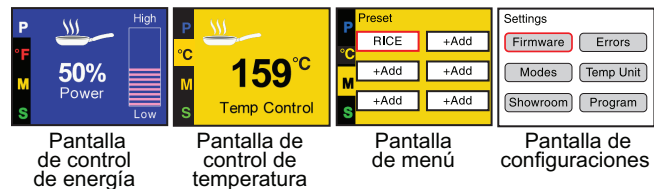


La pantalla de Settings (Configuraciones) en modo estándar cuenta con las siguientes opciones:

- FIRMWARE (Firmware) = Para cargar actualizaciones de firmware
- MODES (Modos) = Para alternar los modos de funcionamiento
- SHOWROOM (Presentación) = Para visualizar la capacitación o las ventas—No caliente
- ERRORS (Errores) = Muestra los últimos seis códigos de error

Advanced Programming Mode (Modo de programación avanzada)

El modo de programación avanzada aumenta la versatilidad de la hornalla de inducción permitiendo que se creen programas de cocción de dos fases (elementos de menú) predefinidos. La pantalla de control en modo de programación avanzada cuenta con cuatro pantallas: Power Control (Control de energía), Temperature Control (Fahrenheit or Celsius) (Control de temperatura en grados [Fahrenheit o Celsius]), Menu (Menú) y Settings (Configuraciones).



Panel de control de la hornalla de inducción tipo P

La pantalla de configuraciones en modo de programación avanzada incluye todas las opciones a partir del modo estándar así como también las siguientes funciones extras:

TEMP UNIT (Unidad de temperatura) = Para cambiar la unidad de medida de la temperatura

PROGRAM (Programa) = Para crear elementos de menú personalizados

Consulte «Programación de elementos de menú» en esta sección para crear elementos de menú personalizados.

Puesta en funcionamiento

1. Antes de encender la unidad diariamente, limpie la superficie de cocción de vidrio con un paño de limpieza adecuado, una toalla de papel o un paño húmedos. **¡PRECAUCIÓN! Limpie todos los derrames y salpicaduras de inmediato. Asegúrese de que la unidad esté seca antes de usarla. No permita que ingrese líquido en el filtro de entrada de aire que se encuentra en la parte inferior de la unidad.**

NOTA: Puede apagarse la unidad en cualquier momento presionando la perilla de control.

NOTA: El ventilador de enfriamiento de la unidad no arrancará hasta que la unidad se caliente. Una vez que el ventilador se encienda, funcionará hasta que la unidad se enfríe.

2. En el caso de unidades de mostrador, enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico correctamente puesto a tierra, que tenga el voltaje, tamaño y tipo de enchufe adecuados. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.

- Aparecerá una pantalla de bienvenida en la pantalla de control durante unos segundos y luego esta quedará en blanco.

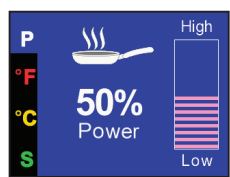
3. Coloque sobre la unidad una cacerola apta para la inducción. La hornalla de inducción no funcionará si una cacerola no se encuentra en el centro, dentro del dibujo de zona de cocción que se encuentra sobre la superficie de cocción de vidrio.

4. Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

- Aparecerá la pantalla azul de control de energía, que mostrará un gráfico de barras y un porcentaje de configuración de energía. La hornalla de inducción se encuentra funcionando en el modo de Power Control (Control de energía). Consulte «Cambio del método de control de cocción» para obtener información sobre la cocción en el control de temperatura.

- Si una unidad se encuentra en Advanced Programming Mode (Modo de programación avanzada), consulte «Cocción con elementos de menú» en esta sección usando elementos de menú programados.

NOTA: El icono de cacerola que aparece en la pantalla parpadeará cuando una cacerola no se esté calentando o cuando no haya ninguna cacerola sobre la superficie de cocción de vidrio. El icono no realizará ninguna acción cuando una cacerola apta se encuentre sobre la superficie de cocción y se esté calentando. Si la configuración de la energía es igual a «0» o si la configuración de la temperatura en grados Fahrenheit se encuentra por debajo de los 79°F, no se mostrará ningún icono de cacerola.



Control de energía — Estándar

5. Gire la perilla de control para ajustar el valor de configuración de la energía hasta alcanzar el porcentaje que desee.

- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el valor de configuración. Gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor de configuración.

- La mayor parte de la cocción en el modo Power Control (Control de energía) se hará con valor de configuración del 50 % o inferior. Comience con un valor de configuración menor porque la unidad se calienta rápidamente. Haga los ajustes que sean necesarios.

NOTA: La generación del calor se detendrá automáticamente cada vez que se quite una cacerola de la superficie de cocción de vidrio. La unidad mantendrá las configuraciones actuales durante tres minutos. Si se vuelve a colocar una cacerola sobre la unidad dentro de los tres minutos, la unidad reanudará la cocción con el valor de configuración actual. Pasados los tres minutos, la pantalla de control quedará en blanco y la unidad de apagará.

Apagado

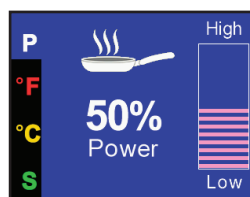
1. Presione la perilla de control para apagar la hornalla de inducción. La pantalla de control quedará en blanco.

NOTA: La generación del calor se detendrá automáticamente cada vez que se quite una cacerola de la superficie de cocción de vidrio.

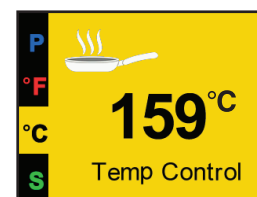
Cambio del método de control de cocción

Ambos modos de operación de la hornalla de inducción cuentan con dos métodos de control de cocción: Power Control (Control de energía) y Temperature Control (Control de temperatura). Para cambiar los métodos de control:

1. Presione el botón del panel de control para alternar los métodos de control de cocción. Las pantallas aparecen en el orden que se observa a continuación (la pantalla Settings [Configuraciones] que aparece se utiliza para cambiar las configuraciones y modos de operación de la unidad).



Control de energía estándar



Control de temperatura estándar

2. Gire la perilla de control para ajustar el valor de configuración de la pantalla que desee.

- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el valor de configuración. Gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor de configuración.

NOTA: Las configuraciones en Power Control (Control de energía) no corresponden a la configuración de temperatura en el modo Temperature Control (Control de temperatura).

continúa...

Información sobre configuraciones generales

Hatco recomienda aumentar o disminuir los valores de configuración de energía o temperatura durante la cocción para encontrar el mejor valor de configuración para una cacerola, cantidad de alimento y calor deseado en particular. Una vez determinado un valor de configuración adecuado, utilícelo en el futuro para cocinar porciones similares del mismo tamaño, en la misma cacerola.

Información sobre el modo Power Control (Control de energía)

El modo Power Control (Control de energía) ofrece una cantidad continua de calor a la cacerola, similar a la operación de un quemador de gas o eléctrico. La configuración de energía está basada en la cantidad de calor que se desee en la cacerola. Observe la cocción de la comida en la cacerola y establezca las configuraciones de energía necesarias.

Información sobre el modo Temperature Control (Control de temperatura)

El modo Temperature Control (Control de temperatura) regula la energía de la cacerola continuamente para mantener el valor de configuración de temperatura ingresado en la pantalla Temperature Control (Control de temperatura) [en grados Fahrenheit o Celsius]. La energía es controlada automáticamente por la computadora interna. La configuración de temperatura es aproximada. La temperatura real de los alimentos de la cacerola dependerá del tipo y tamaño de esta última como también del tipo y cantidad de alimento que se encuentre en ella. Cuando la energía de la cacerola esté en modo apagado, el ícono de cacerola de la pantalla parpadeará. Cuando la energía de la cacerola esté en modo encendido, el ícono de cacerola no realizará ninguna acción para indicar que esta se está calentando.

Sensor de temperatura remoto

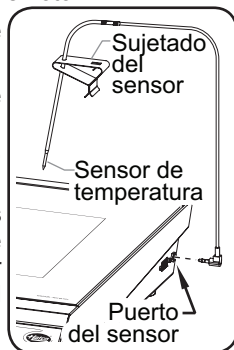
Para controlar la temperatura de manera más precisa, se incluye un sensor de temperatura remoto con modelos equipados con un puerto de sensor remoto. Cuando se lo conecte, el sensor de temperatura remoto indica a la computadora interna que controle la regulación automática de energía de la cacerola basada en la temperatura real del alimento que esté cocinando.

NOTA: Utilice únicamente el sensor de temperatura remoto que provee Hatco con unidades de inducción fabricadas por este.

Para emplear el sensor de temperatura remoto:

1. Enchufe el sensor en el puerto de sensor de la unidad.

- En el caso de unidades de mostrador, el puerto se encuentra en el lado derecho de la unidad, al lado del puerto USB.
- En el caso de unidades empotradas, el puerto se encuentra en la parte inferior del panel de control, al lado del puerto USB.
- La pantalla de control mostrará el valor de configuración ingresado y la palabra «PROBE» (Sensor), indicando que el sensor de temperatura remoto está conectado.



2. Inserte/sumerja los últimos 25 mm (1") de la punta del sensor en los alimentos que esté cocinando.

- °F o °C parpadearán en la pantalla de control hasta que la unidad se encuentre dentro de los 5 grados del valor de configuración de la temperatura. Cuando se encuentre en el valor de configuración de la temperatura, las opciones °F o °C dejarán de parpadear.

NOTA: Para evitar indicaciones de temperatura imprecisas, no permita que la punta del sensor toque la parte inferior de la cacerola. No sumerja completamente el sensor.

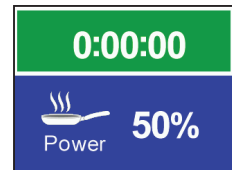
3. Adhiera el sensor al costado de la cacerola usando el sujetador del sensor que viene incluido.

NOTA: Desconecte el sensor cuando no se encuentra en uso. Si este se mantiene conectado cuando no está en uso, se activará el control de temperatura interna y causará que la temperatura se detecte de manera más lenta y menos precisa.

Utilización del temporizador

Ambos modos de funcionamiento de la hornalla de inducción cuentan con un temporizador.

1. Presione el botón del panel de control para acceder a la pantalla Timer (Temporizador). La unidad de medida de la pantalla Timer (Temporizador) se corresponderá con el método de control de cocción activo.—Power (Energía) o Temperature (Temperatura)°F o °C).



- Aparecerá una pantalla de Timer (Temporizador) dividida. La parte superior de esta muestra el temporizador resaltado con un contorno blanco, y la parte inferior muestra la configuración de Power (Energía) y Temperature (Temperatura).

2. Ajuste el temporizador girando la perilla de control durante tres segundos.

- Luego de que el temporizador se haya ajustado, el contorno blanco disminuirá para definir la configuración de Power (Energía) y Temperature (Temperatura).

3. Ajuste la energía/temperatura girando la perilla de control.

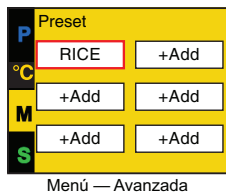
- Cuando el temporizador llegue a cero, parpadea entre «DONE» (Finalizado) y «0:00:00». La configuración de energía/temperatura desciende a «0» o a 19°C (68°F) en función del método de control en que la unidad esté funcionando.

Cocción avanzada usando elementos de menú

Siga el procedimiento detallado a continuación para cocinar usando elementos de menú programados en el modo Advanced Programming (Programación avanzada). Consulte «Cambio de modo de operación» en esta sección para alternar los modos de la unidad.

1. Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

- Presione el  botón del panel de control para desplazarse por las pantallas en la pantalla de control hasta la pantalla Menu (Menú).



- Gire la perilla para resaltar en rojo el elemento de menú que desea, luego presione la perilla de control para seleccionarlo.

- Aparecerá la pantalla de cocción del elemento de menú seleccionado.

- Gire la perilla para resaltar en rojo STRT (Comenzar) y luego presione la perilla de control para comenzar a cocinar.



- El temporizador del elemento de menú comenzará, y aparecerá la configuración del método de control de cocción activo.
- En el caso de elementos de menú de dos fases, la pantalla de control iniciará la segunda fase cuando se complete el primer paso.

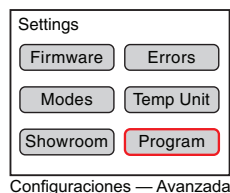
- Para dejar de cocinar durante una secuencia de elementos de menú, gire la perilla de control para resaltar en rojo EXIT (Salir) y luego presione la perilla de control para detener la secuencia.


- La pantalla de control volverá a la pantalla Menu (Menú).

Programación de elementos de menú

Siga el procedimiento detallado a continuación para programar elementos de menú de cocción de dos fases personalizados en el modo Advanced Programming (Programación avanzada).

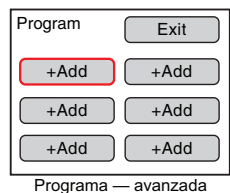
- Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.



- Presione el  botón del panel de control para desplazarse por las pantallas en la pantalla de control hasta la pantalla Settings (Configuraciones).

- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para resaltar en rojo PROGRAM (Programar) y luego presione la perilla de control para seleccionar dicha opción.

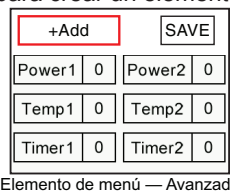
- Aparecerá una pantalla de contraseña.
- Para ingresar la contraseña de tres dígitos (248), gire la perilla de control hasta el primer número, luego presiónela para seleccionar y pasar al próximo.
- Aparecerá la pantalla Program (Programación).



- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que el botón +ADD (Agregar) aparezca resaltado en rojo y luego presione la perilla de control para crear un elemento de menú.

- Aparecerá la pantalla Menu Item (Elementos de menú).

- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que el botón de +ADD (Agregar) aparezca resaltado en rojo y luego presione la perilla de control para darle un nombre al elemento de menú.



- Aparecerá la pantalla Name (Nombre).

- Gire la perilla de control hasta que BKSP (Retroceder) quede resaltado en rojo y luego presione esta perilla hasta borrar todo el texto que aparece en el campo del nombre.

- Gire la perilla de control hasta que la primera letra del nombre del elemento de menú quede resaltada en rojo y luego presiónela para seleccionar la letra.



- Continúe seleccionando letras con la perilla de control hasta completar el nombre.

- Gire la perilla de control hasta que el botón SAVE (Guardar) quede resaltado en rojo y luego presiónela para guardar el nombre del elemento de menú.

- Aparecerá la pantalla Menu Item (Elementos de menú).

- Programa los elementos de menú.



- Gire la perilla de control hasta que POWER 1 (Energía 1) o TEMP 1 (Temperatura 1) queden resaltados en rojo, en función del método de control de cocción. Presione la perilla de control para seleccionar el método de control de cocción.


- Gire la perilla hasta que aparezca el valor que desee para el método de control de cocción. Presione la perilla de control para guardar el valor.

- Gire la perilla de control hasta que TIMER 1 (Temporizador 1) quede resaltado en rojo. Presione la perilla de control para seleccionar TIMER 1 (Temporizador 1).

- Gire la perilla hasta que aparezca el valor que desee para el temporizador. Presione la perilla de control para guardar el valor.

- Si necesita una segunda etapa para el elemento de menú, repita los pasos a-d para POWER 2/TEMP 2 (Energía 2/Temperatura 2) y TIMER 2 (Temporizador 2).

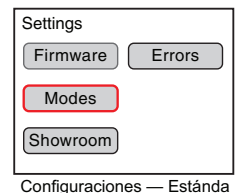
- Cuando complete la programación de elementos de menú, gire la perilla de control hasta que el botón SAVE (Guardar) quede resaltado en rojo y luego presiónela para guardar el elemento de menú.


- Aparecerá la pantalla Program (Programación). Si completa la programación de elementos de menú, gire la perilla de control hasta que el botón EXIT (Salir) quede resaltado en rojo y luego presiónela para regresar a la pantalla Settings (Configuraciones). Presione el  botón del panel de control para regresar a la pantalla de control de cocción activa.

Cambio del modo de operación

Siga el procedimiento detallado a continuación para cambiar el modo de operación de la hornalla de inducción. Existen dos modos de operación: Standard Mode (Modo estándar) y Advanced Programming Mode (Modo de programación avanzada).

- Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

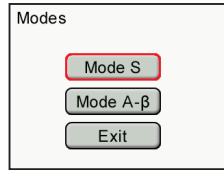


- Presione el  botón del panel de control para desplazarse por las pantallas en la pantalla de control hasta la pantalla Settings (Configuraciones).

continúa...

3. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que **MODES (MODOS)** quede resaltado en rojo, luego presione dicha perilla para seleccionar **MODES (Modos)**.

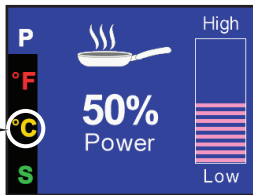
- Aparecerá una pantalla de contraseña.
- Para ingresar la contraseña de tres dígitos (248), gire la perilla de control hasta el primer número, luego presiónela para seleccionar y pasar al próximo.
- Aparecerá la pantalla **Modes (Modos)**.



4. Gire la perilla de control para resaltar en rojo **MODE S (Modo S)** o **MODE A-β (Modo A-β)** y luego presiónela para seleccionar el modo que desee.

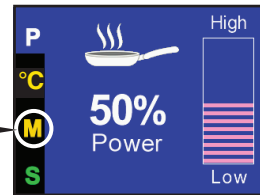
- **MODE S** = Modo estándar
- **MODE A-β** = Modo de programación avanzada
- Después de seleccionar el modo, la pantalla de control volverá a la pantalla **Power Control (Control de energía)**.

Las unidades de control de temperatura se separan en Modo estándar



Modo estándar

La pantalla de menú aparece en el modo Programación avanzada



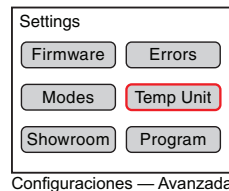
Modo programación avanzada

Cambio entre Fahrenheit y Celsius

Siga el procedimiento detallado a continuación para cambiar la unidad de medida de temperatura entre grados Fahrenheit y Celsius en el modo **Advanced Programming (Programación avanzada)**.

1. Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

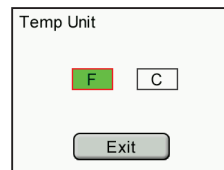
2. Presione el **⊞** botón del panel de control para desplazarse por las pantallas en la pantalla de control hasta la pantalla **Settings (Configuraciones)**.



Configuraciones — Avanzada

3. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que **TEMP UNIT (Unidad de Temperatura)** quede resaltado en rojo y luego presiónela para seleccionar **TEMP UNIT (Unidad de Temperatura)**.

- Aparecerá una pantalla de contraseña.
- Para ingresar la contraseña de tres dígitos (248), gire la perilla de control hasta el primer número, luego presiónela para seleccionar y pasar al próximo.
- Aparecerá la pantalla **Temp Unit (Unidad de temperatura)**.



4. Gire la perilla hasta que la unidad de medida que desee quede resaltada en rojo y luego presiónela para seleccionar la unidad de medida.

5. Gire la perilla para resaltar **EXIT (Salir)** y luego presiónela para regresar a la pantalla de configuraciones.

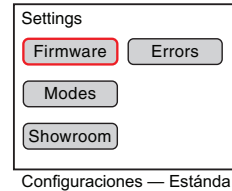
6. Presione el **⊞** botón del panel de control para regresar a la pantalla de control de cocción activa.

Actualización de firmware

Siga el procedimiento detallado a continuación para cargar actualizaciones del firmware a la hornalla de inducción desde una unidad USB externa. Este procedimiento puede seguirse en ambos modos de operación.

NOTA: Para acceder a las actualizaciones de firmware, consejos de cocción y otras funciones más recientes, visite el sitio web de la hornalla de inducción de Hatco: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine

1. Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

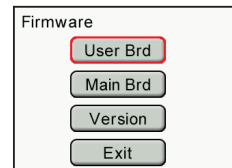


Configuraciones — Estándar

2. Presione el **⊞** botón del panel de control para desplazarse por las pantallas en la pantalla de control hasta la pantalla **Settings (Configuraciones)**.

3. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que **FIRMWARE** quede resaltado en rojo, luego presiónela para seleccionar **FIRMWARE**.

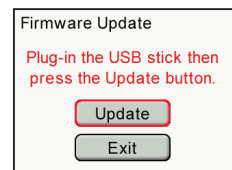
- Aparecerá una pantalla de contraseña.
- Para ingresar la contraseña de tres dígitos (248), gire la perilla de control hasta el primer número, luego presiónela para seleccionar y pasar al próximo.
- Aparecerá la pantalla **Firmware**.



4. Según el tipo de actualización, gire la perilla de control para resaltar **USER BRD (Tablero de usuario)** o **MAIN BRD (Tablero principal)** y luego presione la perilla de control para seleccionar.

- Aparecerá la pantalla **Firmware Update (Actualización de firmware)**.

5. Inserte la unidad USB en el puerto USB.



- El puerto USB se encuentra en el lateral derecho de las unidades de mostrador y en la parte inferior del panel de control sobre las unidades empotradas.

6. Gire la perilla de control para resaltar **UPDATE (Actualizar)** y luego presiónela para iniciar la actualización.

- Aparecerá una pantalla que indica que la carga está en curso.
- Cuando finalice la actualización, la pantalla de bienvenida aparecerá durante unos segundos, mostrando la nueva versión de firmware, y se apagará la unidad.

Generalidades

Las hornallas de inducción de Hatco están diseñadas para ofrecer durabilidad y rendimiento máximos con un mantenimiento mínimo.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN:

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, **desenchufe** el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.
- **NO** sumerja la unidad ni la sature con agua. Evite que se derramen líquidos en la unidad. La unidad no es resistente al agua. No haga funcionar la unidad si se ha sumergido o saturado con agua.
- No limpie la unidad con vapor ni la esponja a cantidades excesivas de agua.
- Esta unidad no tiene una estructura resistente a chorros de agua. No utilice un pulverizador de limpieza a chorro para limpiarla.
- No limpie la unidad si está energizada o caliente.
- Interrumpa el uso si dicho cable está deshilachado o gastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable debe ser reemplazado por un agente de servicio de Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- La unidad solamente debe recibir mantenimiento por parte de personal calificado. El mantenimiento llevado a cabo por personal no calificado puede provocar descargas eléctricas o quemaduras.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: Utilice solamente piezas de repuesto originales de Hatco cuando se requiera mantenimiento. No utilizar piezas de repuesto originales de Hatco anulará todas las garantías y puede exponer a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos y provocar descargas eléctricas o quemaduras. Se especifican las piezas de repuesto originales de Hatco para lograr un funcionamiento seguro en el entorno en el que se usan. Algunas piezas de repuesto genéricas o de mercados de repuestos no cuentan con las características que les permitirán funcionar de manera segura en los equipos de Hatco.

Esta unidad no posee piezas «reparables por el usuario». Si requiere mantenimiento, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al 414-671-6350.

ATENCIÓN

Utilice solo paños, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

Limpie todos los derrames y salpicaduras de inmediato. Asegúrese de que la unidad esté seca antes de usarla. No permita que ingrese líquido en el filtro de entrada de aire que se encuentra en la parte inferior de la unidad.

Limpieza diaria

Para mantener el rendimiento y conservar el acabado de la hornalla de inducción, limpie la unidad diariamente. Asegúrese de utilizar solo paños, almohadillas y limpiadores diseñados específicamente para limpiar superficies de vitrocerámica.

1. Apague y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe.
2. Quite y limpie todas las cacerolas para alimento.
3. En el caso de unidades de mostrador, quite y limpie el filtro de aire ubicado en la parte inferior de la unidad cercana a la parte delantera. Para limpiarla:
 - Quite el filtro directamente del soporte de filtro y limpie usando agua tibia y jabón suave.
 - Deje que el filtro se seque al aire completamente antes de reinstalarlo.
4. Limpie la superficie de vidrio usando un paño de limpieza adecuado, una toalla de papel o un paño húmedos.
 - En el caso de manchas difíciles de eliminar y marcas de metal, use una gota de limpiador de vitrocerámica y una toalla de papel.
 - En el caso de marcas de agua y de sarro, utilice unas gotas de vinagre blanco y una toalla de papel.

AVISO

Utilice solo paños y productos de limpieza no abrasivos. Los paños o productos de limpieza abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, lo que podría deteriorar su apariencia y hacerla susceptible de acumular suciedad.

5. Limpie las superficies metálicas con un paño limpio y suave, y detergente suave.
6. Seque todas las superficies metálicas con un paño suave, limpio y seco.

NOTA IMPORTANTE

El cigüeñal de la perilla de control necesita limpiarse al menos una vez a la semana. Para limpiarlo: Quite la perilla de control directamente del cigüeñal, limpie todo la grasa y suciedad del cigüeñal y luego vuelva a instalar la perilla de control.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, ajuste o mantenimiento, **APAGUE** el interruptor, desenchufe el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad no se enciende.	No llega energía a la unidad.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a un tomacorriente apropiado (vea la sección ESPECIFICACIONES). Controle el disyuntor y restablézcalo si es necesario. Controle si el cable de alimentación está dañado. Controle la toma de corriente eléctrica.
	Controles electrónicos defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
El ícono de cacerola con el mensaje «no compatible» aparece en la pantalla de control, y la unidad no calienta.	La cacerola que está utilizando no es apta para la inducción.	Utilice una cacerola apta para la inducción (consulte la sección «Especificaciones para cacerolas» de este manual).

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco **www.hatcocorp.com**, seleccione el *Menú* de soporte desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» («Encuentre un agente de servicio») o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: 414-671-6350

Correo

electrónico: support@hatcocorp.com

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Dos (2) años de garantía de piezas y de mano de obra (Solo Reino Unido):

Hornallas de inducción

b) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)

Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)

Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes

Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)

Resistencias del vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)

Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)

Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

c) Garantía de Cinco (5) Años para las Piezas:

Depósitos 3DS y FR

d) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

Calentadores de agua eléctricos de refuerzo

Calentadores de agua a gas de refuerzo

e) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleteados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DA—OS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DA—OS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORA A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA**Reino Unido**

La garantía de las hornallas de inducción de Hatco tiene una duración de dos (2) años a partir de la fecha de compra o de treinta (30) meses a partir de la fecha de envío desde Hatco, lo que ocurra primero.

Problemas relacionados con la garantía

Si le surge un problema con una hornalla de inducción durante el período que cubre la garantía, póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: 414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano.

Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en nuestro sitio web www.hatcocorp.com, seleccione el *Menú* de soporte desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» («Encuentre un agente de servicio») o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** por teléfono o por correo electrónico.

Informations importantes pour le propriétaire	34	Modification de la méthode de commande de cuisson.....	46
Introduction	34	Utilisation du minuteur.....	47
Consignes de sécurité importantes	35	Cuisson avec les rubriques du menu.....	47
Description du modèle	37	Programmation des rubriques de menu.....	48
Désignation du modèle	38	Modification du mode de fonctionnement.....	48
Caractéristiques techniques	38	Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	49
Configuration des fiches.....	38	Mise à jour du micrologiciel.....	49
Tableau des valeurs nominales électriques.....	38	Maintenance	50
Dimensions.....	39	Généralités.....	50
Installation	40	Nettoyage quotidien.....	50
Généralités.....	40	Guide de dépannage	51
Installation des modèles encastrés.....	41	Informations de Service	51
Installation du panneau de commande.....	44	Garantie Limitée Internationale	52
Mode d'emploi	45		
Généralités.....	45		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil !

- Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco : www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant : Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Les cuisinières à induction d'Hatco permettent aux cuisines professionnelles ainsi qu'aux établissements où les repas sont préparés sous les yeux des clients (buffets, etc.), de cuire les aliments de manière sûre, rapide, efficace et appétissante. 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 cuisinières à induction d'Hatco sont le résultat de recherches approfondies et d'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 à l'utilisation des cuisinières à induction d'Hatco. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation fournies dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Branchez l'appareil à une prise de courant mise à la terre et présentant la 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

DANGER D'INCENDIE :

- Assurez-vous de suivre les informations d'installation ci-dessous pour des cuisinières à induction spécifiques. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
 - a. Placez l'élément portables à au moins 51 mm (2") de murs ou de matières inflammables.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - c. Maintenez une distance minimale de 152 mm (6") entre l'arrière de l'élément encastré et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.

Cet appareil ne 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 414-671-6350.

ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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.

Tous les modèles

Les éléments Hatco Type P à induction sont équipés d'une bobine d'induction unique située sous la plaque en vitrocéramique. Chaque modèle est doté d'un panneau de commande tactile en verre contenant une touche de fonction, un minuteur, un bouton de commande, et un écran. Tous les éléments à induction de Type P sont équipés d'un câble d'alimentation de 1 800 mm (71") muni d'une fiche.

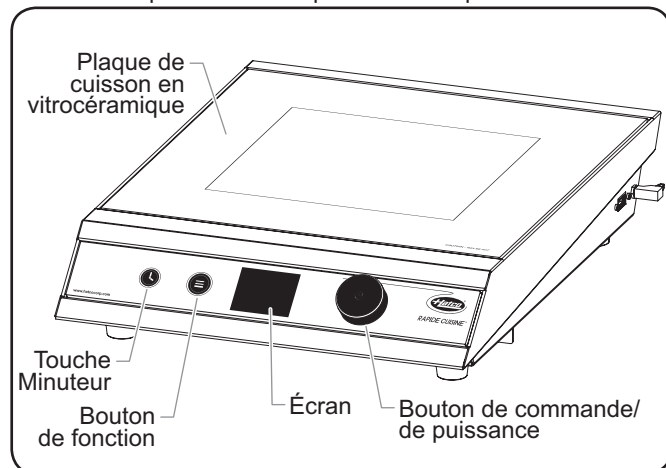
NOTA: Veuillez consulter les « Spécifications des récipients » dans le **MODE D'EMPLOI** du manuel pour plus d'informations sur les récipients compatibles avec les appareils à induction, les récipients non compatibles avec les appareils à induction, et la taille des récipients.

Les modèles de la gamme de cuisinières à induction de Type P d'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.
- La sonde de température située dans la zone de cuisson permet de surveiller la température de cette dernière. Cette sonde détecte toute surchauffe de la zone de cuisson provoquée par un récipient vide.
- Les circuits électroniques de la zone de cuisson détectent les petits objets à base de fer (tel qu'une fourchette, cuiller, ou bague) posés sur l'appareil, ce qui empêche celui-ci de fonctionner.

Modèles à poser

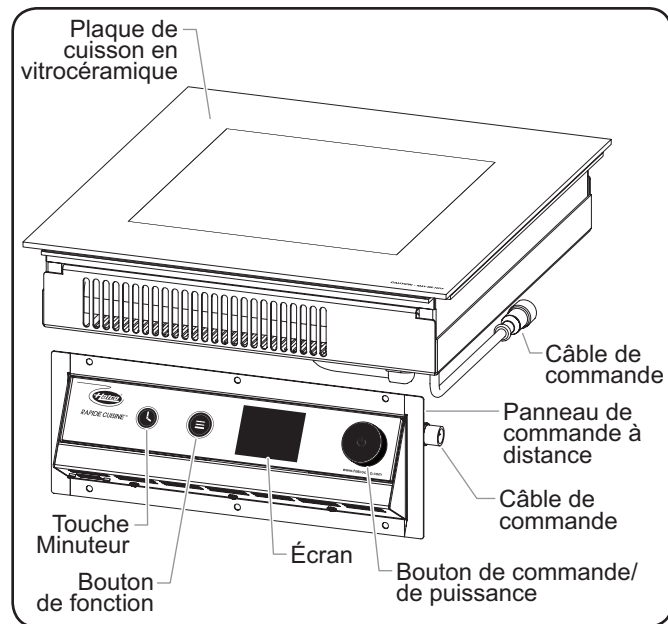
Les modèles de la gamme de cuisinières à induction de Type P d'Hatco sont portables et se posent sur un plan de travail.



Modèle à poser de Type

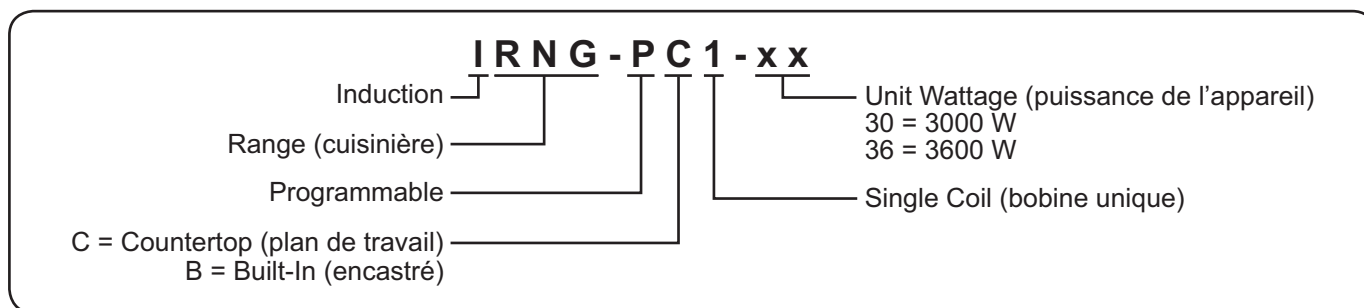
Modèles encastrés

Les cuisinières encastrées à induction de type P sont conçues pour être installées dans un grand nombre de matériaux massifs pour plan de travail. Cet élément comporte un panneau de commande à distance connecté à la cuisinière à induction avec des câbles de contrôle détachables qui atteignent une longueur totale de 1 800 mm (71").



Modèle encastré 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

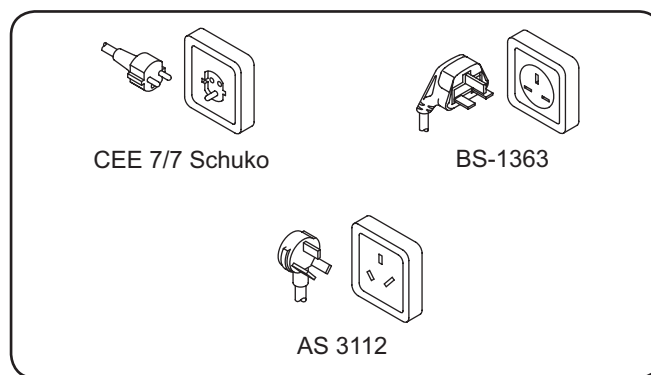
Configuration des fiches

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.



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

Tableau des valeurs nominales électriques

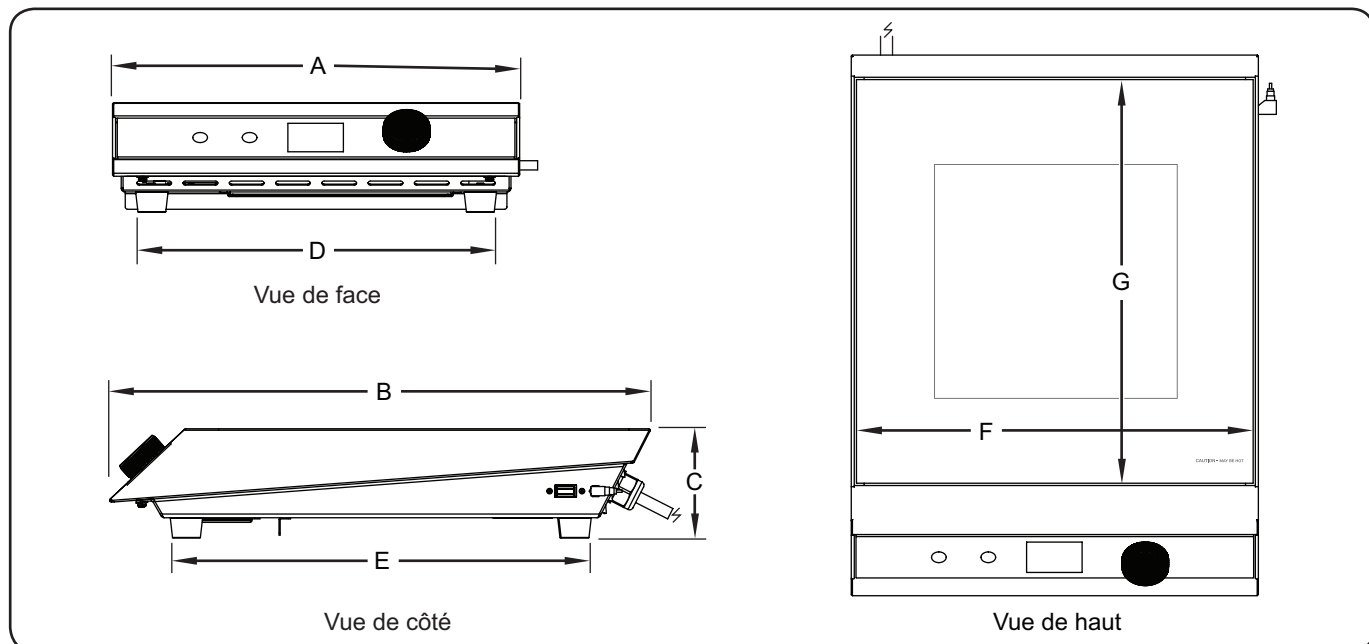
Modèle	Tension	Watts	Ampères	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

† L'appareil est conçu pour fonctionner à des tensions d'alimentation comprises entre 220 et 240 volts.

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

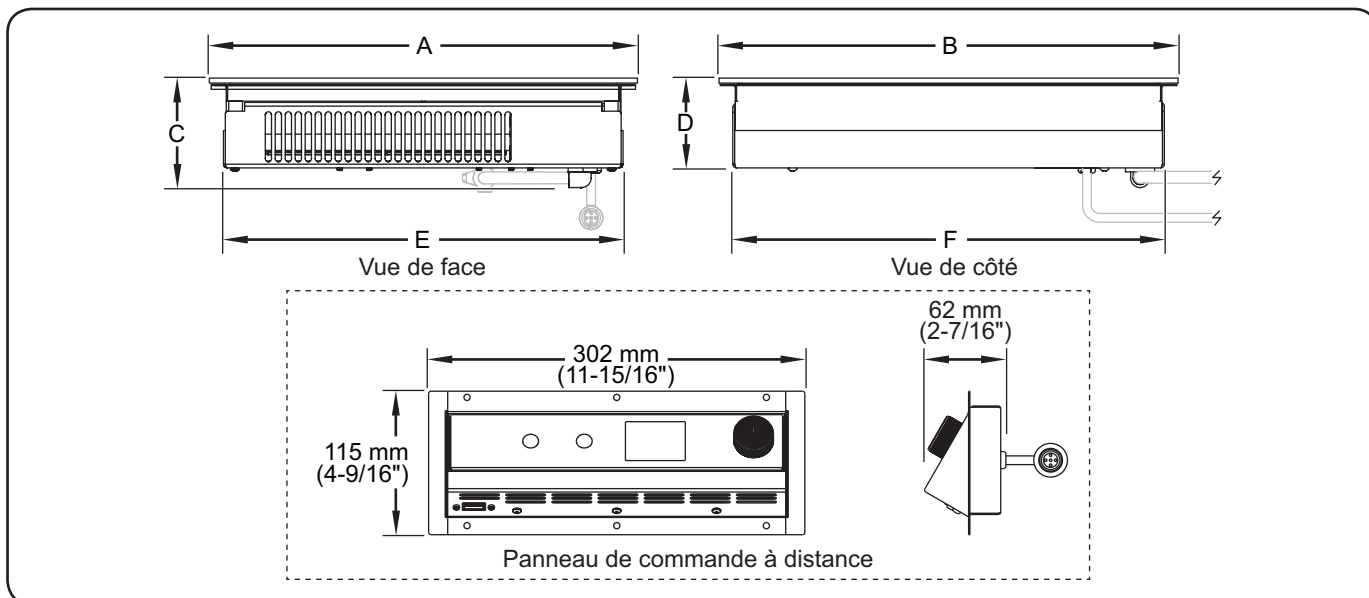
Dimensions — Modèles à poser

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (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-PC1-30 and IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")



Dimensions — Modèles encastrés

Modèle	Largeur de surface de cuisson (A)	Profondeur de la surface de cuisson (B)	Hauteur (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Largeur sous plan de travail (E)	Profondeur sous plan de travail (F)
IRNG-PB1-30 and IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



Généralités

Les cuisinières à induction sont expédiées intégralement montées et prêtes à l'emploi. Les éléments encastrés doivent être installés dans un plan de travail (consultez les procédures d'installation dans cette section). Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- Assurez-vous de suivre les informations d'installation ci-dessous pour des cuisinières à induction spécifiques. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
 - a. Placez l'élément portables à au moins 51 mm (2") de murs ou de matières inflammables.
 - b. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant, les côtés et le dessous de l'élément encastré et toute surface intérieure.
 - c. Maintenez une distance minimale de 152 mm (6") entre l'arrière de l'élément encastré et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.

AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE : Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.

ATTENTION

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

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

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

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

3. S'il s'agit d'un élément à poser, installez-le à l'emplacement souhaité. Veillez à ce que l'emplacement soit :
 - plan et ajusté à la hauteur du plan de travail.
 - assez solide pour supporter l'appareil et son contenu.
 - placé à 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. Lorsque l'appareil est un modèle encastré, suivez les procédures indiquées au chapitre « Installation d'un modèle encastré » de cette section.

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

Installation des modèles encastrés

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

⚠ 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).

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 à portée du câble de contrôle de 1 800 mm (71") reliant la cuisinière à induction et le panneau de commande.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2") sera respectée entre l'avant, les côtés et le bas de l'élément et toute surface interne.

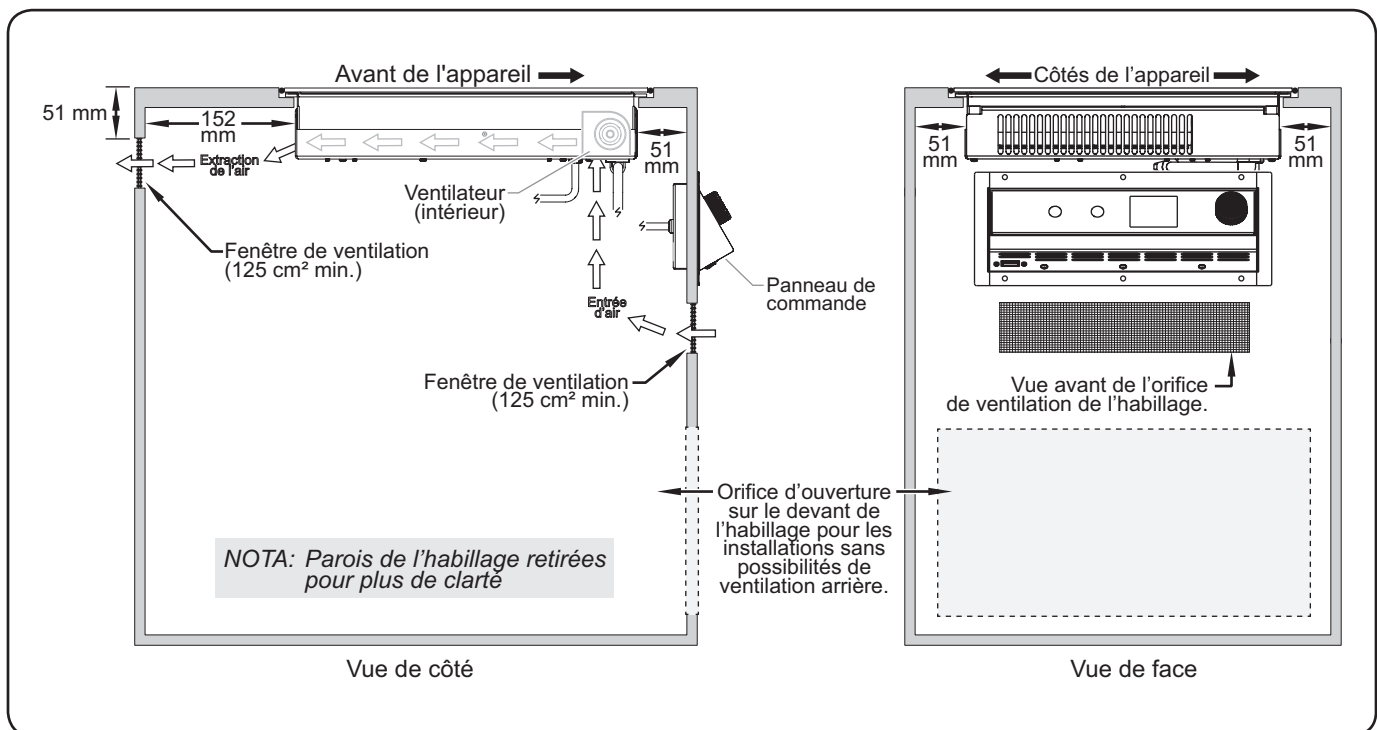
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 152 mm (6") sera respectée entre l'arrière de l'élément et toute surface interne.

Exigences de ventilation

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

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 5 x 25 cm ou 125 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 5 x 25 cm ou 125 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.
- En cas d'installation du meuble contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez le côté du panneau de commande de l'habillage ouvert. Si la façade avant ne peut pas rester ouverte, installez deux orifices de ventilation dans le panneau avant de l'habillage, l'un dans le bas et l'autre en haut près du panneau de commande. Chaque orifice doit mesurer au moins 5 x 25 cm ou 125 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 ne dépasse jamais 51 °C lorsque la plaque à induction est en marche. Si la température s'élève trop, des orifices de ventilation supplémentaires seront nécessaires.



Distances minimales de montage pour les modèles à encastrer

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 22 mm (13/16") au minimum.

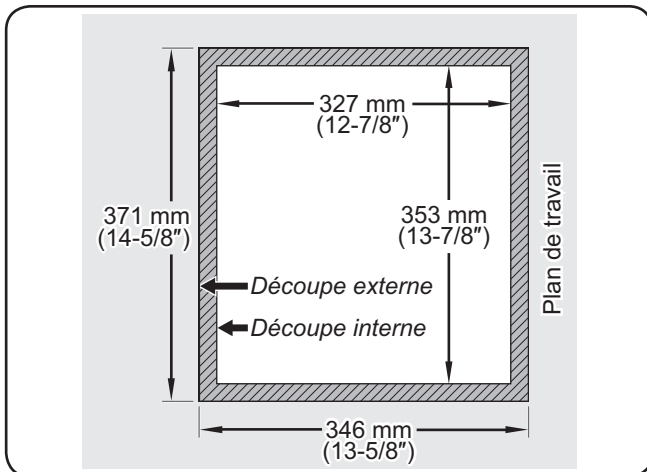
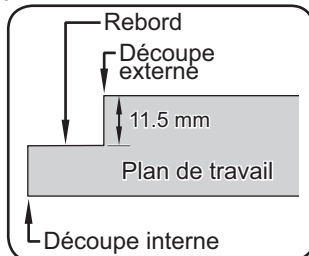
- a. Veuillez vous reporter au schéma de découpe pour un montage à fleur ci-dessous pour les dimensions de chaque découpe.

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

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

- profondeur de 11,5 mm pour les modèles IRNG-PB1-30/-36

- 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 ».

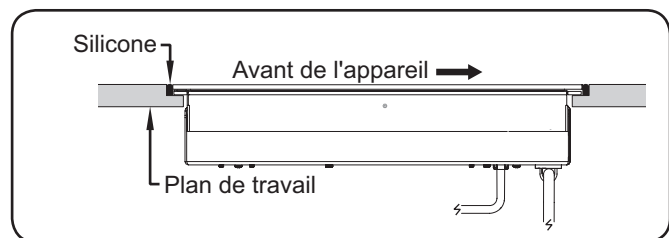
3. Découpez les ouvertures nécessaires dans le meuble afin d'assurer une ventilation adéquate de la cuisinière à induction. Consultez la procédure « Exigences de ventilation » de cette section.

NOTA: Assurez-vous que la température intérieure du meuble n'excède jamais 51°C (124°F) lors du fonctionnement de la cuisinière à induction. Si la température monte trop, des fenêtres de ventilation supplémentaires seront nécessaires.

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 le 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.

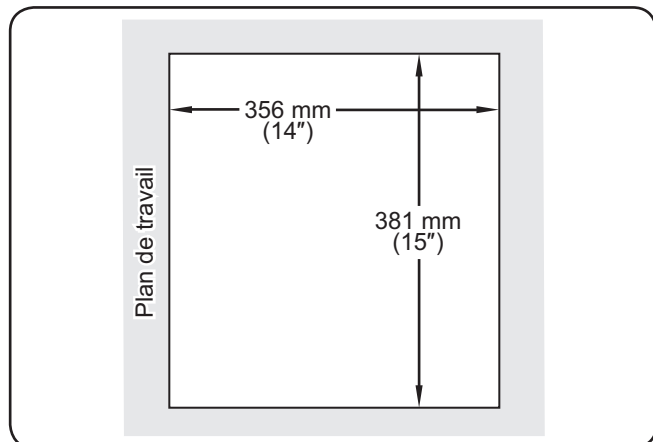
- Un écran d'accueil s'allume sur l'affichage durant quelques secondes, puis ce dernier redevient vierge.

Installation avec cadre

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

TRIM-PB1-36 = Modèles IRNG-PB1-30/-36

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



Découpe du plan de travail pour une installation avec cadre

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.

NOTA: Assurez-vous que la température intérieure du meuble n'excède jamais 51°C (124°F) lors du fonctionnement de la cuisinière à induction. Si la température monte trop, des fenêtres de ventilation supplémentaires seront nécessaires.

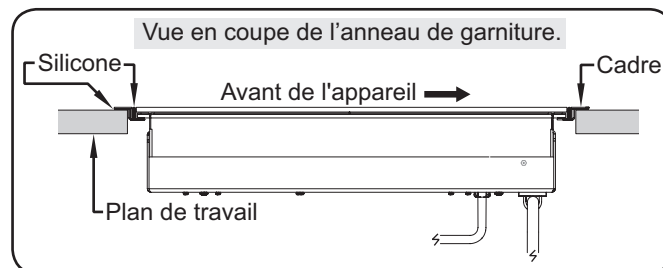
4. Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu.

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 le 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.

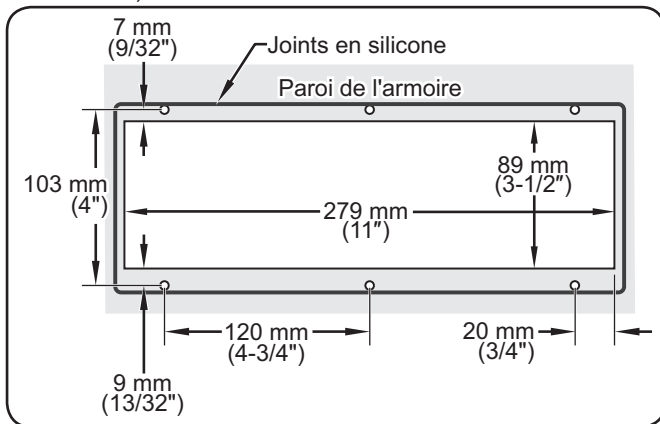
Installation du panneau de commande

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.

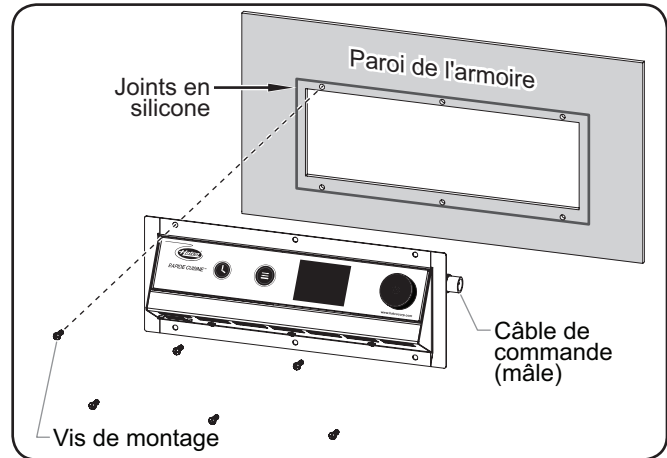
1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe destinée au panneau de commande dans la paroi du meuble.
2. Percez les trous nécessaires aux vis de montage du panneau de commande autour de la découpe (vis non fournies).



Dimensions des emplacements d'orifices de passage de vis et de découpe pour le panneau de commande

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 que le cadre sur le panneau de commande est bien enfoncée dans le joint en silicone.
5. Fixez le panneau de commande sur la surface verticale à l'aide de six vis de montage (non fournies).
6. Raccordez le câble de commande mâle du panneau de commande au câble de commande femelle de la cuisinière à induction.



Installation du panneau de commande

Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour commander les cuisinières à induction 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



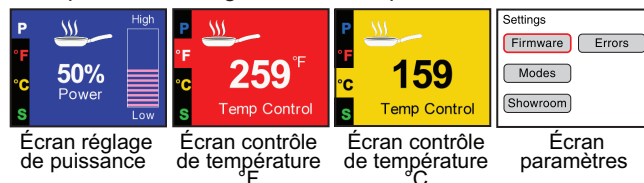
NOTA: Les cuisinières à induction détectent automatiquement les récipients compatibles. Si un récipient non compatible est posé sur l'appareil, une icône en forme de poêle avec le message « non compatible » s'affiche sur l'écran, et l'appareil ne fonctionnera pas.

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.

Mode Standard

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.

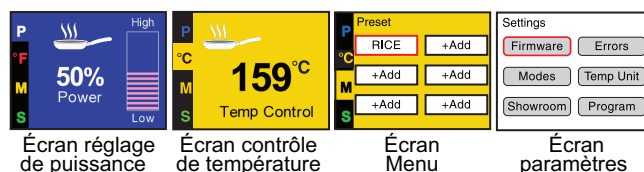


En mode Standard, l'écran des paramètres propose les options suivantes :

- FIRMWARE (micrologiciel) = Permet de télécharger les mises à jour du micrologiciel
- MODES (modes) = Permet de choisir le mode de fonctionnement
- SHOWROOM (présentation) = S'utilise pour la formation ou pour présenter cet appareil—ne chauffe pas
- ERRORS (erreurs) = Affiche les six derniers codes d'erreur

Mode Programmation avancée

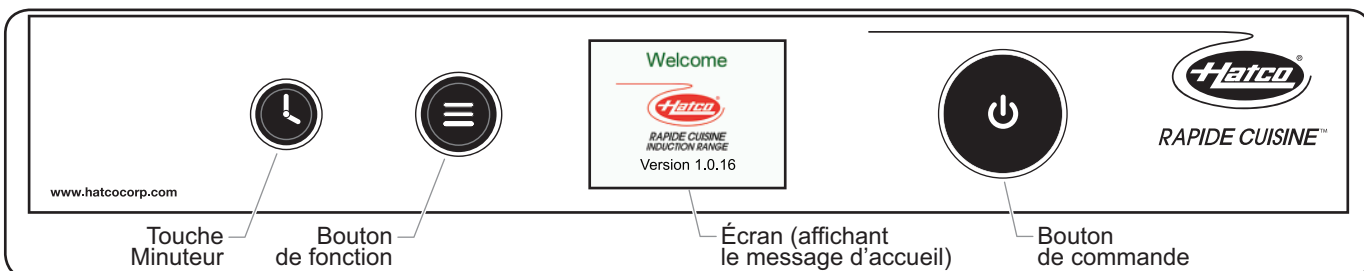
Le mode de programmation avancée rend la cuisinière à induction plus polyvalente grâce à la création de programmes pré-sélectionnés de cuisson en deux étapes (rubriques du menu). Quatre écrans sont disponibles sur l'affichage de commande en mode Programmation avancée : réglage de la puissance, contrôle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



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 de menu personnalisées

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



Panneau de contrôle de la série IRNG

Mise en service

- 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.

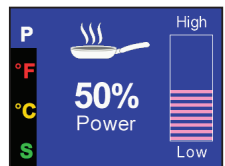
NOTA: Le ventilateur situé dans l'appareil se met en route uniquement lorsque l'appareil chauffe. Dès que le ventilateur se met en route, il fonctionne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

- Pour les appareils à poser, Branchez l'appareil à une prise de courant de mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

- L'écran affiche un message d'accueil pendant quelques secondes, puis ce dernier disparaît.

- 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.

- Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.



- 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.

- 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

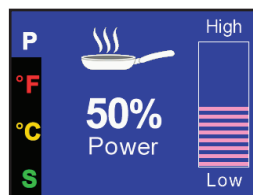
- Appuyez sur le bouton de commande pour éteindre la cuisinière à induction ainsi que l'écran.

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

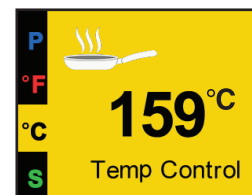
Modification de la méthode de commande de cuisson

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 :

- 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

- 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.

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.

Sonde de température à distance

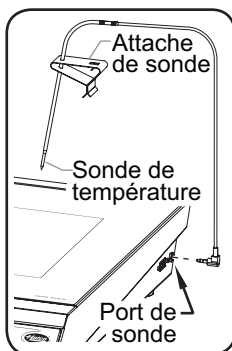
Pour un contrôle plus précis de la température, une sonde de température à distance est incluse avec les modèles équipés d'un port de sonde à distance. Une fois connectée, la sonde de température à distance signale à l'ordinateur interne de contrôler la régulation automatique de la puissance de chauffe du récipient en fonction de la température réelle de l'aliment en cours de cuisson.

NOTA: N'utilisez que la sonde de température à distance fournie par Hatco pour les plaques à induction de Hatco.

Pour utiliser la sonde de température à distance :

1. Branchez la sonde dans le port de sonde de l'appareil.

- Le port est situé sur le côté droit des appareils à poser à côté du port USB.
- Le port est situé sous le panneau de commande des appareils à encastrer à côté du port USB.
- 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 les derniers 25 mm de la sonde dans les aliments qui sont en cours de cuisson.
 - Le symbole 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, le symbole 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).


0:00:00


Power 50%

 - 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.

Preset	
RICE	+Add
+Add	+Add
M	+Add
+Add	+Add
S	

Menu—Avancé
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.
 - 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.

RICE	STRT	EXIT
Min 10		
°C 100		

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 étapes, l'affichage commence automatiquement la deuxième étape lorsque la première est terminée.

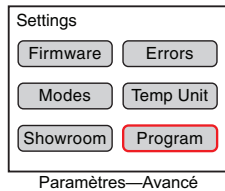
5. Pour arrêter la cuisson au cours d'une séquence avec une rubrique de menu, tournez le bouton de contrôle pour placer EXIT en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour arrêter la séquence.
 - L'affichage de commande revient à l'écran du menu.

Programmation des rubriques de menu

Respectez la procédure suivante pour cuisiner à l'aide des rubriques programmées en une ou deux étapes du menu dans le mode Programmation avancée.

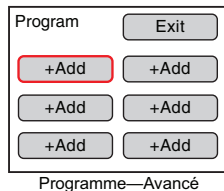
1. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.

2. Pressez le bouton  du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.



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.

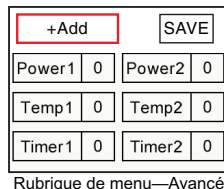
- Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
- Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.



- L'écran Programme apparaît.

4. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer +ADD en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour créer une rubrique de menu.

- L'écran de la rubrique de menu apparaît.

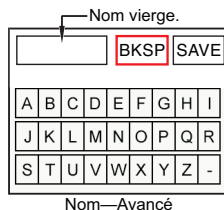


5. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer +ADD en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour donner un nom à la rubrique de menu.

- L'écran du nom apparaît.

6. 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.

7. 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.

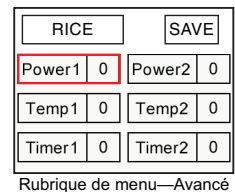


- Continuez à sélectionner les lettres en utilisant le bouton de commande jusqu'à ce que le nom soit complet.

8. 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 apparaît.


9. Programmez la rubrique de menu.

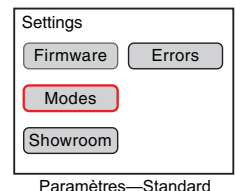


- a. Tournez le bouton de commande pour placer POWER1 ou TEMP1 en surbrillance en rouge, en fonction de la méthode de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la méthode de commande de cuisson.
- b. Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la méthode de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
- c. Tournez le bouton de commande pour placer TIMER 1 en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner TIMER 1.
- b. Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la durée de minuterie souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
- e. Si une deuxième étape est souhaitée pour la rubrique de menu, répétez les étapes a à d pour POWER2/TEMP2 et TIMER2.
- f. Lorsque la programmation de la rubrique de menu est terminée, tournez le bouton de commande pour placer SAVE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer la rubrique de menu.
- g. 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.

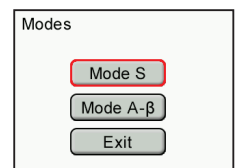
Modification du mode de fonctionnement

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.
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.

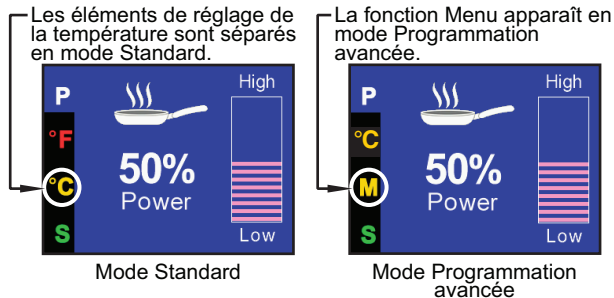


- Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
- Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.





- L'écran des modes apparaît.

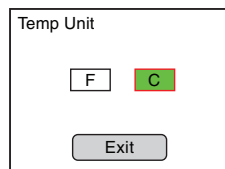
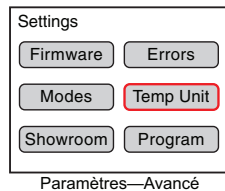
4. Tournez le bouton de commande pour mettre soit MODE S, soit MODE A-β en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode souhaité.
 - MODE S = Mode Standard
 - MODE A-β = Mode Programmation avancée
 - Après avoir sélectionné le mode, l'affichage revient à l'écran de réglage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



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.
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.

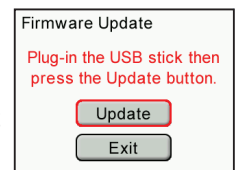
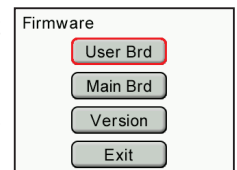
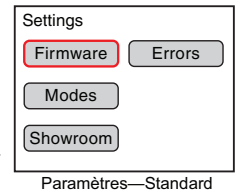


Mise à jour du micrologiciel

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 peut être effectuée dans les deux modes de fonctionnement.

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.
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.
 - Le port USB se trouve sur le côté droit des appareils à poser et sous le panneau de commande des unités à encastrer.
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.



Généralités

Les cuisinières à induction d'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 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 pour le nettoyer le filtre à air situé sous l'appareil près de la façade avant. 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.
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

L'axe du bouton de commande doit être nettoyé 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Cause probable	Action correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale.
	Les commandes électroniques sont défectueuses.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
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).

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, 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); ou contactez l'**équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco** :

Téléphone : 414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

INFORMATIONS DE SERVICE**Royaume-Uni**

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: 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.

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

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

Gammes à induction

b) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)
Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage
(gaine métallique, chauffage par air)
Éléments de puits chauffant intégrés —
des séries HW et HWB (gaine métallique)

c) Cinq (5) ans de garantie des pièces :

Réservoirs 3CS et FR

d) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
Chauffe-eau d'appoint au gaz

e) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments , les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

GB Symbol Identification

ES Identificación de los símbolos

FR Identification de Symbole



Caution — Hot Surface
Precaución: superficie caliente
Attention - Surface Chaude



Power ON
Encendido
Puissance Sur



Power OFF
Apagado
Hors Tension



Standby
En espera
Veille



Protective Earth Ground
Puesta a tierra protectora
La Terre de Protection



Earth Ground
Puesta a tierra
Mise à la Terre



Equipotential Ground
Masa equipotencial
Rez de Potentiel



Alternating Current
Corriente alterna
Courant Alternatif



Phase
Fase
Phase



Water Fill, Low Water
Llenado de agua, bajo nivel de agua
Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau



Humidity, Humidity Cycle
Humedad, ciclo de humedad
Humidité, Cycle Humidité

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