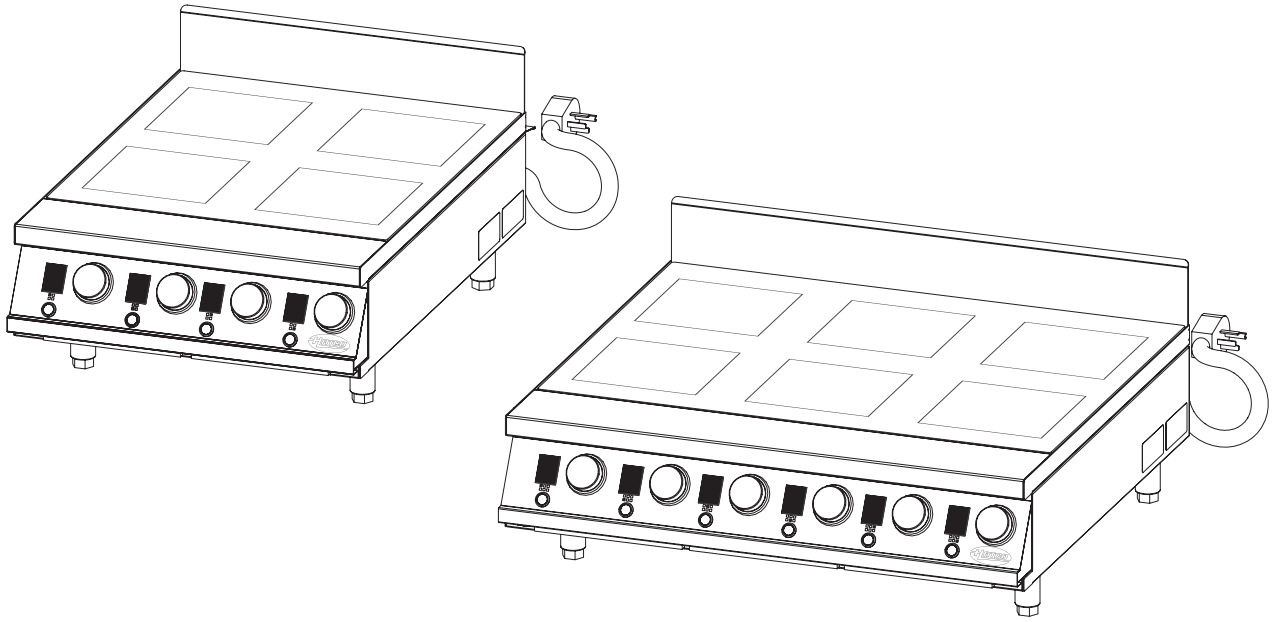
hatcocorp.com

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

Multi-Hob Induction Ranges
Table à induction multi-zones

IRNGPH 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 07.04.1138.00
© 2026 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Designation **4**
Model Description **5**
Specifications **6**
Plug Configurations 6
Electrical Rating Charts 6
Dimensions 7
Installation **8**
General 8
Operation **9**
General 9
Operating a Multi-Hob Induction Range 10
Cooking with Recipes 11
Loading/Updating Recipes 11
Changing Unit Settings 12
Updating Firmware 12
Maintenance **13**
General 13
Daily Cleaning 13
Troubleshooting Guide **14**
Service Information **14**
Options and Accessories **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 side 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 Multi-Hob Induction Ranges offer a safe, quick, and efficient way to prepare foods in high volume commercial kitchens. The high efficiency, accuracy, and speed of induction cooking make Hatco Induction Ranges the perfect choice for quality foodservice organizations.

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **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).**
- **Discontinue use immediately and unplug power cord if glass surface is cracked or broken. Contact the Hatco Service Department at 414-671-6350.**
- **Do not steam clean or use excessive water on the unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

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

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

- **Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **Do not obstruct air ventilation openings on sides and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.**
- **Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.**

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

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

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

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

NOTICE

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

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

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

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

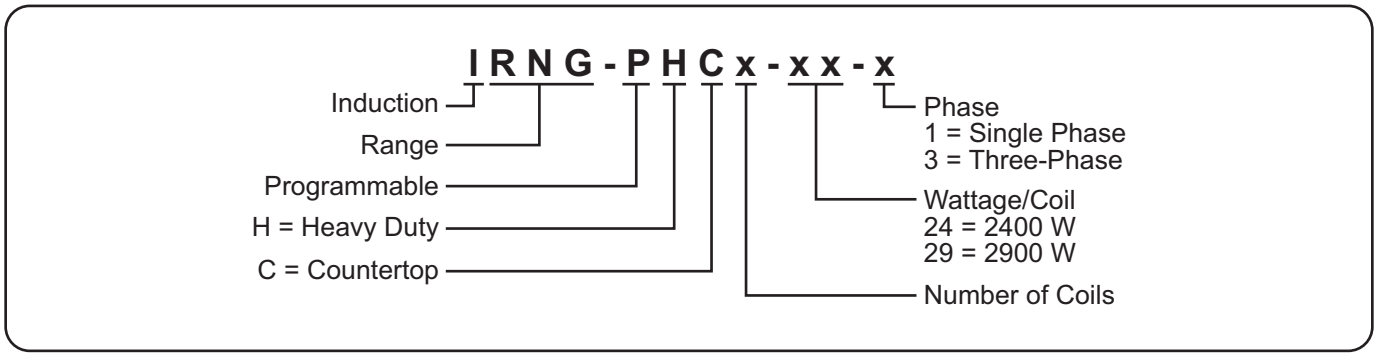
NOTICE

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MODEL DESIGNATION



All Models

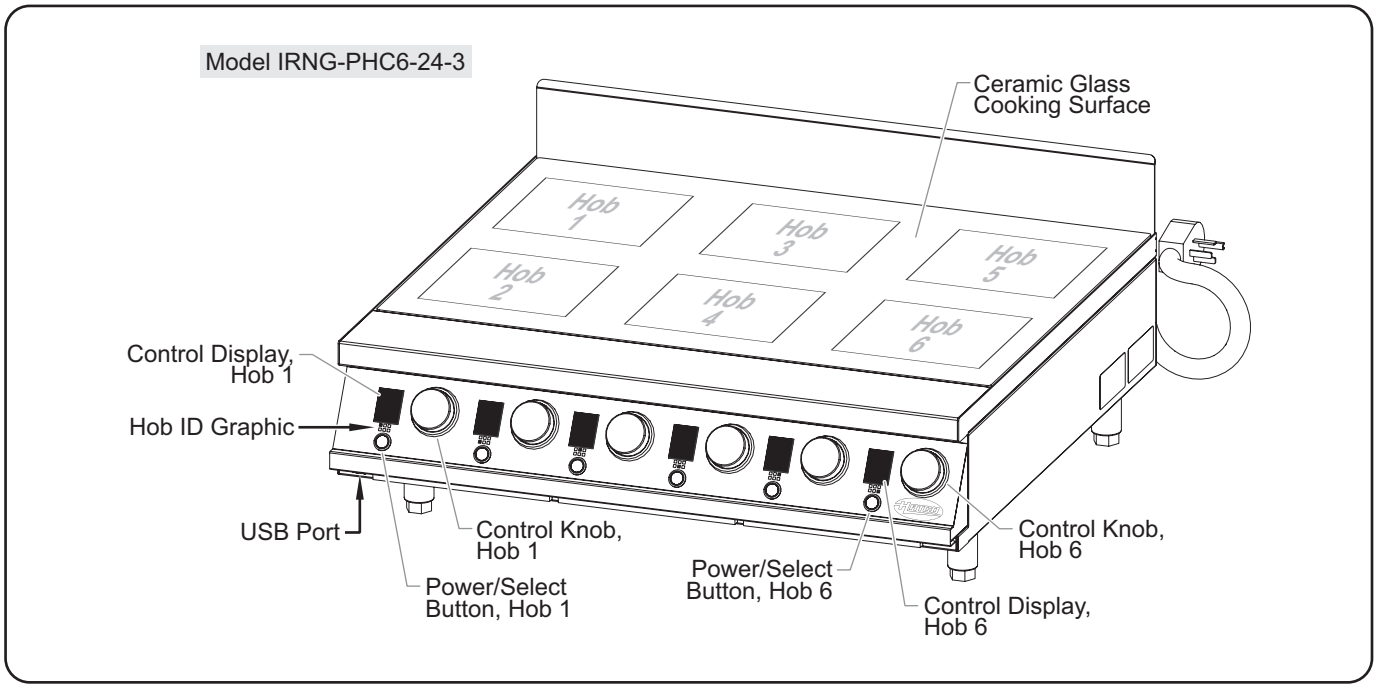
Hatco® Multi-Hob Induction Ranges are heavy duty countertop ranges equipped with four or six induction coils underneath a single ceramic glass cooking surface. This setup enables the use of several pans on a single unit. Each model features a control panel with separate, identical controls for each hob including a Power/Select Button, Control Knob, and a Control Display.ll Multi-Hob Induction Ranges include either one or two 218 mm (86″) attached power cords with plug, depending on the model.

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 Multi-Hob Induction Ranges have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

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

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".



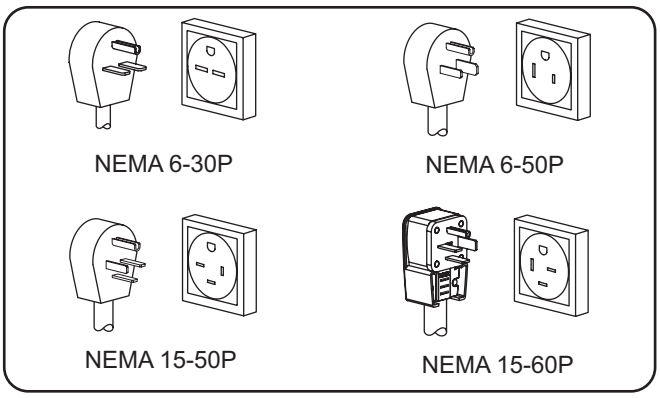
Plug Configurations

Units are supplied from the factory with the appropriate electrical cord(s) and plug(s) 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 side of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

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

Electrical Rating Chart

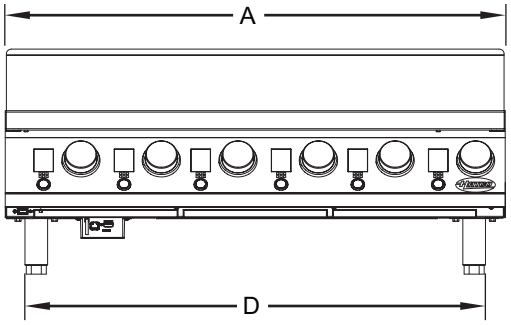
Model	Voltage	Circuit	Watts	Amps	Phase	Plug Configuration	Unit Weight
IRNG-PHC4-24-1 *	208–240 V	1	4800 W	23.1–20.0 A	1	NEMA 6-30P	123 lbs. (56 kg)
		2	4800 W	23.1–20.0 A		NEMA 6-30P	
IRNG-PHC4-29-1 †	208–240 V	1	5757 W	27.7–24.0 A	1	NEMA 6-50P	123 lbs. (56 kg)
		2	5757 W	27.7–24.0 A		NEMA 6-50P	
IRNG-PHC4-24-3	208–240 V	1	9600 W	31.5–27.3 A	3	NEMA 15-50P	123 lbs. (56 kg)
IRNG-PHC4-29-3	208–240 V	1	11514 W	37.8–32.8 A	3	NEMA 15-50P	123 lbs. (56 kg)
IRNG-PHC6-24-3	208–240 V	1	14400 W	40 A	3	NEMA 15-50P	163 lbs. (74 kg)
IRNG-PHC6-29-3	208–240 V	1	17272 W	48 A	3	NEMA 15-60P	163 lbs. (74 kg)

* Unit is equipped with two power cord and plug sets, requiring two separate 208–240 V, 30 A power circuits (not available for Canada).

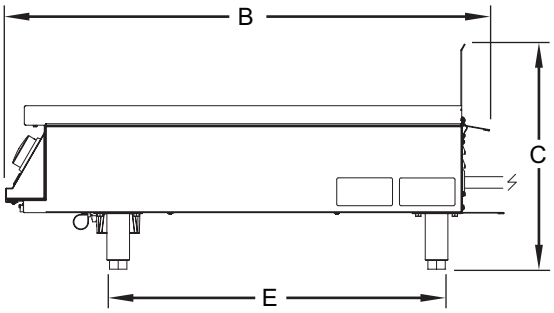
† Unit is equipped with two power cord and plug sets, requiring two separate 208–240 V, 50 A power circuits (not available for Canada).

Dimensions

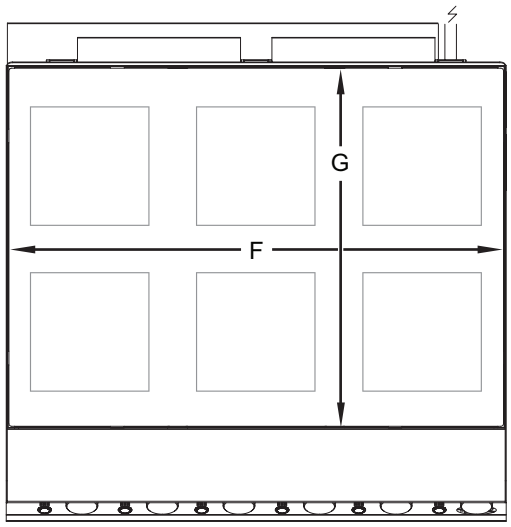
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IRNG-PHC4-24-3 IRNG-PHC4-29-3	24″ (610 mm)	35-15/16" (912 mm)	16-1/4" (412 mm)	21" (533 mm)	24-9/16" (624 mm)	24" (610 mm)	24" (610 mm)
IRNG-PHC6-24-3 IRNG-PHC6-29-3	36″ (914 mm)	35-15/16" (912 mm)	16-1/4" (412 mm)	33-3/16" (842 mm)	24-9/16" (624 mm)	36" (914 mm)	24" (610 mm)



Front View



Side View



Top View

General

Multi-Hob Induction Ranges are shipped completely assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit.

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

- **Locate countertop unit a minimum of 2″ (51 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**
- **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.

NOTICE

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

NOTE: Due to the size and weight of the Multi-Hob Induction Range, use the proper number of people for installation based on the weight of the unit.

1. Inspect the shipping container for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Cut and remove any shipping bands from around the unit packaging.
3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing, broken knobs, or broken glass. If damaged, inform the freight company immediately.

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

5. Using the appropriate number of people, place the unit in the desired location. Multi-Hob Induction Ranges weigh approximately 125–170 lbs. (57–77 kg).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop, table, or cart is level and strong enough to support the weight of the unit, pans, and food product.
   - Position the unit with a minimum of 2″ (51 mm) clearance from any combustible walls or materials.
   - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop, table, or cart.
6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle(s) of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

General

Use the following information and procedures to operate a Multi-Hob Induction Range.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

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

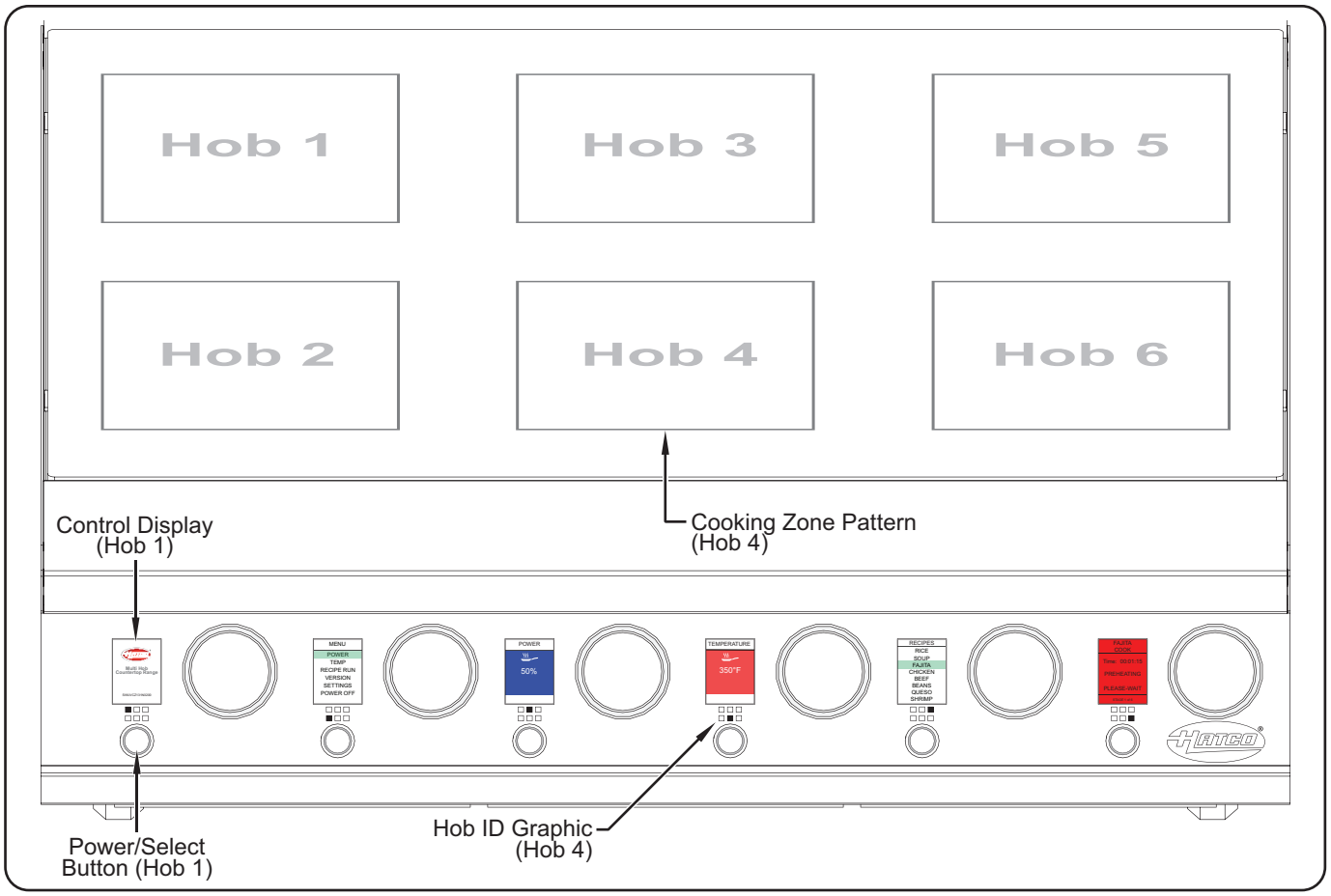
- Made of material with magnetic properties (ferrous material)
  - Carbon Steel and Enameled Steel Pans
  - Cast Iron Pans
  - Magnetic Stainless Steel Pans (with strong magnetic properties)
  - Aluminum Pans w/magnetic base
- Proper size (measurements given are the pan bottom diameter)
  - Minimum =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

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

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

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





Control Panel and Hob Layout (Model IRNG-PHC6-24-3 shown)

Operating a Multi-Hob Induction Range

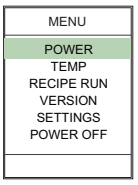
The control panel on a Multi-Hob Induction Range has separate, identical controls for each hob. This allows each hob to be operated independently. This section describes the operation of a single hob and its corresponding controls.

Startup

1. Before turning on the unit each day, clean the glass cooking surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or a damp cloth. **CAUTION! Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.**
2. Place an induction-ready pan on the desired hob—each hob is identified by a cooking zone pattern on the glass surface of the range. The hob will not operate without a pan centered inside its cooking zone pattern.

NOTE: The pan icon on the display will flash when a pan is not being heated or when no pan is on the glass cooking surface. The icon will remain solid when a compatible pan is on the cooking surface and being heated.

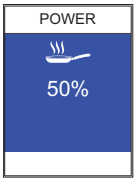
3. Push the appropriate Power/Select Button to start the hob.
   - The Hob ID Graphic below each Control Display indicates the corresponding hob on the glass cooking surface.
   - The Menu screen will appear on the Control Display.



NOTE: After initial startup, the screen/cooking control method that was active at the last shutdown will appear at startup: Menu, Power Control, Temperature Control, or Recipes.

4. Turn the Control Knob to highlight the desired cooking control method.
5. Press the Power/Select button to select the desired cooking control method and start cooking.

   Power—The blue Power Control screen appears showing a 0% power setting. Turn the Control Knob clockwise/counterclockwise to the desired setting. The power setting range is from 0%–100%.



   - 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.

   Temperature—The red Temperature Control screen appears showing a 70°F (21°C) temperature setting. Turn the Control Knob clockwise/counterclockwise to the desired setting. The temperature setting range is from 68°F (20°C)–450°F (232°C)



NOTE: The percentage setting in Power Control does not correspond to the temperature setting in Temperature Control.

   Recipe Run—The Recipes screen appears showing the available recipes.



   - Refer to “Cooking with Recipes” in this section to continue cooking using pre-programmed recipes.

6. Continue to cook food product using the selected cooking control method, making adjustments to the settings as necessary.
7. To return to the Menu screen and change cooking control method, press and hold the Power/Select button for three seconds.
   - The Menu screen will appear.
   - Perform steps 4 and 5 of this procedure to select the cooking control method and continue cooking.

NOTE: Heat generation will stop automatically whenever a pan is removed from the glass cooking surface. The unit will hold the current setting for several minutes. If the pan is placed back on the unit within the allotted time, the unit will resume cooking at the current setting.

Shutdown

1. From the Menu screen, turn the Control Knob to highlight POWER OFF, then push the Power/Select button.
   - The hob enters Standby mode, and the corresponding Control Display will go blank.

NOTE: When operating in Power Control or Temperature Control, each hob can be turned off at any time by pushing its corresponding Power/Select Button.

General Setting Information

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

<u>Power Control Information</u>

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

<u>Temperature Control Information</u>

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

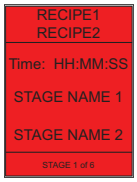
Cooking with Recipes

Use the following procedure to cook using pre-programmed recipes. The control display can store eight recipes, and each recipe can have up to six cooking stages. Each stage can be programmed to cook using one of the following cooking modes:

- Continuous Cook
- Time Cook—Power
- Time Cook—Temperature
- Cook to Temperature

The same recipes appear on each of the control displays.

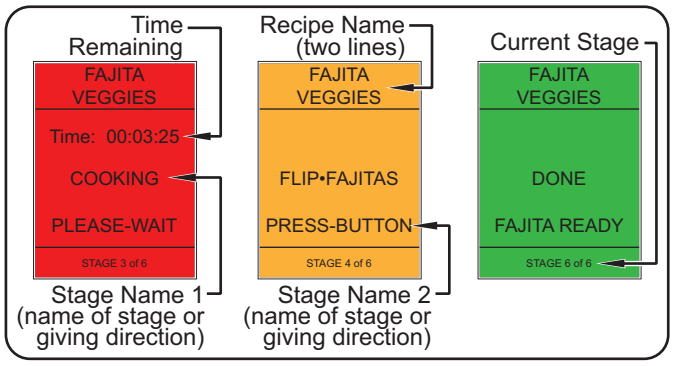
When cooking with recipes, the Recipe Run screen shows information about each of the stages in the running recipe. It also can indicate the current status of the recipe and whether or not operator action/input is required by using text and screen color.



Red Screen = Indicates the recipe is running and no action is required.

Yellow Screen = Requires the operator to perform an action, then press the Power/Select button to continue to the next stage of the recipe.

Green Screen = Indicates the recipe is complete.

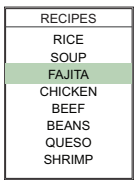


Description of Information on Recipe Run Screen

NOTE: The recipes shown are for example only. Depending on the configuration of the Multi-Hob Induction Range, the Recipes screen will show either sample recipes or customer-specific, preloaded recipes.

Running a Recipe

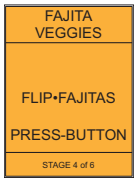
1. If the Control Display is not showing the Recipes screen, press and hold the Power/Select button for three seconds to return to the Menu screen. Then, access the Recipes screen (see the "Startup" procedure in this section for details).



2. On the Recipes screen, turn the Control Knob to highlight the desired recipe, then press the Power/Select button to start cooking.
   - The Recipe Run screen appears showing Stage 1 for the selected recipe.
   - The timer for the stage will start, if in use.



   - For multi-stage recipes, the recipe will begin each stage automatically after the previous stage is complete, unless operator action/input is required.
   - If action is required, the Recipe Run screen will turn yellow. Perform the action and then press the Power/Select button to continue to the next stage of the recipe.



3. When the recipe is complete and enters the final stage, three beeps will sound and the Recipe Run screen will turn green.



4. Press the Power/Select button to return to the Recipes screen.

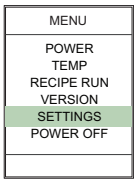
NOTE: If the food pan is removed from the glass surface for more than 10 seconds while a recipe is running, the recipe will stop and the Control Display will return to the Recipes screen.

Loading/Updating Recipes

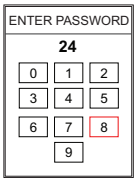
Recipes cannot be programmed on the unit itself. Use the following procedure to update/create pre-programmed recipes and upload them to the Multi-Hob Induction Range. A removable USB drive is required for this procedure.

NOTE: The USB port is located on the underside of the control panel, below the Hob 1 controls (left side of unit).

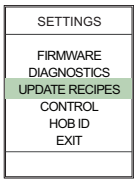
1. Go to Multi-Hob Induction Range product page on the Hatco® website: **www.hatcocorp.com**
2. Select "Multi-Hob Induction Range Recipe Builder" on the product page.
3. Use the recipe bulder to update/create recipe settings. Instructions are included within the recipe builder.
4. Download the programmed recipes onto a removable USB drive.
5. Push the Power/Select Button for Hob 1.
   - The Menu screen will appear.
   - If the Recipes screen appears, press and hold the Power/Select button for three seconds to access the Menu screen.



6. Turn the Control Knob to highlight SETTINGS, and press the Power/Select button.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password "248", turn the Control Knob to the first number, then press the Power/Select button to select and move to the next number.
   - The Settings screen will appear.



7. Insert the prepared USB drive into the USB port.
8. Turn the Control Knob to highlight UPDATE RECIPES, and press the Power/Select button.
   - A screen will appear to indicate the upload is in progress. Do not remove the USB drive during the upload.
   - When the upload is complete; "Update Complete" will appear, and each control display will return to either the Menu screen or the updated Recipes screen, depending on the unit settings.
   - Remove the USB drive from the USB port.



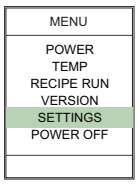
IMPORTANT NOTE

Recipe uploads only need to be performed on the Hob 1 Control Display. The other Control Displays will be updated automatically.

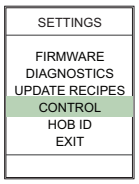
Changing Unit Settings

Use the following procedure to change settings on the Multi-Hob Induction Range.

1. Push the Power/Select Button for Hob 1.
   - The Menu screen will appear on the Control Display.
   - If the Recipes screen appears, press and hold the Power/Select button for three seconds to access the Menu screen.

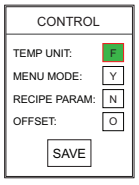


2. Turn the Control Knob to highlight SETTINGS, and press the Power/Select button.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Power/Select button to select and move to the next number.
   - The Settings screen will appear.



3. Turn the Control Knob to highlight CONTROL, and press the Power/Select button.
   - The Control screen will appear.

4. Turn the Control Knob to highlight the desired setting in red, and press the Power/Select button. The setting will turn green.
   - Turn the Control Knob to toggle between the setting choices.
   - Push the Power/Select button to save the setting choice.
   - Turn the Control Knob to select another setting and repeat the above procedure, if desired.



TEMP UNIT: This setting changes the temperature unit of measure between Fahrenheit (**F**) and Celsius (**C**).

MENU MODE: This setting allows the unit to operate using pre-programmed recipes only.

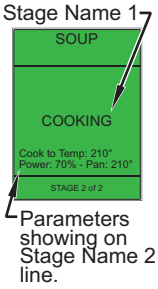
N (no) = The cooking control method that was active at the last shutdown will appear at startup. This is the standard setting.

Y (yes) = The Recipes screen always will appear at startup.

RECIPE PARAM: This setting allows the parameters of the running recipe to be shown on the Stage Name 2 line (Cooking Mode, Power/Temperature setting, pan temperature, etc.).

N (no) = No parameters shown. This is the standard setting.

Y (yes) = Show parameters.



OFFSET: Sets the temperature offset for the pan temperature in temperature-controlled cooking modes. This setting should be used by authorized personnel only.

5. Once settings are complete, turn the Control Knob to highlight SAVE, then push the Power/Select button to return to the Settings Screen.
6. On the Settings screen, turn the Control Knob to highlight EXIT, then push the Power/Select button to return to the Menu screen.

Updating Firmware

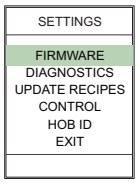
Use the following procedure to upload firmware updates to the Multi-Hob Induction Range from a removable USB drive.

NOTE: The USB port is located on the underside of the control panel, below the Hob 1 controls (left side of unit).

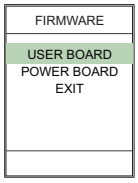
1. Download the latest firmware onto a removable USB drive.

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”.

2. Push the Power/Select Button for Hob 1.
   - If the Recipes screen appears, press and hold the Power/Select button for three seconds to access the Menu screen.
3. Turn the Control Knob to highlight SETTINGS, and press the Power/Select button.
   - A password screen will appear.
   - To enter the 3-digit password “248”, turn the Control Knob to the first number, then press the Power/Select button to select and move to the next number.
   - The Settings screen will appear.



4. Turn the Control Knob to highlight FIRMWARE, and press the Power/Select button.
   - The Firmware screen will appear on the Control Display.
5. Insert the prepared USB drive into the USB port.
6. Depending on the type of update, turn the Control Knob to highlight either USER BOARD or POWER BOARD, then push the Power/Select button.



   - A screen will appear to indicate the update is in progress. Do not remove the USB drive during the update.
   - When the update is complete, the Splash screen will appear for a few seconds showing the new firmware version, and the unit will shut down.

IMPORTANT NOTE

Firmware updates only need to be performed on the Hob 1 Control Display. The other Control Displays will be updated automatically.

General

Hatco® Multi-Hob Induction 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.**
- **Discontinue use immediately and unplug power cord if glass surface is cracked or broken. Contact the Hatco Service Department at 414-671-6350.**
- **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.

⚠ CAUTION

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

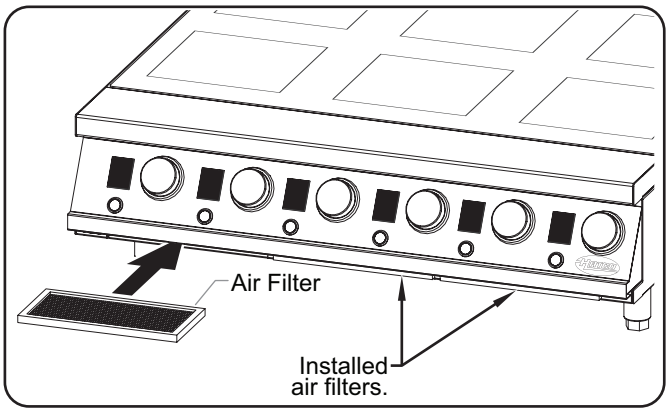
Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Multi-Hob 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. Remove and clean the air filters located on the underside of the unit, directly below the control panel. To clean:
   - Pull filter straight out of the filter bracket and clean using warm water and a mild soap.
   - Allow filter to air dry completely before re-installing.

NOTE: Six coil Multi-Hob Induction Ranges have three air filters, and four coil ranges have two air filters.



Cleaning the Air Filters

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

NOTICE

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

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

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 or internal wiring defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Pan icon with the message "Not-Compatible" appears on the Control Display and the unit will not heat.	Pan not present, pan not on correct hob, or pan being used is not induction-ready.	Make sure an induction-ready pan is centered inside the hob cooking zone pattern on the proper hob (see "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual).
Unit operating, but not generating enough heat.	Pan not centered properly on hob or is a poor quality pan.	To ensure full power, make sure a quality induction-ready pan is centered inside the hob cooking zone pattern (see "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual).
	Controls are overheating.	Clean fan filters. If operation does not improve, contact an Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Control Display(s) unresponsive or an error screen appears.	Software/hardware malfunction.	Press and hold the corresponding Power/Select button for 10 seconds to reset the control boards. If resetting the boards does not work, disconnect and reconnect the power cord to restart entire unit. If the above does not work, contact an Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
	Control knob malfunctioning.	

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 Range during the warranty period, contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

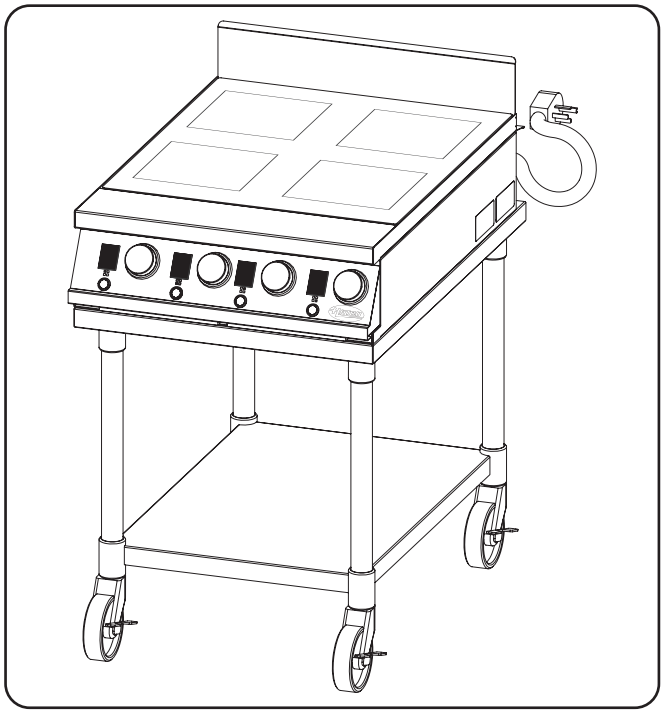
Non-Warranty Problems

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

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

Multi-Hob Range Equipment Stand

Model-specific equipment stands are available for both the four and six coil Multi-Hob Induction Ranges as accessories. The counter height stands are equipped with casters and a lower shelf for storage. The installation surface is designed with ventilation openings that match the air filter locations on the botton of the unit.



Multi-Hob Range Equipment Stand
(Model IRNG-PHC4-24-3 shown)

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 20
Configuration des fiches 20
Tableau des valeurs nominales électriques 21
Dimensions 21
Installation 22
Généralités 22
Mode d'emploi 23
Généralités 23
Utilisation de la table de cuisson à induction multi-zones. 24
Cuisiner à l'aide de recettes 25
Chargement/Mise à jour des recettes 25
Modification des réglages de l'appareil 26
Mise à jour du micrologiciel 27
Maintenance 28
Généralités 28
Nettoyage quotidien 28
Guide de dépannage 29
Options et Accessoires 30
Informations de Service 30
Garantie limitée 31
Distributeurs de pièces autorisés ..... Back Cover

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 (étiquette technique située sur le côté de 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 tables à induction multi-zones Hatco constituent un moyen sûr, rapide et efficace de préparer des plats dans les cuisines professionnelles à fort volume. L'efficacité, la précision et la vitesse de cuisson des tables à induction d'Hatco constituent le choix idéal pour les entreprises du secteur de la restauration proposant des services de qualité.

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

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

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des tables à induction multi-zones 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.**
- **Mettez hors tension en utilisant, 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).**
- **Cessez immédiatement toute utilisation et débranchez le cordon d'alimentation si la surface en vitrocéramique est fissurée ou cassée. Contactez le service après-vente de Hatco au +1-414-671-6350.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco® ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.**

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les parties latérales et inférieure de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.**
- **Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les éléments situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et provoquer des blessures et/ou l'endommager.**

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

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

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.

AVIS

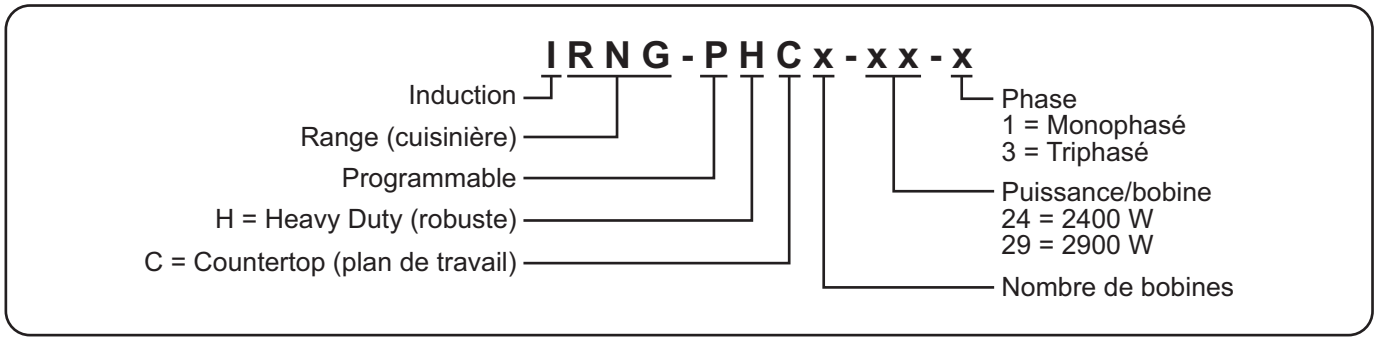
Ne placez pas d'objets ayant des propriétés magnétiques (cartes de crédit, cassettes, etc.) sur l'appareil ou à proximité de celui-ci lors de son utilisation.

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

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

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE



DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

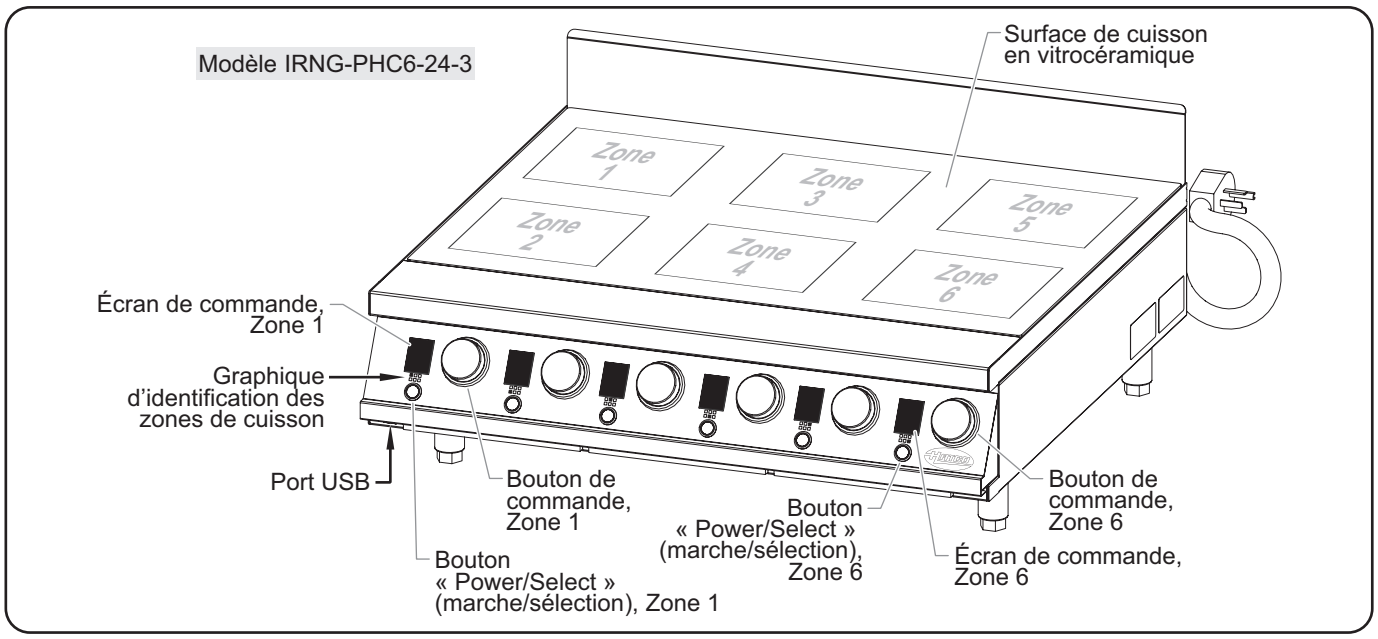
Les tables à induction multi-zones Hatco® sont des plaques de cuisson de table robustes, équipées de quatre ou six bobines à induction situées sous une seule surface de cuisson en vitrocéramique. Cette configuration permet d'utiliser plusieurs récipients sur un seul appareil. Chaque modèle dispose d'un panneau de commande avec des commandes distinctes et identiques pour chaque zone de cuisson, comprenant un bouton « Power/Select » (Marche/Sélection), un bouton de commande et un écran de commande. Toutes les tables à induction multi-zones sont livrées avec un ou deux cordons d'alimentation intégrés de 86″ (218 mm) avec prise, selon le modèle.

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 tables à induction multi-zones d'Hatco intègrent plusieurs dispositifs de sécurité dans chaque appareil, garantissant ainsi la protection tant de l'appareil que des utilisateurs.

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

*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 ».*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

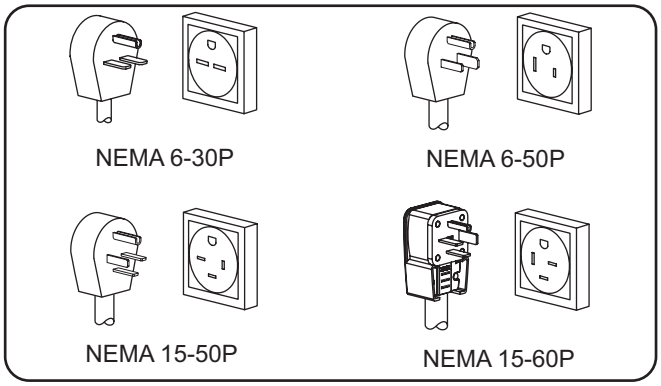
Configuration des fiches

Les appareils sont livrés d'usine avec le(s) cordon(s) d'alimentation et la(les) fiche(s) appropriés déjà installés. Les fiches sont fournies en fonction de l'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: L'étiquette technique se trouve sur le côté de l'appareil. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau des valeurs nominales électriques

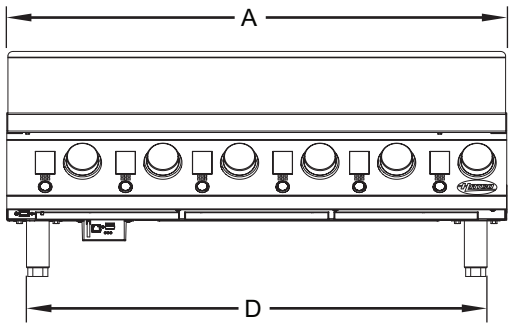
Modèle	Tension	Circuit	Puissance	Intensité	Fase	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
IRNG-PHC4-24-1 *	208–240 V	1	4800 W	23.1–20.0 A	1	NEMA 6-30P	56 kg (123 lbs.)
		2	4800 W	23.1–20.0 A		NEMA 6-30P	
IRNG-PHC4-29-1 †	208–240 V	1	5757 W	27.7–24.0 A	1	NEMA 6-50P	56 kg (123 lbs.)
		2	5757 W	27.7–24.0 A		NEMA 6-50P	
IRNG-PHC4-24-3	208–240 V	1	9600 W	31.5–27.3 A	3	NEMA 15-50P	56 kg (123 lbs.)
IRNG-PHC4-29-3	208–240 V	1	11514 W	37.8–32.8 A	3	NEMA 15-50P	56 kg (123 lbs.)
IRNG-PHC6-24-3	208–240 V	1	14400 W	40 A	3	NEMA 15-50P	163 lbs. (74 kg)
IRNG-PHC6-29-3	208–240 V	1	17272 W	48 A	3	NEMA 15-60P	163 lbs. (74 kg)

* L'appareil est équipé de deux jeux de cordons d'alimentation et de fiches, nécessitant deux circuits d'alimentation distincts de 208–240 V, 30 A (non disponible au Canada).

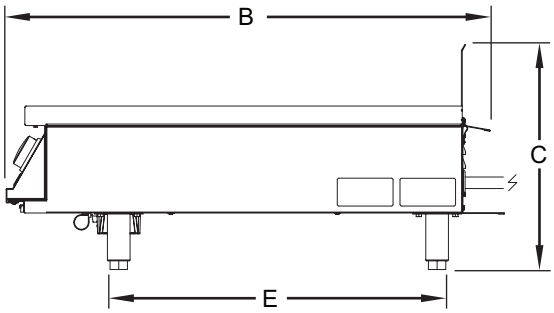
† L'appareil est équipé de deux jeux de cordons d'alimentation et de fiches, nécessitant deux circuits d'alimentation distincts de 208–240 V, 50 A (non disponible au Canada).

Dimensions

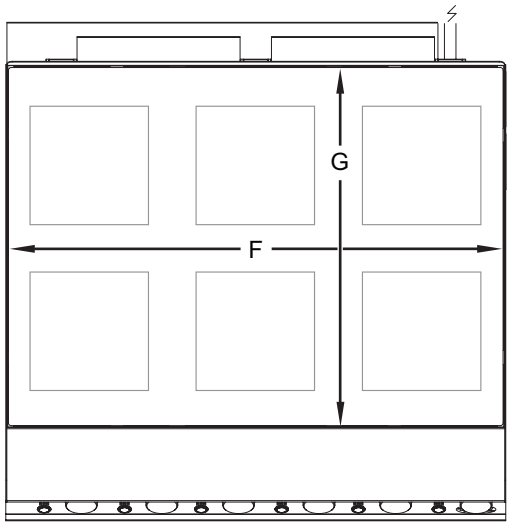
Modèle	Largeur (A)	Profundeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Largeur de surface de cuisson (F)	Profondeur de la surface de cuisson (G)
IRNG-PHC4-24-3 IRNG-PHC4-29-3	24″ (610 mm)	35-15/16" (912 mm)	16-1/4" (412 mm)	21" (533 mm)	24-9/16" (624 mm)	24" (610 mm)	24" (610 mm)
IRNG-PHC6-24-3 IRNG-PHC6-29-3	36″ (914 mm)	35-15/16" (912 mm)	16-1/4" (412 mm)	33-3/16" (842 mm)	24-9/16" (624 mm)	36" (914 mm)	24" (610 mm)



Vue de face



Vue de côté



Vue de haut

Généralités

Les tables à induction multi-zones sont livrées entièrement montées et prêtes à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

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

DANGER D'INCENDIE :

- **Maintenez une distance minimale de 51 mm (2″) entre l'appareil à poser et les murs et matériaux combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.**
- **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.

AVIS

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

NOTA: En raison de la taille et du poids de la table à induction multi-zones, prévoyez suffisamment de personnes pour son installation.

1. Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu après le transport. En cas de dommages, informez-en immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Stop ! N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez Hatco pour obtenir une assistance.**
2. Coupez et retirez les rubans de transport situés autour de l'emballage de l'appareil.
3. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels dommages liés au transport, tels que des bosses sur le boîtier, des boutons cassés ou du verre brisé. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

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.*

5. À l'aide du nombre approprié de personnes, placez l'appareil à l'emplacement souhaité. La table à induction multi-zones pèse environ 57–77 kg (125–170 livres).
   - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée, dans un emplacement pratique pour l'utilisateur.
   - Assurez-vous que le plan de travail, la table ou le chariot est à niveau et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil, des récipients et des aliments.
   - Positionnez l'appareil avec un dégagement d'au moins 51 mm (2″) de tout mur ou matière inflammable.
   - Assurez-vous que tous les pieds situés sous l'appareil reposent fermement sur le plan de travail, la table ou le chariot.
6. Branchez l'appareil à une prise électrique correctement mise à la terre, correspondant à la tension nominale, au calibre et à la configuration de fiche requis. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

Généralités

Appliquez les informations et procédures suivantes pour utiliser la table à induction multi-zones.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Spécifications des récipients

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

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

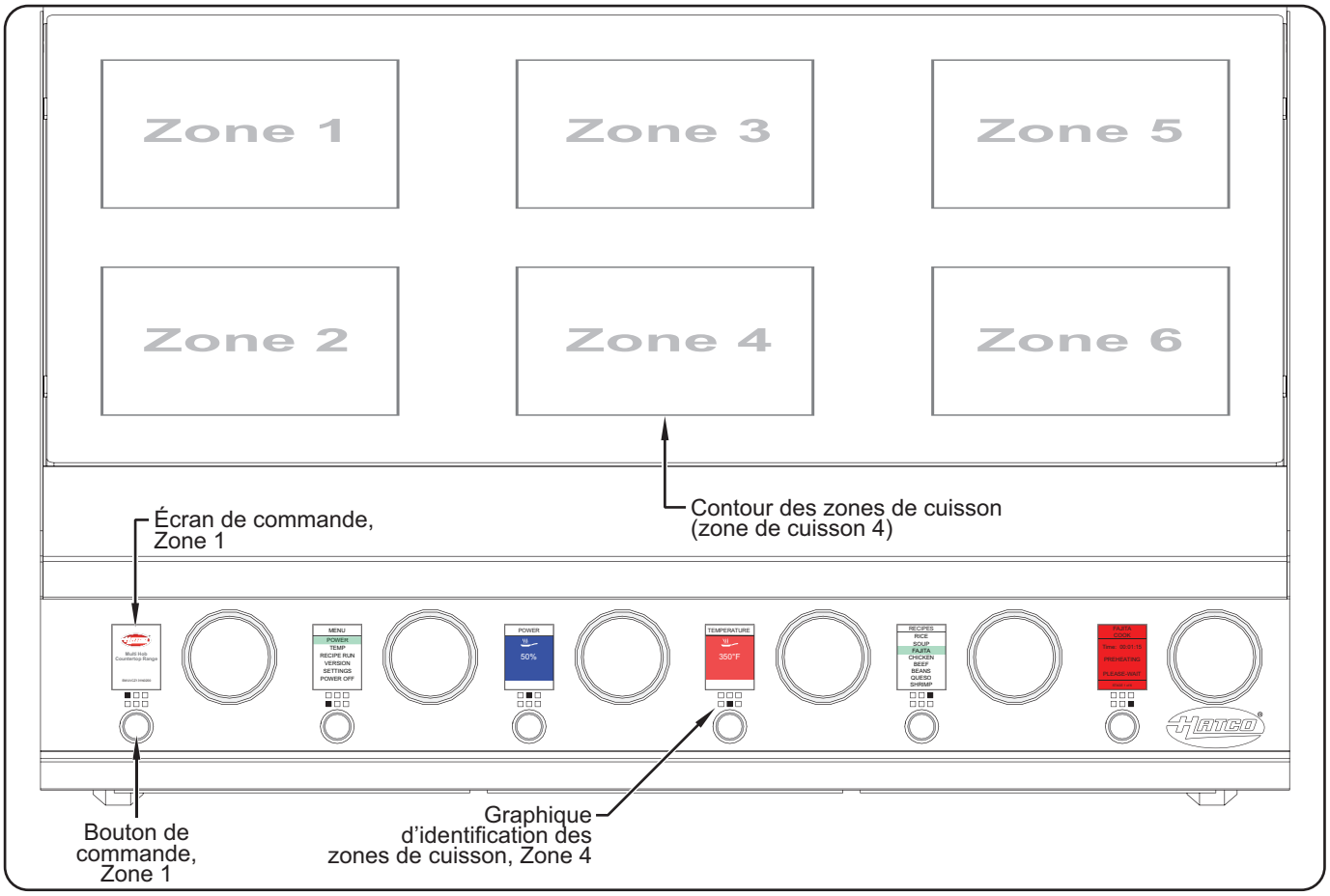
Les récipients suivants ne sont pas compatibles avec une cuisinière à induction:

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

NOTA: Les cuisinières à induction détectent automatiquement les récipients compatibles.



Si un récipient non compatible avec l'induction est placé sur l'appareil pendant son fonctionnement, une icône représentant un récipient avec un « X » rouge s'affichera sur l'écran de commande correspondant, et l'appareil ne fonctionnera pas.



Disposition du panneau de commande et de la zone de cuisson (modèle IRNG-PHC6-24-3 illustré)

Utilisation de la table de cuisson à induction multi-zones

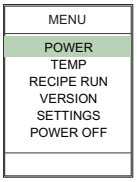
Le panneau de commande de la table de cuisson à induction multi-zones dispose de commandes identiques, séparées pour chaque zone de cuisson. Cela permet à chaque zone de cuisson de fonctionner indépendamment. Cette section décrit le fonctionnement d'une seule zone de cuisson et ses commandes correspondantes.

Mise en service

1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez la plaque de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'une lingette nettoyante, d'un papier absorbant humide, ou d'un chiffon humide. **ATTENTION ! Essuyez les déversements et éclaboussures immédiatement. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé sur la partie inférieure de l'appareil.**
2. Placez un récipient adapté à l'induction sur la zone de cuisson souhaitée ; chaque zone de cuisson est identifiée par un motif correspondant au contour de la zone de cuisson sur la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. La zone de cuisson ne fonctionnera pas si le récipient n'est pas centré à l'intérieur du contour de la zone de cuisson.

NOTA: L'icône en forme de poêle clignote lorsque la plaque de cuisson ne chauffe pas le récipient utilisé ou bien en l'absence de tout récipient. L'icône s'allume en continu lorsqu'un récipient compatible est placé sur la surface de cuisson et qu'il est chauffé.

3. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) correspondant pour mettre la zone de cuisson en marche.

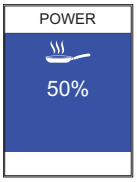


   - Le symbole d'identification de la zone de cuisson situé sous chaque écran de commande indique la zone correspondante sur la surface en vitrocéramique de cuisson.
   - L'écran Menu s'affichera sur l'écran de commande.

NOTA: Après la première mise en marche, le mode d'affichage et de commande de cuisson qui était actif lors de la dernière mise hors tension s'affiche au démarrage : Menu, Commande de la puissance, Commande de la température ou Recettes.

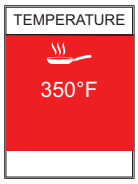
4. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance le mode de commande de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour sélectionner le mode de commande de cuisson souhaité et commencer la cuisson.

   Puissance — L'écran bleu de Commande de la puissance s'affiche, indiquant un réglage de puissance de 0 %. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'au réglage souhaité. La plage de réglage de la puissance va de 0 % à 100 %.



   - Le réglage le plus fréquent pour la Commande de puissance est de 50 % maximum. Étant donné que l'appareil chauffe rapidement, démarrez avec un réglage plus faible. Effectuez des ajustements le cas échéant.

   Temperature — L'écran rouge de Commande de la température s'affiche, indiquant un réglage de température de 70°F (21°C). Tournez le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'au réglage souhaité. La plage de réglage de la température va de 68 °F (20 °C) à 450°F (232°C).



NOTA: Le réglage du pourcentage dans la Commande de la puissance ne correspond pas au réglage de température dans la Commande de la température.

   Exécution de la recette — L'écran Recettes s'affiche et présente les recettes disponibles.



   - Reportez-vous à la section « Cuisiner à l'aide de recettes » de cette section pour poursuivre la cuisson à l'aide de recettes préprogrammées.

6. Poursuivez la cuisson des aliments en utilisant la méthode de commande de la cuisson sélectionnée, en ajustant les réglages si nécessaire.
7. Pour revenir à l'écran Menu et modifier la méthode de commande de la cuisson, maintenez le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) enfoncé pendant trois secondes.
   - L'écran Menu apparaît.
   - Suivez les étapes 4 et 5 de cette procédure pour sélectionner la méthode de commande de la cuisson et poursuivre la cuisson.

NOTA: L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le récipient est retiré de la plaque en vitrocéramique. L'appareil conserve le réglage pendant plusieurs minutes. Si le récipient est placé sur la plaque de cuisson dans le temps imparti, l'appareil continue la cuisson selon le réglage prédéfini.

Arrêt

1. Depuis l'écran Menu, tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance POWER OFF (ÉTEINDRE), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - La zone de cuisson passe en mode veille et l'écran de commande correspondant s'éteint.

NOTA: En mode « Power Control » (Commande de la puissance) ou « Temperature Control » (Commande de la température), chaque zone de cuisson peut être désactivée à tout moment en appuyant sur son bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) correspondant.

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 sous forme de recette pour répéter la cuisson rapidement et facilement.

<u>Informations sur le mode de réglage de la puissance</u>

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

Informations sur la commande de température

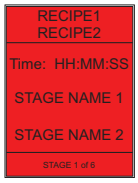
Le mode de commande de la température régule la puissance apportée au récipient en l'éteignant lorsque nécessaire de façon à maintenir une température constante en fonction du réglage prédéfini sur l'écran (Fahrenheit ou Celsius) La puissance est contrôlée automatiquement par le système informatique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

Cuisiner à l'aide de recettes

Respectez la procédure suivante pour cuisiner à l'aide de recettes préprogrammées. L'écran de commande peut stocker huit recettes, et chaque recette peut comporter jusqu'à six étapes de cuisson. Chaque étape peut être programmée pour cuisiner en utilisant l'un des modes de cuisson suivants :

- Cuisson continue
- Cuisson temporisée — Puissance
- Cuisson temporisée — Température
- Cuisson à température

Les mêmes recettes s'affichent sur chacun des écrans de commande.

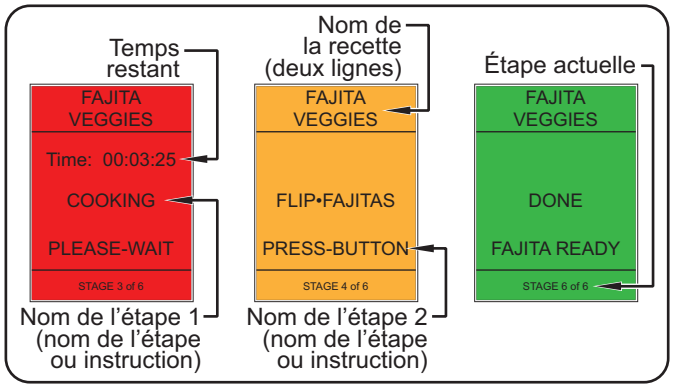


Lors de la cuisson à partir de recettes, l'écran Exécution de la recette affiche des informations sur chacune des étapes de la recette en cours. Il peut également indiquer l'état actuel de la recette et si une intervention ou une saisie de la part de l'opérateur est nécessaire ou non, à l'aide de texte et de la couleur de l'écran.

Écran rouge = Indique que la recette est en cours d'exécution et qu'aucune intervention n'est requise.

Écran jaune = L'opérateur doit effectuer une action, puis appuyer sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour passer à l'étape suivante de la recette.

Écran vert = Indique que la recette est terminée.



Description of Information on Recipe Run Screen

NOTA: Les recettes illustrées sont données à titre d'exemple uniquement. En fonction de la configuration de la table de cuisson à induction multi-zones, l'écran Recettes affiche soit des exemples de recettes, soit des recettes spécifiques au client préchargées.

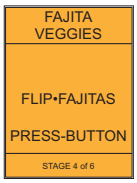
Exécution d'une recette



1. Si l'écran de commande n'affiche pas l'écran Recettes, maintenez le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) enfoncé pendant trois secondes pour revenir à l'écran Menu. Accédez ensuite à l'écran Recettes (voir la procédure « Démarrage » dans cette section pour plus de détails).



2. Sur l'écran Recettes, tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour lancer la cuisson.
   - L'écran Exécution de la recette s'affiche, indiquant l'étape 1 de la recette sélectionnée.
   - Le minuteur de l'étape démarre, s'il est activé.



   - Pour les recettes en plusieurs étapes, chaque étape démarre automatiquement une fois la précédente terminée, sauf si une intervention ou une saisie de l'opérateur est requise.
   - Si une intervention est requise, l'écran Exécution de la recette passe au jaune. Effectuez l'action requise, puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour passer à l'étape suivante de la recette.



3. Lorsque la recette est terminée et entre dans sa dernière étape, trois bips retentissent et l'écran Exécution de la recette passe au vert.
4. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour revenir à l'écran Recettes.

NOTA: Si le plat de cuisson est retiré de la surface en vitrocéramique pendant plus de 10 secondes alors qu'une recette est en cours d'exécution, celle-ci s'arrête et l'écran de commande revient à l'écran Recettes.

Chargement/Mise à jour des recettes

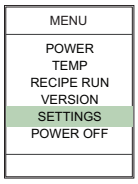
Les recettes ne peuvent pas être programmées sur l'appareil lui-même. Suivez la procédure suivante pour mettre à jour ou créer des recettes préprogrammées et les charger sur la table de cuisson à induction multi-zones. Une clé USB amovible est nécessaire pour cette procédure.

NOTA: Le port USB est situé sous le panneau de commande, en dessous des commandes de la zone de cuisson 1 (côté gauche de l'appareil).

1. Rendez-vous sur la page produit de la table de cuisson à induction multi-zones sur le site Web® : www.hatcocorp.com.
2. Sélectionnez « Générateur de recettes pour table de cuisson à induction multi-zones » sur la page produit.
3. Utilisez le générateur de recettes pour mettre à jour/créer les réglages de recettes. Les instructions sont incluses dans le générateur de recettes.

...suite

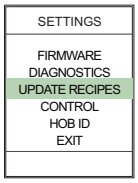
4. Téléchargez les recettes programmées sur une clé USB amovible.



5. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) de la zone 1.
   - L'écran Menu apparaît.
   - Si l'écran Recettes s'affiche, maintenez le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) enfoncé pendant trois secondes pour accéder à l'écran Menu.
6. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « SETTINGS » (RÉGLAGES), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).



   - Vous êtes invité(e) 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 appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Réglages apparaît.



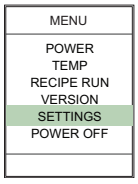
7. Insérez la clé USB préparée dans le port USB.
8. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « UPDATE RECIPES » (METTRE À JOUR LES RECETTES), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - Un écran apparaît pour indiquer que le téléchargement est en cours. Ne retirez pas la clé USB pendant le transfert.
   - Une fois le téléchargement terminé, le message « Update Complete » (Mise à jour terminée) s'affichera et chaque écran de commande reviendra soit à l'écran Menu, soit à l'écran Recettes mis à jour, selon les réglages de l'appareil.
   - Retirez la clé USB du port USB.

REMARQUE IMPORTANTE
Les téléchargements des recettes doivent uniquement être effectuées sur l'écran de commande de la zone de cuisson 1. Les autres écrans de commande seront mis à jour automatiquement.

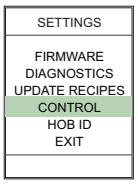
Modification des réglages de l'appareil

Suivez la procédure suivante pour modifier les réglages de la table de cuisson à induction multi-zones.

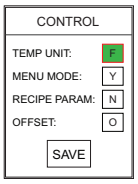
1. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) de la zone 1.



   - L'écran Menu s'affichera sur l'écran de commande.
   - Si l'écran Recettes s'affiche, maintenez le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) enfoncé pendant trois secondes pour accéder à l'écran Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « SETTINGS » (RÉGLAGES), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - Vous êtes invité(e) 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 appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Réglages apparaît.



3. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « CONTROL » (COMMANDE), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - L'écran de commande apparaît.



4. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance le réglage souhaité en rouge, puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection). Le réglage deviendra vert.
   - Tournez le bouton de commande pour basculer entre les différentes options de réglage.
   - Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour enregistrer le réglage choisi.
   - Tournez le bouton de commande pour sélectionner un autre réglage et répétez la procédure ci-dessus, si vous le souhaitez.

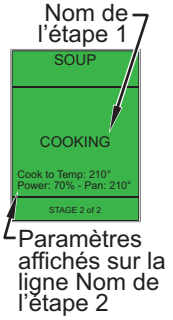
UNITÉ DE TEMPÉRATURE: Ce réglage permet de basculer entre les unités de mesure de température Fahrenheit (**F**) et Celsius (**C**).

MODE MENU: Ce réglage permet à l'appareil de fonctionner uniquement à l'aide de recettes préprogrammées.

N (non) = Le mode de commande de cuisson qui était actif lors de la dernière mise hors tension s'affiche au démarrage. Il s'agit du réglage par défaut.

Y (oui) = L'écran Recettes s'affiche systématiquement au démarrage.

PARAMÈTRES DE RECETTE: Ce réglage permet d'afficher les paramètres de la recette en cours sur la ligne « Nom de l'étape 2 » (mode de cuisson, réglage de puissance/température, température du récipient, etc.).



N ((non) = Aucun paramètre n'est affiché. Il s'agit du réglage par défaut.

Y (oui) = Afficher les paramètres.

DÉCALAGE: Règle le décalage de température pour la température du récipient dans les modes de cuisson à température contrôlée. Ce réglage ne doit être utilisé que par le personnel autorisé.

5. Une fois les réglages terminés, tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « SAVE » (ENREGISTRER), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection)pour revenir à l'écran Réglages.
6. Sur l'écran Réglages, tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « EXIT » (QUITTER), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour revenir à l'écran Menu.

Mise à jour du micrologiciel

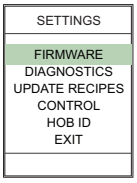
Suivez la procédure suivante pour installer les mises à jour du micrologiciel sur la plaque à induction multi-zones à partir d'une clé USB amovible.

NOTA: Le port USB est situé sous le panneau de commande, en dessous des commandes de la zone de cuisson 1 (côté gauche de l'appareil).

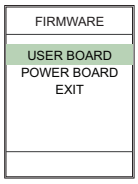
1. Téléchargez le dernier micrologiciel sur une clé USB amovible.

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 « Firmware Download »(« Téléchargement du micrologiciel »).

2. Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) de la zone 1.
   - Si l'écran Recettes s'affiche, maintenez le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) enfoncé pendant trois secondes pour accéder à l'écran Menu.
3. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « SETTINGS » (RÉGLAGES), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - Vous êtes invité(e) 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 appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) pour le sélectionner, et ainsi de suite.
   - L'écran Réglages apparaît.



4. Tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance « FIRMWARE » (MICROLOGICIEL), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - L'écran Micrologiciel s'affichera sur l'écran de commande.
5. Insérez la clé USB préparée dans le port USB.



6. En fonction du type de mise à jour, tournez le bouton de commande pour mettre en surbrillance soit « USER BOARD » (TABLEAU DE L'UTILISATEUR), soit « POWER BOARD » (TABLEAU DE LA PUISSANCE), puis appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection).
   - Un écran apparaît indiquant que la mise à jour est en cours. Ne retirez pas la clé USB pendant la mise à jour.
   - Une fois la mise à jour terminée, l'écran Splash s'affichera pendant quelques secondes pour indiquer la nouvelle version du micrologiciel, puis l'appareil s'éteindra.

REMARQUE IMPORTANTE

Les mises à jour du micrologiciel doivent uniquement être effectuées sur l'écran de commande de la zone de cuisson 1. Les autres écrans de commande seront mis à jour automatiquement.

Généralités

Les tables à induction multi-zones Hatco® sont conçues pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un entretien minimal.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- **Mettez hors tension en utilisant, 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.**
- **Cessez immédiatement toute utilisation et débranchez le cordon d'alimentation si la surface en vitrocéramique est fissurée ou cassée. Contactez le service après-vente de Hatco au +1-414-671-6350.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas trop d'eau sur celui-ci.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. N'utilisez pas de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est sous tension ou chaud.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans le matériel Hatco.**

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

⚠ ATTENTION

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

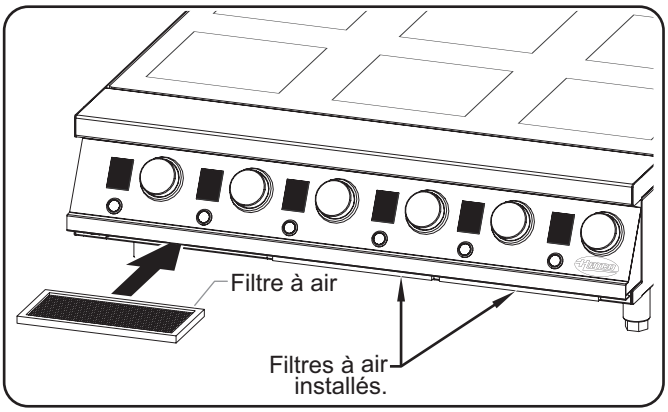
Essuyez tous les déversements et les éclaboussures immédiatement. Assurez-vous que l'unité est sèche avant d'utiliser. Ne pas laisser le liquide de circuler dans le filtre d'entrée d'air sur le fond de l'appareil.

Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement de la table à induction multi-zones, 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. Retirez et nettoyez les filtres à air situés sous l'appareil, directement sous le panneau de commande. Pour nettoyer :
   - Retirez le filtre de son support et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un savon doux.
   - Laissez le filtre sécher à l'air complètement avant de le remettre en place.

NOTA: Les tables à induction multi-zones à six bobines sont équipées de trois filtres à air, et celles à quatre bobines en ont deux.



Nettoyage des filtres à air

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

AVIS

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

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

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, 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.
	Commandes électroniques ou câblage interne défectueux.	Contacter un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'icône de la poêle avec le message « not compatible » s'affiche à l'écran et l'appareil ne chauffe pas.	Récipient absent, positionné sur la mauvaise zone ou non compatible avec l'induction.	Assurez-vous qu'un récipient compatible avec l'induction est centré à l'intérieur du contour de la zone de cuisson appropriée (voir « Spécifications des récipients » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel).
L'appareil fonctionne, mais ne génère pas suffisamment de chaleur.	Le récipient n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson ou est de mauvaise qualité.	Pour garantir une puissance maximale, assurez-vous qu'un récipient de qualité adapté à l'induction est centré à l'intérieur du contour de la zone de cuisson (voir « Spécifications des récipients » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel).
	Les commandes surchauffent.	Nettoyez les filtres du ventilateur. Si le fonctionnement ne s'améliore pas, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'écran ou les écrans de commande ne répondent pas ou un écran d'erreur s'affiche.	Mauvais fonctionnement du logiciel ou du matériel informatique.	Appuyez sur le bouton « Power/Select » (Marche/Sélection) correspondant et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes pour réinitialiser les tableaux de commande. Si la réinitialisation des tableaux de commande ne fonctionne pas, débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation pour redémarrer l'ensemble de l'appareil. Si les mesures ci-dessus ne fonctionnent pas, contactez un agent de service agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
	Le bouton de commande fonctionne mal.	

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

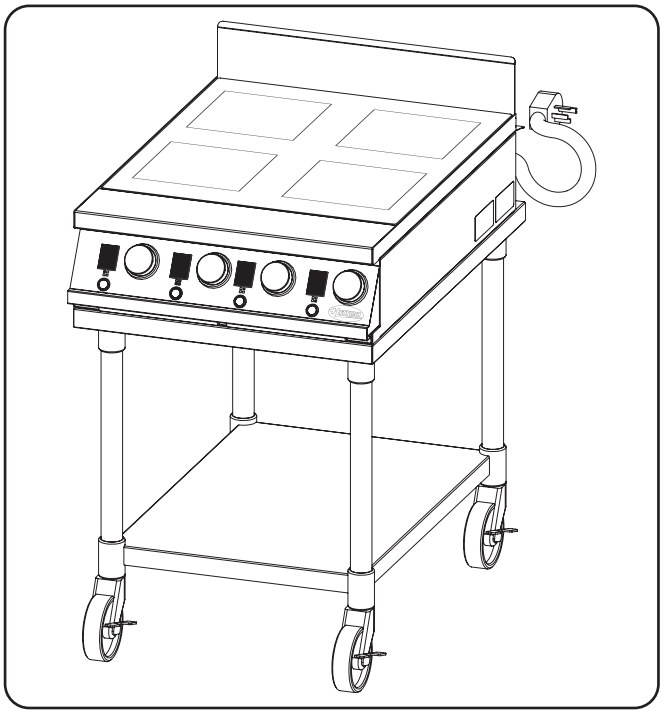
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et sélectionnez le menu déroulant *Support* (*Assistance*), 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**

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Support pour table à induction multi-zones

Des supports spécifiques à chaque modèle sont disponibles en option pour les tables à induction multi-zones à quatre et six bobines. Les supports à hauteur de plan de travail sont équipés de roulettes et d'une étagère inférieure pour le rangement. La surface d'installation est dotée d'ouvertures de ventilation qui correspondent à l'emplacement des filtres à air situés au bas de l'appareil.



Support pour table à induction multi-zones
(modèle IRNG-PHC4-24-3 illustré)

INFORMATIONS DE SERVICE

États-Unis et Canada

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

Problèmes relevant de la garantie

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

Téléphone: +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

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 GARANTIE:

L'enregistrement du produit doit être soumis dans les 90 jours à compter de la date d'expédition de notre usine pour bénéficier d'une couverture supplémentaire. L'enregistrement peut être soumis 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**

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.*