hatcocorp.com

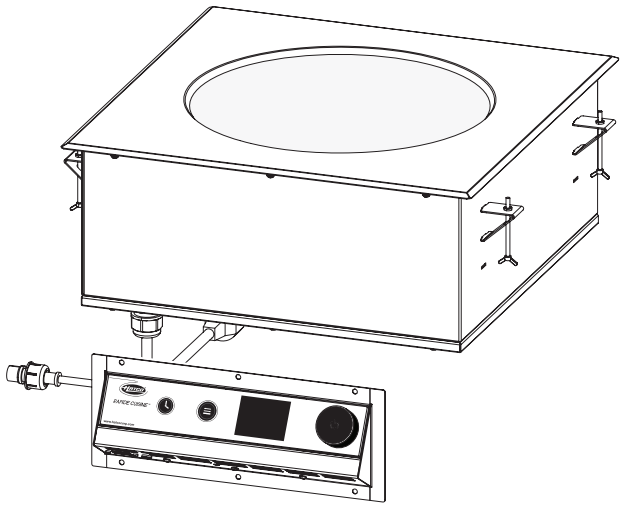
Register Online!
(see page 2)
S'inscrire en ligne !
(voir page 17)

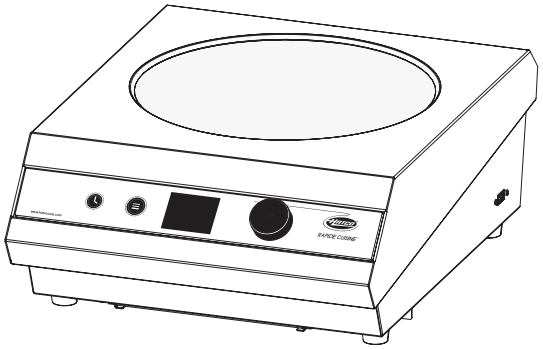
Rapide Cuisine®

Induction Wok Range
Plaque wok à induction

IRNGW Series/Série

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





⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 17

P/N 07.04.1095.00

© 2026 Hatco Corporation

CONTENTS

English

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

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No._____

Voltage_____

Date of Purchase_____

Register your unit!

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

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 414-671-6350.

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

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

INTRODUCTION

Hatco Induction Wok Ranges offer a safe, quick, efficient, and attractive way to prepare foods in commercial kitchens as well as display cooking locations. The high efficiency, accuracy, and speed of induction cooking make Hatco Induction Wok 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 the glass surface. This magnetic field generates induction currents in the base of the pan, which heat the pan instantly. That heat then is transferred to the pan contents. Since the magnetic field exists only between the induction coils and a magnetic material (ferrous material), the glass surface between the two does not become heated, eliminating heat loss and increasing efficiency. When the magnetic field is "broken" by turning off the unit or removing the pan, heat generation stops instantly.

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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

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.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- Make sure to follow the installation information listed below for specific induction ranges. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
  a. Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials.
  b. Locate built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.
  c. Locate built-in unit with a minimum of 6″ (152 mm) between back of unit and any interior surface.
- Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Do not leave metal objects or utensils on or near 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.

NOTICE

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

NOTICE

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

MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco® Induction Wok Ranges are equipped with a single, wok-shaped induction coil underneath a wok-shaped ceramic glass bowl. Each model features a glass touch control panel with a Function Button, a Timer Button, a Control Knob, and a Control Display. All Induction Wok Ranges include an attached 71″ (1800 mm) power cord with plug and a carbon steel wok pan.

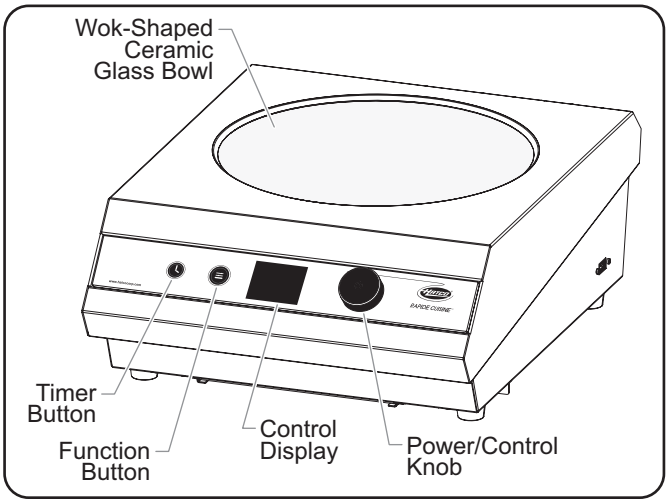
NOTE: Refer to "Pan Specifications" in the OPERATION *section of this manual for details on "induction-ready" pans, pans not suitable for induction cooking, and pan sizes.*

Hatco 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.
- A temperature probe in the cooking zone monitors the zone temperature. This probe detects overheating in the cooking zone due to an empty pan.
- Electronic circuitry in the cooking zone detects when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Countertop Models

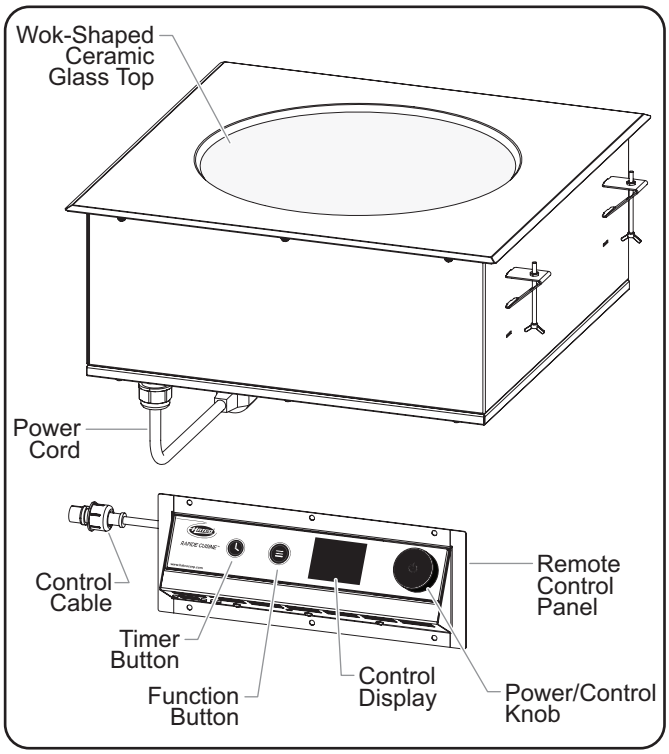
Countertop Induction Wok Ranges models are portable, countertop units.



Countertop Induction Wok Range

Built-In Models

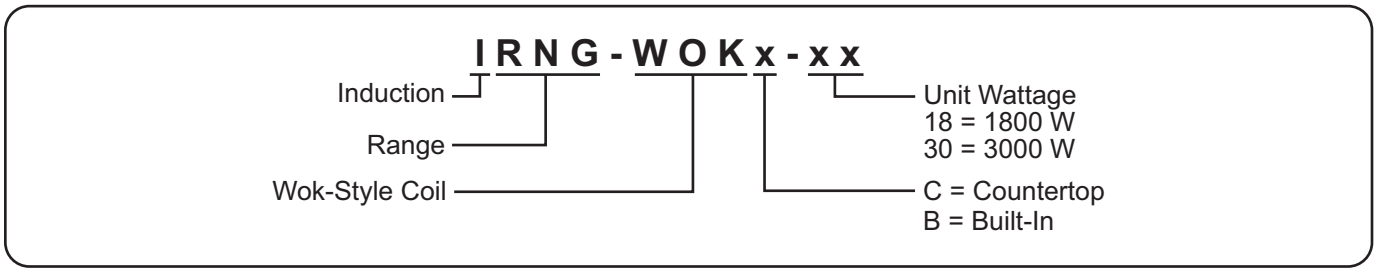
Built-In Induction Wok Ranges are designed to be installed into a variety of solid material countertops. The unit includes a remote-mounted control panel that connects to the Induction Wok Range with control cables that combine for a total length of 55″ (1400 mm).



Built-In Induction Wok Range

NOTE: For the latest firmware updates, go to the Hatco website: **www.hatcocorp.com.** Click on the "Resources" drop down menu and select "Firmware Download".

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

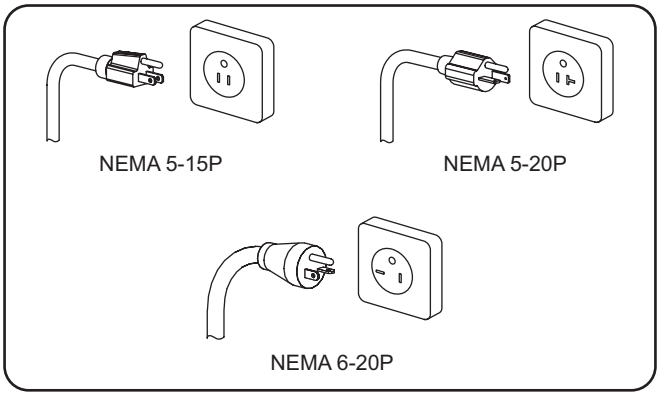
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

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

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

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



Plug Configurations

Electrical Rating Chart — Countertop Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-WOKC-18	120 V	1800 W	15 A	NEMA 5-15P *	32 lbs. (14.5 kg)
IRNG-WOKC-30	208–240 V †	3000 W	14.4–12.5 A	NEMA 6-20P	32 lbs. (14.5 kg)

Electrical Rating Chart — Built-In Models

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
IRNG-WOKB-18	120 V	1800 W	15 A	NEMA 5-15P *	33 lbs. (15 kg)
IRNG-WOKB-30	208–240 V †	3000 W	14.4–12.5 A	NEMA 6-20P	33 lbs. (15 kg)

* NEMA 5-20P for Canada.

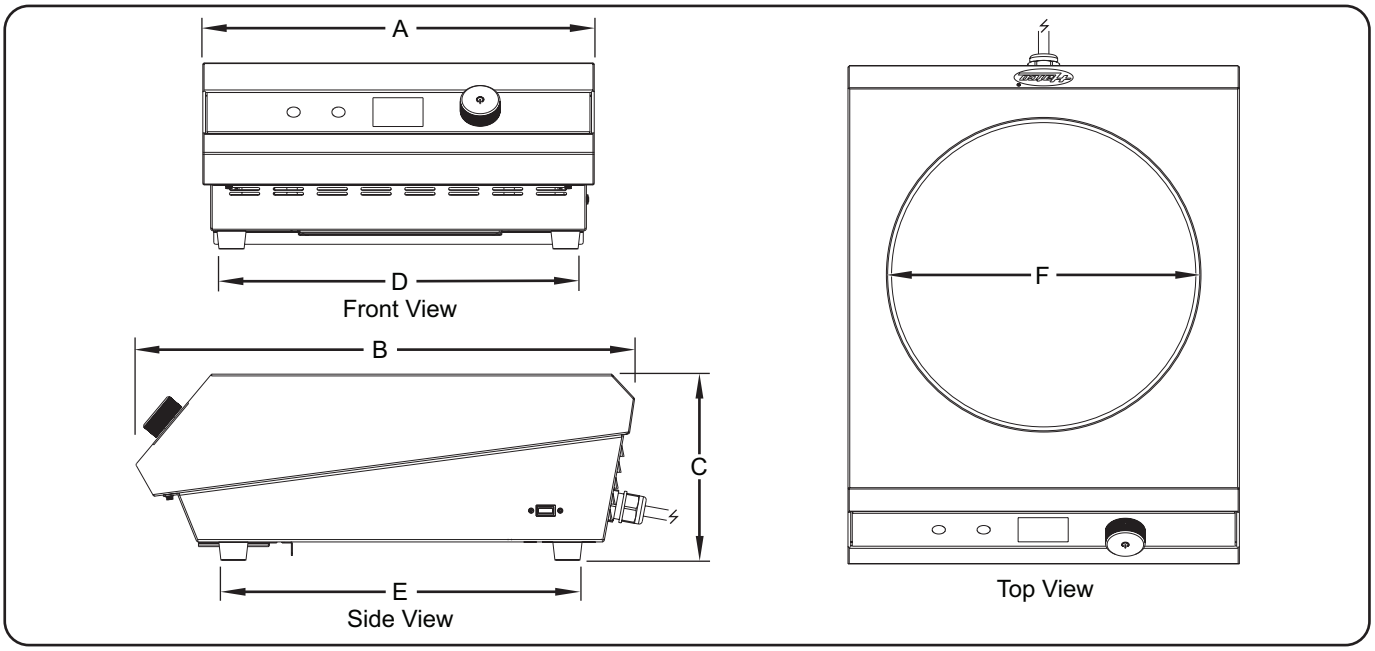
† Unit is designed to operate on supply voltages between 208 V and 240 V.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

SPECIFICATIONS

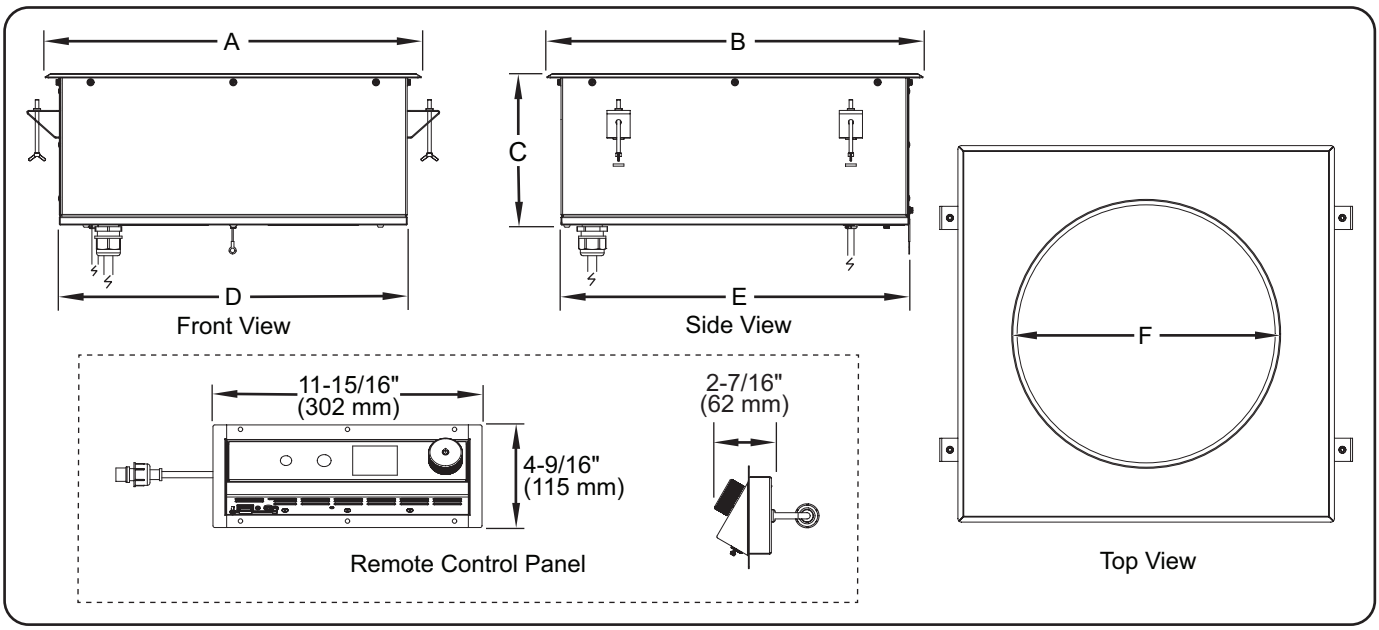
Dimensions — Countertop Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Wok Bowl Diameter (F)
IRNG-WOKC-18	14-13/16" (375 mm)	18-13/16" (478 mm)	7-1/16" (178 mm)	13-9/16" (344 mm)	13-9/16" (344 mm)	11-7/8" (300 mm)
IRNG-WOKC-30	14-13/16" (375 mm)	18-13/16" (478 mm)	7-1/6" (178 mm)	13-9/16" (344 mm)	13-9/16" (344 mm)	11-7/8" (300 mm)



Dimensions — Built-In Models

Model	Surface Width (A)	Surface Depth (B)	Height (C)	Under-Counter Width (D)	Under-Counter Depth (E)	Wok Bowl Diameter (F)
IRNG-WOKB-18	16-5/8" (422 mm)	16-5/8" (422 mm)	6-11/16" (169 mm)	15-3/8" (390 mm)	15-3/8" (390 mm)	11-7/8" (300 mm)
IRNG-WOKB-30	16-5/8" (422 mm)	16-5/8" (422 mm)	6-11/16" (169 mm)	15-3/8" (390 mm)	15-3/8" (390 mm)	11-7/8" (300 mm)



General

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

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

- **Make sure to follow the installation information listed below for specific induction ranges. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
  a. **Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials.**
  b. **Locate built-in unit with a minimum of 2″ (51 mm) between front, sides, and bottom of unit and any interior surface.**
  c. **Locate built-in unit with a minimum of 6″ (152 mm) between back of unit and any interior surface.**
- **Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.**

⚠ CAUTION

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

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

1. Remove the unit and any loose components/accessories from the shipping carton. The following loose components are included in every Induction Wok Range:
   - 14″ Carbon Steel Wok Pan
2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

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

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

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

Installing Built-In Models

Built-In models require installation into a countertop before operation. Induction Wok Ranges can be installed using the standard, drop-in countertop method. Use the following information and procedure to install a built-in unit.

Ventilation Requirements

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

- For standard installations, a ventilation opening with a minimum size of 2″ x 10″/20 square inches (5 x 25 cm/ 129 square cm) is required behind the air exhaust openings on the back of the unit, starting no more than 2″ (51 mm) down from the top of the unit. An additional 2″ x 10″/20 square inch (5 x 25 cm/129 square cm) ventilation opening is required in the front of the cabinet to provide cool intake air. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings.
- For installations where the cabinet is against a wall or no rear ventilation is possible, keep the front control-side of the cabinet open. If the front cannot be left open, install two ventilation openings in the front panel of the cabinet, one at the bottom of the cabinet and one near the control panel at the top of the cabinet. Each opening must be a minimum size of 2″ x 10″/20 square inches (5 x 25 cm/129 square cm). **Do not install a shelf, partition, or any other equipment inside the cabinet underneath the unit—the space must remain wide open for air circulation.**

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

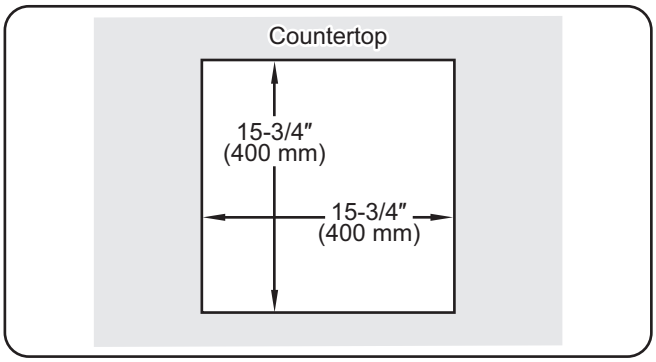
Preparing the Installation Site

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

- Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within reach of the unit’s 71″ (1800 mm) power cord inside the cabinet. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Make sure a vertical surface for control panel installation is available in the cabinet within reach of the 55″ (1400 mm) control cables that connect the induction range to the control panel.
- Make sure a minimum clearance of 2″ (51 mm) will be available between the front, sides, and bottom of the unit and any interior surface.
- Make sure a minimum clearance of 6″ (152 mm) will be available between the back of the unit and any interior surface.

Installing the Unit

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



Drop-In Countertop Cutout

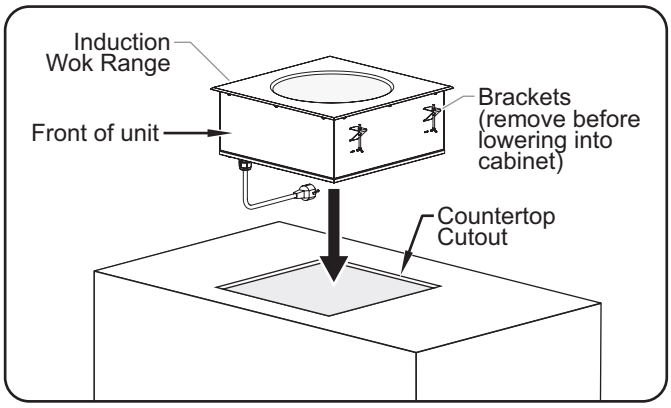
2. Cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control panel will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel” procedure in this section for cutout dimensions.
3. Cut the required openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the unit. Refer to the “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 Wok Range.

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

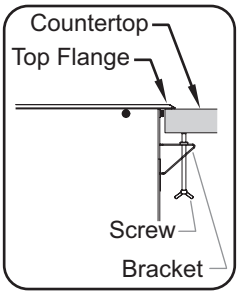
NOTE: Silicone sealant must be rated for use at temperatures up to 250°F (121°C)

6. With the installation brackets removed, carefully lower the unit into the cutout.



Standard Countertop Installation

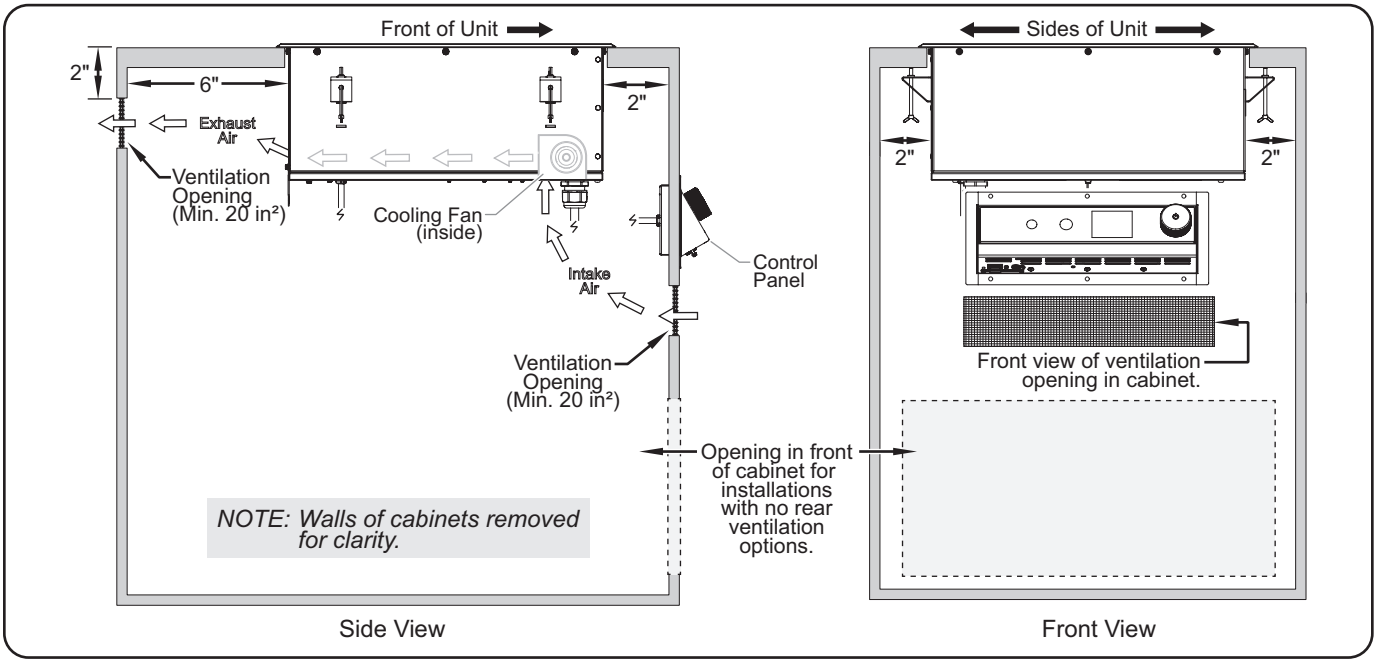
7. Assemble the brackets to the sides of the unit.
8. Tighten the bracket screws until the top flange lies flat on the countertop.



NOTICE

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

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



Installation Setbacks for Built-In Models

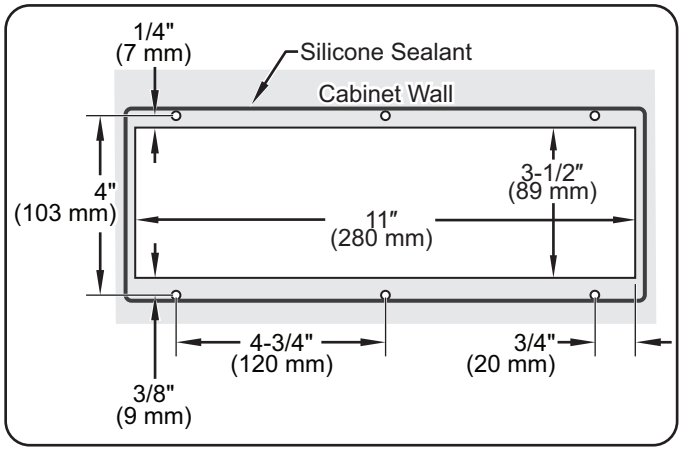
Installing the Control Panel

Use the following procedure to install the control panel.

⚠ WARNING

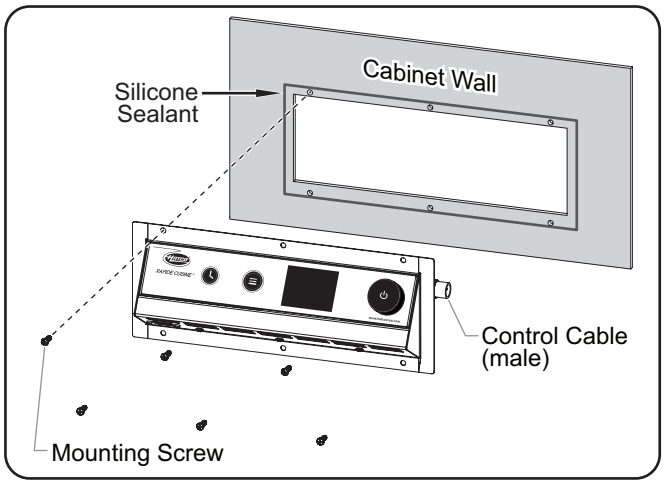
ELECTRIC SHOCK HAZARD: Remote mounted control panel must be mounted on a vertical wall and installed in vertical position. Mounting control panel in horizontal position may result in collection of liquids and lead to an electric shock.

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



Control Panel Cutout and Screw Hole Dimensions

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



Installing the Control Panel

NOTE: The control box extends 1-5/8" (40 mm) deep into the cabinet. Make sure to leave enough clearance inside cabinet.

General

Use the following information and procedures to operate an Induction Wok Range. ***NOTICE*: Do not move a countertop unit during operation.**

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

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

- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
  - Carbon Steel and Enameled Steel Pans
  - Cast Iron Pans
  - Magnetic Stainless Steel Pans (with strong magnetic properties)
  - Aluminum Pans w/magnetic base
- Proper shape and size (measurements given are the pan top diameter)
  - Minimum = 12″ (305 mm), Maximum = 14″ (356 mm)
  - Rounded, wok-shaped bottom

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

- Glass Pans
- Aluminum Pans without a magnetic base
- Earthenware Pans
- Ceramic Pans
- Copper Pans
- Non-Magnetic Stainless Steel Pans (weak or no magnetic properties)

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



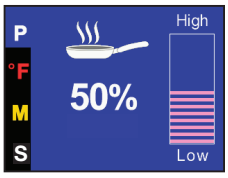
Startup

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

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

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

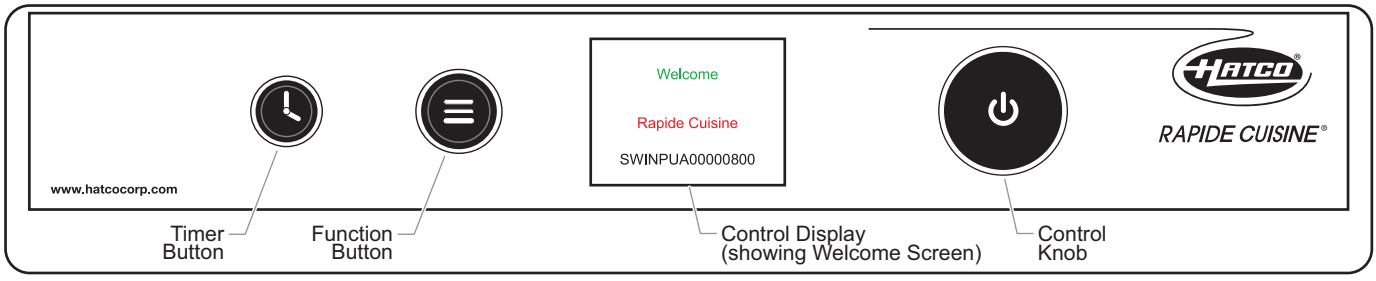
2. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
   - A Welcome Screen will appear on the Control Display for a few seconds, then the display will go blank.
3. Place the included induction-ready wok pan on the unit. The Induction Wok Range will not operate without a wok pan centered inside the ceramic glass bowl on the unit.
4. Push the Control Knob to start the Induction Wok 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.
   - 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 in the ceramic glass bowl. The icon will remain solid when a compatible pan is in the bowl and being heated. If the Power setting is at "0" or the Fahrenheit Temperature setting is below 72°F (22°C), 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 ceramic glass bowl. 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.



Induction Wok Range Control Panel

Shutdown

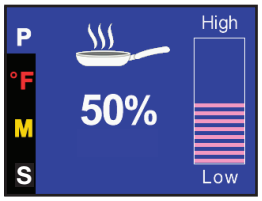
1. Push the Control Knob to turn off the Induction Wok Range. The Control Display will go blank.

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

Changing Cooking Control Method

Two cooking control methods are available on the Induction Wok 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 settings).



Power Control



Temperature Control

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 or holding 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 for quick and easy repeat cooking.

Power Control Information

Power Control supplies a continuous amount of heat to the pan for cooking, 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.

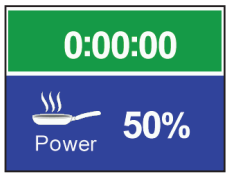
Temperature Control Information

Temperature Control regulates power to the pan on and off to maintain the Temperature setting entered on the Temperature Control screen. Power is controlled automatically by the internal computer. Temperature Control is for keeping food warm only, with a maximum setting of 200°F (93°C). 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.

Using the Timer

A timer is available on the Induction Wok Range.

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

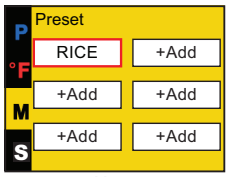


   - A split Timer screen will appear. The top of the screen shows the timer highlighted by a white outline, and the bottom of the screen shows the Power/Temperature setting.
2. Set the timer by turning the Control Knob within three seconds.
   - After the timer is set, the white outline drops to outline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

Cooking with Menu Items

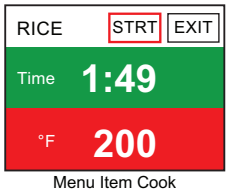
Use the following procedure to cook using programmed menu items.

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



Menu

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.



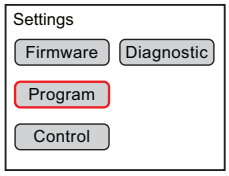
Menu Item Cook

   - For two or three-stage menu items, the Control Display will begin the second and third stages automatically after the previous stage is complete (a series of three “beeps” will sound between each stage).
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 .

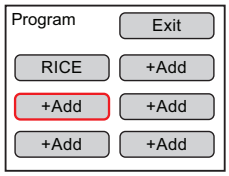
Programming Menu Items

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

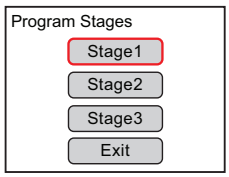
1. Push the Control Knob to start the Induction Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings screen.



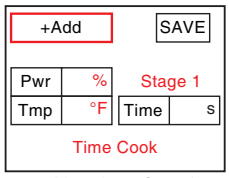
3. Turn the Control Knob until PROGRAM is highlighted in red, then push the Control Knob to select PROGRAM.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   -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

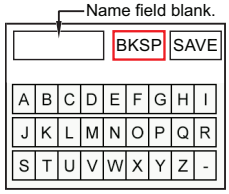


5. Turn the Control Knob, if necessary, until STAGE1 is highlighted in red, then push the Control Knob to begin programming the menu item.
   - The Menu Item Stage 1 screen will appear.
6. Turn the Control Knob clockwise until +ADD is highlighted in red, then push the Control Knob to name the menu item.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

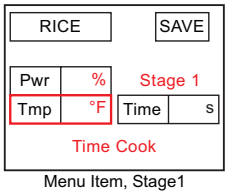


Menu Item, Stage1

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.

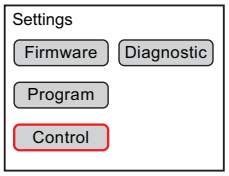


Menu Item, Stage1

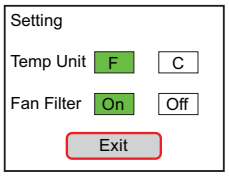
    a. Turn the Control Knob until either the PWR or TMP field is highlighted in red, depending on the cooking control method. Push the Control Knob to select the cooking control method.
    b. Turn the Control Knob until the desired value appears for the cooking control method. Push the Control Knob to 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 Between Fahrenheit and Celsius

Use the following procedure to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius.



1. Push the Control Knob to start the Induction Wok 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 CONTROL is highlighted in red, then push the Control Knob to select CONTROL.
   - 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

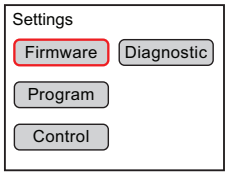
Use the following procedure if the induction range is unresponsive and the Control Display appears "frozen."

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.

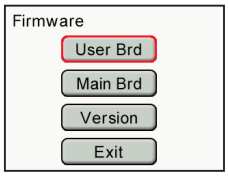
Updating Firmware

Use the following procedure to upload firmware updates to the Induction Wok Range from an external USB drive.

NOTE: For the latest firmware updates, go to the Hatco® website: **www.hatcocorp.com.** Click on the "Resources" drop down menu and select "Firmware Download".



1. Push the Control Knob to start the Induction Wok Range.
2. Touch the ☰ Button on the control panel to toggle through the screens on the Control Display to the Settings Screen.
3. Turn the Control Knob clockwise until FIRMWARE is highlighted in red, then push the Control Knob to select FIRMWARE.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Control Knob to select and move to the next number.
   - The Firmware screen will appear.

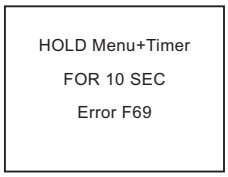


4. Depending on the type of update, turn the Control Knob to highlight either USER BRD or MAIN BRD, then push the Control Knob to select.
   - The Firmware Update screen will appear.



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

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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.

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

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

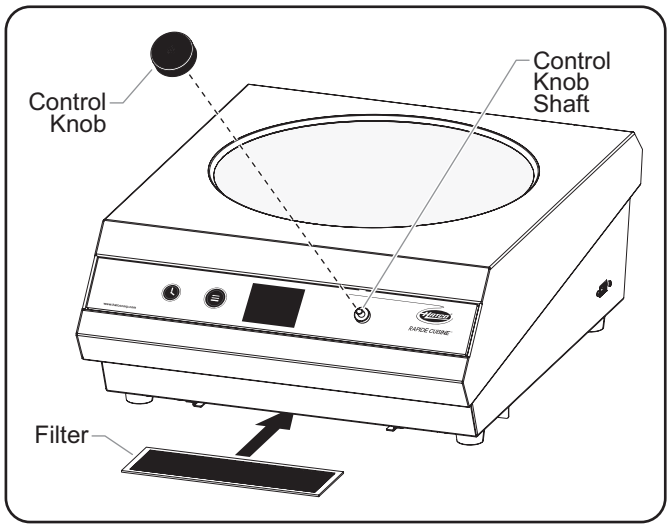
Daily Cleaning

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

1. Turn off and unplug the unit. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans.
3. For countertop units, remove and clean the air filter located on the underside of the unit near the front. To clean:
   - Pull filter straight out of filter bracket and clean using warm water and a mild soap.
   - Allow filter to air dry completely before re-installing.
4. Clean the ceramic glass bowl using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or damp cloth. ***NOTICE*: Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning ceramic glass surfaces.**
   - 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.
5. Clean the metal surfaces using a clean, soft cloth and mild detergent. ***NOTICE*: Use non-abrasive cleaners and cloths only.**
6. Wipe dry all metal surfaces using a dry, clean, soft cloth.

IMPORTANT NOTE

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



TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power, 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 OPERATION section of this manual.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

United States and Canada

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

Warranty Problems

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

Non-Warranty Problems

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

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

LIMITED WARRANTY

English

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

Induction Ranges
Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

TPT Pop-Up Toasters

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

3CS and FR Tanks

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

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

SOMMAIRE

Informations importantes pour le propriétaire 17
Introduction 17
Consignes de sécurité importantes 18
Désignation du modèle 19
Description du modèle 20
Caractéristiques techniques 21
Configuration des fiches 21
Tableau des valeurs nominales électriques 21
Dimensions 22
Installation 23
Généralités 23
Installation des modèles encastrés 23
Installation du panneau de commande 25
Mode d'emploi 26
Généralités 26
Modification de la méthode de commande de cuisson 27
Utilisation du minuteur 27
Cuisson avec les rubriques du menu 27
Programmation des rubriques de menu 28
Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement 29
Réinitialiser le logiciel 29
Mise à jour du micrologiciel 29
Maintenance 30
Généralités 30
Nettoyage quotidien 30
Guide de dépannage 31
Informations de Service 31
Garantie limitée 32
Distributeurs de pièces autorisés ..... Couverture arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

24/7 Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le +1-414-671-6350.

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

Cet appareil est conforme à l'article 18 des Réglementations de la FCC.

INTRODUCTION

Les plaques wok à induction d'Hatco permettent aux cuisines professionnelles ainsi qu'aux établissements où les repas sont préparés sous les yeux des clients, de cuire les aliments de manière sûre, rapide, efficace et appétissante. L'efficacité, la précision et la vitesse de cuisson des plaques wok à induction d'Hatco constituent le choix idéal pour les entreprises du secteur de la restauration proposant des services de qualité.

Les plaques 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 plaques à induction posés sur la plaque en vitrocéramique. 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 le retrait du récipient, la production de chaleur cesse instantanément.

Les plaques wok à induction d'Hatco sont le résultat de recherches approfondies et d'essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

DANGER D'INCENDIE :

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ ATTENTION

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.

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.

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

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE

I R N G - W O K x - x x

- Induction
- Range (cuisinière)
- Bobine de style wok
- Unit Wattage (puissance de l'appareil)
  - 18 = 1800 W
  - 30 = 3000 W
- C = Countertop (plan de travail)
- B = Built-In (encastré)

Tous les modèles

Hatco® sont équipées d'une bobine d'induction unique, en forme de wok, située sous un bol en vitrocéramique en forme de wok. Chaque modèle est doté d'un panneau de commande tactile en verre contenant une touche de fonction, un minuteur, un bouton de commande, et un écran. Toutes les plaques wok à induction comprennent un cordon d'alimentation de 1800 mm (71 po) avec une fiche et un récipient wok en acier au carbone.

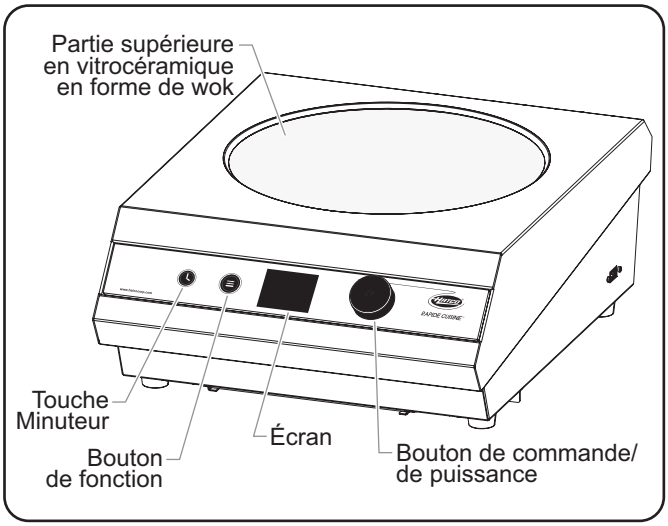
NOTA: Veuillez consulter les « Spécifications des récipients » dans le MODE D'EMPLOI du manuel pour plus d'informations sur les récipients compatibles avec les appareils à induction, les récipients non compatibles avec les appareils à induction, et la taille des récipients.

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

- Le système de ventilation croisée permet d'éviter la surchauffe des circuits électroniques de l'appareil. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre dans le cas où les circuits chauffent.
- La sonde de température située dans la zone de cuisson permet de surveiller la température de cette dernière. Cette sonde détecte toute surchauffe de la zone de cuisson provoquée par un récipient vide.
- Les circuits électroniques de la zone de cuisson détectent les petits objets à base de fer (tel qu'une fourchette, cuiller, ou bague) posés sur l'appareil, ce qui empêche celui-ci de fonctionner.

Modèles à poser

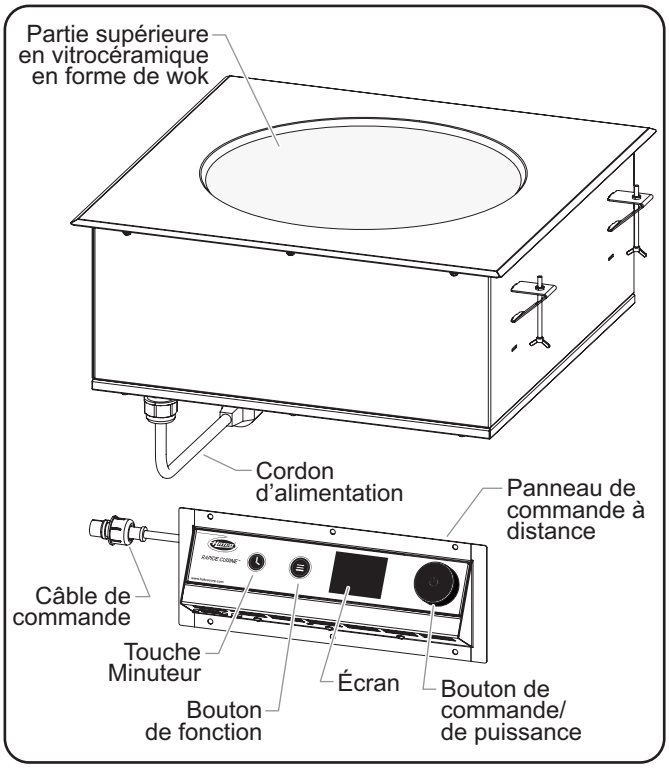
Les modèles de plaques wok à induction pour plan de travail sont portables et constituent des unités d'un plan de travail.



Plaque wok à induction pour plan de travail

Modèles encastrés

Les encastrées plaques wok à induction sont conçues pour être installées dans un grand nombre de matériaux massifs pour plan de travail. Cet élément comporte un panneau de commande à distance connecté à la plaques wok à induction avec des câbles de contrôle détachables qui atteignent une longueur totale de 1 400 mm (55″).



Encastrées plaques wok à induction

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

Configuration des fiches

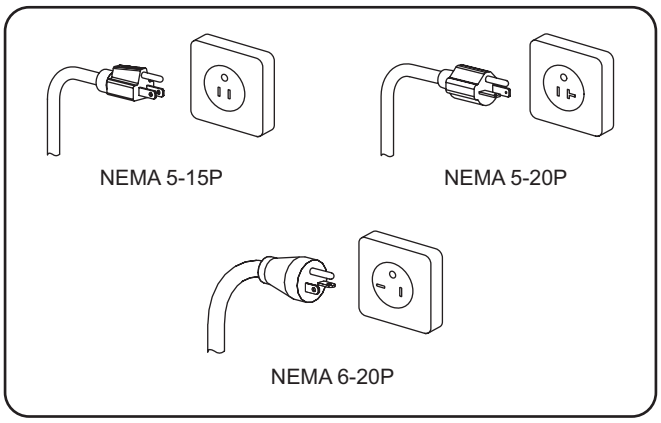
Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une fiche déjà installés. Les fiches fournies correspondent à leur application.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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



Configuration des fiches

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles à poser

Modèle	Tension	Watts	Ampères	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-WOKC-18	120 V	1800 W	15 A	NEMA 5-15P *	14.5 kg (32 lbs.)
IRNG-WOKC-30	208–240 V †	3000 W	14.4–12.5 A	NEMA 6-20P	14.5 kg (32 lbs.)

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles encastrés

Modèle	Tension	Watts	Ampères	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IRNG-WOKB-18	120 V	1800 W	15 A	NEMA 5-15P *	15 kg (33 lbs.)
IRNG-WOKB-30	208–240 V †	3000 W	14.4–12.5 A	NEMA 6-20P	15 kg (33 lbs.)

* NEMA 5-20P pour le Canada.

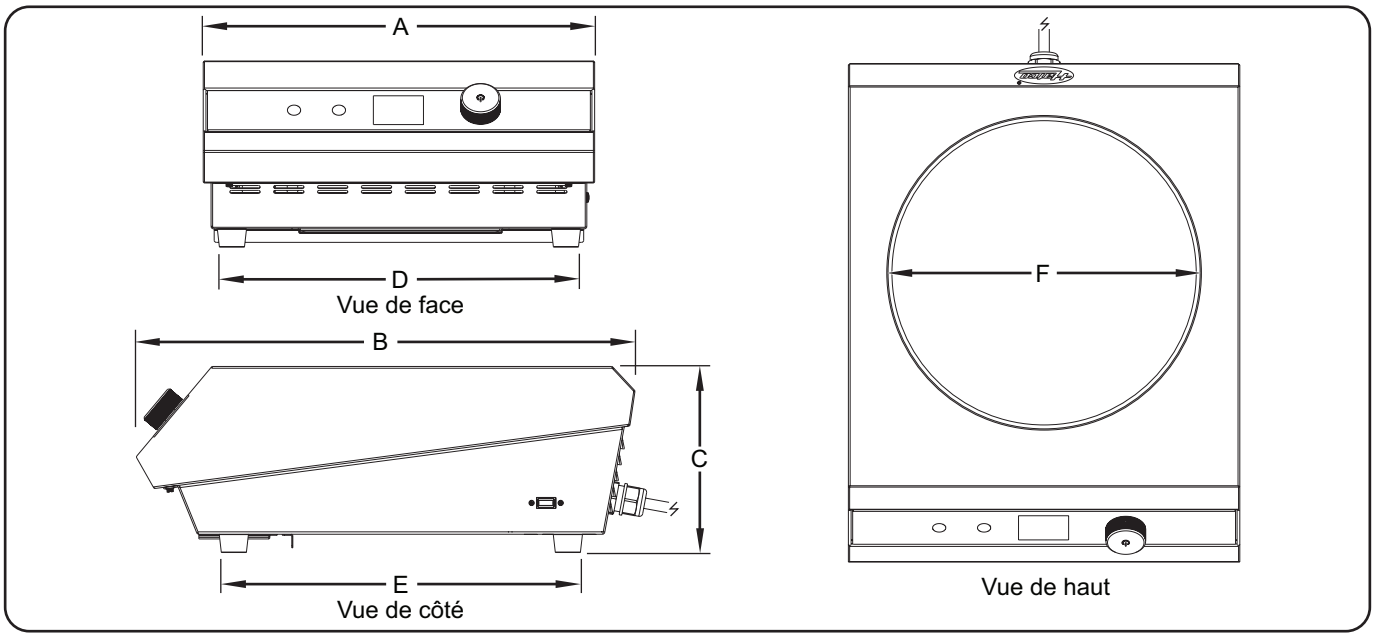
† L'appareil est conçu pour fonctionner à des tensions d'alimentation comprises entre 208 et 240 volts.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

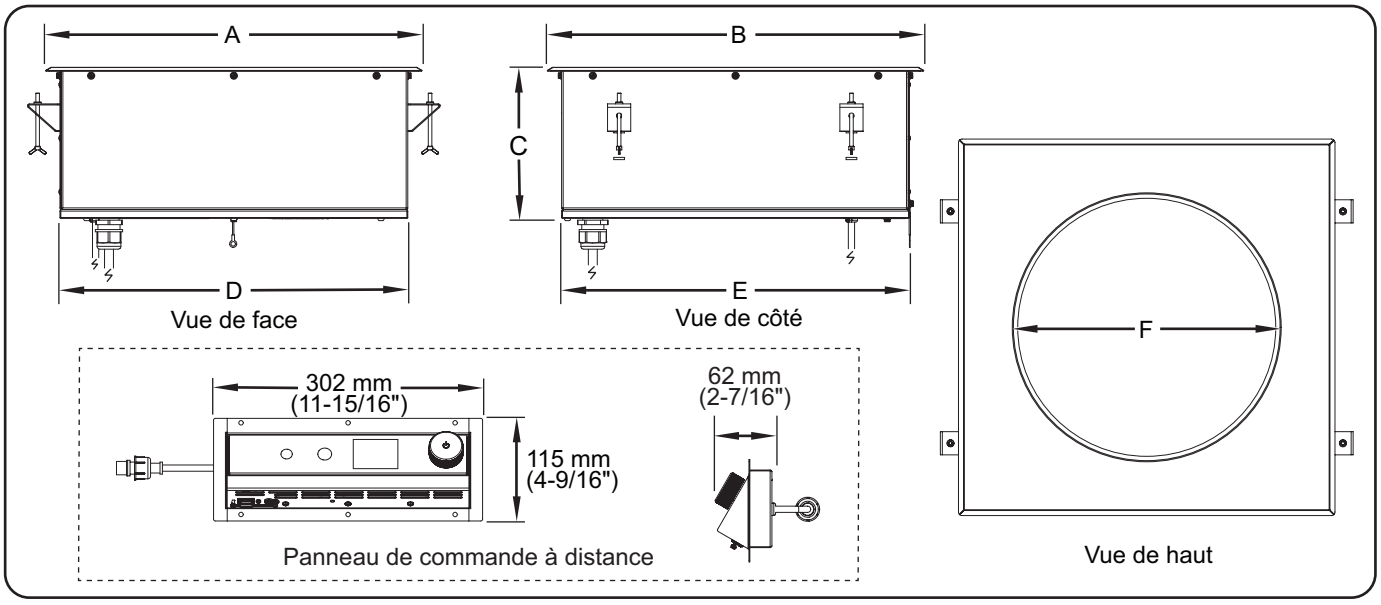
Dimensions — Modèles à poser

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Diamètre du bol en forme de wok (F)
IRNG-WOKC-18	375 mm 14-13/16")	478 mm (18-13/16")	178 mm (7-1/16")	344 mm (13-9/16")	344 mm (13-9/16")	300 mm (11-7/8")
IRNG-WOKC-30	375 mm 14-13/16")	478 mm (18-13/16")	178 mm (7-1/16")	344 mm (13-9/16")	344 mm (13-9/16")	300 mm (11-7/8")



Dimensions — Modèles encastrés

Modèle	Largeur de surface (A)	Profondeur de la surface (B)	Hauteur (C)	Largeur sous plan de travail (D)	Profondeur sous plan de travail (E)	Diamètre du bol en forme de wok (F)
IRNG-WOKB-18	16-5/8" (422 mm)	16-5/8" (422 mm)	6-11/16" (169 mm)	15-3/8" (390 mm)	15-3/8" (390 mm)	11-7/8" (300 mm)
IRNG-WOKB-30	16-5/8" (422 mm)	16-5/8" (422 mm)	6-11/16" (169 mm)	15-3/8" (390 mm)	15-3/8" (390 mm)	11-7/8" (300 mm)



Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

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

⚠ 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 et tous les composants/accessoires indépendants du carton d'expédition. Les composants indépendants suivants sont inclus dans chaque plaque wok à induction
   - Récipient wok en acier au carbone 14″
2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

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

3. S'il s'agit d'un élément à poser, placez l'appareil à l'emplacement souhaité. Veillez à ce que l'emplacement soit :
   - plan et ajusté à la hauteur du plan de travail.
   - assez solide pour supporter l'appareil et son contenu.
   - placé à 51 mm (2″) minimum de matériaux combustibles.
   - assez large pour supporter les quatre pieds de l'appareil afin que ce dernier soit positionné de manière sûre sur le plan de travail.
4. Lorsque l'appareil est un modèle encastré, suivez les procédures indiquées au chapitre « Installation d'un modèle encastré » de cette section.

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

Installation des modèles encastrés

Les éléments encastrés doivent être installés dans un plan de travail avant utilisation. Les plaques wok à induction peuvent être installées en utilisant la méthode standard d'encastrement dans le plan de travail. Suivez les informations suivantes et respectez la procédure appropriée pour installer un élément encastré.

Exigences de ventilation

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

- Pour un montage standard, un orifice de ventilation mesurant au moins 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire derrière les ouvertures d'extraction d'air situées à l'arrière de l'appareil. Il ne doit pas être situé à plus de 51 mm du haut de l'appareil. Un autre orifice de ventilation d'une dimension de 5 x 25 cm ou 129 cm² est obligatoire à l'avant de l'habillage pour créer une arrivée d'air frais. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les ouvertures.
- En cas d'installation du meuble contre un mur ou si aucune ventilation arrière n'est possible, laissez le côté du panneau de commande de l'habillage ouvert. Si la façade avant ne peut pas rester ouverte, installez deux orifices de ventilation dans le panneau avant de l'habillage, l'un dans le bas et l'autre en haut près du panneau de commande. Chaque orifice doit mesurer au moins 5 x 25 cm ou 129 cm². **NE POSEZ PAS d'étagère, de partition ou tout autre élément à l'intérieur de l'habillage sous l'appareil—cet espace doit rester grand ouvert pour faciliter la circulation de l'air.**

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

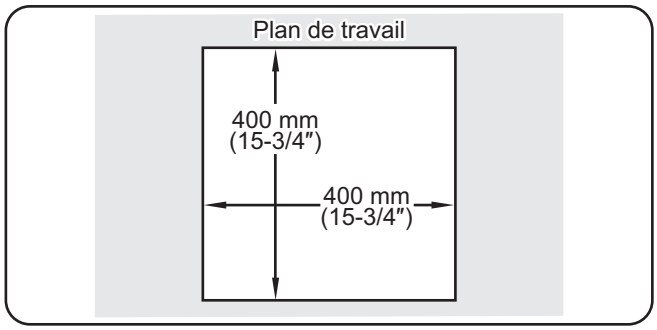
Préparer le lieu d'installation

Les modèles encastrés est conçu pour permettre un retrait facile des composants électroniques de la partie inférieure de l'appareil sans démonter la plaque supérieure en vitrocéramique. **IMPORTANT ! Assurez-vous que le site d'installation permet l'accès à la partie inférieure de l'appareil afin de pouvoir procéder à la maintenance et au nettoyage après installation sur le plan de travail.** Autres caractéristiques :

- Assurez-vous qu'une prise électrique mise à la terre adaptée à la tension, aux dimensions et à la configuration prévus se trouve à portée du câble d'alimentation de 1 800 mm (71″) à l'intérieur du meuble. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
- Assurez-vous de disposer d'une surface verticale pour l'installation du panneau de commande dans le meuble à portée du câble de contrôle de 1400 mm (55″) reliant la cuisinière à induction et le panneau de commande.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 51 mm (2″) sera respectée entre l'avant, les côtés et le bas de l'élément et toute surface interne.
- Assurez-vous qu'une distance minimale de 152 mm (6″) sera respectée entre l'arrière de l'élément et toute surface interne.

Installation de l'appareil

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



Découpe du plan de travail

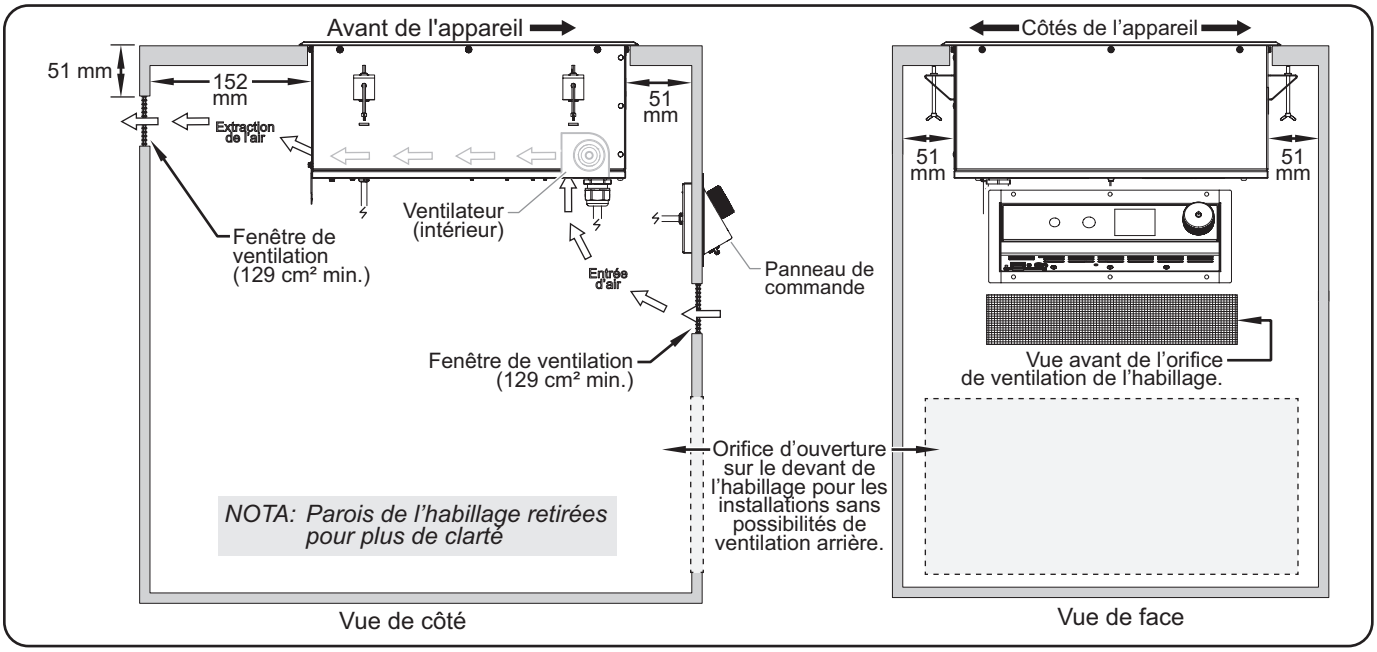
2. Découpez et percez des orifices appropriés dans la surface verticale à l'endroit où vous souhaitez installer le boîtier de commande. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de commande ».
3. Découpez les ouvertures nécessaires dans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

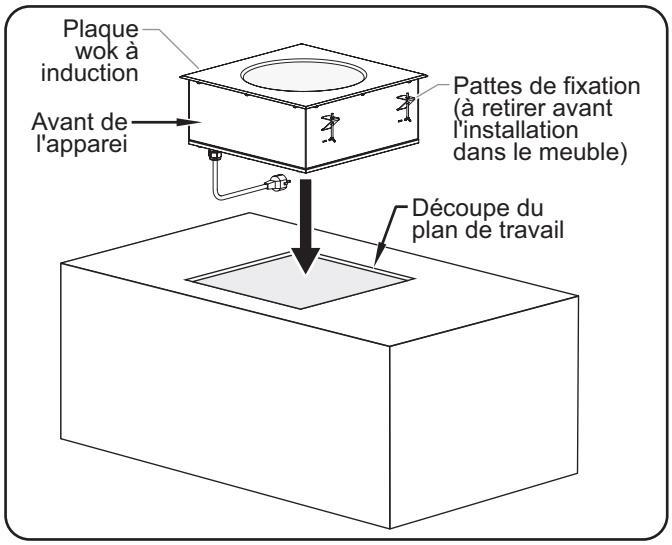
5. Appliquez un cordon d'un produit d'étanchéité à base de silicone approuvé par la NSF sur le matériau du plan de travail et autour de l'ouverture

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. Retirez les pattes de fixation et placez doucement l'appareil dans l'ouverture pratiquée.

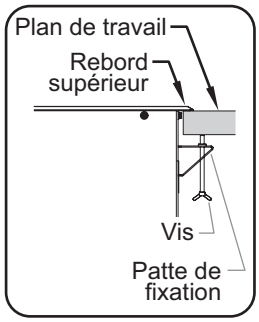


Distances minimales de montage pour les modèles à encastrer



Installation standard plan de travail

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



AVIS

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

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

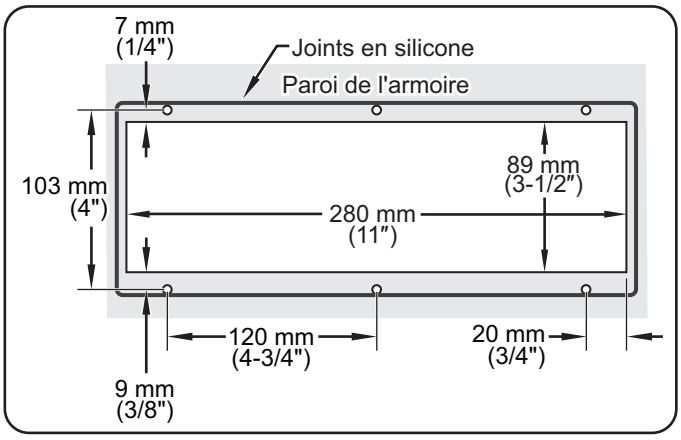
Installation du panneau de commande

Appliquez la procédure suivante pour installer le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

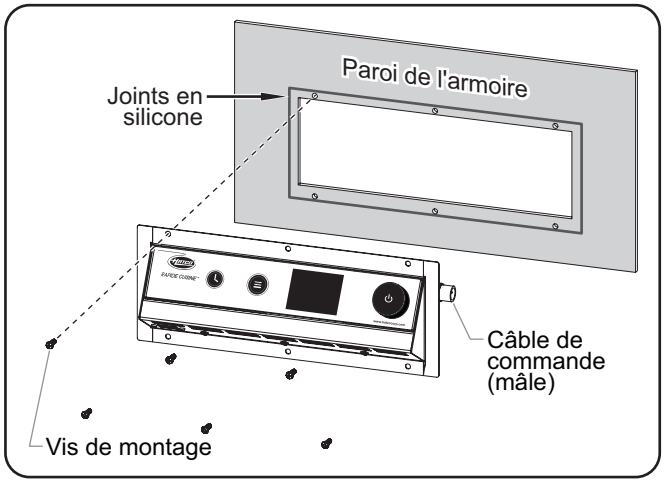
DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Le panneau de commande encastré à distance doit être installé sur un mur vertical en position verticale. L'installation du panneau de commande en position horizontale peut conduire à une accumulation de liquides et entraîner une décharge électrique.

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



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

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



Installation du panneau de commande

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

Généralités

Appliquez les informations et procédures suivantes pour utiliser une plaque wok à induction. ***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 plaques wok à induction doivent répondre aux critères suivants :

- Être fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés magnétiques (à base de fer)
  - Récipients en acier au carbone et en acier émaillé
  - Récipients en fonte
  - Récipients magnétiques en acier inoxydable (avec de fortes propriétés magnétiques)
  - Récipients en aluminium avec base magnétique
- Forme et taille appropriées (les mesures font référence au diamètre de la partie supérieure du récipient)
  - Minimum = 12″ (305 mm), Maximum = 14″ (356 mm)
  - Dessous arrondi, en forme de wok

Les récipients suivants **ne sont pas compatibles**avec une plaque wok à induction :

- Récipients en verre
- Récipients en aluminium sans base magnétique
- Récipients en faïence
- Récipients en céramique
- Récipients en cuivre
- Récipients en acier inoxydable non magnétiques (propriétés magnétiques faibles ou nulles)

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



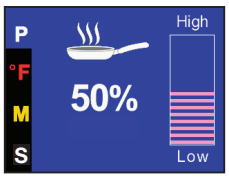
Mise en service

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

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

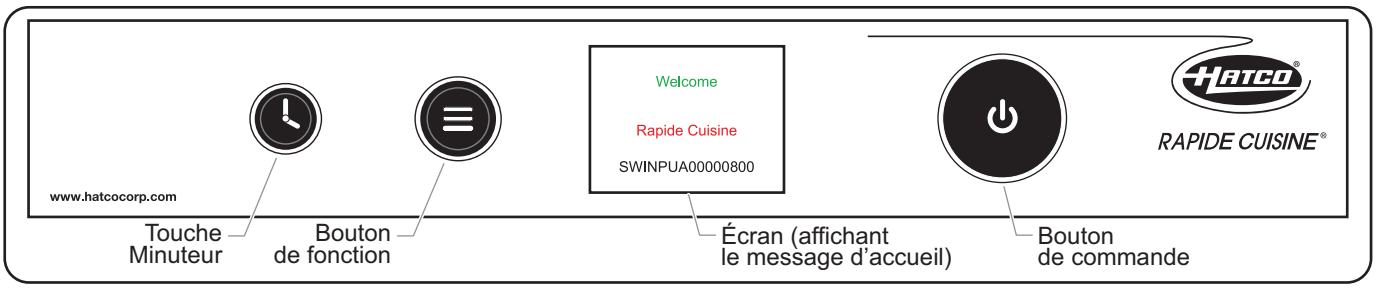
NOTA: Le ventilateur situé dans l'appareil se met en route uniquement lorsque l'appareil chauffe. Dès que le ventilateur se met en route, il fonctionne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

2. Branchez l'appareil à une prise de courant de mise à la terre et présentant la tension, la taille et la configuration adéquates. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.
   - L'écran affiche un message d'accueil pendant quelques secondes, puis ce dernier disparaît.
3. Placez le récipient wok compatible avec une plaque à induction inclus sur l'appareil. La plaque wok à induction ne fonctionnera pas en l'absence de récipient wok centré dans le bol en vitrocéramique sur l'appareil.
4. Poussez le bouton de commande pour démarrer la cuisinière à induction.



   - L'écran bleu de réglage de la puissance affiche un graphique en barres et un pourcentage illustrant la puissance. La cuisinière à induction fonctionne à présent en mode de réglage de la puissance. Voir « Modification de la méthode de commande de cuisson » pour plus d'informations sur la cuisson en mode de contrôle de la température.
   - 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 en l'absence de récipient dans le bol en vitrocéramique. L'icône s'allume en continu lorsqu'un récipient compatible est placé dans le bol en vitrocéramique et qu'il est chauffé. Si la puissance est réglée sur « 0 » ou que la température en Fahrenheit est réglée à un niveau inférieur à 72°F (22°C), aucune icône de poêle ne s'affiche.



Panneau de commande de la plaque wok à induction

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

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

Arrêt

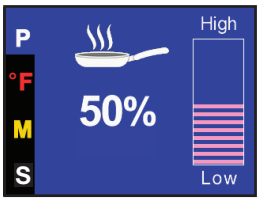
1. Appuyez sur le bouton de commande pour éteindre la plaque wok à induction. L'écran de commande disparaît.

NOTA: L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le récipient est retiré du bol en vitrocéramique.

Modification de la méthode de commande de cuisson

Deux méthodes de commande de la cuisson sont disponibles sur la plaque wok à induction : Commande de la puissance et Commande 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 s'affiche permet de modifier les paramètres de l'appareil).



Réglage puissance



Réglage température

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.

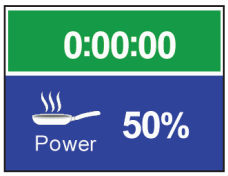
Informations sur la commande de température

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. La puissance est contrôlée automatiquement par le système informatique interne. La commande de la température permet de conserver la nourriture chaude uniquement, avec un paramètre maximum de 200°F (93°C). 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.

Utilisation du minuteur

Une minuterie est disponible sur la plaque wok à induction.

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

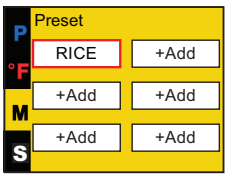


   - L'écran partagé du minuteur s'affiche. Le haut de l'écran affiche le minuteur, mis en valeur par un contour blanc, et le bas de l'écran affiche le réglage de la puissance/température.
2. Réglez le minuteur en tournant le bouton de commande avant trois secondes.
   - Une fois que le minuteur est réglé, le contour blanc s'efface et apparaît sur le réglage de la puissance/température.
3. Adjust the Power/Temperature by turning the Control Knob.
   - 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.
   - Appuyez sur le 🕒 bouton à tout moment pour annuler la minuterie.

Cuisson avec les rubriques du menu

Respectez la procédure suivante pour cuisiner à l'aide des rubriques programmées du menu.

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

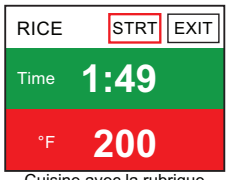


Menu

   - L'écran de la rubrique de menu sélectionnée apparaît.

...suite

4. 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 (une série de trois « bip » retentira entre chaque étape).



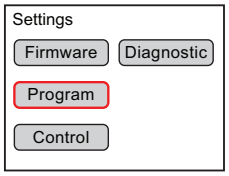
Cuisine avec la rubrique de menu

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

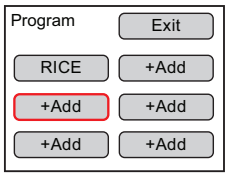
Programmation des rubriques de menu

Respectez la procédure suivante pour programmer les rubriques de menu en une, deux ou trois étapes.

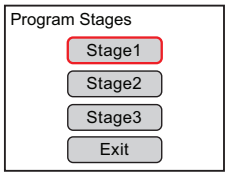
1. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la plaque wok à induction.
2. Pressez le bouton ☰ du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.



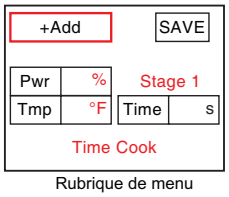
3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer PROGRAM en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner PROGRAM.
   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier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



4. Tournez le bouton de commande 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.

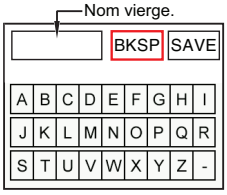


5. Tournez le bouton de commande, si nécessaire, pour placer STAGE 1 (Étape 1) en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton de commande pour commencer la programmation de la rubrique de menu.
   - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.
6. Tournez le bouton de commande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

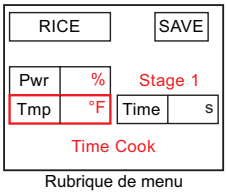


Rubrique de menu

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



9. Tournez le bouton de commande pour placer SAVE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer le nom.
   - L'écran de la rubrique de menu « Stage 1 » (Étape 1) apparaît.
10. Programmez la rubrique de menu.
    a. Tournez le bouton de commande pour placer soit le champ PWR (Puissance), soit le champ TMP (Temperature) en surbrillance en rouge, en fonction de la méthode de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la méthode de commande de cuisson.

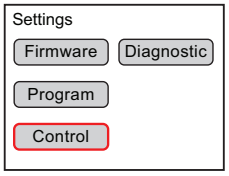


Rubrique de menu

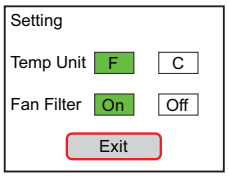
    b. Tournez le bouton de commande jusqu'à afficher la méthode de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de commande pour l'enregistrer.
    c. Tournez le bouton de commande pour placer le champ TIME (Temps) en surbrillance en rouge. Appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la valeur du champ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

Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

Suivez la procédure ci-dessous pour changer l'unité de mesure de la température en Fahrenheit ou en Celsius.



1. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la plaque wok à induction.
2. Pressez le bouton du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer la COMMANDE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner la COMMANDE.



   - 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.
4. Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que l'unité de mesure souhaitée soit en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner cette unité.

NOTA: Le filtre du ventilateur peut également être activé ou désactivé à partir de l'écran de Configuration. Tournez le bouton de commande pour mettre ON ou OFF en surbrillance, puis appuyez sur le bouton de commande pour sélectionner la configuration.

5. Tournez le bouton de commande pour mettre EXIT en surbrillance, puis appuyez sur le bouton pour revenir au menu Paramètres.
6. Pressez le bouton du panneau de commande pour revenir à l'écran de cuisson active.

Réinitialiser le logiciel

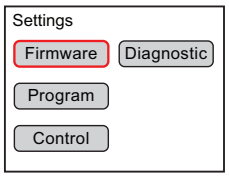
Suivez la procédure suivante si la plaque wok à induction ne répond pas et si l'écran de commande apparaît « figé ».

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

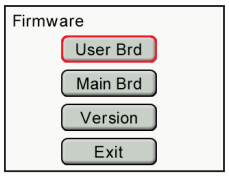
Mise à jour du micrologiciel

Respectez la procédure suivante pour télécharger les mises à jour du micrologiciel de la plaque wok à induction à partir d'une clé USB externe.

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



1. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la plaque wok à induction.
2. Pressez le bouton du panneau de commande pour basculer d'un écran à l'autre vers l'écran Paramètres.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour placer FIRMWARE en surbrillance en rouge, puis appuyez sur le bouton pour sélectionner FIRMWARE.

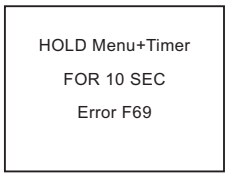


   - Vous êtes invité à saisir un mot de passe.
   - Pour saisir le mot de passe à trois chiffres « 248 », tournez le bouton de commande sur le premier chiffre, puis pressez-le pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Firmware apparaît.
4. Selon le type de mise à jour, tournez le bouton de commande pour mettre soit USER BRD, soit MAIN BRD en surbrillance, puis pressez le bouton de commande pour sélectionner votre choix.
   - L'écran Firmware Update apparaît.



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

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



Généralités

Les produits d'Hatco® ont été conçues pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

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

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.

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.

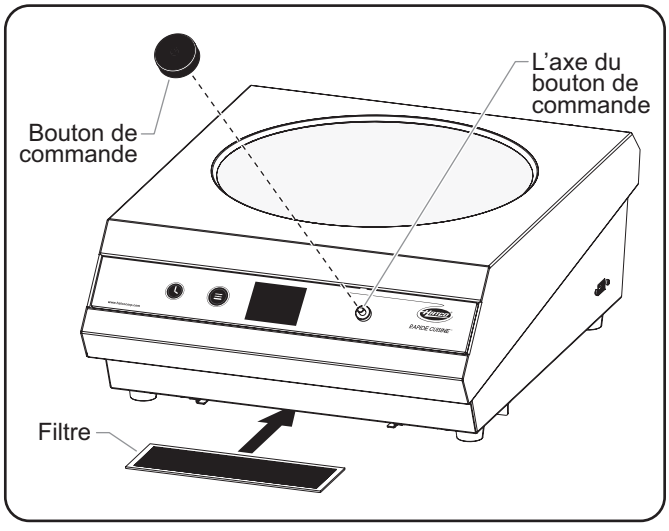
Nettoyage quotidien

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

1. Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'unité refroidir.
2. Retirez et nettoyez tous les récipients alimentaires.
3. Pour les appareils à poser, retirez pour le nettoyer le filtre à air situé sous l'appareil près de la façade avant. Pour nettoyer :
   - Retirez le filtre de son support et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un savon doux.
   - Laissez le filtre sécher à l'air complètement avant de le remettre en place.
4. Nettoyez le bol en vitrocéramique avec une lingette nettoyante, un papier absorbant humide ou un chiffon humide. ***AVIS*: Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.**
   - 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.
5. Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre et doux et d'un détergent doux. ***AVIS*: Utilisez des chiffons et produits nettoyants non abrasifs uniquement.**
6. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

REMARQUE IMPORTANTE

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



GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

INFORMATIONS DE SERVICE

États-Unis et Canada

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

Problèmes ne relevant pas de la garantie

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Français

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie d'un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments du réchaud (enveloppe métallique)
Éléments de présentation du réchaud (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)

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

Gammes à induction
Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre, PLUS garantie de neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARAN TIE:

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

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 NONOBSTANT 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**

NOTAS

NOTES

NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

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

ARIZONA
Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

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

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

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

OREGON
General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

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

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire
Seattle 800-207-3146

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

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

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

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

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

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

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

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