



Original Instructions  
Instrucciones originales  
Instructions originales

# Rapide Cuisine®

**(GB) Dual Induction Ranges**  
IRNGCD/IRNGBD Series, P Type  
Installation and Operating Manual

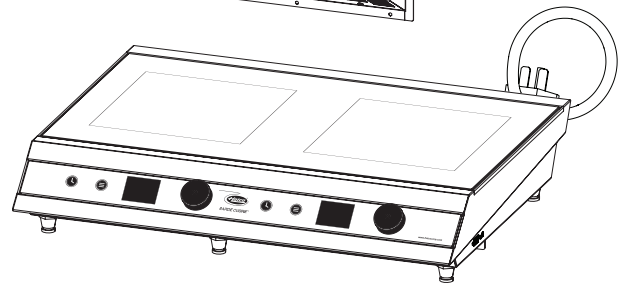
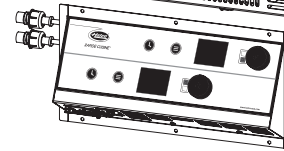
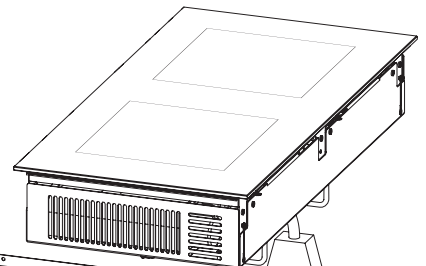
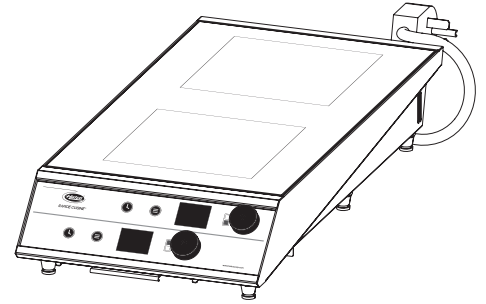
For CE and Non-CE Models  
P 2

**(ES) Hornallas de inducción dobles**  
IRNGCD/IRNGBD Serie, tipo P  
Manual de Instalación y Operación

Para modelos CE y no CE  
P 20

**(FR) Plaques à Induction Doubles**  
IRNGCD/IRNGBD Série, Type P  
Manuel d'installation et d'utilisation

Pour les modèles CE et non-CE  
P 40



**⚠ 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.

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

## 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](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on "Warranty".


### Business

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

Telephone: +1-414-671-6350

E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

Additional information can be found by visiting our web site at [www.hatcocorp.com](http://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 Dual Induction Ranges offer a safe, quick, efficient, and attractive way to prepare foods in commercial kitchens as well as display cooking locations (omelet bars, buffets, etc...). The high efficiency, accuracy, and speed of induction cooking make Hatco Induction Ranges the perfect choice for quality foodservice organizations.

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

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

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

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



**WARNING** 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.

*NOTE: Refer to the Symbol Identification tables on the back cover of this manual for definitions of symbols that may appear in this manual.*



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.

**⚠ WARNING**

**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.

**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.

**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 38 mm (1-1/2") between sides of unit and any interior surface.
  - c. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front and back of unit and any interior surface.
  - d. Locate built-in unit with a minimum of 114 mm (4-1/2") between bottom of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION



## ⚠ WARNING

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

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at +1-414-671-6350.

## ⚠ 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.

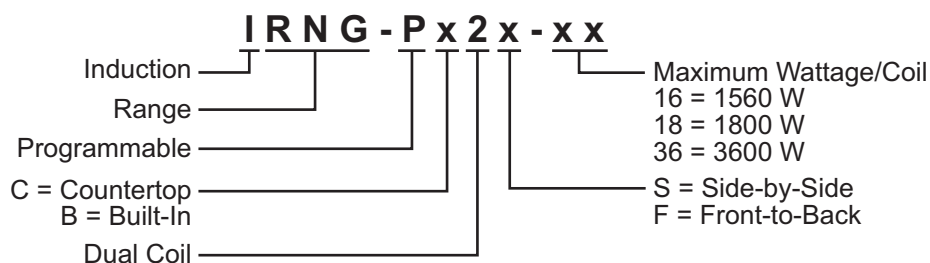
Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.

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 DESIGNATION



**All Models**

Hatco P Type Dual Induction Ranges are equipped with two induction coils underneath a single ceramic glass cooking surface, enabling the use of two pans on a single unit. Each model features a glass touch control panel. The control panel has separate, identical controls for each coil including a Function Button, a Timer Button, a Control Knob, and a Control Display. All P Type Induction Ranges include an attached 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 Dual Induction Ranges have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

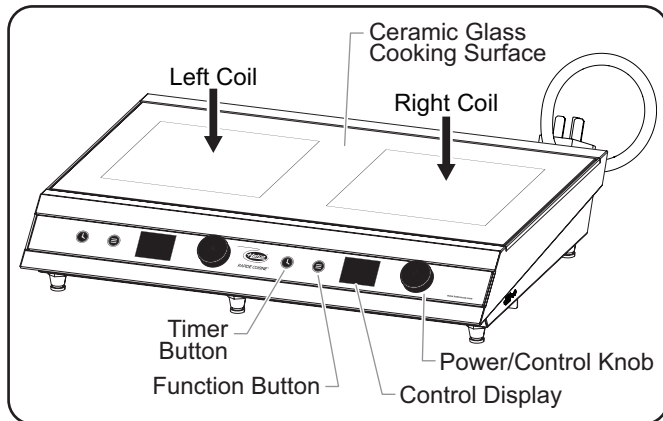
- A cross-flow fan ventilation system ensures that the electronic circuits in the unit do no overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- Temperature probes in the cooking zones monitor the zone temperature. These probes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

**Countertop Models**

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

**IRNG-PC2S-xx Models**

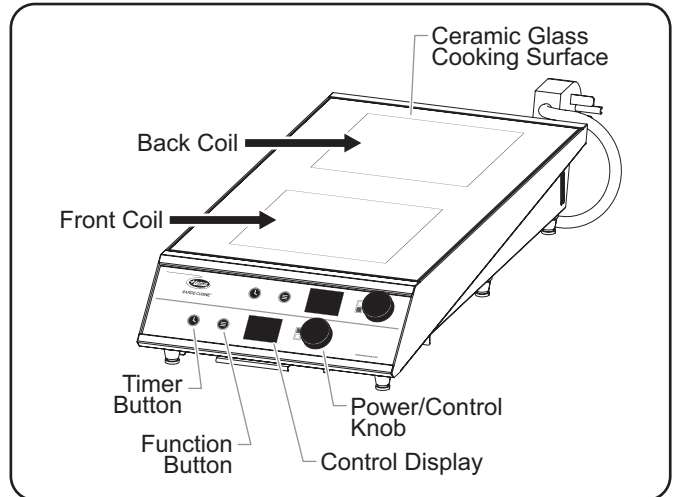
IRNG-PC2S-xx models are side-by-side dual induction ranges. The induction coils are designated as the left coil and the right coil. The control panel for each coil is directly in front of its corresponding coil.



Side-by-Side Dual Countertop Model

**IRNG-PC2F-xx Models**

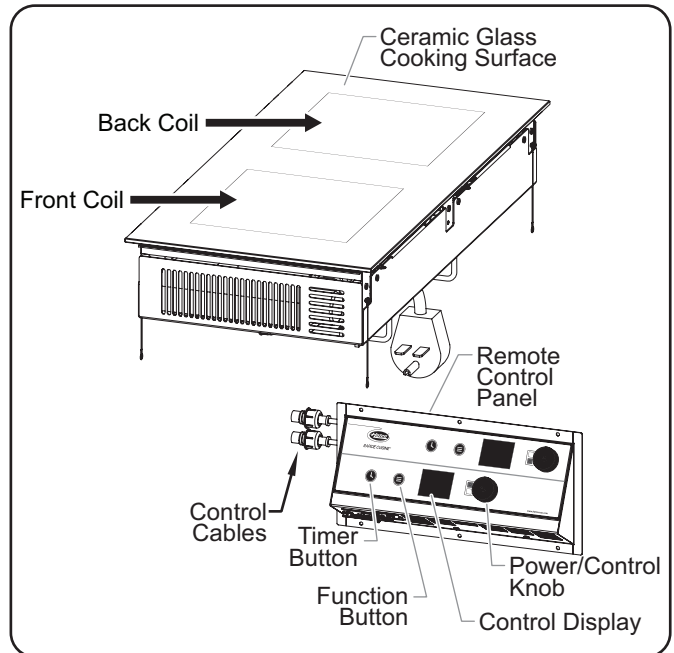
IRNG-PC2S-xx models are front-to-back dual induction ranges. The induction coils are designated as the front coil and the back coil. The control panel for each coil is designated by a graphic on the control label—the top control panel controls the front coil, and the bottom control panel controls the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



Front-to-Back Dual Countertop Model

**Built-In Models**

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



P Type Dual Built-In Model

*NOTE: For the latest firmware updates, cooking tips, and more, go to the Hatco Induction Range website: [www.hatcocorp.com/rapide\\_cuisine](http://www.hatcocorp.com/rapide_cuisine)*

# SPECIFICATIONS



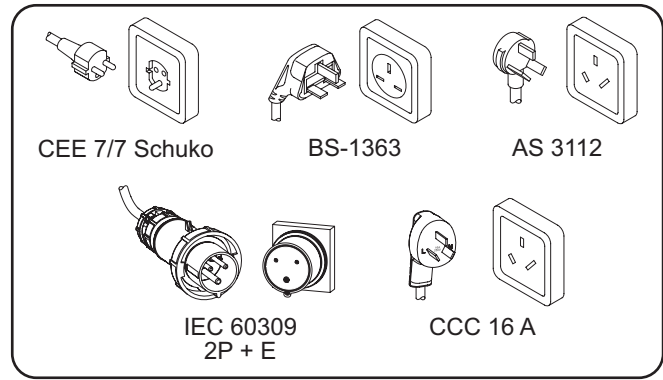
## Plug Configurations

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—Countertop Models

Model	Voltage	Total Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PC2S-16 and IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 and IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
			15	50	AS 3112	
	220	3300			CCC 16 A	
IRNG-PC2S-36 and IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

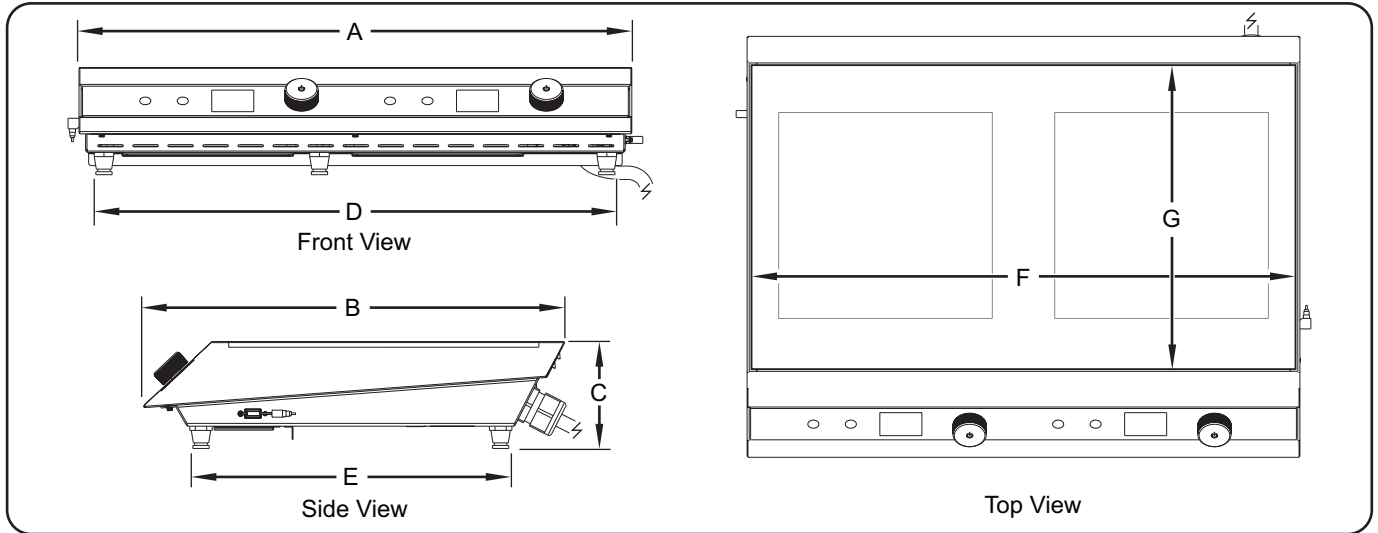
## Electrical Rating Chart—Built-In Models

Model	Voltage	Total Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

*NOTE: Shipping weight includes packaging.*

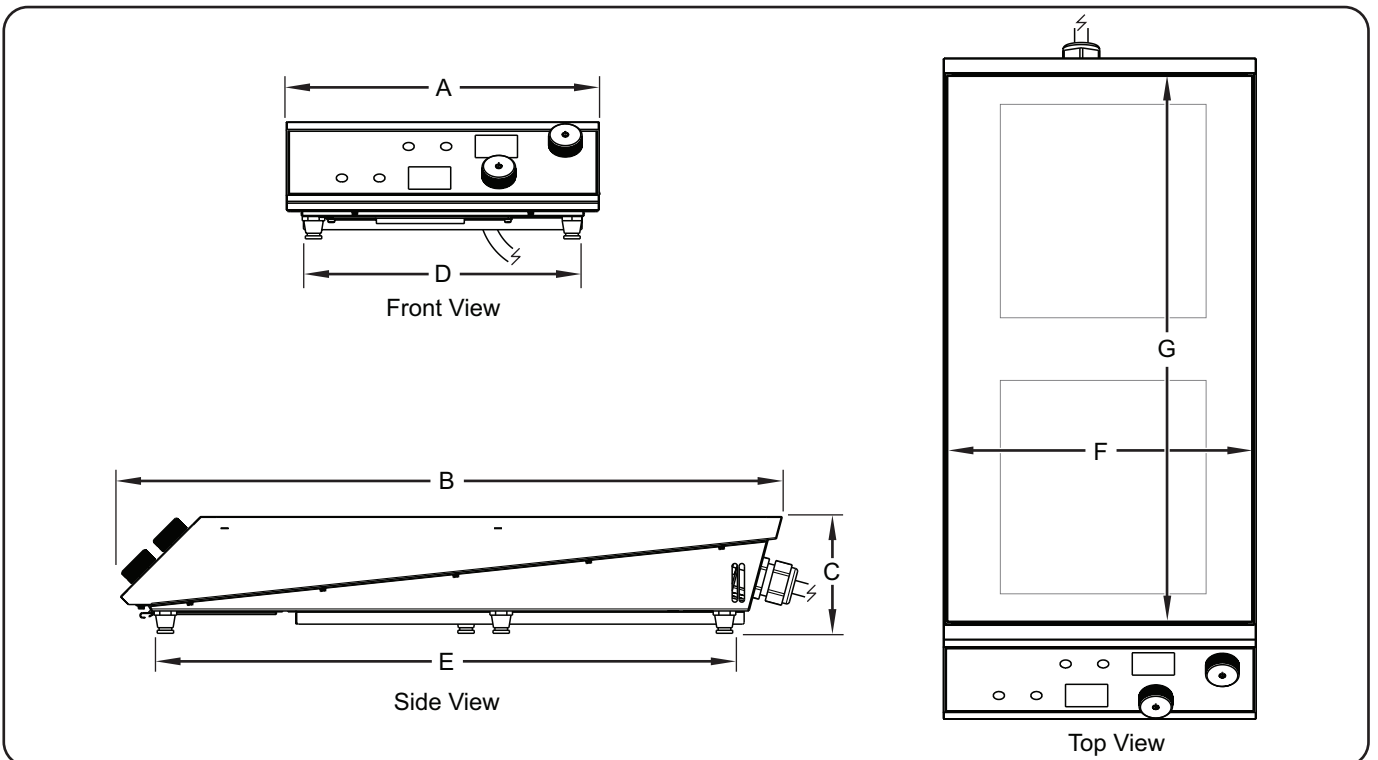
Dimensions—IRNG-PC2S-xx Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



Dimensions—IRNG-PC2F-xx Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")

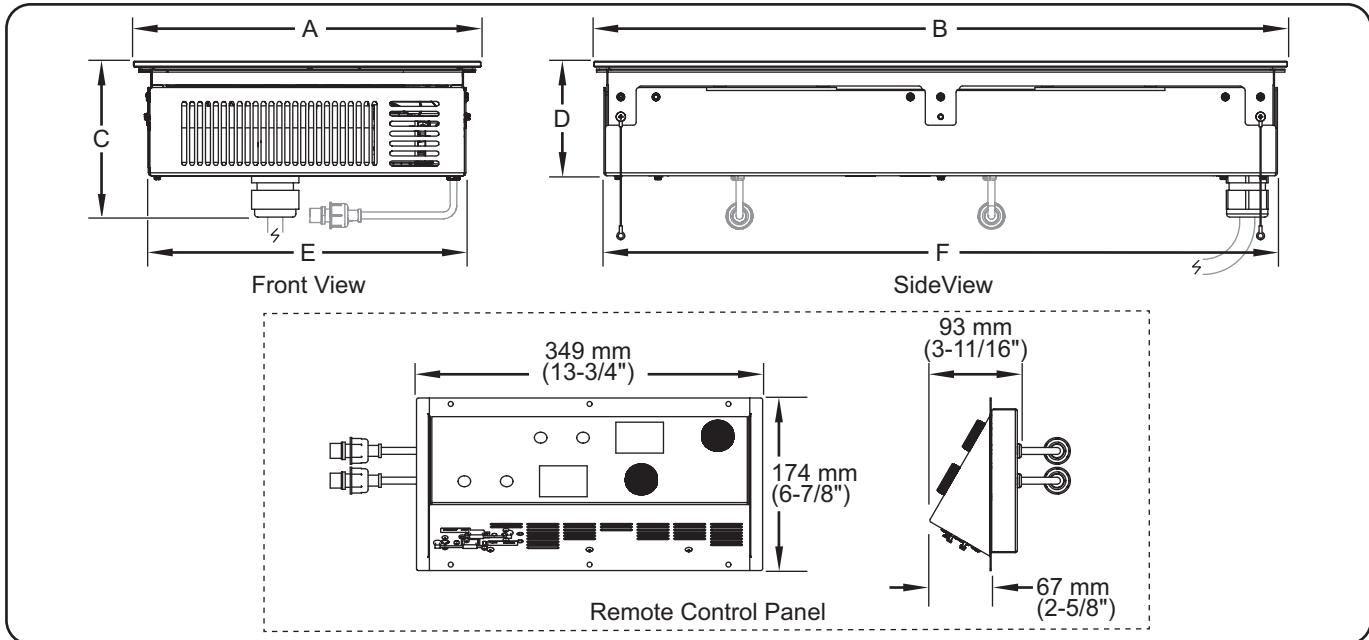


# SPECIFICATIONS



## Dimensions—IRNG-PB2-xx Models

Model	Cooking Surface Width (A)	Cooking Surface Depth (B)	Height (C)	Unit Height (D)	Under-Counter Width (F)	Under-Counter Depth (G)
IRNG-PB2-16	350 mm	699 mm	157 mm	116 mm	320 mm	679 mm
IRNG-PB2-18	(13-3/4")	(27-1/2")	(6-3/16")	(4-9/16")	(12-5/8")	(26-3/4")
IRNG-PB2-36						



## INSTALLATION

### General

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



**ELECTRIC SHOCK HAZARD:** Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°) 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 38 mm (1-1/2") between sides of unit and any interior surface.
  - c. Locate built-in unit with a minimum of 51 mm (2") between front and back of unit and any interior surface.
  - d. Locate built-in unit with a minimum of 114 mm (4-1/2") between bottom of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.



**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.

#### 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:

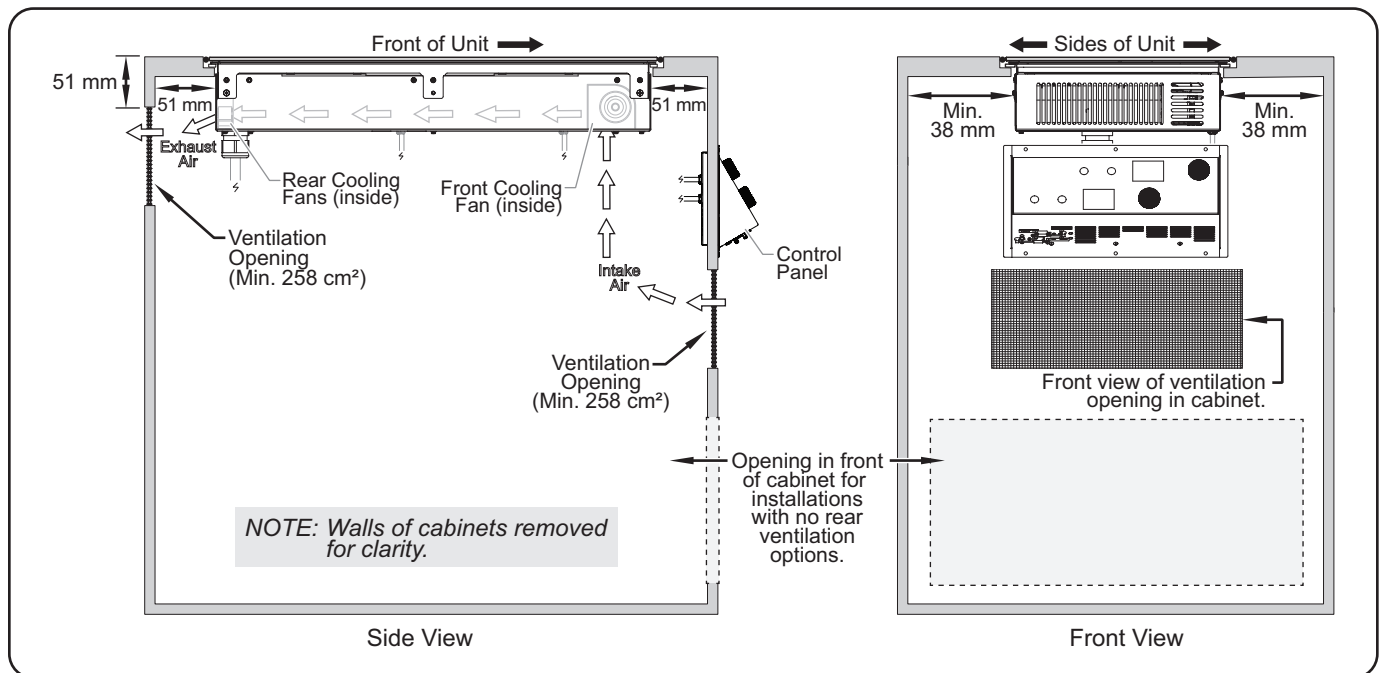
- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit's 1800 mm (71") power cord inside the cabinet. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Make sure a vertical surface for control panel installation is available in the cabinet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

### Ventilation Requirements

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

- For standard installations, a ventilation opening with a minimum size of 10 x 25 cm/258 square cm (4" x 10"/40 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 10 x 25 cm/258 square cm (4" x 10"/40 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 10 x 25 cm/258 square cm (4" x 10"/40 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.**

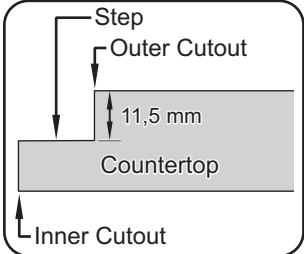
**NOTE:** Make sure the interior temperature of the cabinet does not rise above 50°C (122°F) while the induction range is operating. If the temperature rises too high, additional ventilation openings or forced air cooling will be required.

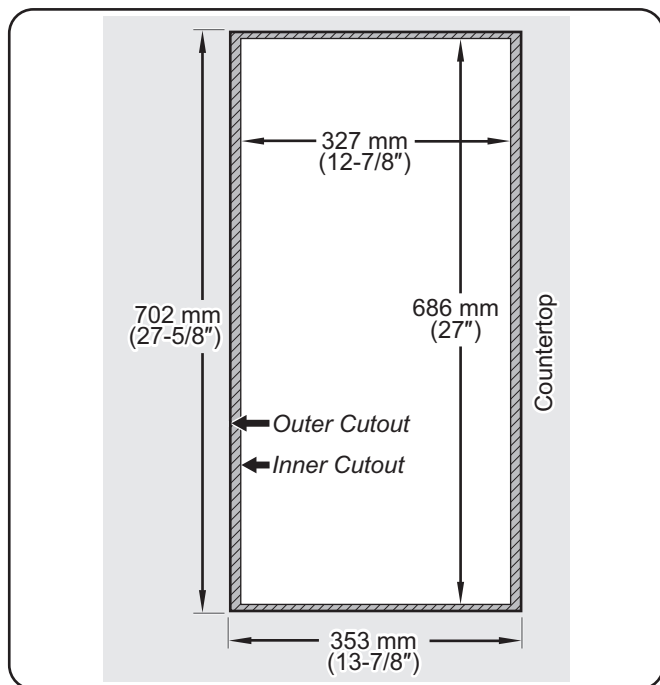


Installation Setbacks for Built-In Models

## Flush Mount Installation

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

- Carefully measure and cut the step-style opening in the countertop. The thickness of the solid material countertop material should be a minimum of 19 mm (3/4").
  - 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")
  - Create the inner cutout. Then, remove the material in between the cutouts to create the step.

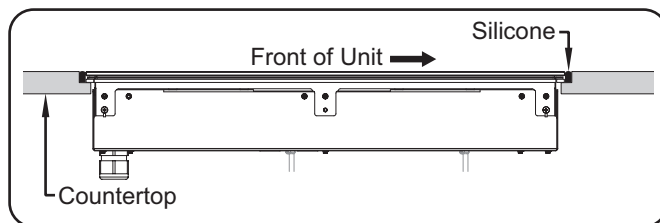


Flush Mount Countertop Cutouts

- 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.



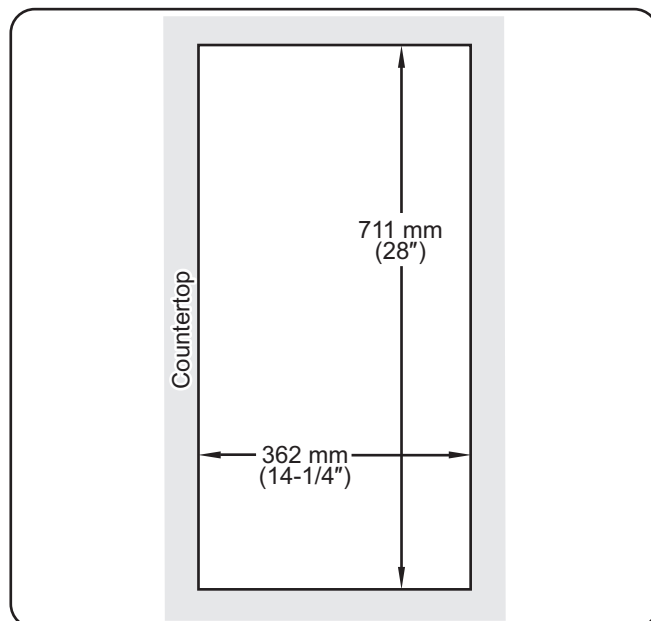
Standard Flush Mount Installation

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

- Carefully measure and cut the opening in the countertop.



Trim Ring Installation Countertop Cutout

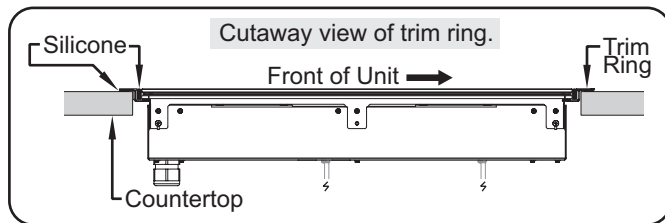
2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control enclosure will be installed. Refer to the "Installing the Control Panel" procedure for cutout dimensions.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the induction range. Refer to the "Ventilation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

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

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

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

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



Standard Trim Ring Installation

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

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

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

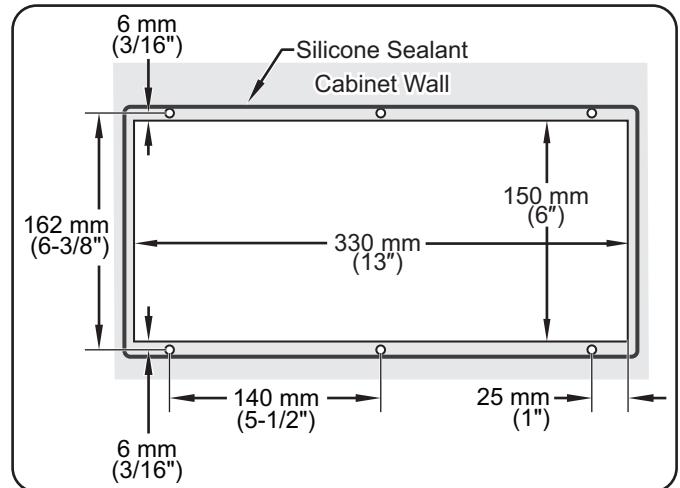
## Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.



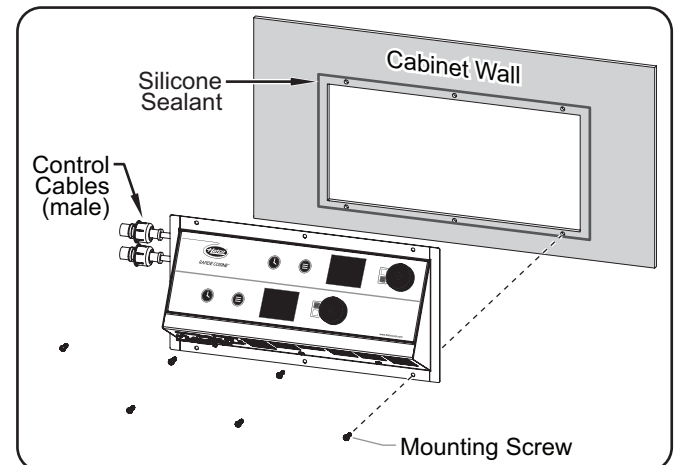
**Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.**

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

3. Apply a 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.
4. Position the control panel into the cutout opening through the front of the cabinet. Make sure to embed the trim on the control panel into the silicone.
5. Fasten the control panel to the vertical surface using six mounting screws (not supplied).
6. Connect the front and back male control cables on the control panel to the corresponding female control cables on the induction range.



Installing the Control Panel

## General

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



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



### 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 corresponding Control Display, and the unit will not operate.*



### Dual Induction Range Controls

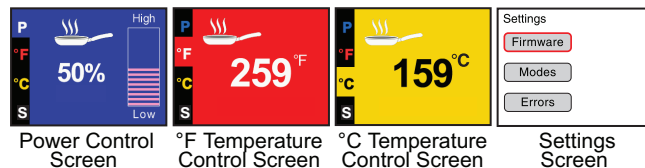
The control panel on Dual Induction Ranges has separate, identical controls for each coil. This allows each coil to be operated independently. This section describes the operation of a single coil and its corresponding controls.

### Operation Modes

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

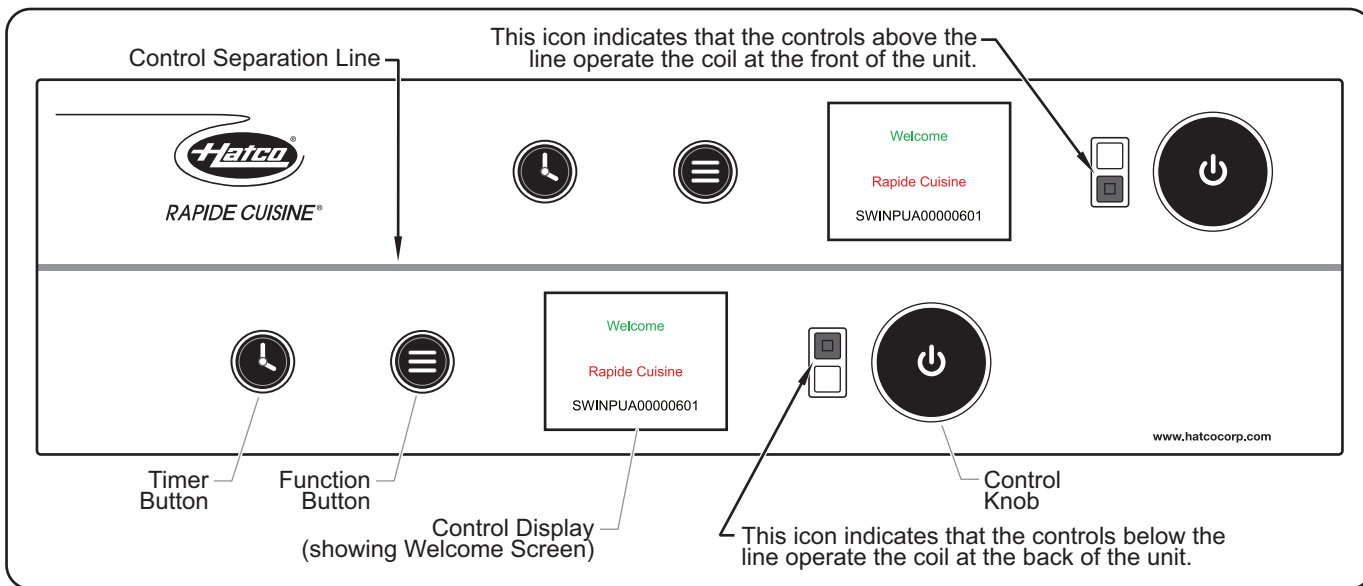
#### Standard Mode

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



The Settings screen in Standard Mode offers the following options:

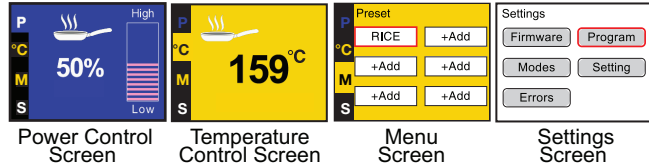
- FIRMWARE = Used for uploading firmware updates
- MODES = Used to change between operation modes
- ERRORS = Shows the last six error codes



Front-to-Back Dual Induction Range Control Panel

**Advanced Programming Mode**

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



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

SETTING = Used to change temperature unit of measure and fan filter settings

PROGRAM = Used to create custom menu items

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

**Startup**

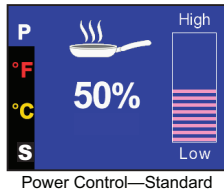
1. Before turning on the unit each day, clean the glass cooking surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or a damp cloth. **CAUTION! Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.**

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

*NOTE: The cooling fans in the unit will not start until the unit gets hot. Once the fans turn on, they 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 appropriate Control Knob to start the Induction Range.
  - The blue Power Control Screen appears showing a bar graph and a percentage of power setting. The Induction Range is now operating in Power Control. See “Changing Cooking Control Method” for information on cooking in Temperature Control.



- 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 78°F, no pan icon will appear.*

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

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

**Shutdown**

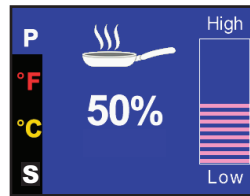
1. Push the appropriate Control Knob to turn off the Induction Range. The Control Display will go blank.

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

**Changing Cooking Control Method**

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

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



Power Control—Standard



Temperature Control—Standard

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

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

**General Setting Information**

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

**Power Control Information**

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

## Temperature Control Information

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

### Remote Temperature Probes

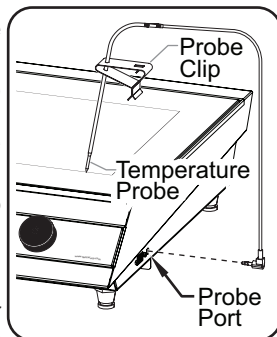
For quicker and more accurate temperature control, Remote Temperature Probes are included—one for each coil on Dual Induction Ranges. When connected, the Remote Temperature Probe signals the internal computer to control automatic regulation of power to the pan based on the actual temperature of the food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

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

To use a Remote Temperature Probe:

1. Plug the probe into the probe port on the unit.

- For side-by-side countertop units, each port is located on its corresponding side of the unit, next to the USB port.
- For front-to-back countertop units, the ports are located on the left side of the unit, next to its corresponding USB port. The top port is for the back coil, and the bottom port is for the front coil.
- For built-in units, the ports are located next to the USB ports on the underside of the control panel. The top/front port is for the front coil, and the bottom/back port is for the back coil.
- The Control Display will show the setpoint entered and the word "PROBE", indicating that a Remote Temperature Probe is connected.



2. Insert/submerge the bottom 1" (25 mm) of the probe into the food being cooked.
  - °F or °C will flash on the Control Display until the unit is within 5 degrees of the temperature setpoint. When at the setpoint, °F or °C will stop flashing.

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

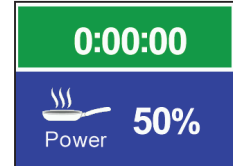
3. Attach the probe to the side of the pan using the included probe clip.

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

## Using the Timer

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

1. Touch the Button on the control panel to access the Timer Screen. The unit of measure on the Timer Screen will correspond with the active cooking control method—Power or Temperature (°F or °C).

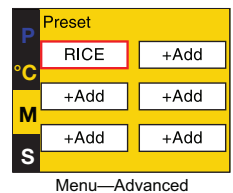


- A split Timer screen will appear. The top of the screen shows the timer highlighted by a white outline, and the bottom of the screen shows the Power/Temperature setting.
2. Set the timer by turning the Control Knob within three seconds.
    - After the timer is set, the white outline drops to outline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

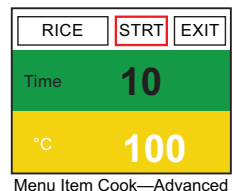
## Cooking with Menu Items

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.




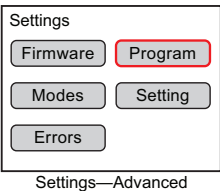
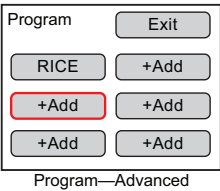
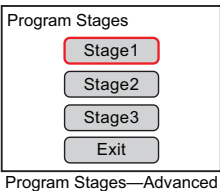
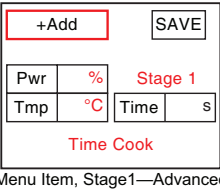
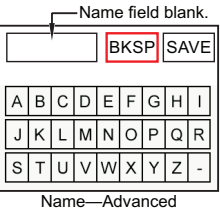
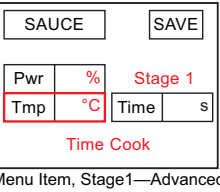
4. Turn the Control Knob to highlight **STRT** in red, then push the Control Knob to start cooking.




- The timer for the menu item will start and the setting for the active cooking control method is shown.
  - For two or three-stage menu items, the Control Display will begin the second and third stages automatically after the previous stage 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


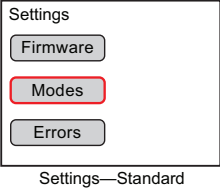
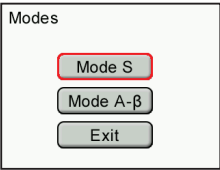
Use the following procedure to program custom one, two, or three-stage menu items in Advanced Programming Mode.

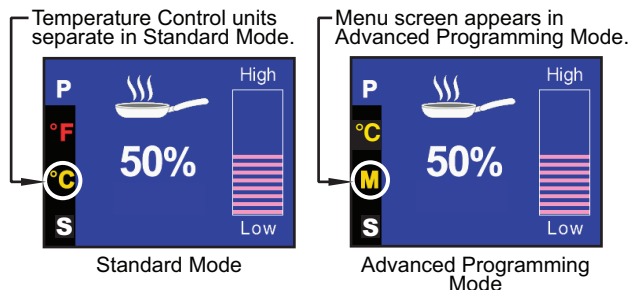
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the  Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings screen.
 
3. Turn the Control Knob until PROGRAM is highlighted in red, then push the Control Knob to select PROGRAM.
  - A password screen will appear.
  - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
  - The Program screen will appear.
4. Turn the Control Knob until the desired +ADD button is highlighted in red, then push the Control Knob to create a menu item.
  - The Program Stages screen will appear.
5. Turn the Control Knob, if necessary, until STAGE1 is highlighted in red, then push the Control Knob to begin programming the menu item.
  - The Menu Item Stage 1 screen will appear.
6. Turn the Control Knob clockwise until +ADD is highlighted in red, then push the Control Knob to name the menu item.
  - The Name screen will appear.
7. Turn the Control Knob until BKSP is highlighted in red, then push the Control Knob until all text in the name field is deleted.
8. Turn the Control Knob until the first letter for the menu item name is highlighted in red, then press the Control Knob to select the letter.
  - Continue selecting letters using the Control Knob until the name is complete.
9. Turn the Control Knob until SAVE is highlighted in red, then push the Control Knob to save the menu item name.
  - The Menu Item Stage 1 screen will appear.
10. Program the Menu Item.
  - a. Turn the Control Knob until either the PWR or TMP field is highlighted in red, depending on the cooking control method. Push the Control Knob to select the cooking control method.
 
  - b. Turn the Control Knob until the desired value appears for the cooking control method. Push the Control Knob to save the value.

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

### Changing Operation Mode

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

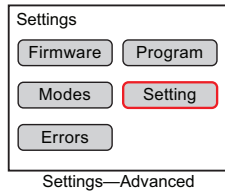
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the  Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.
 
3. Turn the Control Knob clockwise until MODES is highlighted in red, then push the Control Knob to select MODES.
  - A password screen will appear.
  - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
  - The Modes screen will appear.
4. Turn the Control Knob to highlight either MODE S or MODE A-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.



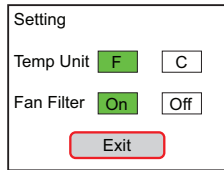
## Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

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 SETTING is highlighted in red, then push the Control Knob to select SETTING.



- 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 Setting screen will appear, and the active setting will be in green.
4. Turn the Control Knob until the desired unit of measure is highlighted in red, then push the Control Knob to select the unit of measure.



**NOTE:** The fan filter can be toggled on or off from the Setting screen as well. Turn the Control Knob to highlight either ON or OFF, then push the Control knob to select the setting.

5. Turn the Control Knob to highlight EXIT, then push the Control Knob to return to the Settings Screen.
6. Touch the Button on the control panel to return to the active cooking control screen.

## Resetting the Software

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

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

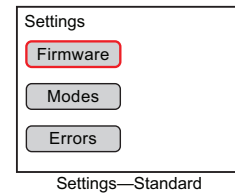
## Updating Firmware

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

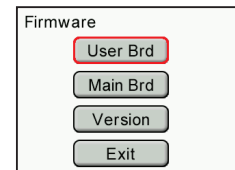
- For side-by-side units, each USB port is located on its corresponding side of the unit.
- For front-to-back units, the USB ports are located on the left side of the unit. The top port is for the back coil, and the bottom port is for the front coil.
- For built-in units, the USB ports are located on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

**NOTE:** For the latest firmware updates, cooking tips, and more, go to the Hatco Induction Range website: [www.hatcocorp.com/rapide\\_cuisine](http://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.



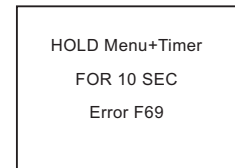
- A password screen will appear.
  - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
  - The Firmware screen will appear.
4. Depending on the type of update, turn the Control Knob to highlight either USER 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.
6. Turn the Control Knob to highlight UPDATE, then push the Control Knob to start the update.
  - A screen will appear to indicate the update is in progress.
  - When the update is complete, the Welcome screen will appear for a few seconds showing the new firmware version, and the unit will shut down.



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





## General

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

### WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at +1-414-671-6350.

### CAUTION

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

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

## Daily Cleaning

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

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

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

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

### NOTICE

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

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

#### IMPORTANT NOTE

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



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



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

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

## Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at [www.hatcocorp.com](http://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: +1-414-671-6350**

**e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)**

## SERVICE INFORMATION

### United Kingdom

The warranty on Hatco induction units 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 unit during the warranty period, contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

**Telephone: +1-414-671-6350**

**E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto: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](http://www.hatcocorp.com), select the *Support* pull-down menu, and click on "Find A Service Agent"; or contact the **Hatco Parts and Service Team** by phone/e-mail.

**WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:**

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

**Two (2) Year Parts Warranty:**

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

**Five (5) Year Parts Warranty:**

- 3CS and FR Tanks

**Ten (10) Year Parts Warranty:**

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

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

- Replacement Parts

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

**WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:**

Product registration must be submitted within 90 days from the date of shipment from our factory to qualify for additional coverage. Registration may be submitted through the form on Seller's website, through the form accessible through the QR code on the Product (where available), or by calling Customer Service with the required information at: **+1-414-671-6350**.

**LIMITATION OF LIABILITY:**

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

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

<b>Información Importante para el Propietario</b> .....	<b>20</b>	Cambio del método de control de cocción .....	33
<b>Introducción</b> .....	<b>20</b>	Utilización del temporizador .....	34
<b>Información Importante de Seguridad</b> .....	<b>21</b>	Cocción usando elementos de menú .....	34
<b>Descripción del Modelo</b> .....	<b>23</b>	Programación de elementos de menú .....	34
<b>Denominación del Modelo</b> .....	<b>24</b>	Cambio del modo de operación .....	35
<b>Especificaciones</b> .....	<b>24</b>	Cambio entre Fahrenheit y Celsius .....	36
Configuraciones del Enchufe .....	24	Restablecimiento del software .....	36
Cuadro de Clasificación Eléctrica .....	24	Actualización de firmware .....	36
Dimensiones .....	25	<b>Mantenimiento</b> .....	<b>37</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>26</b>	Generalidades .....	37
Generalidades .....	26	Limpieza diaria .....	37
Instalación de modelos empotrados .....	27	<b>Guía de Resolución de Problemas</b> .....	<b>38</b>
Instalación del panel de control .....	30	<b>Información de servicio</b> .....	<b>38</b>
<b>Operación</b> .....	<b>31</b>	<b>Garantía limitada internacional</b> .....	<b>39</b>
Generalidades .....	31		

## 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 (la etiqueta de especificaciones se encuentra 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](http://www.hatcocorp.com), elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en "Warranty" (Garantía).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes  
 Hora Central (CT)  
 (Horario de verano—junio a septiembre:  
 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves  
 7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en [www.hatcocorp.com](http://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 dobles de Hatco ofrecen una forma segura, rápida, eficiente y atractiva de preparar alimentos en cocinas comerciales como así también lugares donde se exhiben alimentos (tortillerías, bufés, etc.). La gran 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 sobre la superficie de vidrio. Este campo magnético genera corrientes de inducción en la base de la cacerola que 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 ferroso), la superficie de vidrio entre ambas no se calienta, lo que elimina la pérdida de calor y aumenta la eficiencia. Cuando el campo magnético «se rompe» al apagar la unidad o quitar la cacerola, la generación de calor se detiene de inmediato.

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

Este manual proporciona las instrucciones de instalación, seguridad y operación de las hornallas de inducción dobles de Hatco. Hatco recomienda que lea todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad incluidas en este manual antes de instalar o usar la 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.

*NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.*

**INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD**

**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 DESCARGA ELÉCTRICA:**

- Enchufe la unidad a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra del voltaje, tamaño y configuración del enchufe correctos. Si el enchufe y el tomacorriente no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar e instalar el voltaje y el tamaño de tomacorriente correctos.
- 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 con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.

**⚠ ADVERTENCIA****PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:**

- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio 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.

**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:** Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

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

**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.

## **⚠️ ADVERTENCIA**

Esta unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de que los niños están supervisados y manténgalos alejados de la unidad.

Asegúrese de que los usuarios de esta unidad han recibido la formación necesaria para garantizar el manejo de esta unidad de forma segura y apropiada.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

## **RIESGO DE INCENDIO:**

- Asegúrese de respetar la información de instalación que se indica a continuación para las hornallas de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
  - a. Ubique la unidad para mesada a una distancia mínima de 51 mm (2") de paredes y materiales combustibles.
  - b. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 38 mm (1-1/2") entre sus laterales y cualquier superficie interior.
  - c. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 51 mm (2") entre la parte delantera y trasera de la unidad y cualquier superficie interior.
  - d. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 114 mm (4-1/2") entre la parte inferior de la unidad 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.

## **⚠️ 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 precaución al tocar estas áreas.

No guarde nada encima de la unidad.

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.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el 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.

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de 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.

**Todos los modelos**

Las hornallas de inducción dobles tipo P de Hatco están equipadas con dos bobinas de inducción debajo de una única superficie de cocción de vidrio cerámico, lo que permite utilizar dos cacerolas en una misma unidad. Cada modelo presenta un panel de control táctil de vidrio. El panel de control tiene mandos separados e idénticos para cada bobina, incluidos un botón de función, un botón de temporización, 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 no aptas 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.

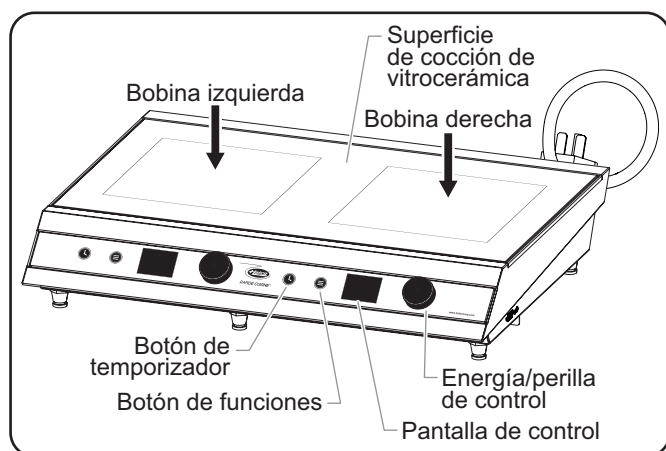
- Un sistema de ventilación con un ventilador de flujo transversal garantiza que los circuitos electrónicos de la unidad no se sobrecalienten. Los sensores de temperatura monitorean los circuitos electrónicos e indican a la unidad que se apague si los circuitos se calientan demasiado.
- Sensores de temperatura en la zona de cocción que controlan la temperatura de la zona. Estos sensores detectan el sobrecalentamiento de la zona de cocción que produce una cacerola vacía.
- Los circuitos electrónicos de las zonas 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 dobles tipo P de mostrador son hornallas de inducción portátiles para mesada.

**Modelos IRNG-PC2S-xx**

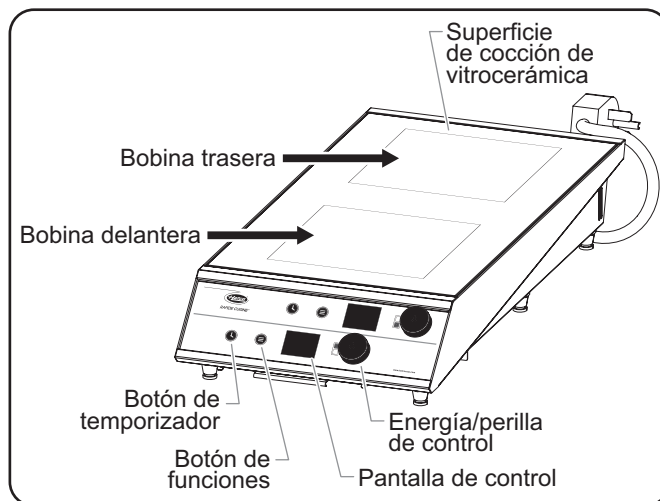
Los modelos IRNG-PC2S-xx son hornallas de inducción dobles en formación lateral. Las bobinas de inducción están designadas como bobina izquierda y bobina derecha. El panel de control de cada bobina está ubicado directamente delante de la bobina correspondiente.



Modelo para mesada doble en formación lateral

**Modelos IRNG-PC2F-xx**

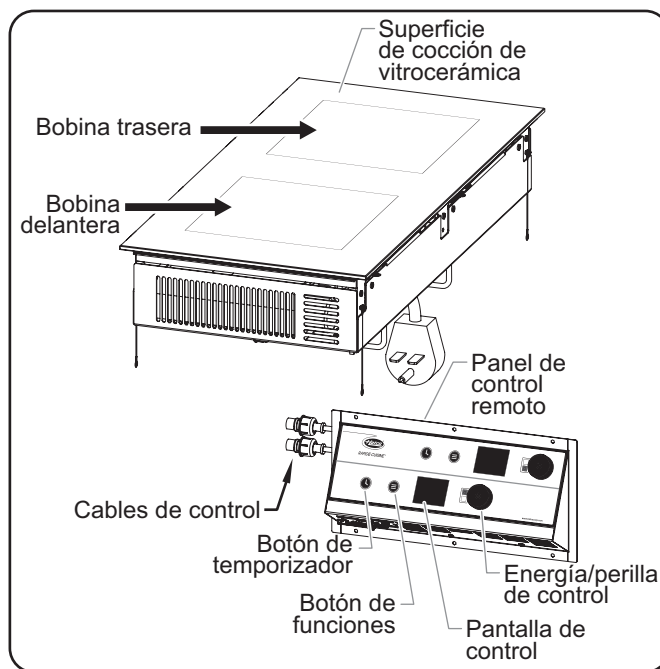
Los modelos IRNG-PC2F-xx son hornallas de inducción dobles en formación frontal. Las bobinas de inducción están diseñadas como bobina delantera y bobina trasera. El panel de control de cada bobina está diseñado mediante un gráfico en la etiqueta de control: el panel de control superior opera la bobina delantera y el panel de control inferior, la bobina trasera.



Modelo para mesada doble en formación frontal

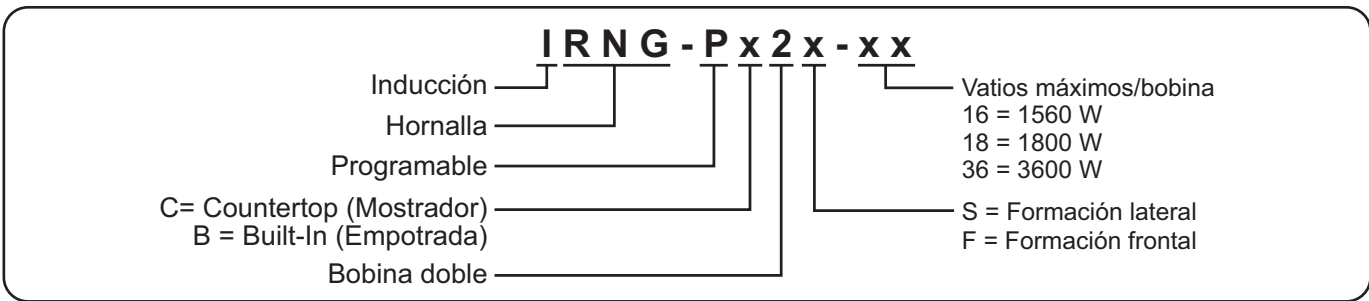
**Modelos empotrados**

Las hornallas de inducción dobles tipo P empotradas están diseñadas para su instalación en una variedad de mesadas 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, combinados, alcanzan una longitud total de 1397 mm (55").



Modelo doble tipo P empotrado

*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](http://www.hatcocorp.com/rapide_cuisine)*



## ESPECIFICACIONES

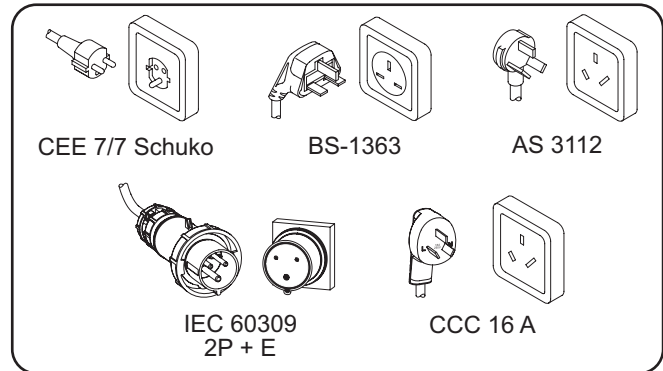
### Configuraciones del Enchufe

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.



Configuraciones del Enchufe

*NOTA:* Receptáculo no suministrado por Hatco. Las unidades deben conectarse a un circuito exclusivo.

### Cuadro de Clasificación Eléctrica—Modelos de mostrador

Modelo	Voltaje	Vatios totales	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Peso de envío
IRNG-PC2S-16 y IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 y IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
			15	50	AS 3112	
	CCC 16 A					
IRNG-PC2S-36 y IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

### Cuadro de Clasificación Eléctrica—Modelos empotrados

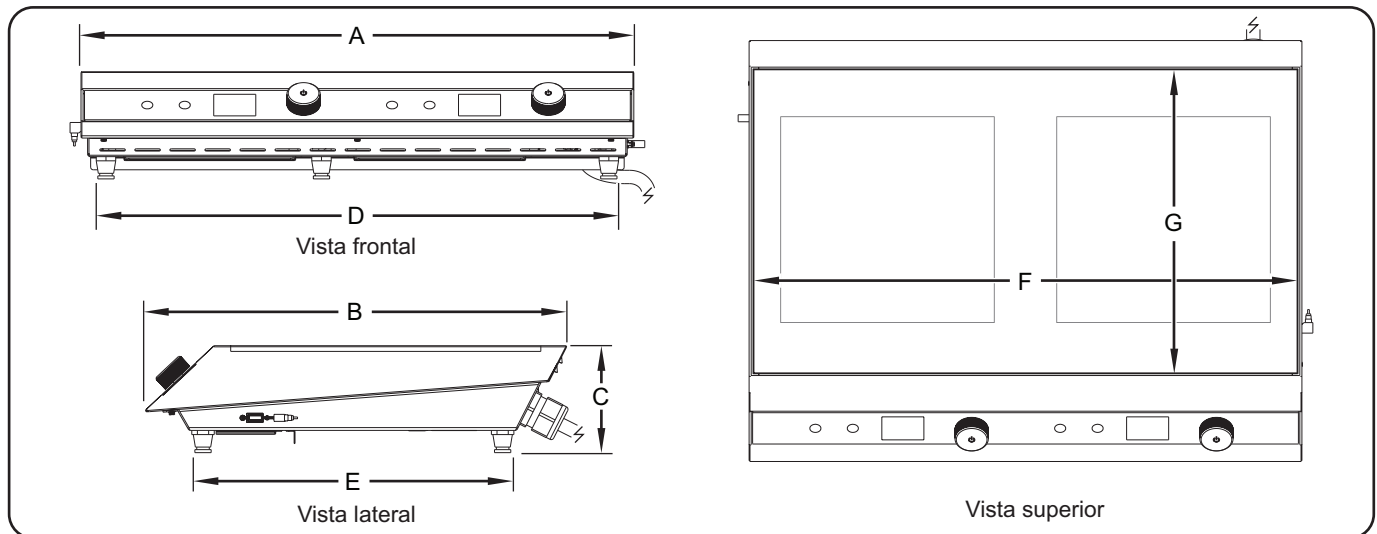
Modelo	Voltaje	Vatios totales	Amperios	Hertz	Configuraciones del Enchufe	Peso de envío
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

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



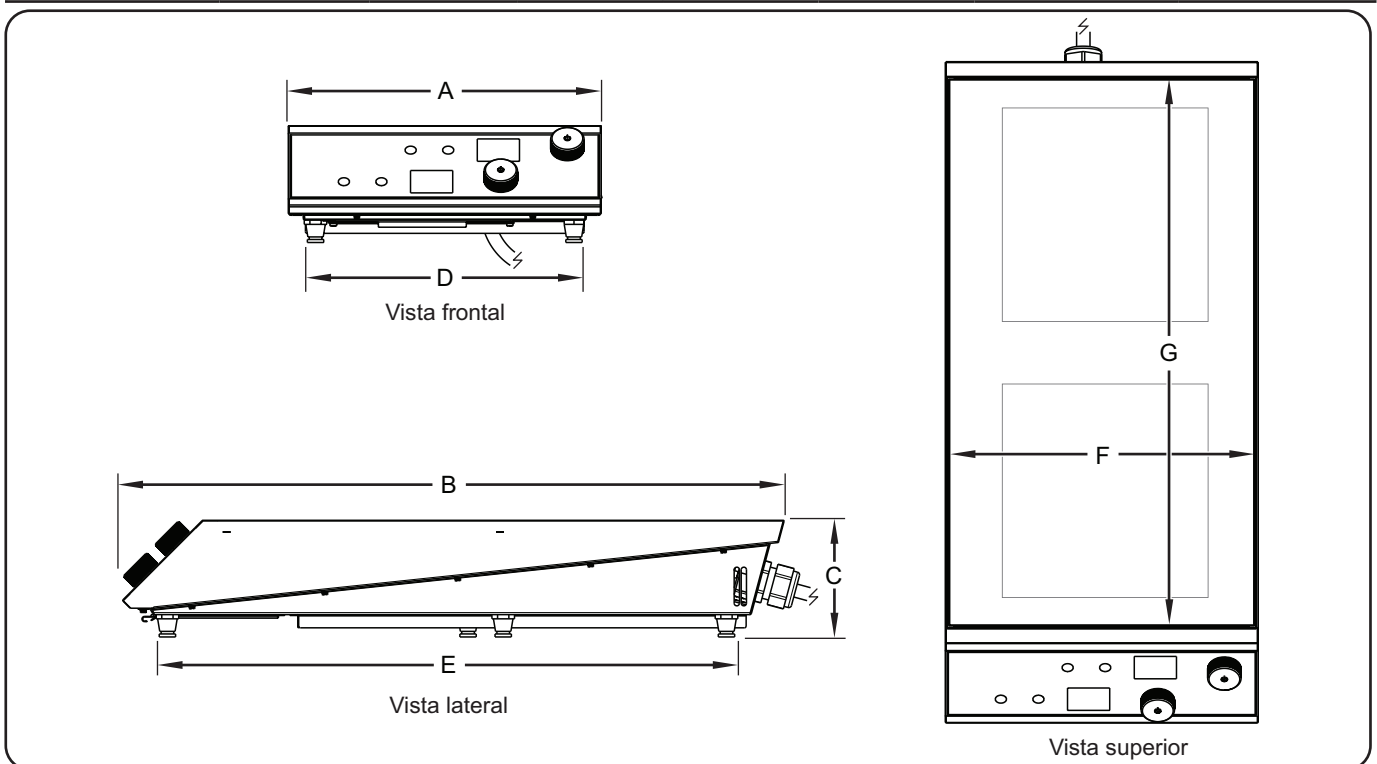
Dimensiones—IRNG-PC2S-xx Modelos

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-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



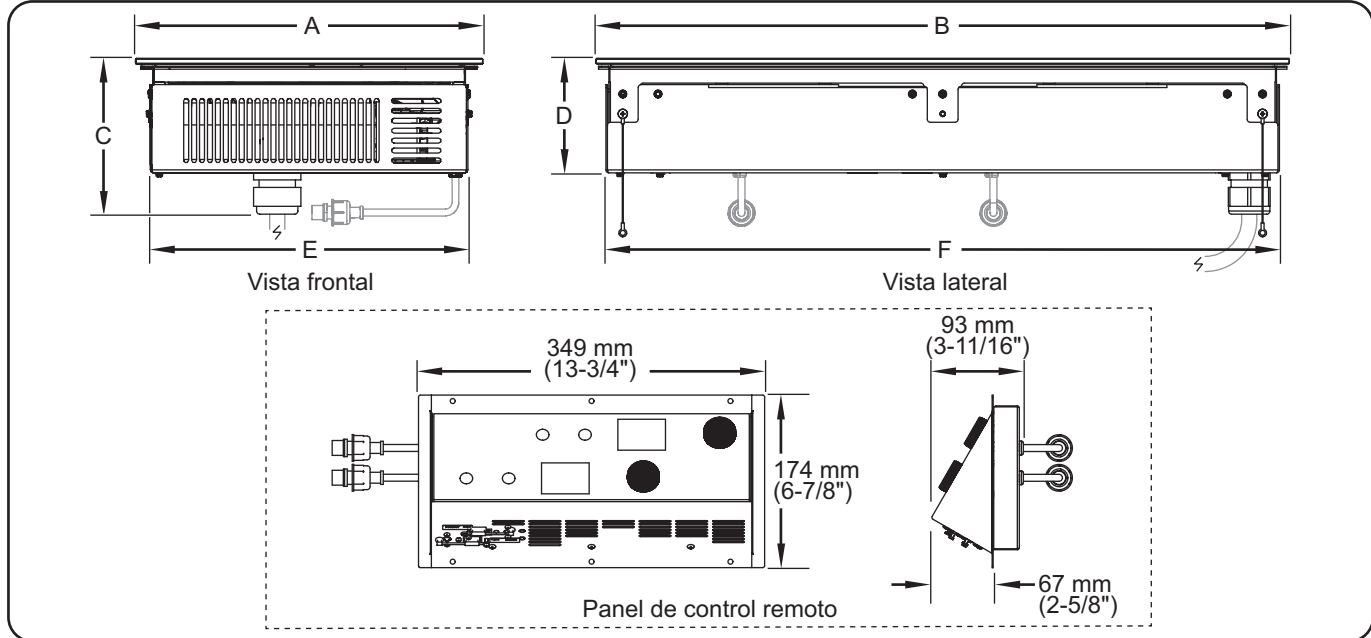
Dimensiones—IRNG-PC2F-xx Modelos

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-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



## Dimensiones—IRNG-PB2-xx Modelos

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-PB2-16 IRNG-PB2-18 IRNG-PB2-36	350 mm (13-3/4")	699 mm (27-1/2")	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



## INSTALACIÓN

### Generalidades

Las hornallas de inducción dobles 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 respetar la información de instalación que se indica a continuación para las hornallas de inducción específicas. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
  - a. Ubique la unidad para mesada a una distancia mínima de 51 mm (2") de paredes y materiales combustibles.
  - b. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 38 mm (1-1/2") entre sus laterales y cualquier superficie interior.
  - c. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 51 mm (2") entre la parte delantera y trasera de la unidad y cualquier superficie interior.
  - d. Ubique la unidad empotrada a una distancia mínima de 114 mm (4-1/2") entre la parte inferior de la unidad y cualquier superficie interior.

### ⚠ ADVERTENCIA

#### RIESGO DE INCENDIO:

- 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.
  - Cuento 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.

#### 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:

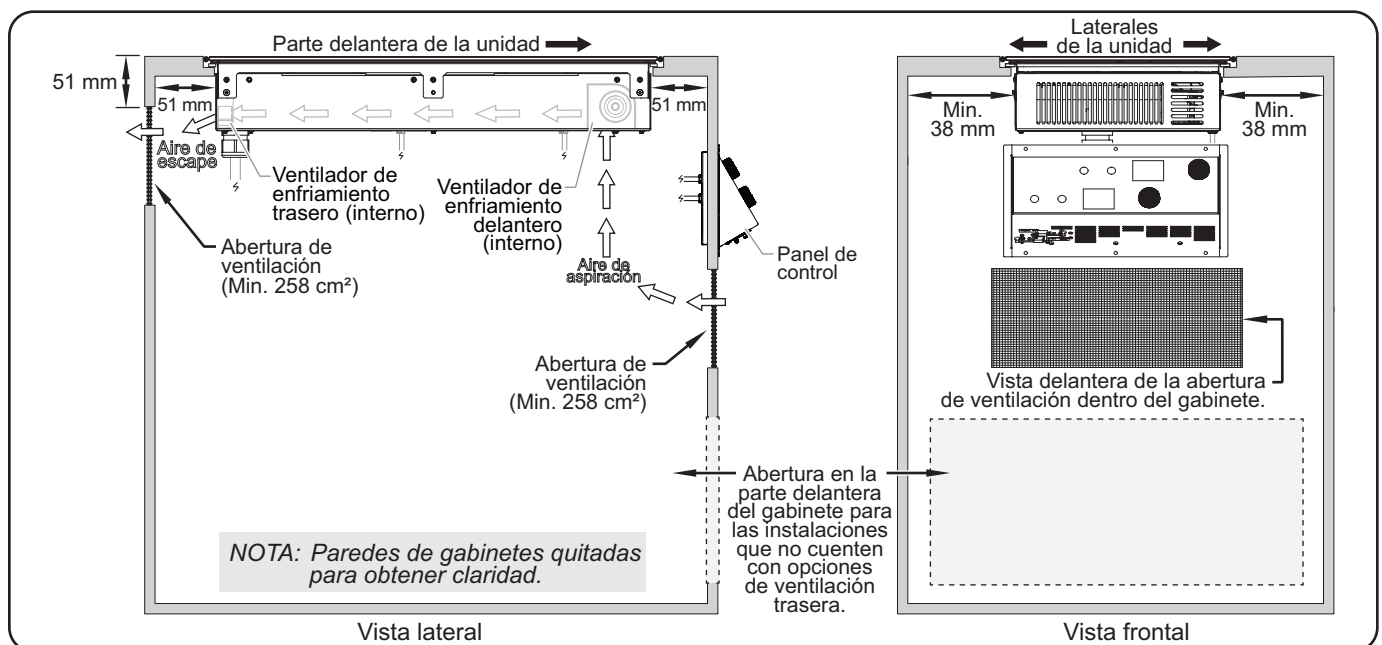
- Asegúrese de que un tomacorriente eléctrico puesto a tierra, con la configuración correcta de voltaje, tamaño y enchufe, esté al alcance del cable de alimentación de 1800 mm (71") de la unidad de dentro del gabinete. Consulte la sección de ESPECIFICACIONES para conocer los detalles.
- Asegúrese de contar con una superficie vertical para instalar el panel de control dentro del gabinete, al alcance de los cables de control combinados de 1397 mm (55") que conectan la hornalla de inducción al panel de control.
- Asegúrese de contar con un espacio libre mínimo de 38 mm (1-1/2") entre los laterales de la unidad y cualquier superficie interior.
- Asegúrese de contar con un espacio libre mínimo de 51 mm (2") entre la parte delantera y trasera de la unidad y cualquier superficie interior.
- Asegúrese de contar con un espacio libre mínimo de 114 mm (4-1/2") entre la parte inferior 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 10 x 25 cm/258 cm cuadrados (4" x 10"/40 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 10 x 25 cm/258 cm cuadrados (4" x 10"/40 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.

continúa...



Complicaciones en la instalación de modelos empotrados

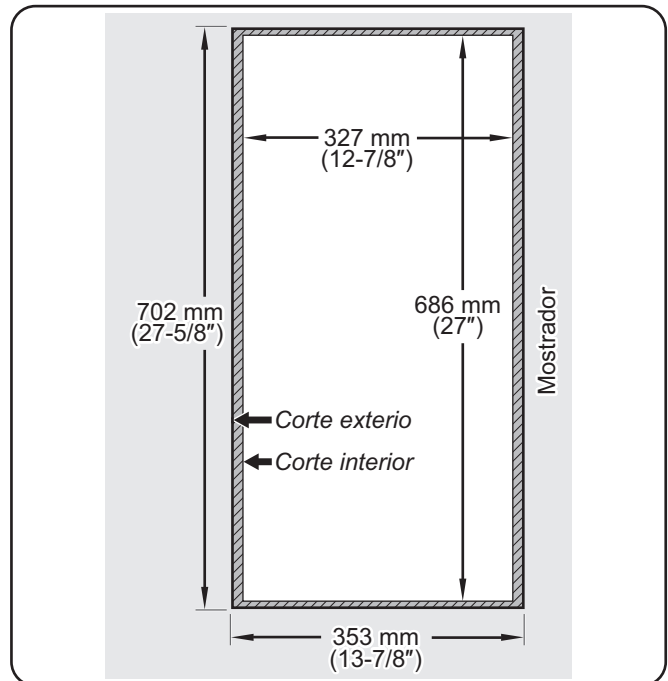
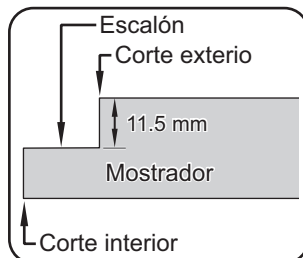
- En el caso de instalaciones donde el gabinete se ubique contra una pared o donde no sea posible la ventilación trasera, mantenga abierto el lateral de control delantero del gabinete. Si no puede abrir la parte delantera, instale dos aberturas de ventilación en el panel delantero del gabinete, una en 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 10 x 25 cm/258 cm cuadrados (4" x 10"/40 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 50°C (122°F) mientras se encuentra en funcionamiento la hornalla de inducción. Si la temperatura se eleva demasiado, se requerirán más aberturas de ventilación.

## 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.

- Mida con cuidado y corte la abertura estilo escalón en el mostrador. El grosor del mostrador de material sólido debe ser de, como mínimo, 19 mm (3/4").
  - 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.
  - Cree el corte de profundidad parcial y exterior.
    - Profundidad = 11.5 mm (7/16")
  - Cree el corte interior. Luego, quite el material que haya entre los cortes para crear el escalón.



Recortes de mesada para montaje al ras

- 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.
  - Corte las aberturas necesarias en los armarios para permitir la ventilación adecuada a la hornalla de inducción. Consulte los «Requisitos de ventilación» detallados anteriormente.
  - 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.
- 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 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.

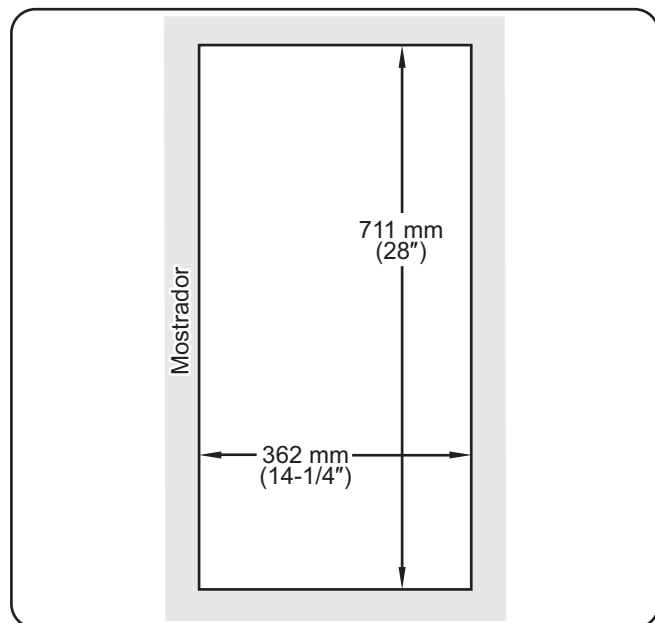
**NOTA:** El sellador de silicona debe ser apto para utilizarse en temperaturas de como máximo 121°C (250°F)

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 (TRIM-PB2-SS) y puede utilizarse en un mostrador de acero inoxidable o de material sólido. Realice el procedimiento siguiente para instalar el anillo de ajuste.

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.

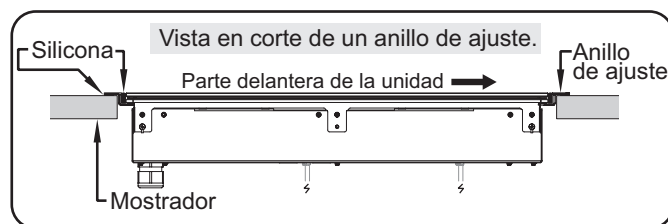
4. De ser necesario, haga modificaciones estructurales o agregue refuerzos debajo del mostrador para garantizar que este soportará el peso de la unidad y su contenido.

**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.

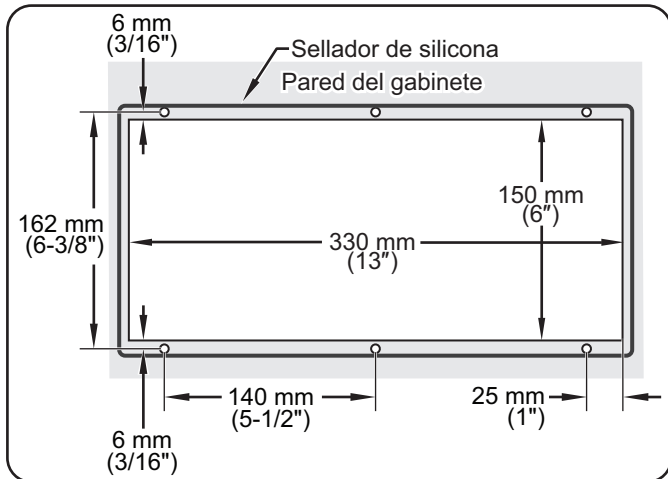
## Instalación del panel de control

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.**

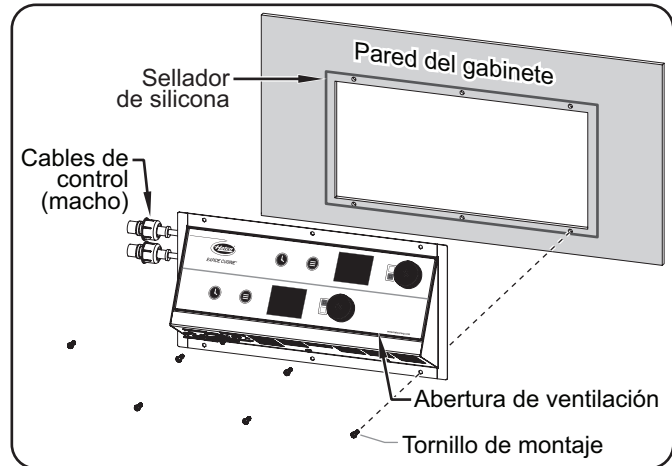
1. Mida cuidadosamente y corte la abertura dentro de la pared del gabinete para instalar el panel de control.
2. Haga los orificios apropiados alrededor del corte para los tornillos de montaje del panel de control (no vienen incluidos).



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 los cables de control macho delantero y trasero del panel de control a los correspondientes cables de control hembra de la hornalla de inducción.



Instalación del panel de control

### Generalidades

Utilice la información y los procedimientos que se indican a continuación para operar las hornallas de inducción dobles de tipo P tanto para mesada como empotradas. **AVISO: No mueva las unidades para mesada durante su operación.**

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

#### ⚠ 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.

#### 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

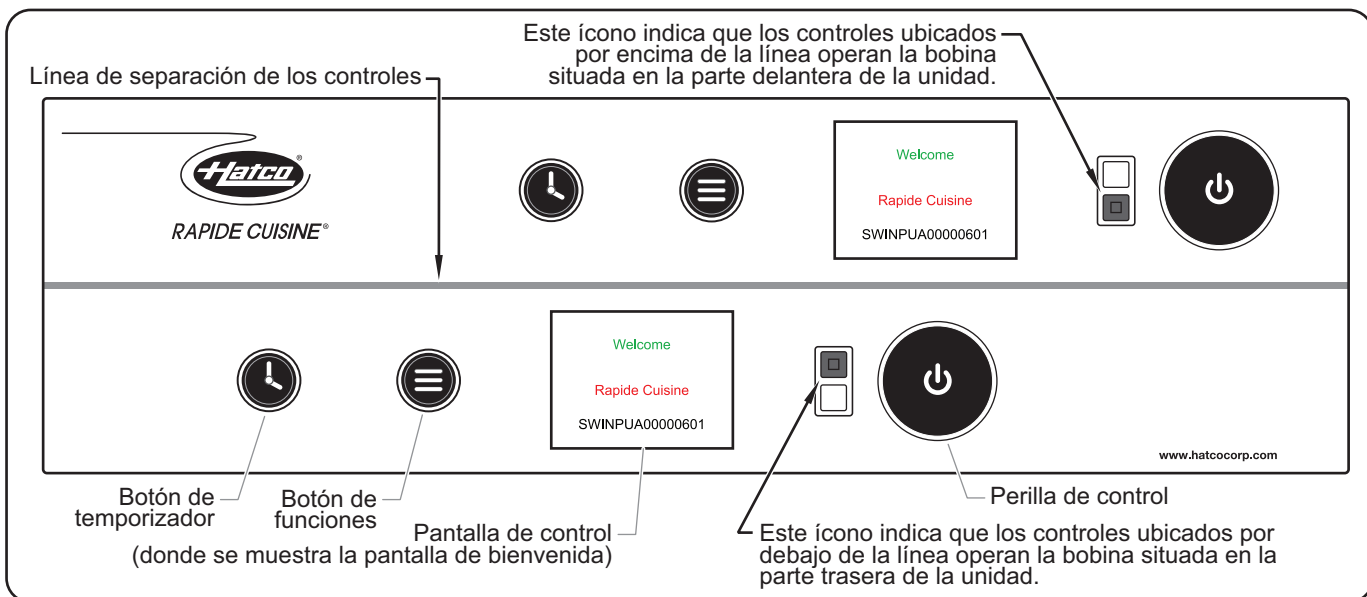
NOTA: La hornalla de inducción detecta automáticamente si una cacerola es apta para la inducción. Si durante la operación se coloca sobre la unidad una cacerola no apta para la inducción, un ícono de cacerola con el mensaje «Non-compatible» («No compatible») aparecerá en la pantalla de control, y la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



#### Controles de las hornallas de inducción dobles

El panel de control de las hornallas de inducción dobles cuenta con controles separados e idénticos para cada bobina. Esto permite operar cada bobina de manera independiente. Esta sección describe la operación de una sola bobina y sus controles correspondientes.

continúa...



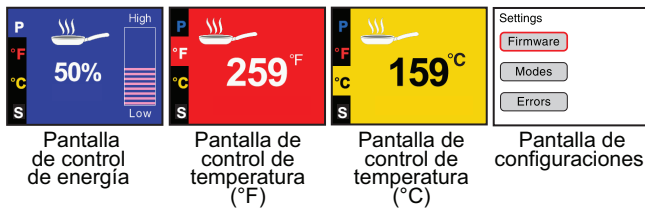
Panel de control de la hornalla de inducción doble de formación frontal

## 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.

### 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).

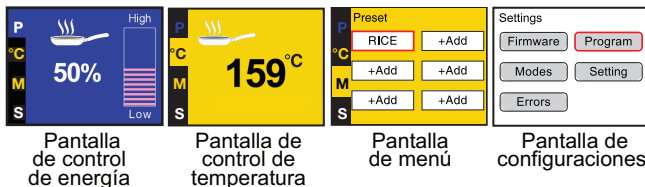


La pantalla de Settings (Configuraciones) en modo estándar cuenta con las siguientes opciones:

- FIRMWARE (Firmware) = Para cargar actualizaciones de firmware
- MODES (Modos) = Para alternar los modos de funcionamiento
- ERRORS (Errores) = Muestra los últimos seis códigos de error

### 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 tres 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).



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.*

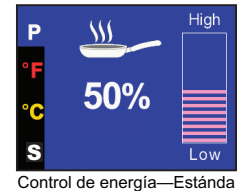
*NOTA: Los ventiladores de enfriamiento de la unidad no arrancarán hasta que la unidad se caliente. Una vez que los ventiladores se enciendan, funcionarán hasta que la unidad se enfríe.*

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 adecuada para encender la hornalla de inducción.



Control de energía—Estándar

- 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 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 ícono 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 ícono 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 ícono de cacerola.*



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

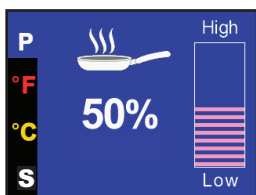
1. Presione la perilla de control adecuada para apagar la hornalla de inducción. La pantalla de control quedará en blanco.

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

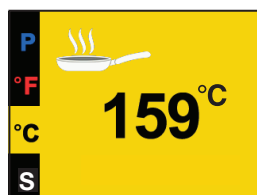
### Cambio del método de control de cocción

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).

### 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. Guarde esta configuración como elemento del menú en el modo Advanced Programming (Programación avanzada) para repetir la cocción de manera rápida y sencilla.

### 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.

### Sensores de temperatura remotos

Para ofrecer un control más rápido y preciso de la temperatura, se incluyen sensores de temperatura remotos (uno por cada bobina en las hornallas de inducción dobles). 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.

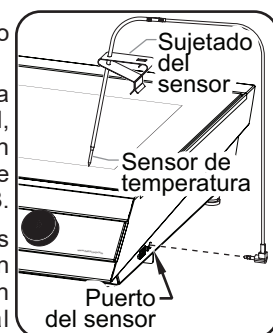
**NOTA** Utilice únicamente sensores de temperatura remotos que proporciona Hatco en las unidades de inducción de Hatco.

Para usar un sensor de temperatura remoto:

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

- En el caso de unidades para mesada en formación lateral, cada puerto está ubicado en el lateral correspondiente de la unidad, junto al puerto USB.

- En el caso de unidades para mesada en formación frontal, los puertos están ubicados en el lateral izquierdo de la unidad, junto al correspondiente puerto USB. El puerto superior



El puerto superior corresponde a la bobina trasera y el puerto inferior, a la bobina delantera.

continúa...

- En el caso de unidades empotradas, los puertos están ubicados junto a los puertos USB en la parte inferior del panel de control. El puerto superior/delantero corresponde a la bobina delantera y el puerto inferior/trasero, a la bobina trasera.
  - La pantalla de control mostrará el valor ingresado y la palabra «PROBE» («SENSOR») para indicar 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.

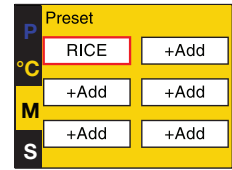
1. Presione el botón del panel de control para acceder a la pantalla Timer (Temporizador). La unidad de medida de la pantalla Timer (Temporizador) se corresponderá con el método de control de cocción activo.—Power (Energía) o Temperature (Temperatura) °F o °C).
 
  - Aparecerá una pantalla de Timer (Temporizador)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

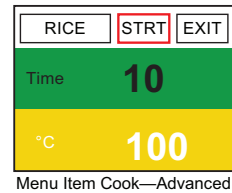
1. Presione la perilla de control para iniciar la hornalla de inducción.

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



3. 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.

4. 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.



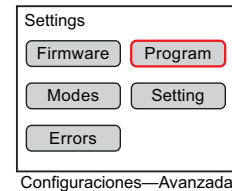
- En el caso de elementos del menú con dos o tres fases, la pantalla de control iniciará la segunda y la tercera fase de manera automática cuando se complete la fase previa.
5. Para dejar de cocinar durante una secuencia de elementos de menú, gire la perilla de control para resaltar en rojo EXIT (Salir) 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

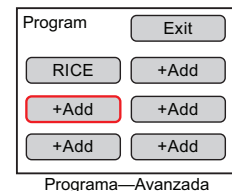
Utilice el siguiente procedimiento para programar elementos del menú de cocción de una, dos o tres fases personalizados en el modo Advanced Programming (Programación avanzada).

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).

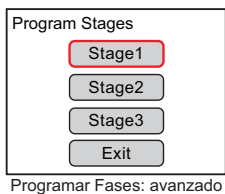


3. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para resaltar en rojo PROGRAM (Programar) y luego presione la perilla de control para seleccionar dicha opción.
  - Aparecerá una pantalla de contraseña.



- 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 de control hasta que el botón +ADD (Agregar) que desea aparezca resaltado en rojo y, a continuación, presione la perilla de control para crear un elemento del menú.



- Aparecerá la pantalla Program Stages (Programar fases).

- Gire la perilla de control, si fuera necesario, hasta que STAGE1 (Fase1) aparezca resaltado en rojo y, luego, presiónela para iniciar la programación del elemento del menú.

- Aparecerá la pantalla Menu Item Stage 1 (Elemento del menú, Fase 1).



- 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.

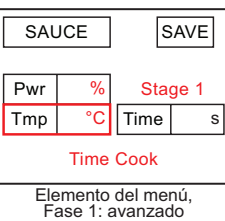


- Continúe seleccionando letras con la perilla de control hasta completar el nombre.

- 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 Stage 1 (Elemento del menú, Fase 1).

- Programe los elementos de menú.



- Gire la perilla de control hasta que el campo PWR (Energía) o TMP (Temperatura) quede resaltado 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 el campo TIME (Temporizador) quede resaltado en rojo. Presione la perilla de control para seleccionar TIME.

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

- Gire la perilla de control hasta que SAVE (Guardar) aparezca resaltado en rojo y, luego, presiónela para guardar los valores de STAGE 1 (Fase 1).


- Si fuera necesaria una segunda o tercera fase, gire la perilla de control hasta que la fase que desea quede resaltada en rojo. Presione la perilla para acceder a la fase y repita los pasos a-e.

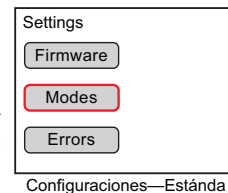
- Quando termine de programar los elementos del menú y aparezca la pantalla Program Stages (Programar fases), gire la perilla de control hasta que EXIT (Salir) quede resaltado en rojo y presiónela para guardar el elemento del menú.

- 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

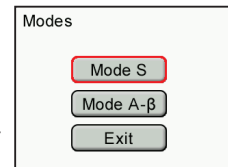
Siga el procedimiento detallado a continuación para cambiar el modo de operación de la hornalla de inducción. Existen dos modos de operación: Standard Mode (Modo estándar) y Advanced Programming Mode (Modo de programación avanzada).

- 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).



- 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.

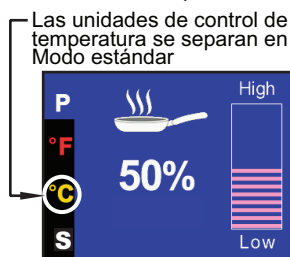
- Aparecerá una pantalla de contraseña.
- Para ingresar la contraseña de tres dígitos (248), gire la perilla de control hasta el primer número, luego presiónela para seleccionar y pasar al próximo.



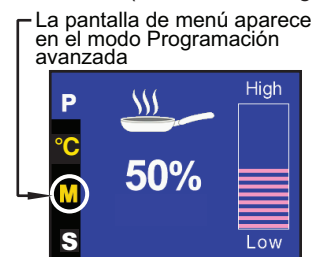
- Aparecerá la pantalla Modes (Modos).

- 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).



Modo estándar

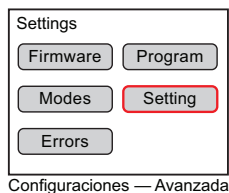


Modo programación avanzada

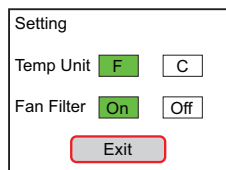
## Cambio entre Fahrenheit y Celsius

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).
3. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que SETTING (Configuración) quede resaltado en rojo y presiónela para seleccionar SETTING.



- 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 Setting (Configuración), con la configuración activa en verde.
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.



**NOTA:** El filtro del ventilador también se puede encender o apagar desde la pantalla Setting (Configuración). Gire la perilla de control para resaltar ON (Encender) u OFF (Apagar) y presiónela para seleccionar la configuración.

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.

## Restablecimiento del software

Realice el siguiente procedimiento si la hornalla de inducción no responde y la pantalla de control está «congelada».

1. Mantenga presionados los botones y al mismo tiempo durante 10 segundos.
  - La unidad se reiniciará y en la pantalla de control aparecerá la bienvenida.

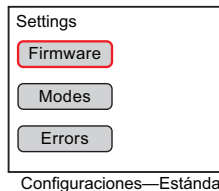
## Actualización de firmware

Siga el procedimiento detallado a continuación para cargar actualizaciones del firmware a la hornalla de inducción desde una unidad USB externa. Se debe realizar este procedimiento por cada combinación de bobina/control, y se puede llevar a cabo en ambos modos de operación.

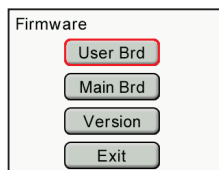
- En el caso de unidades en formación lateral, cada puerto USB está ubicado en el lateral correspondiente de la unidad.
- En el caso de unidades en formación frontal, los puertos USB están ubicados en el lateral izquierdo de la unidad. El puerto superior corresponde a la bobina trasera y el puerto inferior, a la bobina delantera.
- En el caso de unidades empotradas, los puertos USB están ubicados en la parte inferior del panel de control. El puerto superior/delantero corresponde a la bobina delantera y el puerto inferior/trasero, a la bobina trasera.

**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](http://www.hatcocorp.com/rapide_cuisine)

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).
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.



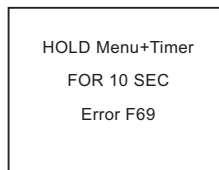
4. Según el tipo de actualización, gire la perilla de control para resaltar USER BRD (Tablero de usuario) o MAIN BRD (Tablero principal) y luego presiónela para seleccionar.
  - Aparecerá la pantalla Firmware Update (Actualización de firmware).

5. Inserte la unidad USB en el puerto USB.
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.

**NOTA:** Si aparece un mensaje de error que indique que falló la actualización, realice el «Restablecimiento del software» que se indica en esta sección. A continuación, vuelva a realizar la «Actualización del firmware» utilizando un nuevo dispositivo USB.



## Generalidades

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

### 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 esponga 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 +1-414-671-6350.

### 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.

*NOTA: Las hornallas de inducción dobles en formación lateral tienen dos filtros de aire, uno debajo de cada conjunto de controles.*

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).
La pantalla de control no responde o aparece el Error F69 en pantalla.	Falla del software.	Realice el procedimiento de «Restablecimiento del software» que se describe en la sección MANTENIMIENTO 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](http://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:** +1-414-671-6350

**Correo electrónico:** [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## 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:** +1-414-671-6350

**Correo electrónico:** [support@hatcocorp.com](mailto: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](http://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.

**GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:**

Hatco Corporation (el Vendedor) garantiza que los productos que fabrica (los Productos) estarán libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio y cuando se almacenen, reciban mantenimiento e instalen estrictamente de acuerdo con las recomendaciones de fábrica. La única obligación del Vendedor hacia la persona o entidad que compra los Productos directamente desde el Vendedor (el Cliente) en virtud de esta garantía es la reparación o el reemplazo por parte del Vendedor o una agencia de servicio autorizada por el Vendedor, a elección del Vendedor, de cualquier Producto o parte del mismo que se considere defectuoso tras un examen del Vendedor, durante un periodo de: (i) la Duración de la garantía desde la fecha de envío por parte del Vendedor o (ii) la Duración de la garantía desde la fecha de registro del Producto de acuerdo con las instrucciones escritas del Vendedor, lo que ocurra más tarde. La "Duración de la garantía" significa un periodo de dieciocho (18) meses, o los periodos establecidos a continuación para componentes específicos del Producto. El crédito por Productos o piezas devueltos con el permiso previo por escrito del Vendedor estará sujeto a los términos que se indican en el formulario de autorización de devolución de materiales del Vendedor. **LOS PRODUCTOS O LAS PIEZAS DEVUELTOS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR ESCRITO DEL VENDEDOR NO SERÁN ACEPTADOS PARA CRÉDITO.** El Vendedor no reembolsará los gastos incurridos por el Cliente para devolver, reemplazar o retirar los Productos. Si el defecto se encuentra bajo los términos de la garantía limitada, los Productos serán reparados o reemplazados y devueltos al Cliente, y el Vendedor pagará el costo del flete para devolverlos. El resarcimiento por la reparación o el reemplazo dispuesto en este documento constituye el resarcimiento exclusivo del Cliente. Cualquier uso indebido, alteración, reparación, manipulación, aplicación incorrecta, instalación incorrecta, aplicación de voltaje inadecuado o cualquier otra acción o inacción por parte del Cliente u otros (incluido el uso de cualquier agencia de servicio no autorizada) que, a juicio exclusivo del Vendedor, afecte negativamente al Producto, anulará esta garantía. La garantía expresamente provista en este documento solo puede ser afirmada por el Cliente y no puede ser afirmada por los clientes del Cliente u otros usuarios de los Productos; siempre que, sin embargo, si el Cliente es un distribuidor de equipos autorizado por el Vendedor, el Cliente puede ceder la garantía en este documento a los clientes del Cliente, sujeto a todas las limitaciones de estos Términos, y en tal caso, la garantía será controlada exclusivamente por el Vendedor de acuerdo con estos Términos. **ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN, COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, QUE QUEDAN RECHAZADAS EXPLÍCITAMENTE.**

**Garantía de dos (2) años para repuestos:**

- Elementos de tostadoras con banda de avance (recubiertos con metal)
- Elementos de cajones térmicos (recubiertos con metal)
- Rodillos y correderas de cajones térmicos
- Elementos de calentadores de alimentos (recubiertos con metal)
- Elementos de calentadores expositores (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de vitrinas de mantenimiento (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de Baños María: series HWB y HWBI (recubiertos con metal)
- Hornallas de inducción
- Calentadores de inducción

**Garantía de cinco (5) años para repuestos:**

- Tanques 3CS y FR

**Garantía de diez (10) años para repuestos:**

- Tanques de calentadores de refuerzo eléctricos
- Tanques de calentadores de refuerzo a gas

**Garantía de noventa (90) días solo para las piezas:**

- Repuestos

Sin perjuicio de cualquier disposición en contrario en el presente documento, la garantía limitada del presente documento no cubrirá los componentes a discreción exclusiva del Vendedor, tales como, entre otros, los siguientes: bombillas de luz incandescente revestidas, luces fluorescentes, bombillas de lámparas de calor, bombillas de luz halógena revestidas, bombillas de lámparas de calor halógenas, bombillas de luz de xenón, tubos de luz LED, componentes de vidrio y fusibles; fallo del Producto en el tanque de refuerzo, intercambiador de calor de tubo con aletas u otro equipo de calentamiento de agua causado por encalado, acumulación de sedimentos, ataque químico o congelamiento.

**INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:**

El registro del Producto debe enviarse dentro de los 90 días a partir de la fecha de envío desde nuestra fábrica para calificar para una cobertura adicional. El registro se puede enviar a través del formulario en el sitio web del Vendedor, a través del formulario accesible a través del código QR en el Producto (donde esté disponible), o llamando al Servicio al cliente con la información necesaria a: **+1-414-671-6350.**

**LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:**

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, PUNITIVO, EJEMPLAR O ESPECIAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, EL COSTO DE PRODUCTOS SUSTITUTOS O EL COSTO DE MANO DE OBRA, DERIVADOS DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, DEL AGREGADO A OTRO PRODUCTO O LA CONVERSIÓN EN UN COMPONENTE DE OTRO PRODUCTO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA, YA SEA BASADO EN UNA GARANTÍA (EXPLÍCITA O IMPLÍCITA) O BASADO EN UN CONTRATO, PERJUICIO O CUALQUIER OTRO PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD, E INDEPENDIEMENTE DE CUALQUIER RECOMENDACIÓN O AFIRMACIÓN QUE HAYA OFRECIDO EL VENDEDOR CON RESPECTO DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, INCLUSO SI EL VENDEDOR ES CONSCIENTE DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR QUE SURJA DE ESTE ACUERDO O ESTÉ RELACIONADA CON ÉL EXCEDERÁ LOS MONTOS TOTALES PAGADOS AL VENDEDOR POR EL CLIENTE A CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DENTRO DEL PERÍODO DE LOS TRES (3) MESES INMEDIATAMENTE ANTERIORES AL EVENTO QUE DÉ ORIGEN AL RECLAMO DEL CLIENTE. LAS LIMITACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE DOCUMENTO CON RESPECTO A LA RESPONSABILIDAD DEL VENDEDOR SERÁN VÁLIDAS Y APLICABLES A PESAR DE UNA AUSENCIA DEL PROPÓSITO ESENCIAL DEL RESARCIMIENTO LIMITADO QUE SE ESPECIFICA EN ESTOS TÉRMINOS.

El Vendedor se reserva el derecho a actualizar estos Términos en cualquier momento, a su entera discreción, que se volverán vinculantes en su fecha de publicación. Para obtener la versión más actualizada de nuestros Términos de venta completos, visite nuestro sitio web en: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

<b>Informations importantes pour le propriétaire</b> .....	<b>40</b>	Modification de la méthode de commande de cuisson.....	53
<b>Introduction</b> .....	<b>40</b>	Utilisation du minuteur.....	54
<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>41</b>	Cuisson avec les rubriques du menu.....	54
<b>Description du modèle</b> .....	<b>43</b>	Programmation des rubriques de menu.....	54
<b>Désignation du modèle</b> .....	<b>44</b>	Modification du mode de fonctionnement.....	55
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>44</b>	Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	55
Configuration des fiches.....	44	Réinitialiser le logiciel.....	56
Tableau des valeurs nominales électriques.....	44	Mise à jour du micrologiciel.....	56
Dimensions.....	45	<b>Maintenance</b> .....	<b>57</b>
<b>Installation</b> .....	<b>46</b>	Généralités.....	57
Généralités.....	46	Nettoyage quotidien.....	57
Installation des modèles encastrés.....	47	<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>58</b>
Installation du panneau de commande.....	50	<b>Informations de Service</b> .....	<b>58</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>51</b>	<b>Garantie Limitée Internationale</b> .....	<b>59</b>
Généralités.....	51		

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

### Enregistrez votre appareil!

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

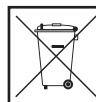
### Horaires

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

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à [www.hatcocorp.com](http://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 plaques à induction doubles Hatco offrent un moyen sûr, rapide, efficace et attrayant de préparer les aliments dans les cuisines commerciales et les cuisines ouvertes (bars à omelettes, buffets, etc.). L'efficacité, la précision et la vitesse de cuisson des cuisinières à induction d'Hatco constituent le choix idéal pour les entreprises du secteur de la restauration proposant des services de qualité.

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

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

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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



## AVIS

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

NOTA: Reportez-vous aux tableaux d'identification des symboles au dos de ce manuel pour les définitions des symboles pouvant apparaître dans ce manuel.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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

## AVERTISSEMENT

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:**

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

## AVERTISSEMENT

**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:**

- Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.
- Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.

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

**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.

## AVERTISSEMENT

### DANGER D'INCENDIE:

- Veillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de plaques à induction. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
  - a. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles.
  - b. Maintenez une distance minimale de 38 mm (1,5") entre les côtés de l'appareil encastré et toute surface intérieure.
  - c. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant et l'arrière de l'appareil encastré et toute surface intérieure.
  - d. Maintenez une distance minimale de 114 mm (4,5") entre le dessous de l'appareil encastré et toute surface intérieure.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.

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

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

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

## ATTENTION

**DANGER DE BRÛLURE:** Ne laissez pas d'objets ou d'ustensiles métalliques sur la cuisinière à induction ou à proximité de celle-ci. Ils pourraient chauffer.

## ATTENTION

### DANGER DE BRÛLURE :

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

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

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

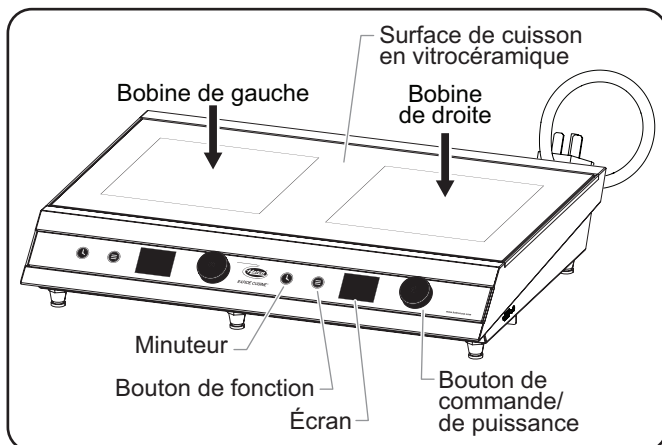
- Le système de ventilation croisée permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'appareil. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre dans le cas où les circuits chauffent.
- Les sondes de température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

## Modèles à poser

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

### Modèles IRNG-PC2S-xx

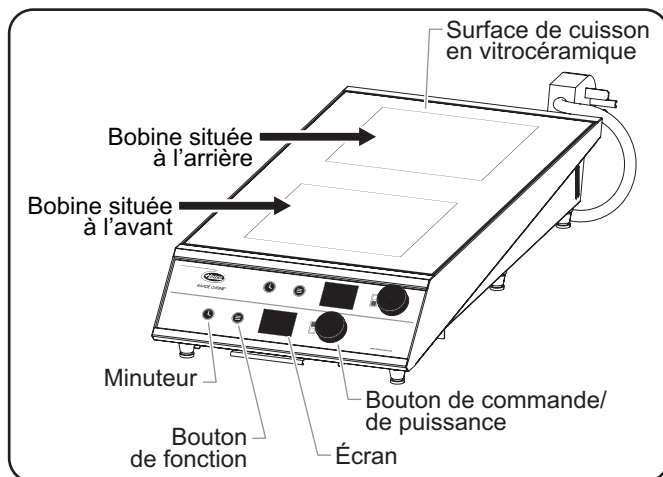
Les modèles IRNG-PC2S-xx font partie des plaques à induction doubles côte à côte. Les bobines à induction sont désignées bobine de gauche et bobine de droite. Le panneau de commande de chaque bobine se trouve directement en face de la bobine correspondante.



Modèle à poser double côte à côte

### Modèles IRNG-PC2F-xx

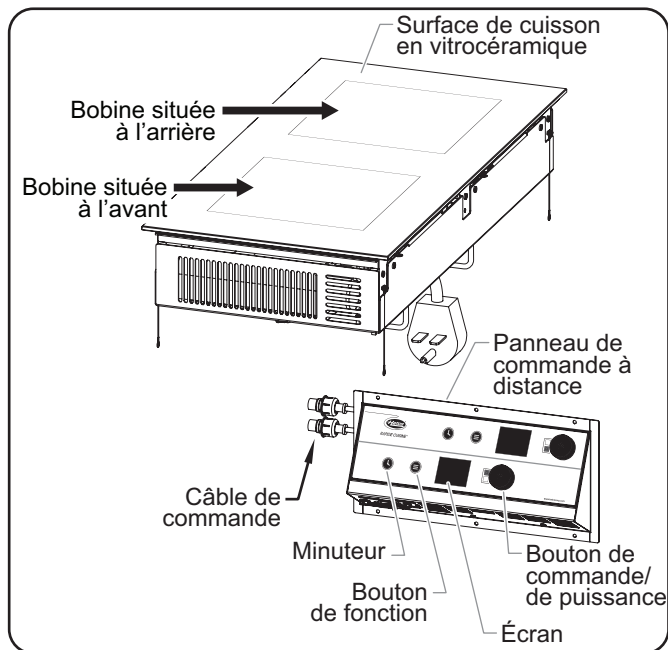
Les modèles IRNG-PC2F-xx font partie des plaques à induction doubles avant-arrière. Les bobines à induction sont désignées comme la bobine située à l'avant et la bobine située à l'arrière. Le panneau de commande de chaque bobine est indiqué par un graphique sur l'étiquette de commande—le panneau de commande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



Modèle à poser double avant-arrière

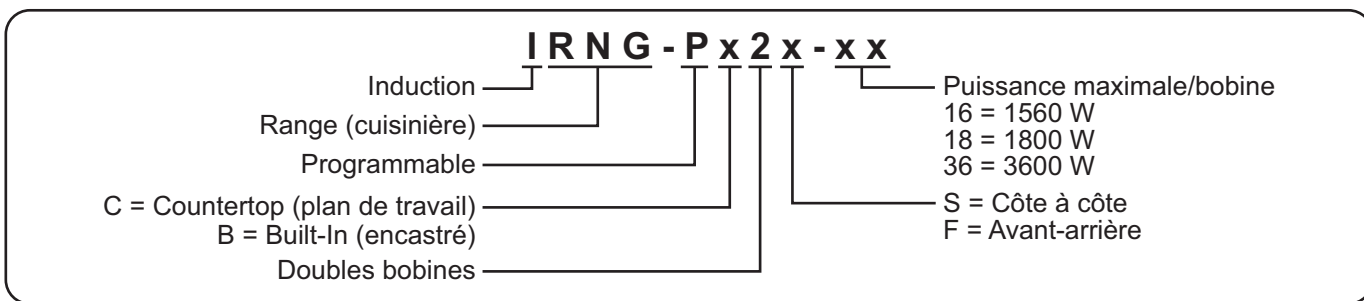
## Modèles encastrés

Les plaques à induction encastrées de type P sont conçues pour être installées dans un grand nombre de matériaux massifs pour plan de travail. L'élément comprend un panneau de commande à distance connecté aux plaques à induction par des câbles de commande détachables qui atteignent une longueur totale de 1 397 mm (55").



Modèle encastré double de type P

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



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

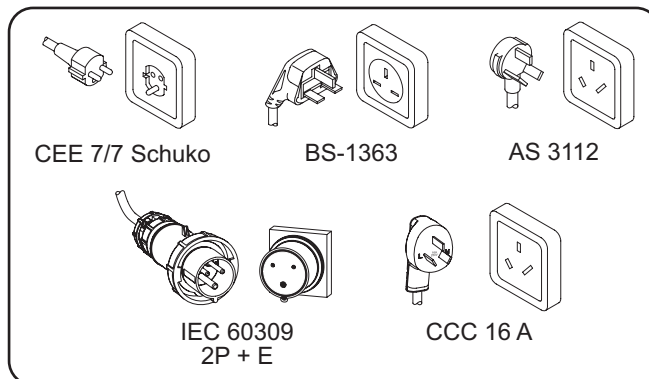
### Configuration des fiches

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 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.



Configuration des fiches

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

### Tableau des valeurs nominales électriques—Modèles à poser

Modèle	Tension	Puissance totale en watts	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-PC2S-16 et IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 et IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
			15	50	AS 3112	
	220	3300			CCC 16 A	
IRNG-PC2S-36 et IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

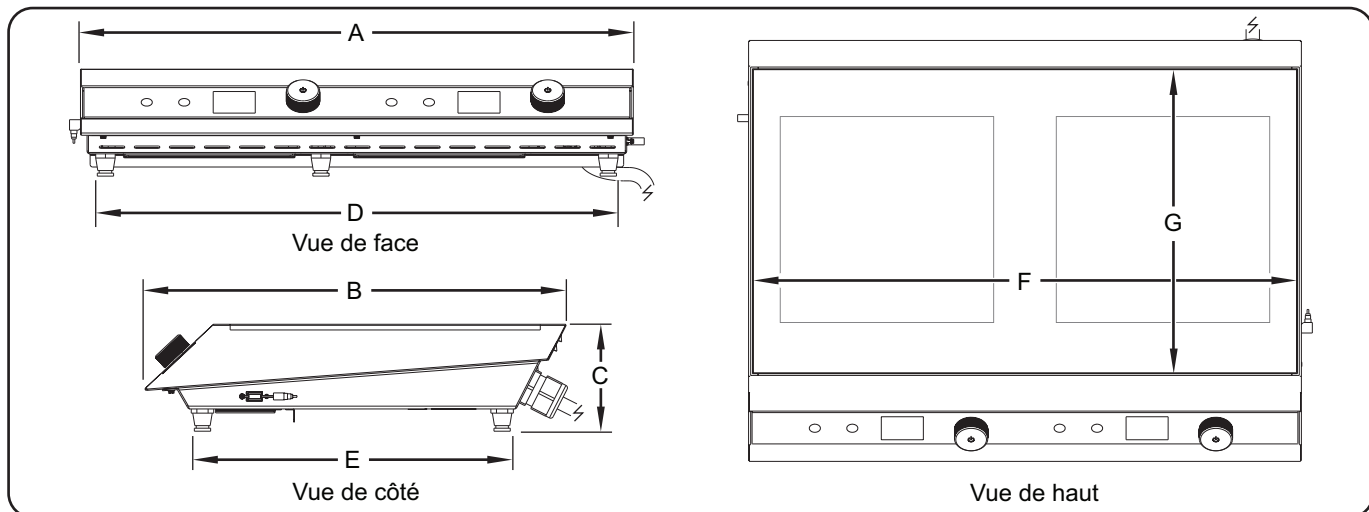
### Tableau des valeurs nominales électriques—Modèles encastrés

Model	Voltage	Total Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

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

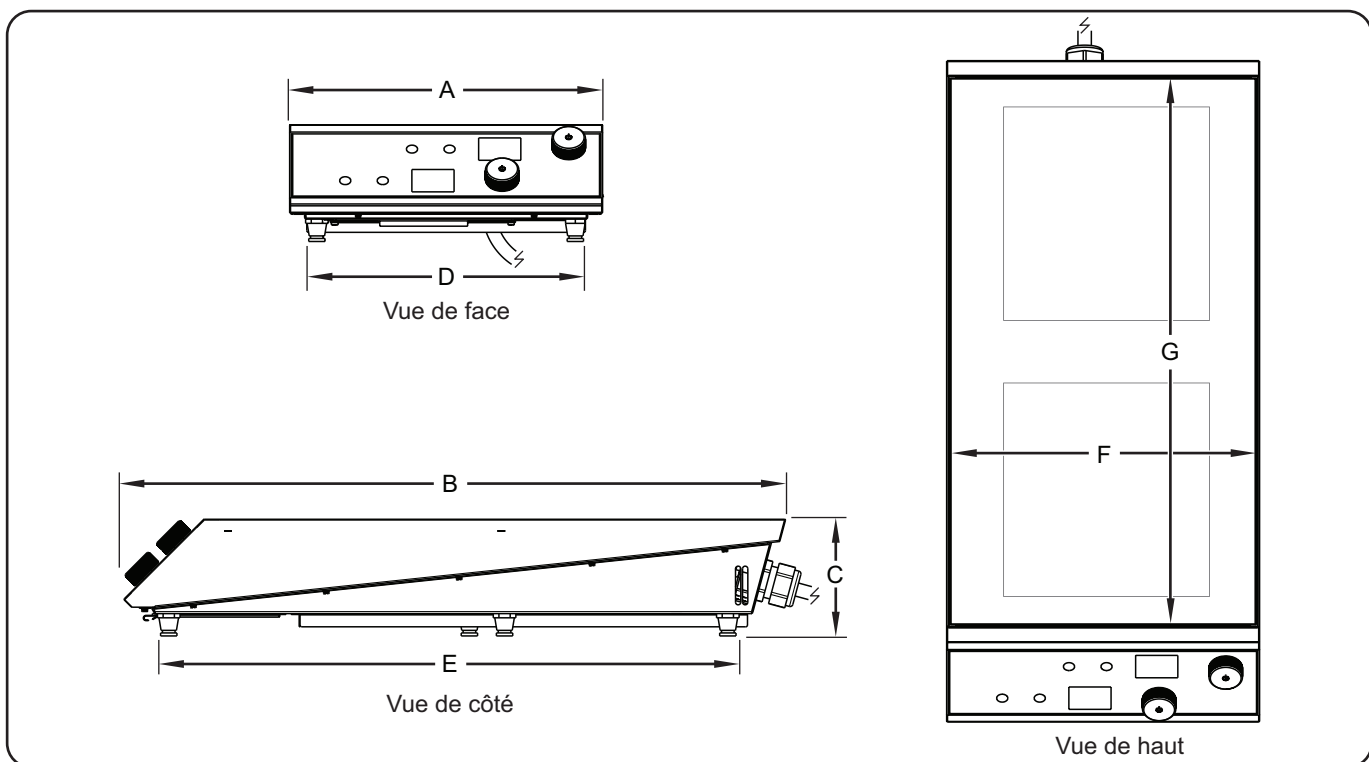
## Dimensions — Modèles IRNG-PC2S-xx

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-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



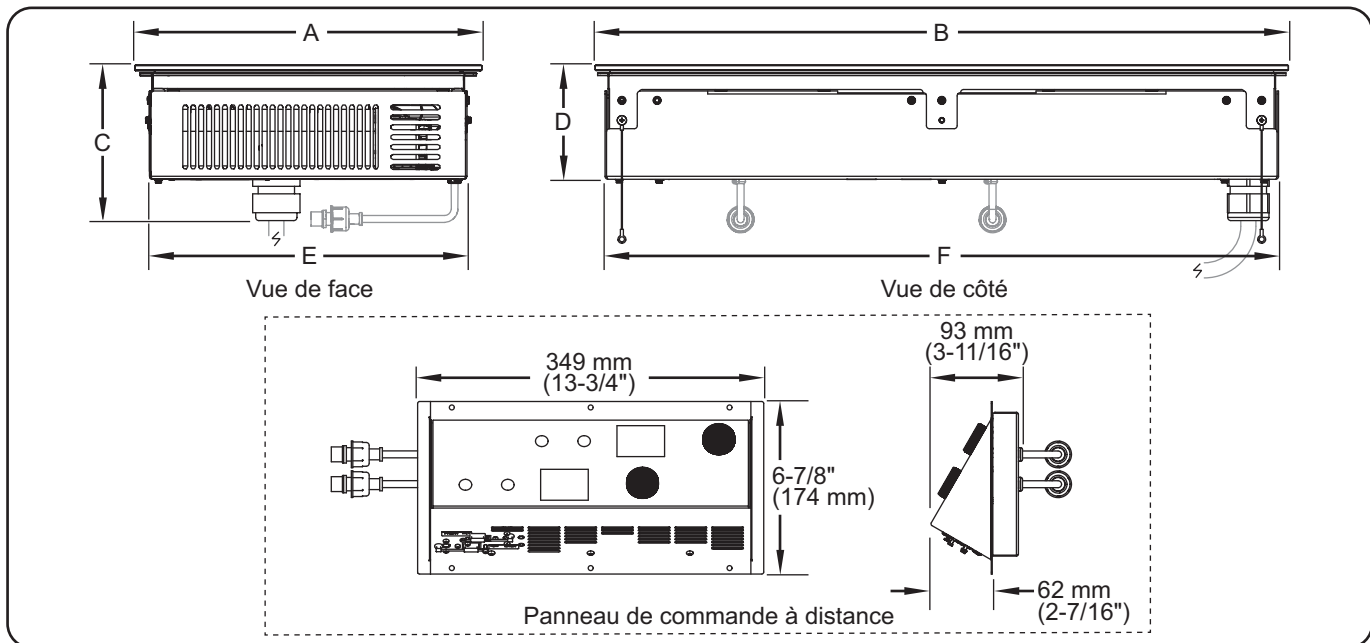
## Dimensions — Modèles IRNG-PC2F-xx

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-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



## Dimensions— Modèles IRNG-PB2-xx

Modèle	Largeur de la surface de cuisson (A)	Profondeur de la surface de cuisson (B)	Hauteur (C)	Hauteur de l'appareil (D)	Largeur sous plan de travail (F)	Profondeur sous plan de travail (G)
IRNG-PB2-16 IRNG-PB2-18 IRNG-PB2-36	350 mm (13-3/4")	699 mm (27-1/2")	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



## INSTALLATION

### Généralités

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

#### **DANGER D'INCENDIE :**

- Veillez à respecter les informations d'installation ci-dessous pour chaque type de plaques à induction. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
  - a. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles.
  - b. Maintenez une distance minimale de 38 mm (1,5") entre les côtés de l'appareil encastré et toute surface intérieure.
  - c. Maintenez une distance minimale de 51 mm (2") entre l'avant et l'arrière de l'appareil encastré et toute surface intérieure.
  - d. Maintenez une distance minimale de 114 mm (4,5") entre le dessous de l'appareil encastré et toute surface intérieure.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **DANGER D'INCENDIE :**

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

#### **⚠ ATTENTION**

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

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

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

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

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

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

### Installation des modèles encastrés

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

#### Préparer le lieu d'installation

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

- Assurez-vous qu'une prise électrique mise à la terre adaptée à la tension, aux dimensions et à la configuration prévus se trouve à portée du câble d'alimentation de 1 800 mm (71") à l'intérieur du meuble. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

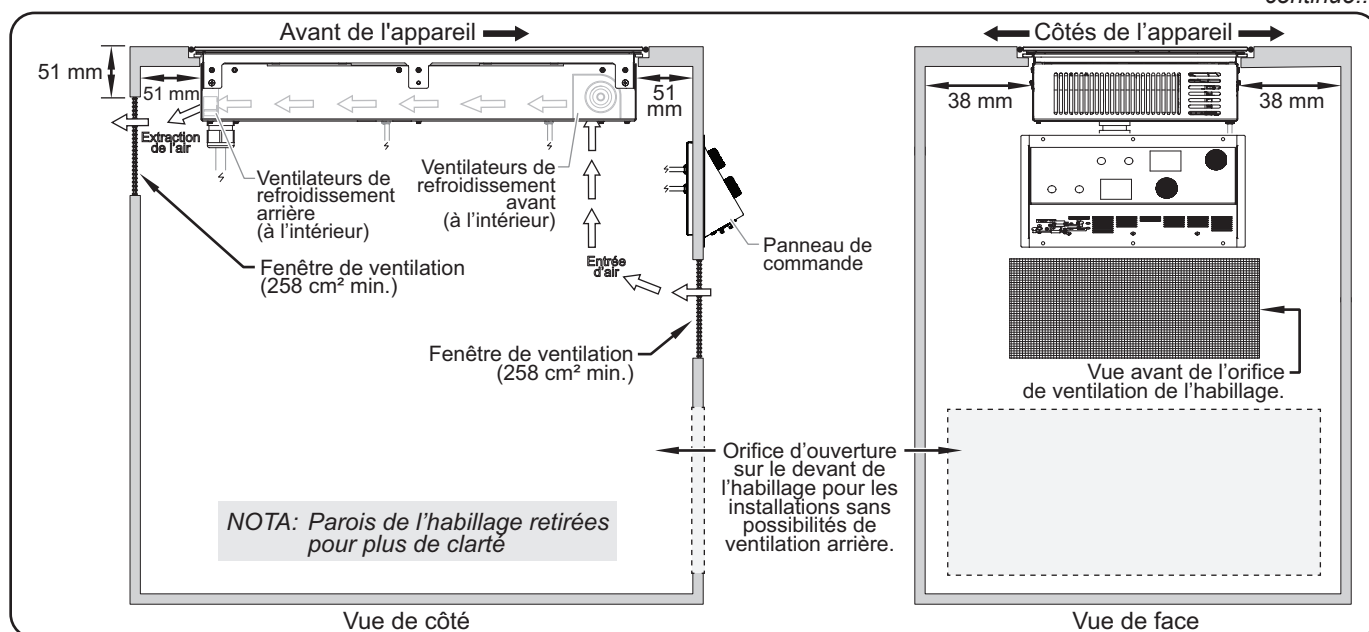
- Assurez-vous de disposer d'une surface verticale pour l'installation du panneau de commande dans le meuble. Cette surface doit être à une distance permettant d'atteindre les câbles de commande d'une longueur totale de 1 397 mm (55") qui relie les plaques à induction au panneau de commande.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 38 mm (1,5") sera respectée entre les côtés de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2") sera respectée entre l'avant et l'arrière de l'appareil et toute surface intérieure.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 114 mm (4,5") sera respectée entre le dessous de l'appareil et toute surface intérieure.

#### Exigences de ventilation

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

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 10 x 25 cm ou 258 cm<sup>2</sup> est obligatoire derrière les ouvertures d'extraction d'air situées à l'arrière de l'appareil. Il ne doit pas être situé à plus de 51 mm du haut de l'appareil. Un autre orifice de ventilation d'une dimension de 10 x 25 cm ou 258 cm<sup>2</sup> 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 10 x 25 cm ou 258 cm<sup>2</sup>. **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.**

continué...



Distances minimales de montage pour les modèles encastrés

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

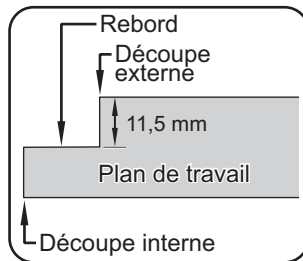
## Installation à fleur

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

1. Prenez soigneusement les mesures nécessaires et pratiquez la découpe en escalier dans le plan de travail. L'épaisseur du matériau massif du plan de travail doit être de 19 mm (3/4") au minimum.

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

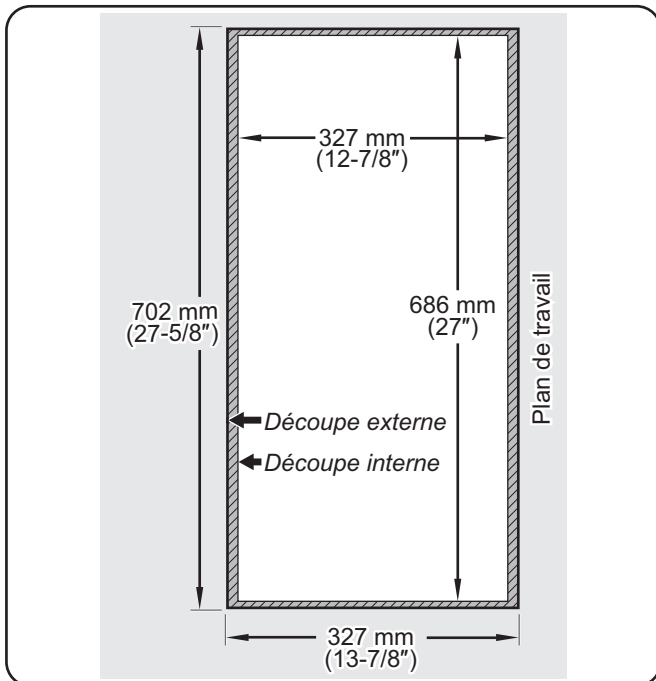
- Deux découpes sont nécessaires ; une découpe externe non traversante, et une découpe interne—le matériau entre les deux est évidé. Cela crée un rebord pour poser le cadre de la cuisinière à induction en-dessous du niveau du plan de travail.



- b. Faire la découpe extérieure superficielle:

- profondeur de 11,5 mm (7/16")

- c. Faire la découpe intérieure. Évidez ensuite le matériau entre les découpes pour aménager le rebord.



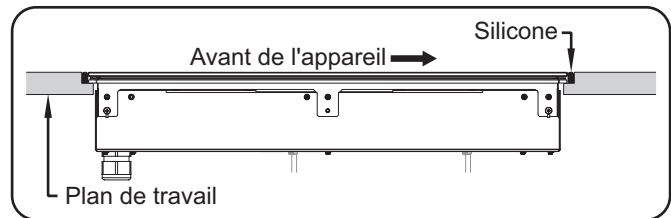
Découpes pour un montage à fleur

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

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

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

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



Installation standard à fleur

6. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) dans l'espace entre le plan de travail et la cuisinière à induction. Pour appliquer un cordon d'étanchéité propre et régulier :

- a. Assurez-vous que la cuisinière est parfaitement centrée dans la découpe du comptoir.
- b. Posez du ruban de masquage de chaque côté de l'espace afin de marquer les bords du joint d'étanchéité.
- c. Appliquez soigneusement le produit d'étanchéité dans l'espace.
- d. Lissez rapidement la surface du joint.
- e. Retirez le ruban de masquage avec précaution avant que le produit d'étanchéité ne sèche.

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

7. Installez le panneau de commande à l'endroit voulu. Veuillez vous référer à la procédure « Installation du panneau de commande ».

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

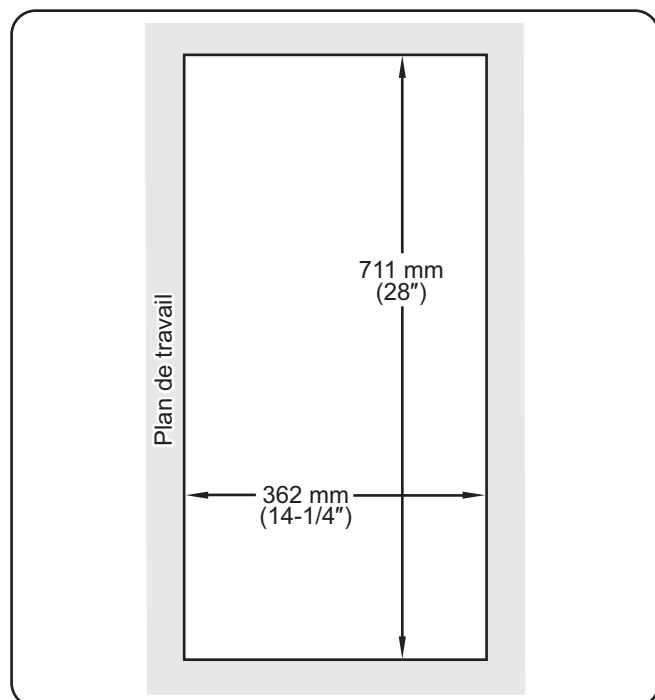
- Un écran d'accueil s'allume sur l'affichage durant quelques secondes, puis ce dernier redevient vierge.



### Installation avec cadre

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

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



Découpe du plan de travail pour une installation avec cadre

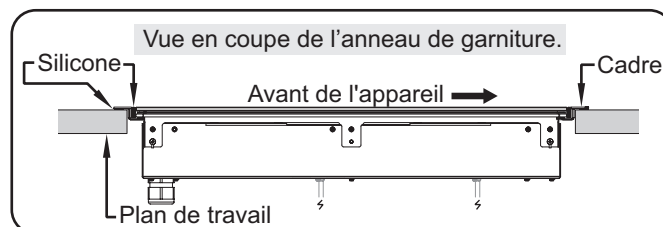
4. Si nécessaire, modifiez la structure du meuble ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu..

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

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

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

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



Installation standard avec cadre

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

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

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

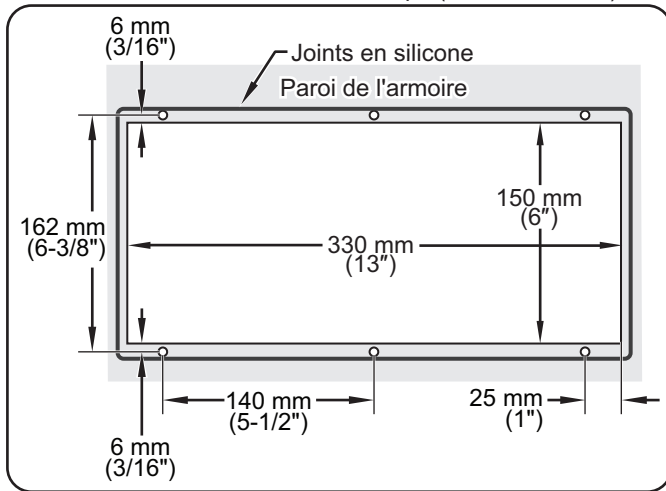
## Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

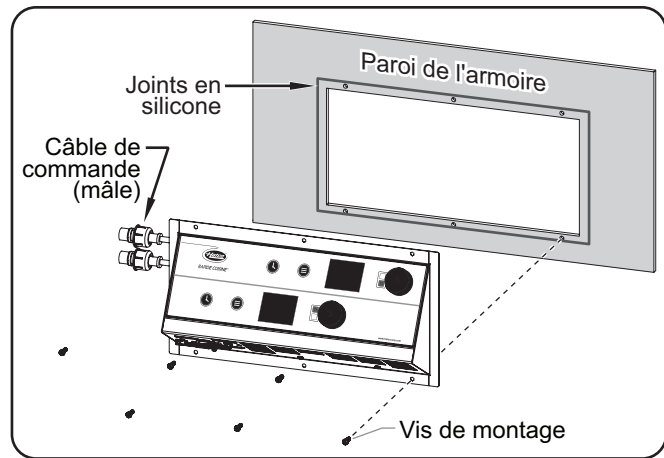
**Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.**

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

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



Installation du panneau de commande

## Généralités

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

#### DANGER DE BRÛLURE :

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

#### Spécifications des récipients

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

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

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

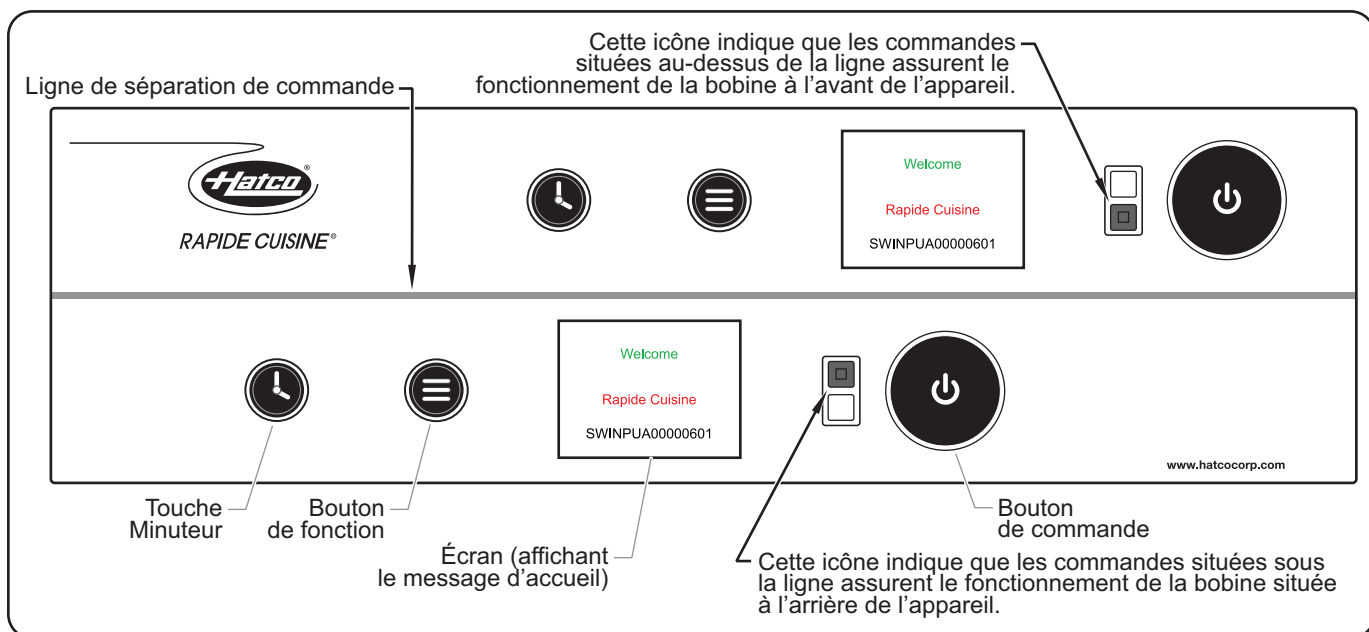
- Récipients en verre
- Récipients en aluminium sans base en fer
- Récipients en faïence
- Récipients en céramique
- Récipients en cuivre

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



#### Commandes de la plaque à induction double

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



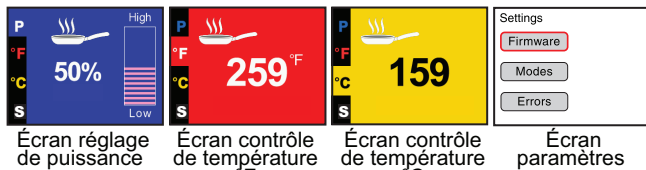
Panneau de commande de la double plaque à induction avant-arrière

## 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.



Écran réglage de puissance

Écran contrôle de température

Écran contrôle de température

Écran paramètres

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

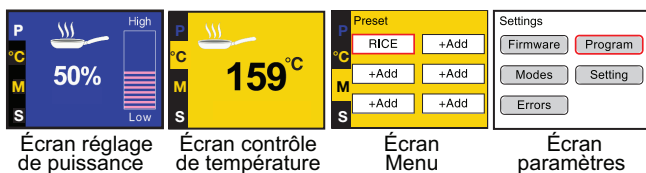
FIRMWARE (micrologiciel) = Permet de télécharger les mises à jour du micrologiciel

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

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

### Mode Programmation avancée

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



Écran réglage de puissance

Écran contrôle de température

Écran Menu

Écran paramètres

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

SETTING (Configuration) = Permet de modifier l'unité de mesure de la température et les paramètres du filtre du ventilateur.

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

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

## Mise en service

- 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: Les ventilateurs situés dans l'appareil se mettent en route uniquement lorsque l'appareil chauffe. Dès que les ventilateurs se mettent en route, ils fonctionneront jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

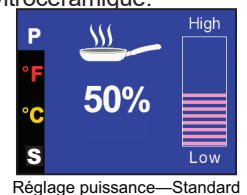
- Pour les appareils à poser, branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations

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

- 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.

- Appuyez sur le bouton de commande approprié pour démarrer la plaque 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

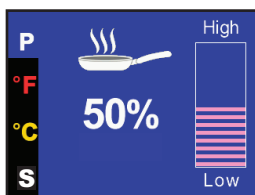
- Appuyez sur le bouton de commande approprié pour éteindre la plaque à induction. L'écran disparaît.

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

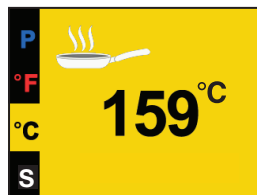
## Modification de la méthode de commande de cuisson

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

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



Réglage puissance—  
Standard



Réglage température—  
Standard

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

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

### Informations générales sur les réglages

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

### Informations sur le mode de réglage de la puissance

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

### Informations sur la commande de température

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

### Sondes de température à distance

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

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

Pour utiliser une sonde de température à distance :

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

- Pour les appareils à poser avec configuration côte à côte, chaque port est situé sur le côté correspondant de l'appareil, à côté du port USB.

- Pour les appareils à poser avec configuration avant-arrière, les ports sont situés sur le côté gauche de l'appareil, à côté du port USB correspondant. Le port du haut est pour la bobine située à l'arrière et celui du bas pour la bobine située à l'avant.

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

- L'écran de commande affiche la consigne saisie et le mot « PROBE » indiquant que la sonde de température à distance est connectée.

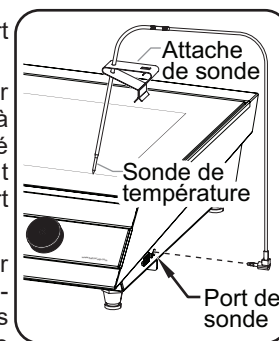
2. Insérer/immerger les derniers 25 mm de la sonde dans les aliments qui sont en cours de cuisson.

- 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.*


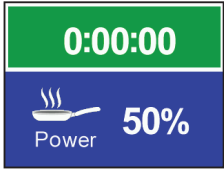
3. Fixez la sonde au côté du récipient à l'aide de l'attache incluse.

*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.*




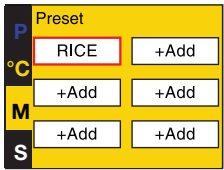
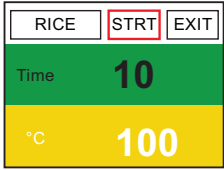
## Utilisation du minuteur

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

- Pressez le bouton  du panneau de commande pour accéder à l'écran du minuteur. L'unité de mesure sur l'écran du minuteur correspond à la méthode de cuisson active (puissance ou température, en °F ou °C).
 
  - L'écran partagé du minuteur s'affiche. Le haut de l'écran affiche le minuteur, mis en valeur par un contour blanc, et le bas de l'écran affiche le réglage de la puissance/température.
- 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.
- 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.


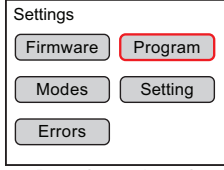
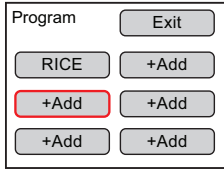
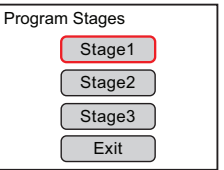
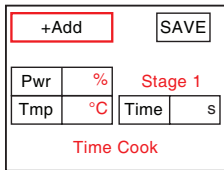
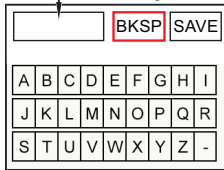
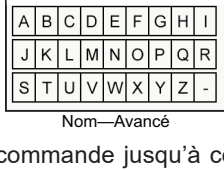
## Cuisson avec les rubriques du menu


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.

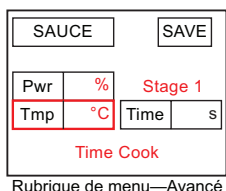
- Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
- Pressez le bouton  du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers le menu.
 
- Tournez le bouton de commande pour mettre le menu souhaité en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner la rubrique du menu.
  - L'écran de la rubrique de menu sélectionnée apparaît.
- Tournez le bouton de commande pour mettre **STRT** en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner commencer la cuisson.
 
  - Le minuteur de la rubrique de menu démarre et le paramètre de la méthode de commande de la cuisson qui est active s'affiche.
  - Pour les rubriques de menu en deux ou trois étapes, l'affichage commence automatiquement la deuxième étape lorsque la première est terminée, puis la troisième étape lorsque la deuxième est terminée.
- Pour arrêter la cuisson au cours d'une séquence avec une rubrique de menu, tournez le bouton de contrôle pour placer **EXIT** en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour arrêter la séquence.
  - L'affichage de commande revient à l'écran du menu.

## Programmation des rubriques de menu

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

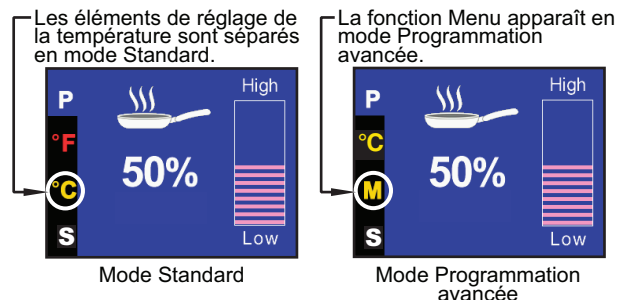
- Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
- Pressez le bouton  du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.
 
- Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer **PROGRAM** en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le 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.
- Tournez le bouton de commande jusqu'à placer le bouton **ADD** (Ajouter) souhaité en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour créer une rubrique de menu.
 
  - L'écran des étapes du programme apparaît.
- Tournez le bouton de commande, si nécessaire, pour placer **STAGE 1** (Étape 1) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour commencer la programmation de la rubrique de menu.
 
  - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.
- 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.
- 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 soit effacé.
 
- 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.
- Tournez le bouton de commande pour placer **SAVE** en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer le nom.
  - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.

10. Programmez la rubrique de menu.
- Tournez le bouton de commande pour placer soit le champ PWR (Puissance), soit le champ TMP (Température) en surbrillance en rouge, en fonction de la méthode de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la méthode de cuisson.
  - Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la méthode de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
  - Tournez le bouton de commande pour placer le champ TIME (Temps) en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la valeur du champ TIME (Temps).
  - Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la durée de minuterie souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
  - Tournez le bouton de commande pour placer SAVE (Enregistrer) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer les valeurs de STAGE 1 (Étape 1).
  - Si une seconde et/ou une troisième étape sont nécessaires, appuyez sur le bouton de commande pour placer l'étape souhaitée en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour accéder à l'étape, et répétez la procédure du point a au point e.
  - Lorsque la programmation de la rubrique de menu est terminée et que l'écran Étapes du programme est affiché, tournez le bouton de commande pour placer EXIT (Quitter) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour enregistrer la rubrique de menu.
  - 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.





Rubrique de menu—Avancé

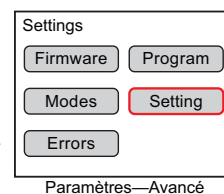
4. Tournez le bouton de commande pour mettre soit MODE S, soit MODE A-β en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode souhaité.
- MODE S = Mode Standard
  - MODE A-β = Mode Programmation avancée
  - Après avoir sélectionné le mode, l'affichage revient à l'écran de réglage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



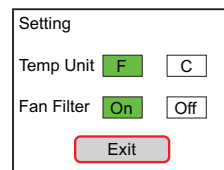
### Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

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

- Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.
- Pressez le bouton  du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.
- Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer SETTING en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner SETTING.
  - 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 Configuration s'affiche, et la configuration active apparaît en vert.
- 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.
- Pressez le bouton  du panneau de commande pour revenir à l'écran de cuisson active.




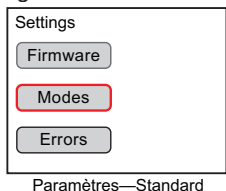
Paramètres—Avancé



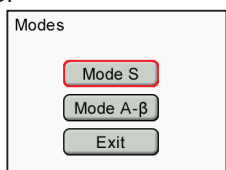
### Modification du mode de fonctionnement

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.

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



Paramètres—Standard



## Réinitialiser le logiciel

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

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

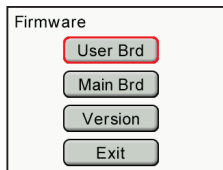
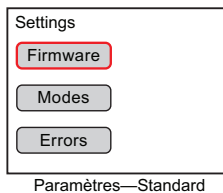
## Mise à jour du micrologiciel

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

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

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

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

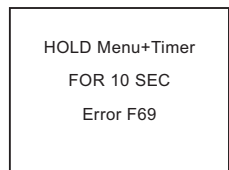


- Selon le type de mise à jour, tournez le bouton de commande pour mettre soit USER BRD, soit MAIN BRD en surbrillance, puis pressez le bouton de commande pour sélectionner votre choix.
  - L'écran Firmware Update apparaît.



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

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





## Généralités

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

### AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

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

### ATTENTION

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

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

## Nettoyage quotidien

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

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

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

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

### AVIS

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

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

#### REMARQUE IMPORTANTE

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

## ⚠ 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).
Non-réponse de l'écran ou affichage de l'erreur F69 sur l'écran.	Mauvais fonctionnement du logiciel.	Effectuez la procédure « Réinitialiser le logiciel » décrite dans la section ENTRETIEN de ce manuel.

### Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

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

Numéro de

téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

## INFORMATIONS DE SERVICE

### Royaume-Uni

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : [support@hatcocorp.com](mailto: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](http://www.hatcocorp.com), sélectionnez le menu déroulant Support (Assistance), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (trouver un agent d'entretien). Vous pouvez également joindre l'équipe chargée de l'entretien et des pièces de Hatco par téléphone ou courriel.

**GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :**

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

**Garantie de deux (2) ans pour les pièces :**

- Éléments des grille-pains à convoyeur (enveloppe métallique)
- Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
- Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
- Éléments des chauffe-plats (enveloppe métallique)
- Éléments de vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
- Éléments des armoires de conservation (enveloppe métallique, air chauffant)
- Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)
- Cuisinières à induction
- Réchauds à induction

**Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :**

- Cuves 3CS et FR

**Garantie de dix (10) ans pour les pièces :**

- Cuves des réchauffeurs électriques
- Cuves des réchauffeurs à gaz

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

- Pièces de rechange

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

**INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :**




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

**CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :**

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

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

- GB** Symbol Identification
- ES** Identificación de los símbolos
- FR** Identification de Symbole

	<b>Safety Alert</b> Alerta de seguridad Alerte de sécurité
	<b>Read Operator's Manual</b> Lea el manual del operador Lire le manuel de l'opérateur
	<b>Caution — Hot Surface</b> Precaución: superficie caliente Attention - Surface Chaude
	<b>Power ON</b> Encendido Puissance Sur
	<b>Power OFF</b> Apagado Hors Tension
	<b>Standby</b> En espera Veille
	<b>Protective Earth Ground</b> Puesta a tierra protectora La Terre de Protection
	<b>Earth Ground</b> Puesta a tierra Mise à la Terre
	<b>Equipotential Ground</b> Masa equipotencial Rez de Potentiel
	<b>Alternating Current</b> Corriente alterna Courant Alternatif
	<b>Phase</b> Fase Phase
	<b>Water Fill, Low Water</b> Llenado de agua, bajo nivel de agua Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau
	<b>Humidity, Humidity Cycle</b> Humedad, ciclo de humedad Humidité, Cycle Humidité

**HATCO CORPORATION**  
 P.O. Box 340500  
 Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.  
 Telephone +1-414-671-6350  
[support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)  
[www.hatcocorp.com](http://www.hatcocorp.com)