



Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Rapide Cuisine®

(DE) Doppel-Induktionskochfeld
IRNGCD/IRNGBD Serie, Typ P

Installations- und Bedienungshandbuch

Für Modelle mit und ohne CE-Kennzeichnung

P 2

[Registrieren online!](#)

(IT) Doppi piani cottura a induzione
Serie IRNGCD/IRNGBD, tipo P

Manuale per l'installazione e l'uso

Per i modelli CE e non CE

P 22

[Registratevi online!](#)

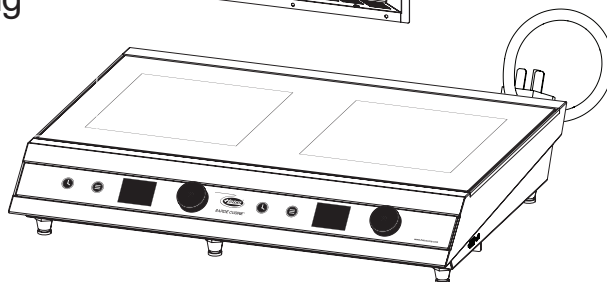
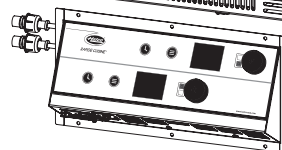
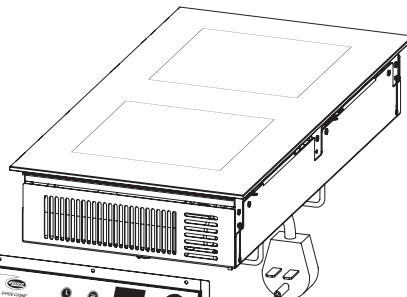
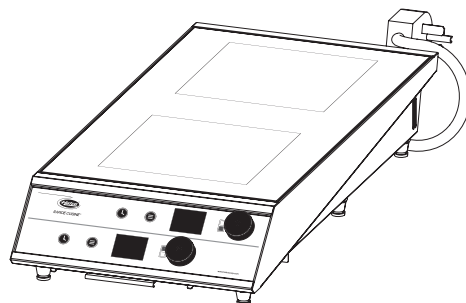
(NL) Dubbele inductiekookplaten
IRNGCD/IRNGBD Serie, Type P

Handleiding voor Installatie en Bediening

Voor CE- en niet CE-modellen

P 41

[Registreer Online!](#)



⚠️ WARNUNG

Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn Sie dieses Handbuch gelesen und den Inhalt zur Kenntnis genommen haben! Das Nichtbefolgen der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu schweren, lebensgefährlichen Verletzungen führen. Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitsinformationen für Wartung, Einsatz und Betrieb dieses Geräts. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten, wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht verstehen. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit Sie es jederzeit zurate ziehen können.

⚠️ AVVERTENZA

Non azionare questo apparecchio se non dopo aver letto e compreso il contenuto del presente manuale! Una mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale può causare gravi lesioni o morte. Il presente manuale contiene informazioni per la sicurezza importanti in merito alla manutenzione, all'utilizzo e al funzionamento di questo prodotto. Se non si comprende il contenuto del presente manuale, rivolgersi al proprio supervisore. Mantenere il presente manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

⚠️ WAARSCHUWING

Gebruik deze voorziening niet, voordat u de inhoud van deze handleiding hebt gelezen en begrepen! Indien de instructies in deze handleiding niet worden opgevolgd, kan dit ernstig of dodelijk letsel tot gevolg hebben. Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinformatie aangaande onderhoud, gebruik en bediening van dit artikel. Als u de inhoud van dit handboek niet begrijpt, licht dan uw supervisor daarover in. Bewaar dit handboek na het lezen op een veilige plaats om het later te kunnen raadplegen.

Wichtige Informationen für den Benutzer	2	Ändern der Steuerungsmethode des Kochvorgangs	15
Einleitung	2	Verwenden des Timers.....	16
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Mit Menüelementen kochen	16
Modellbeschreibung	5	Programmierung von Menüelementen	16
Modellbezeichnung	6	Betriebsmodus ändern	17
Technische Daten	6	Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius.....	17
Steckerkonfigurationen	6	Zurücksetzen der Software	18
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	6	Aktualisieren der Firmware.....	18
Abmessungen	7	Wartung	19
Aufstellen des Geräts	8	Allgemeines	19
Allgemeines	8	Tägliche Reinigung.....	19
Einbaumodelle installieren.....	9	Anleitung zur Problembehebung	20
Montage des Bedienfelds.....	12	Reparaturangaben	20
Betrieb	13	Internationale Beschränkte Garantie	21
Allgemeines	13		

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN EIGENTÜMER

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer, die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen (Plakette mit den Spezifikationen befindet sich an der Unterseite des Geräts). Haben Sie bitte diese Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

Wenn Sie die Online-Garantieregistrierung ausfüllen, vermeiden Sie Verzögerungen beim Erhalt der Garantedeckung. Besuchen Sie die Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com** an, wählen Sie das *Support (Support)* Pulldown-Menü und klicken Sie auf "Warranty" („Garantie“).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Central Time (CT)

(im Sommer: Juni bis September –
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis
Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr Freitag)

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter **www.hatcocorp.com**.



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten nicht zusammen mit anderem Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Um Schädigungen der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch eine unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, sollten Sie es einer fachgerechten Entsorgung zuführen, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie dieses Produkt und seine elektronischen Komponenten entsorgen möchten, informieren Sie sich bitte beim Händler, bei dem Sie es erworben haben, welche Möglichkeiten zu einer umweltfreundlichen Entsorgung bestehen.

EINFÜHRUNG

Die Doppelkochfelder der Hatco-Induktionslinie bieten einen sicheren, schnellen und attraktiven Weg zur Zubereitung von Speisen in gewerblichen Küchen und offenen Kochbereichen (Snackbars, Buffets usw.). Die hohe Effizienz, Genauigkeit und Geschwindigkeit von Induktionskochfeldern machen die Hatco-Induktionslinie zur idealen Wahl für qualitätsorientierte Nahrungsmitteldienstleister.

Induktionskochfelder arbeiten mit einem Magnetfeld zwischen den Induktionsspulen unter der Glasfläche des Geräts und einer auf der Glasoberfläche aufgestellten „induktionsgeeigneten“ Pfanne. Dieses Magnetfeld erzeugt Induktionsstrom im Boden der Pfanne und heizt diese somit unverzüglich auf. Diese Hitze wird dann auf den Pfanneninhalt übertragen. Da das Magnetfeld nur zwischen den Induktionsspulen und einem magnetischen Material besteht (eisenhaltiges Material), wird die Glasoberfläche dazwischen nicht erhitzt. So wird Wärmeverlust vermieden und die Effizienz erhöht. Wenn das Magnetfeld durch Ausschalten des Geräts oder Entfernen der Pfanne „unterbrochen“ wird, unterbricht dies umgehend die Wärmeerzeugung.

Die Doppelkochfelder der Hatco-Induktionslinie sind das Resultat ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Materialien wurden nach maximaler Lebensdauer, ansprechendem Design und optimaler Leistung ausgewählt. Jedes Gerät wird vor Versand gründlich überprüft und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung der Doppelkochfelder der Hatco-Induktionslinie. Hatco empfiehlt, vor Aufstellen oder Betrieb eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Betrieb und Sicherheit in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

Sicherheitshinweise sind in diesem Handbuch durch ein Warnsymbol mit den folgenden Signalwörtern gekennzeichnet:

⚠️ WARNUNG

WARNUNG bedeutet, dass eine Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

⚠️ VORSICHT

VORSICHT bedeutet, dass eine Gefahr leichter oder mittelschwerer Verletzungen besteht, wenn die Situation nicht vermieden wird.

HINWEIS

HINWEIS bedeutet, dass eine Gefahr von Geräte- oder Sachschäden besteht.

ANMERKUNG: In den Tabellen zur Identifizierung von Symbolen auf der Rückseite dieses Handbuchs finden Sie Definitionen der Symbole, die in diesem Handbuch erscheinen können.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Anwendung dieser Ausrüstung lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitsinformationen, um ernste Verletzung oder Tod zu vermeiden und Schaden der Ausrüstung oder des Eigentums zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG**STROMSCHLAGEGEFAHR:**

- Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Größe zu bestimmen und einzubauen.
- Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Eine Montage des Schaltkastens in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungstemperatur mindestens 21°C und höchstens 51°C beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Wasserdampf noch mit einer unmäßig großen Menge Wasser.
- Das Gerät ist nicht für Strahlreinigung ausgelegt. Setzen Sie keinen Reinigungsstrahl ein, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Betrieb befindet oder heiß ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn dieses zerfranst oder ausgenutzt ist.

⚠️ WARNUNG**STROMSCHLAGEGEFAHR:**

- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie ausschließlich Hatco-Originalersatzteile, wenn Wartung erforderlich ist. Das Nichtverwenden von Hatco-Originalersatzteilen hebt alle Garantien auf und kann Bediener des Geräts gefährlicher Stromspannung aussetzen, die zu Stromschlägen oder Verbrennungen führt. Hatco-Originalersatzteile sind für den sicheren Betrieb in bestimmungsgemäßer Umgebung ausgelegt. Manche Ersatzteile des Sekundärmarkts oder generische Ersatzteile besitzen nicht die Eigenschaften, die einen sicheren Betrieb in Hatco-Geräten zulassen.

EXPLOSIONSGEFAHR: Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter auf dem Gerät erhitzen. Verschlussene, erhitzte Behälter können explodieren.

ELEKTROMAGNETISCHE STÖRUNGS-GEFAHR: Dieses Gerät erzeugt im Nahbereich elektromagnetische Felder. Es wurde konzipiert, um die gültigen Anforderungen für einen störungsfreien Betrieb mit anderen Elektrogeräten zu erfüllen. Stellen Sie sicher, dass alle Elektrogeräte in der Nähe, einschließlich Herzschrittmachern und anderen aktiven Implantaten, die für Sie geltenden Standards erfüllen. Als Vorsichtsmaßnahme sollten Sie das Gerät nicht bedienen oder ihm näher als 305 mm kommen, wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein anderes aktives Implantat tragen.

⚠️ WARNUNG

Das Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Sorgen Sie für eine angemessene Beaufsichtigung von Kindern, und halten Sie sie von dem Gerät fern.

Stellen Sie sicher, dass alle Bediener im sicheren, ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts geschult sind.

BRANDGEFAHR:

- Beachten Sie unbedingt die unten angegebenen Installationsinformationen für die jeweilige Induktionslinie. Wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden, können Verfärbungen oder Brände entstehen.
 - a. Stellen Sie Geräte zum Aufstellen auf einer Arbeitsfläche mit einem Abstand von mindestens 51 mm (2") zu entflammenden Wänden und Materialien auf.
 - b. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 38 mm (1-1/2") zwischen den Außenseiten des Geräts und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.
 - c. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm zwischen Gerätevorderseite und -rückseite und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.
 - d. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 114 mm (4-1/2") zwischen Geräteboden und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.
- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen an den Seiten und der Unterseite des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien auf. Objekte über oder auf dem Gerät können Feuer fangen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.

Das Gerät enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile. Falls Reparaturen am Gerät erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Hatco-Servicepartner oder an den Hatco-Kundendienst unter +1-414-671-6350.

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR: Keine Metallgegenstände oder -utensilien auf oder in der Nähe der Induktionslinie liegenlassen. Diese können heiß werden.

⚠️ VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ringe, Uhren oder andere Metallgegenstände in der Nähe der Induktionslinie tragen. Diese können heiß werden.
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

Blockieren oder versperren Sie keine Luftein- oder -auslässe an der Unterseite des Geräts.

Lagern Sie nichts auf dem Gerät.

Stellen Sie das Gerät in einem Bereich auf, der für die Verwendung geeignet ist. Der Standort sollte eben sein, damit das Gerät oder sein Inhalt nicht versehentlich herabfallen können, und stabil genug, um das Gewicht des Geräts mit Inhalt zu tragen.

HINWEIS

Schließen Sie das Gerät an einen geeigneten Stromkreislauf an. Verwenden Sie nur ein Gerät pro Stromkreislauf.

Niemals Aluminiumfolie auf der Induktionslinie verwenden. Aluminiumfolie schmilzt und beschädigt das Gerät.

Legen Sie keine Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (Kreditkarten, Kassetten usw....) auf oder in die Nähe des Geräts, während dieses eingeschaltet ist.

Verwenden Sie nur Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel, die speziell für die Reinigung von keramischen Glasoberflächen vorgesehen sind.

Verwenden Sie ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, in denen es übermäßigem Luftzug ausgesetzt ist. Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzugshauben, Klimakanälen und Außentüren).

Dieses Gerät ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und NICHT für den Haushaltsgebrauch.

Alle Modelle

In den Doppel-Induktionskochfeldern der P-Reihe von Hatco sind zwei Induktionsspulen unter einer durchgehenden Glaskeramikoberfläche verbaut. Das ermöglicht die Verwendung von zwei Pfannen auf einem Kochfeld. Jedes Modell bietet ein Touch-Bedienfeld aus Glas. Das Bedienfeld umfasst identische Bedienelemente für jede Spule: eine Funktionstaste, eine Timertaste, einen Steuerknopf und ein Bediendisplay. Alle Geräte vom Typ P der Induktionslinie verfügen über ein befestigtes, 1800 mm (71") langes Netzkabel mit Stecker.

ANMERKUNG: Unter „Pfannenspezifikationen“ im Abschnitt BETRIEB dieses Handbuchs finden Sie Informationen zu „induktionsgeeigneten“ Pfannen, zu Pfannen, die zum Induktionskochen ungeeignet sind und zu Pfannengrößen.

Die Geräte vom Typ P der Hatco-Induktionslinie verfügen über mehrere eingebaute Sicherungen, die den Schutz von Gerät und Bediener garantieren.

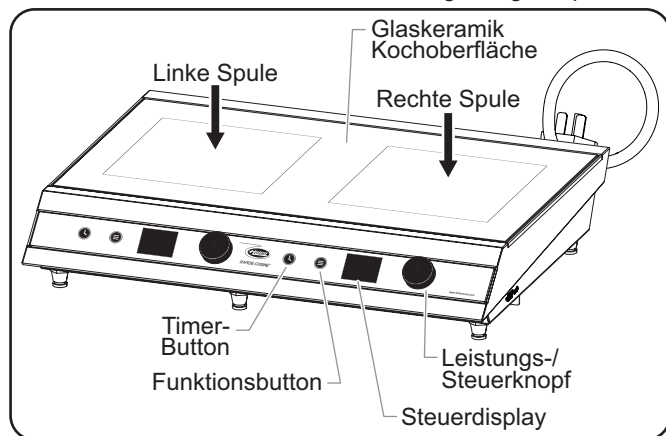
- Ein uerlftungssystem sorgt dafür, dass die elektrischen Schaltkreise nicht überhitzen. Temperatursonden überwachen die Schaltkreise und signalisieren dem Gerät, sich auszuschalten, wenn die Schaltkreise zu heiß werden.
- Temperatursonden in der Kochzone überwachen die Zonentemperatur. Diese Sonden erkennen ein Überhitzen der Kochzone, das von einer leeren Pfanne verursacht wird.
- Elektrische Schaltkreise in den Kochzonen erkennen, wenn ein kleines eisenhaltiges Objekt, wie eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, auf dem Gerät abgelegt wurden und das Gerät wird sich nicht einschalten.

Auftischmodelle

Die Auftischmodelle der Doppel-Induktionskochfelder der P-Reihe sind tragbare Auftischinduktionsgeräte.

IRNG-PC2S-xx-Modelle

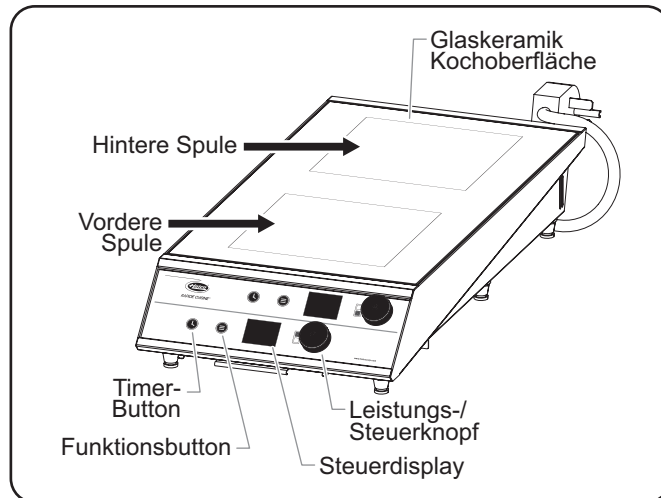
Die IRNG-PC2S-xx-Modelle sind nebeneinander angeordnete Induktions-Doppelkochfelder. Die Induktionsspulen werden als linke Spule und rechte Spule bezeichnet. Das jeweilige Bedienfeld befindet sich direkt vor der zugehörigen Spule.



Nebeneinander angeordnetes Doppel-Auftischmodell

IRNG-PC2F-xx-Modelle

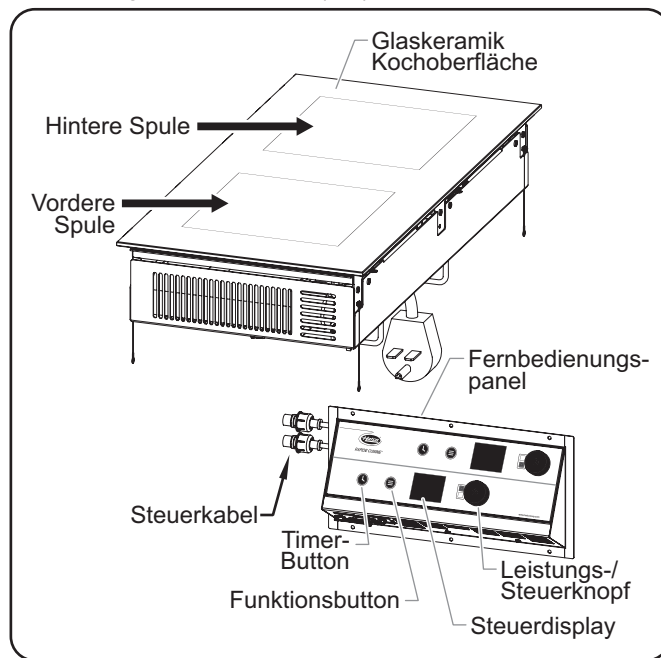
Die IRNG-PC2S-xx-Modelle sind hintereinander angeordnete Induktions-Doppelkochfelder. Die Induktionsspulen werden als vordere Spule und hintere Spule bezeichnet. Das jeweilige Bedienfeld für die Spulen wird durch eine Grafik auf dem Bedienschild dargestellt – über das obere Bedienfeld wird die vordere Spule gesteuert, die hintere Spule über das untere Bedienfeld.



Hintereinander angeordnetes Doppel-Auftischmodell

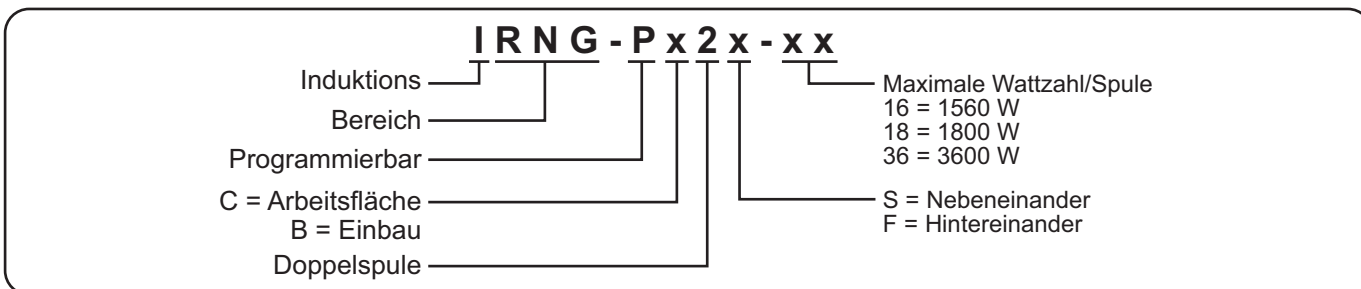
Einbaumodelle

Einbau-Doppel-Induktionskochfelder der P-Reihe sind für die Montage in unterschiedlichen festen Arbeitsflächen konzipiert. Das Gerät umfasst ein Fernbedienungspanel, das mit entfernbaren Steuerungskabeln angeschlossen wird, mit einer Gesamtlänge von 1.397 mm (55").



Einbau-Doppelkochfeld der P-Reihe

ANMERKUNG: Die aktuellsten Firmware-Updates, Kochtipps und mehr finden Sie auf der Webseite der Hatco-Induktionslinie: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine



TECHNISCHE DATEN

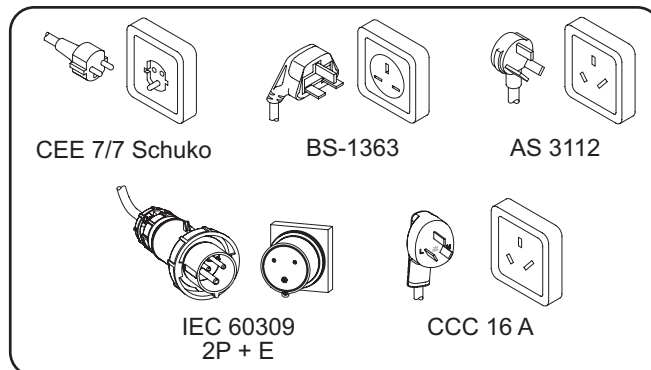
Steckerkonfigurationen

Die Geräte werden mit montiertem Netzkabel und Netzstecker ausgeliefert. Die Art des Steckers richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.



STROMSCHLAGGEFAHR: Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Wenn Stecker und Steckdose nicht zueinander passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um eine Steckdose mit geeigneter Spannung und Größe zu bestimmen und einzubauen.

ANMERKUNG: Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts. Das Typenschild enthält die Seriennummer sowie sämtliche elektrischen Angaben.



Steckerkonfigurationen

ANMERKUNG: Die Steckdose wird nicht von Hatco bereitgestellt. Alle Einheiten müssen jeweils mit einem eigenen Stromkreis verbunden werden.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse—Auftischmodelle

Modell	Spannung	Watt-Bereich	Ampere	Hertz	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
IRNG-PC2S-16 and IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 and IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
	220	3300	15	50	AS 3112	
				50	CCC 16 A	
IRNG-PC2S-36 and IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

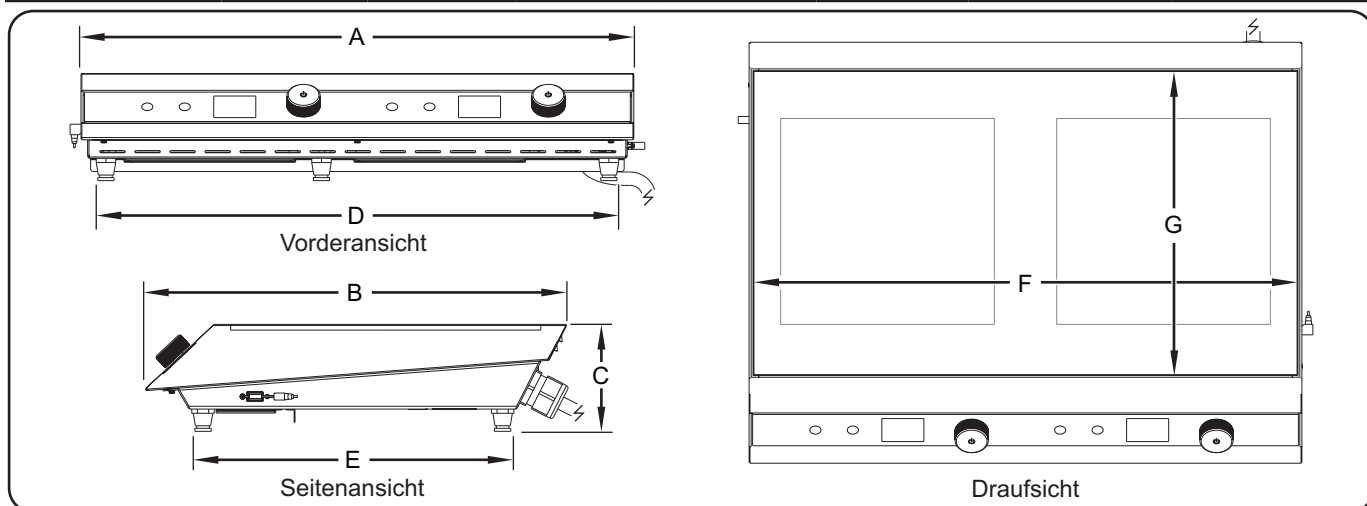
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse—Einbaumodelle

Modell	Spannung	Watt-Bereich	Ampere	Hertz	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

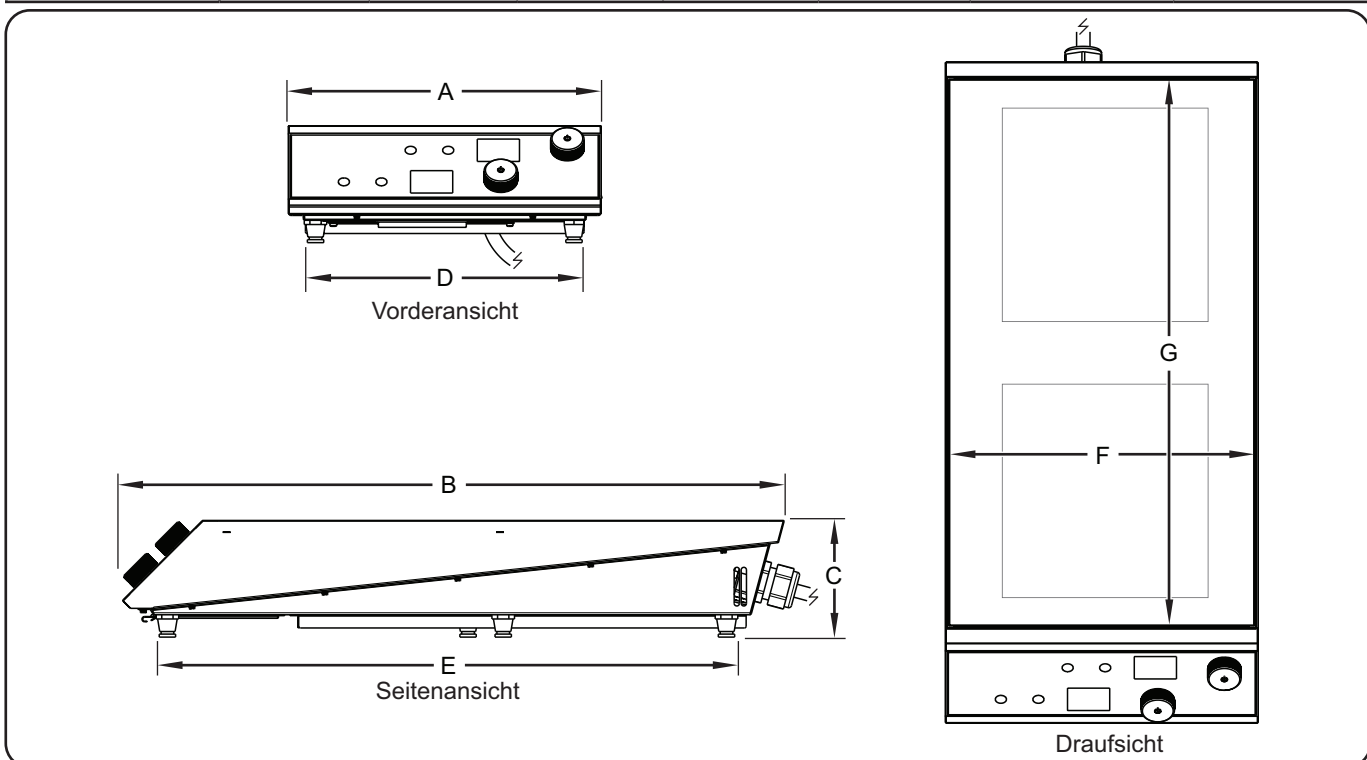
Abmessungen—IRNG-PC2S-xx Modelle

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Regaloberflächen-Breite (E)	Breite Kochoberfläche (F)	Tiefe Kochoberfläche (G)
IRNG-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



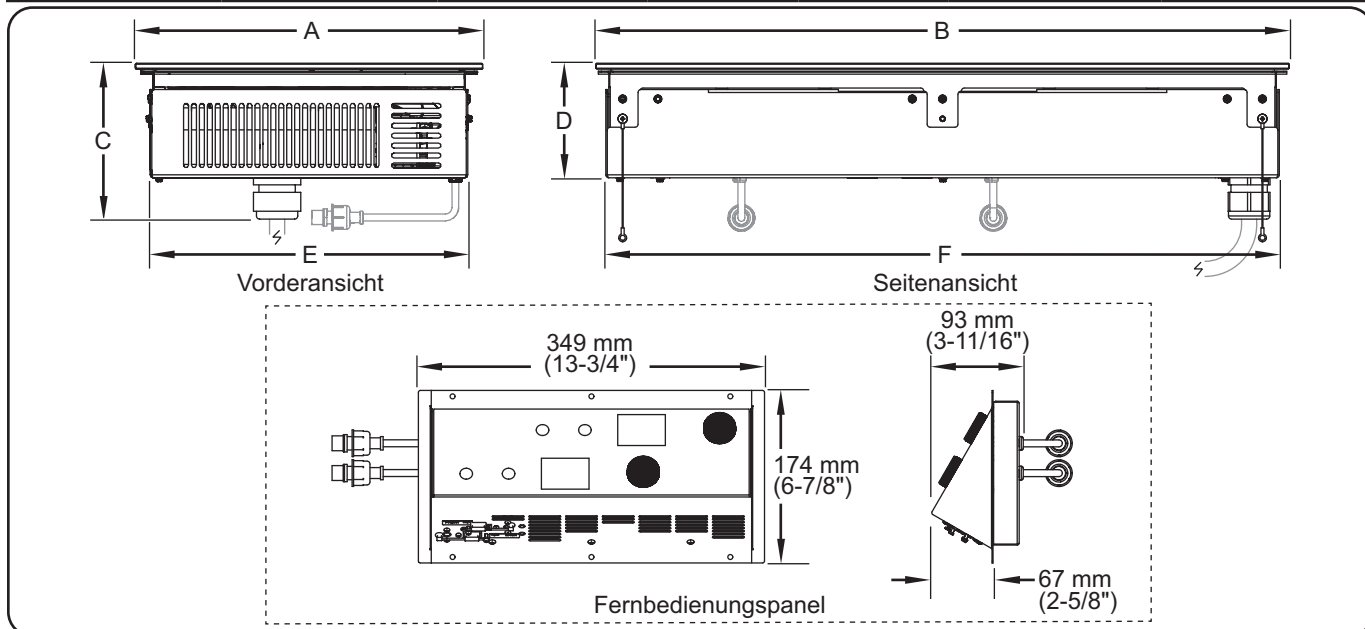
Abmessungen—IRNG-PC2F-xx Modelle

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Regaloberflächen-Breite (E)	Breite Kochoberfläche (F)	Tiefe Kochoberfläche (G)
IRNG-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



Abmessungen—IRNG-PB2-xx Modelle

Modell	Breite Kochoberfläche (A)	Tiefe Kochoberfläche (B)	Höhe (C)	Gewicht des Geräts (D)	Untertischbreite (E)	Untertischtiefe (F)
IRNG-PB2-16 IRNG-PB2-18 IRNG-PB2-36	350 mm (13-3/4")	699 mm (27-1/2")	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



AUFSTELLEN DES GERÄTS

Allgemeines

Die Doppelkochfelder der Induktionslinie werden vollständig montiert und einsatzbereit ausgeliefert. Einbaugeräte müssen auf einer Arbeitsfläche installiert werden (Sie „Verfahren“ in diesem Abschnitt). Entpacken Sie den Inhalt des Versandkartons vorsichtig, um eine Beschädigung des Geräts und der enthaltenen Komponenten zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR: Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungstemperatur mindestens 21°C und höchstens 51°C beträgt.

BRANDGEFAHR:

- Beachten Sie unbedingt die unten angegebenen Installationsinformationen für die jeweilige Induktionslinie. Wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden, können Verfärbungen oder Brände entstehen.
- a. Stellen Sie Geräte zum Aufstellen auf einer Arbeitsfläche mit einem Abstand von mindestens 51 mm (2") zu entflammenden Wänden und Materialien auf.
- b. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 38 mm (1-1/2") zwischen den Außenseiten des Geräts und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.
- c. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm (2") zwischen Vorder- und Rückseite des Geräts und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.
- d. Richten Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 114 mm (4-1/2") zwischen Geräteboden und den Innenflächen der Einbaueinheit aus.

⚠️ WARNUNG

BRANDGEFAHR:

- Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen an den Seiten und der Unterseite des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Stellen Sie das Geräte nicht in der Nähe von oder unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien auf. Objekte über oder auf dem Gerät können Feuer fangen und zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.

⚠️ VORSICHT

Blockieren oder versperren Sie keine Luftein- oder -auslässe an der Unterseite des Geräts.

Stellen Sie das Gerät in einem Bereich auf, der für die Verwendung geeignet ist. Der Standort sollte eben sein, damit das Gerät oder sein Inhalt nicht versehentlich herabfallen können, und stabil genug, um das Gewicht des Geräts mit Inhalt zu tragen.

1. Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
2. Entfernen Sie an allen Seiten des Geräts Klebeband und schützendes Verpackungsmaterial.

ANMERKUNG: Registrieren Sie sich online für die Garantie, damit keine Verzögerung bei der Garantie entsteht. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN EIGENTÜMER.

3. Wenn das Gerät ein Aufschischmodell ist, stellen Sie es am gewünschten Ort auf. Stellen Sie sicher, dass der Aufstellort:
 - waagrecht ist und über die richtige Höhe verfügt.
 - stabil genug ist, das Gerät und dessen Inhalte zu tragen.
 - einen Abstand von mindestens 51 mm zu brennbaren Materialien hat.
 - groß genug ist, um alle vier Füße des Geräts sicher auf der Arbeitsfläche aufzustellen.
4. Wenn das Gerät ein Einbaumodell ist, befolgen Sie das Verfahren unter „Montage von Einbaumodellen“ in diesem Abschnitt.

ANMERKUNG: Vermeiden Sie Bereiche, in denen aktive Luftbewegungen oder -ströme auftreten (z. B. in der Nähe von Abluftgebläsen bzw. Abzughäuben, Klimakanälen und Außentüren).

Einbaumodelle installieren

Einbaumodellen müssen vor der Inbetriebnahme auf einer Arbeitsfläche installiert werden. Es stehen zwei Optionen zur Montage von Einbaugeräten zur Verfügung: flächenbündig und mit Klemmflansch. Mit folgenden Informationen und dem entsprechenden Verfahren können Sie ein Einbaugerät montieren.

Den Aufstellort vorbereiten

Beide Arten der Einbaumontage haben dieselben allgemeinen Schrankanforderungen. Das Gerät ist so konzipiert, dass die elektronischen Komponenten problemlos an der Unterseite des Geräts entfernt werden können, ohne die Glaskeramikoberfläche entfernen zu müssen. **WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Geräts zu Wartungs- und Reinigungszwecken zugänglich ist, nachdem das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt wurde.** Andere Spezifikationen umfassen:

- Stellen Sie sicher, dass sich eine geerdete Steckdose von geeigneter Spannung, Größe und Steckerkonfiguration innerhalb der Reichweite des 1800 mm langen Stromkabels im inneren des Schanks befindet. Nähere Angaben finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.

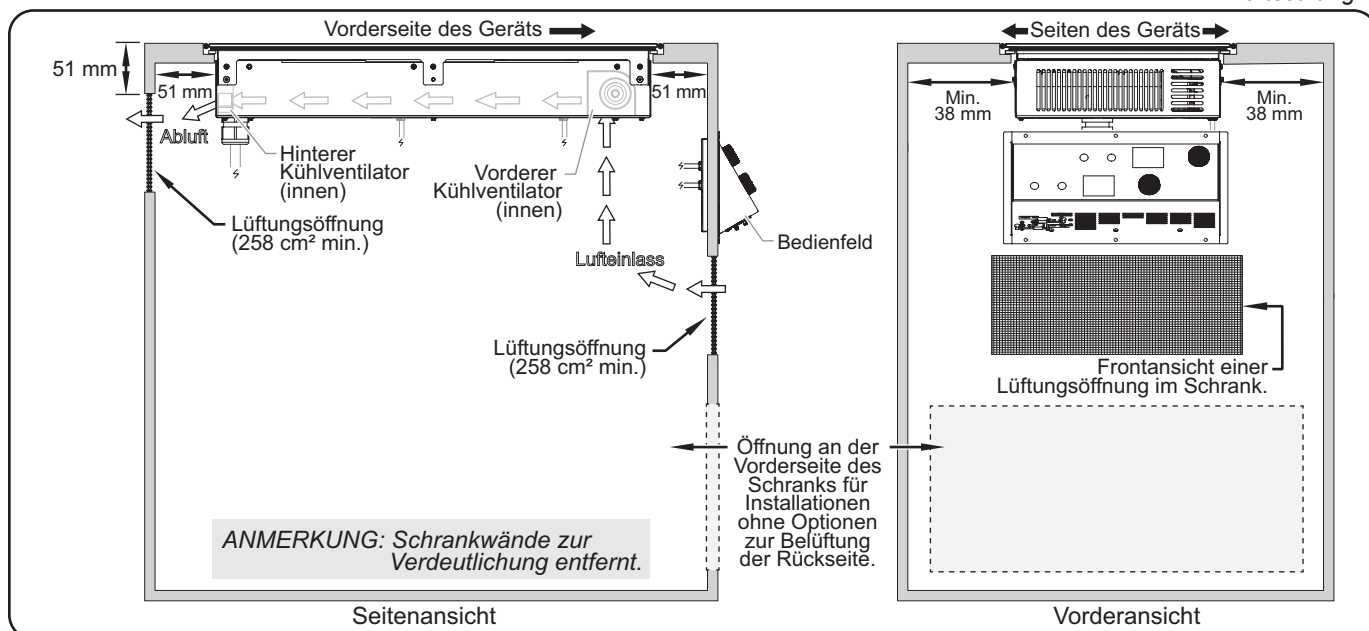
- Stellen Sie sicher, dass eine vertikale Fläche für die Montage des Bedienfelds im Schrank in Reichweite des 1.397-mm-Steuerkabelstrangs (55") vorhanden ist, der die Kochfelder mit dem Bedienfeld verbindet.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 38 mm (1-1/2") zwischen der Geräterückseite und den Innenflächen der Einbaueinheit gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 51 mm (2") zwischen der Gerätevorderseite und -rückseite und den Innenflächen der Einbaueinheit gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 114 mm (4-1/2") zwischen der Unterseite des Geräts und den Innenflächen der Einbaueinheit gewährleistet ist.

Belüftungsanforderungen

Eine ausreichende Belüftung des Schanks unter einem Einbaugerät ist erforderlich, um ein Überhitzen der elektronischen Komponenten im Inneren des Geräts zu vermeiden. Eine ausreichende Belüftung sorgt für einen kühlen Lufteinzug an der Vorderseite des Geräts und eine Abfuhr heißer Abluft an der Rückseite des Geräts.

- Für Standardinstallationen ist eine Lüftungsöffnung mit einer Mindestgröße von 10 x 25 cm/258 cm² hinter den Abluftöffnungen an der Rückseite des Geräts erforderlich. Eine zusätzliche 10 x 25 cm/258 cm² große Lüftungsöffnung ist an der Vorderseite des Geräts zum Ansaugen kühler Luft erforderlich. In den Öffnungen sollten Luftschlitze oder -gitter installiert werden.
- Wenn der Schrank an einer Wand installiert wird oder wenn an der Rückseite keine Belüftung möglich ist, lassen Sie die Vorderseite des Schanks offen. Wenn die Vorderseite nicht offenbleiben kann, montieren Sie zwei Lüftungsöffnungen an der Vorderseite des Schanks, eine an der Unterseite und eine in der Nähe des Bedienfelds an der Oberseite des Schanks. Jede Öffnung muss eine Mindestgröße von 10 x 25 cm/258 cm² haben. **Installieren Sie keine Ablage, Unterteilung oder andere Ausstattungselemente im Inneren des Schanks unter dem Gerät—dieser Bereich muss für die Luftzirkulation frei sein.**

Fortsetzung...



Installationsprobleme bei Einbaumodellen

ANMERKUNG: Stellen Sie sicher, dass die Innentemperatur des Schrankes 50°C nicht übersteigt, wenn das Induktionsfeld eingeschaltet ist. Wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, sind zusätzliche Lüftungsöffnungen erforderlich.

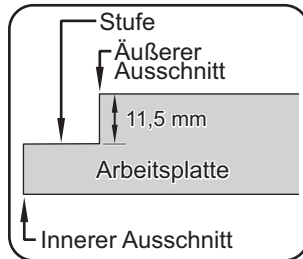
Flächenbündige Montage

Die flächenbündige Montage erfordert eine vorbereitete Arbeitsfläche aus festem Material und bietet einen nahtlosen Übergang zwischen der Arbeitsfläche und dem Induktionsfeld. Ein spezieller „abgestufter“ Ausschnitt ist für die flächenbündige Montage erforderlich.

1. Die abgestufte Öffnung sorgfältig ausmessen und in die Arbeitsfläche schneiden. Die Stärke des Materials der stabilen Arbeitsfläche sollte mindestens 19 mm betragen.

- a. Die Abmessungen für jeden Ausschnitt finden Sie auf der Abbildung „Ausschnitte flächenbündige Montage“.

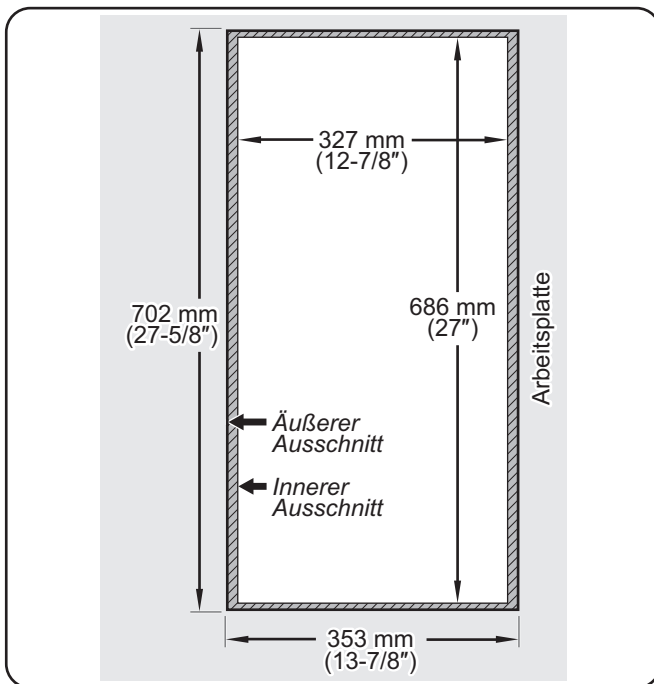
- Es sind zwei Ausschnitte erforderlich: ein teilweise tiefer äußerer Ausschnitt und ein innerer Ausschnitt - das Material zwischen den Ausschnitten wird entfernt. So entsteht eine Stufe für den Flansch der Induktionslinie, der unter Arbeitsflächenniveau aufsteht.



- b. Den äußeren, teiltiefen Ausschnitt machen.

- Tiefe = 11,5 mm (7/16")

- c. Den inneren Ausschnitt machen. Dann das Material zwischen den Ausschnitten entfernen, um die Stufe zu erzeugen.



Ausschnitte flächenbündige Montage

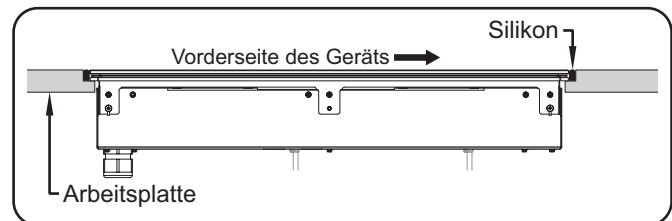
2. Die entsprechenden Öffnungen dort in die vertikale Oberfläche schneiden und bohren, wo das Steuergehäuse montiert wird. Die Ausschnittabmessungen finden Sie im Abschnitt „Montage des Bedienfelds“.

3. Schneiden Sie die notwendigen Öffnungen in den Schrank, um eine ausreichende Belüftung des Induktionsgeräts zu gewährleisten. Befolgen Sie die „Belüftungsanforderungen“ weiter oben in diesem Abschnitt.

4. Nehmen Sie gegebenenfalls strukturelle Veränderungen vor, um eine zusätzliche Halterung unterhalb der Arbeitsfläche anzubringen, damit diese das Gewicht des Geräts und seiner Inhalte sicher tragen kann.

ANMERKUNG: Die Arbeitsfläche muss im Wasser sein, damit das Gerät der Induktionslinie ordnungsgemäß funktioniert.

5. Setzen Sie das Gerät vorsichtig in die Öffnung und stellen Sie sicher, dass Netz- und Steuerkabel nicht eingeklemmt werden.



Standard Flush Mount Installation

6. Tragen Sie eine Wulst aus lebensmittelhygienischem Silikon in der Spalte zwischen der Arbeitsfläche und dem Induktionsgerät auf. Zum Auftragen einer sauberen, einheitlichen Verfügung:

- a. Stellen Sie sicher, dass das Gerät im Ausschnitt der Arbeitsfläche zentriert ist.
- b. Kleben Sie beide Seiten des Spalts ab, um die Kanten der Wulst zu definieren.
- c. Sorgfältig Dichtmittel in den Spalt einfügen.
- d. Die Dichtmittelloberfläche schnell glätten.
- e. Das Abklebeband sorgfältig entfernen, bevor das Dichtmittel trocknet.

ANMERKUNG: Das Silikondichtmittel muss für Temperaturen bis 121°C zugelassen sein

7. Das Bedienfeld am gewünschten Ort montieren. Befolgen Sie das Verfahren „Installation des Bedienfelds“.

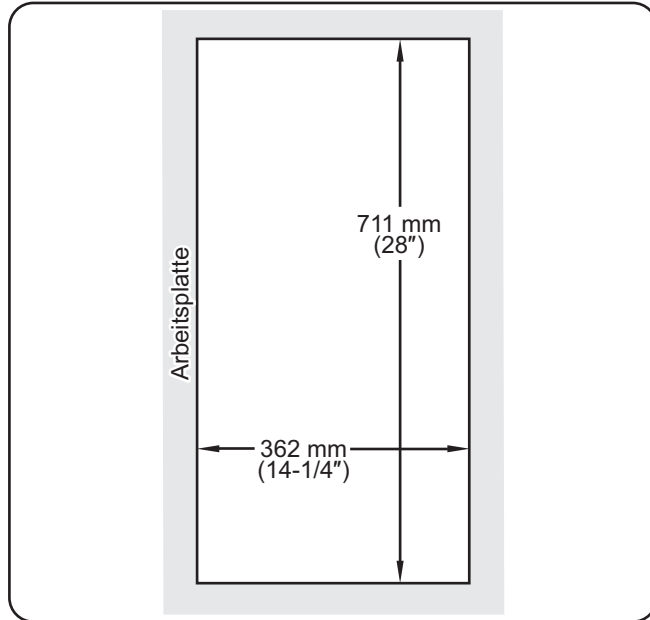
8. Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Nähere Angaben finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.

- Ein Begrüßungsbildschirm wird für einige Sekunden auf dem Steuerdisplay angezeigt. Dann ist das Display leer.

Klemmflanschmontage

Für die Klemmflanschmontage ist der zusätzliche Klemmflansch zu erwerben (TRIM-PB2-SS). Diese kann auf stabilen oder Edelstahl-Arbeitsflächen erfolgen. Befolgen Sie dieses Verfahren zur Klemmflanschmontage.

1. Die Öffnung sorgfältig ausmessen und in die Arbeitsfläche schneiden.



Ausschnitt Arbeitsfläche Klemmflanschmontage

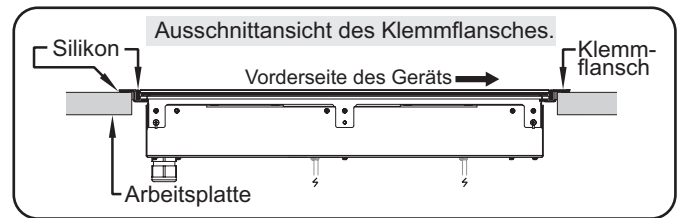
2. Die entsprechenden Öffnungen dort in die vertikale Oberfläche schneiden und bohren, wo das Steuergehäuse montiert wird. Die Ausschnittabmessungen finden Sie im Abschnitt „Montage des Bedienfelds“.
3. Schneiden Sie die notwendigen Öffnungen in den Schrank, um eine ausreichende Belüftung des Induktionsgeräts zu gewährleisten. Befolgen Sie die „Belüftungsanforderungen“ weiter oben in diesem Abschnitt.
4. Nehmen Sie gegebenenfalls strukturelle Veränderungen vor, um eine zusätzliche Halterung unterhalb der Arbeitsfläche anzubringen, damit diese das Gewicht des Geräts und seiner Inhalte sicher tragen kann.

ANMERKUNG: Die Arbeitsfläche muss im Wasser sein, damit das Gerät der Induktionslinie ordnungsgemäß funktioniert.

5. Tragen Sie lebensmittelhygienisches Silikon-Dichtmittel auf um die Ausschnittöffnung herum auf das Material der Arbeitsfläche auf.

ANMERKUNG: Das Silikondichtmittel muss für Temperaturen bis 121°C zugelassen sein

6. Bauen Sie den Klemmflansch in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
7. Setzen Sie das Gerät vorsichtig in den Klemmflansch und stellen Sie sicher, dass Netz- und Steuerkabel nicht eingeklemmt werden.



Klemmflanschstandardmontage

8. Tragen Sie eine Wulst aus lebensmittelhygienischem Silikon in der Spalte zwischen dem Klemmflansch und dem Induktionsgerät auf.
 - a. Stellen Sie sicher, dass das Gerät im Klemmflansch zentriert ist.
 - b. Kleben Sie beide Seiten des Spalts ab, um die Kanten der Wulst zu definieren.
 - c. Sorgfältig Dichtmittel in den Spalt einfügen.
 - d. Die Dichtmittelloberfläche schnell glätten.
 - e. Das Abklebeband sorgfältig entfernen, bevor das Dichtmittel trocknet.

ANMERKUNG: Das Silikondichtmittel muss für Temperaturen bis 121 °C zugelassen sein

9. Das Bedienfeld am gewünschten Ort montieren. Befolgen Sie das Verfahren „Installation des Bedienfelds“.
10. Stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Nähere Angaben finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.
 - Ein Begrüßungsbildschirm wird für einige Sekunden auf dem Steuerdisplay angezeigt. Dann ist das Display leer.

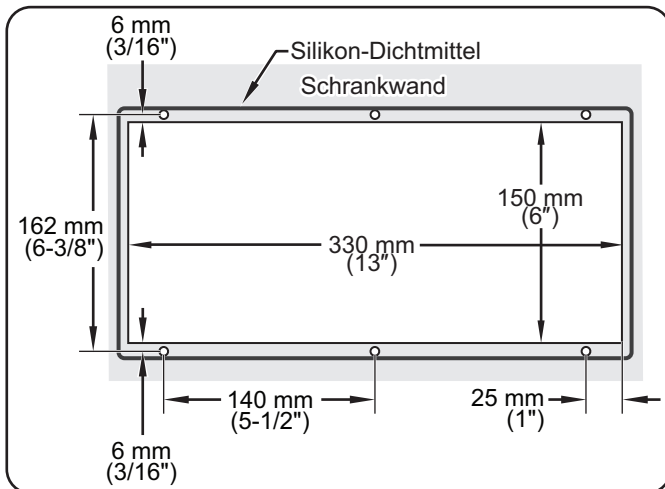
Montage des Bedienfelds

Befolgen Sie dieses Verfahren zur Montage des Bedienfelds.

⚠️ WARNUNG

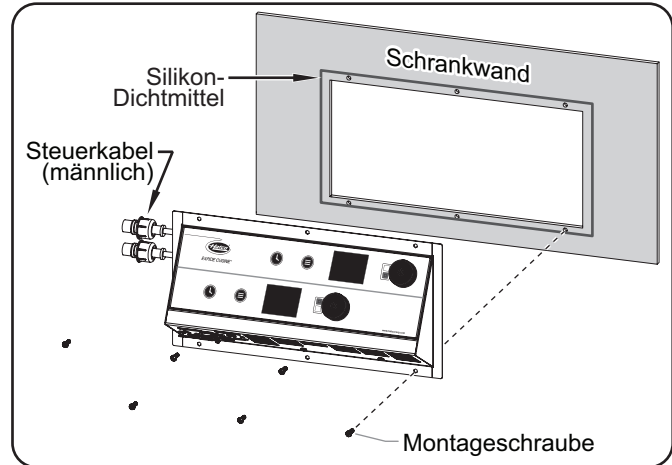
Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Eine Montage des Schaltkastens in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.

1. Die Öffnung für das Bedienfeld in der Schrankwand sorgfältig ausmessen und schneiden.
2. Bohren Sie die entsprechenden Öffnungen für die Montageschrauben des Bedienfelds (nicht im Lieferumfang enthalten) um den Ausschnitt herum.



Abmessungen Bedienfeld-Ausschnitt und Schraubenloch

3. Eine 6 mm Wulst aus lebensmittelhygienischem Silikon-Dichtmittel dort aufbringen, wo der Flansch am Bedienfeld auf die Schrankoberfläche trifft. Informationen zum Aufbringen des Silikons finden Sie auf der Abbildung „Abmessungen Bedienfeld-Ausschnitt und Schraubenloch“.
4. Positionieren Sie das Bedienfeld in der Ausschnittöffnung an der Vorderseite des Schrankes. Stellen Sie sicher, dass der Flansch am Bedienfeld von Silikon umgeben ist.
5. Befestigen Sie das Bedienfeld mit sechs Montageschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) an der vertikalen Oberfläche.
6. Verbinden Sie die männlichen Steuerkabel am Bedienfeld mit den weiblichen Steuerkabeln am Induktionsgerät.



Montage des Bedienfelds

Allgemeines

Nutzen Sie folgende Informationen für den Betrieb von Doppel-Induktionskochfeldern der Auf Tisch- und Einbaumodelle der P-Reihe. **HINWEIS: Auf Tischgeräte während des Betriebs nicht bewegen.**



WARNUNG

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise im Abschnitt WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, bevor Sie das Gerät verwenden.



VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Keine Metallgegenstände oder -utensilien auf oder in der Nähe der Induktionslinie liegenlassen. Diese können heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ringe, Uhren oder andere Metallgegenstände in der Nähe der Induktionslinie tragen. Diese können heiß werden.
- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

Pfannenspezifikationen

Pfannen für den Einsatz mit einem Induktionsgerät müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Aus Material mit magnetischen Eigenschaften (eisenhaltiges Material)
 - Emaillierte Stahlpfannen
 - Gusseisenpfannen
 - Edelstahlpfannen
 - Aluminiumpfannen mit eisenhaltigem Boden
- Richtige Größe (die angegebenen Werte sind der Durchmesser des Pfannenbodens)
 - Minimum = 102 mm (4"), Maximum = 356 mm (14")
- Flacher Boden

Folgende Pfannen können nicht mit einem Induktionsgerät genutzt werden:

- Glaspfannen
- Aluminiumpfannen ohne eisenhaltigem Boden
- Steingutpfannen
- Keramikpfannen
- Kupferpfannen

ANMERKUNG: Das Gerät der Induktionslinie erkennt automatisch, ob eine Pfanne induktionsgeeignet ist.

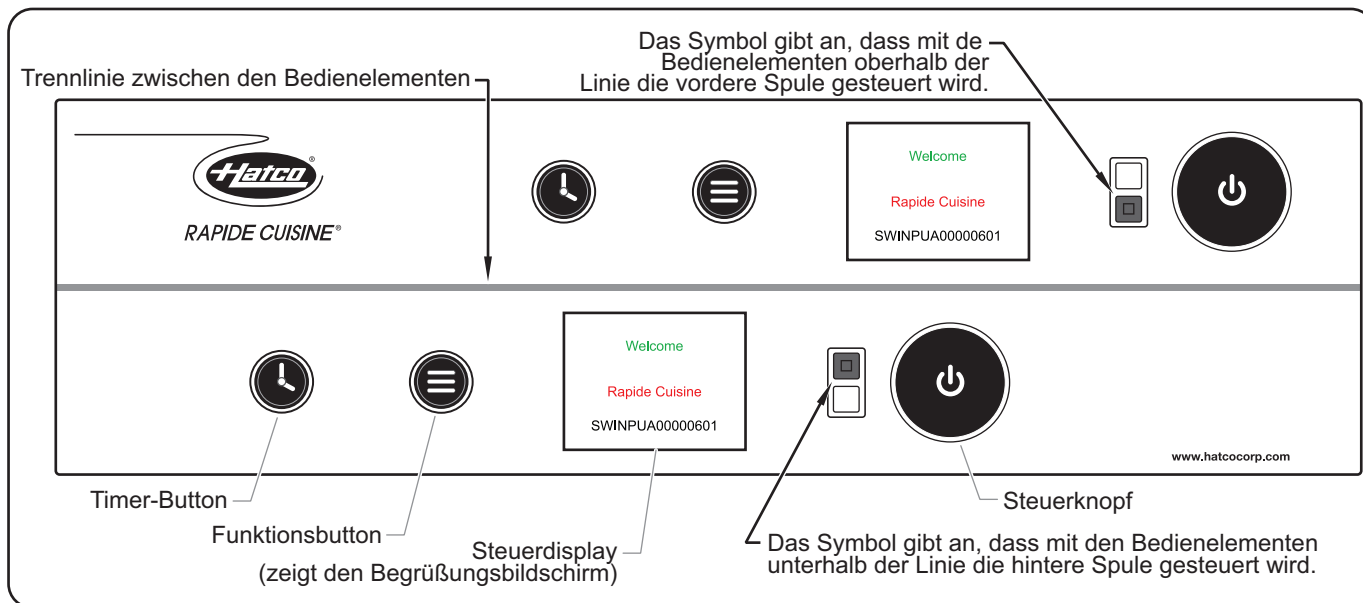
Wenn im Betrieb eine Pfanne auf dem Gerät platziert wird, die nicht induktionsgeeignet ist, erscheint ein Pfannensymbol mit der Nachricht „Nicht geeignet“ auf dem Steuerdisplay und das Gerät funktioniert nicht.



Bedienfeld des Doppel-Induktionskochfelds

Das Bedienfeld des Doppel-Induktionsfelds verfügt über separate, identische Bedienelemente für jede Spule. Darüber lässt sich jede Spule unabhängig von der anderen steuern. In diesem Abschnitt werden der Betrieb von einer der beiden Spulen und die zugehörigen Bedienelemente beschrieben.

Fortsetzung...



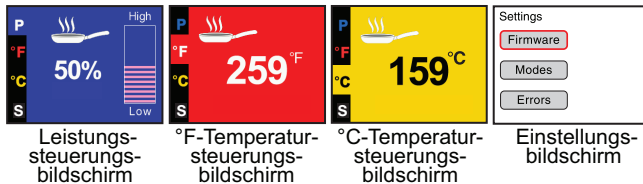
Bedienfeld des Doppel-Induktionskochfelds, hintereinander

Betriebsmodi

Für die Induktionslinie sind zwei Betriebsmodi verfügbar: Standard-Modus und Erweiterter Programm-Modus. Ziehen Sie die untenstehenden Informationen zu Rate, um zu bestimmen, welcher Betriebsmodus der richtige ist. Im Abschnitt „Betriebsmodus ändern“ erfahren Sie, wie Sie zwischen den Betriebsmodi wechseln können.

Standard-Modus

Der Standard-Modus ermöglicht einfaches Kochen mit manuellen Kochsteuerungsmethoden und einem Timer. Im Standard-Modus sind auf dem Steuerdisplay vier Bildschirme verfügbar: Leistungssteuerung, Fahrenheit-Temperatursteuerung, Celsius-Temperatursteuerung und Einstellungen.



Der Einstellungsbildschirm im Standard-Modus verfügt über folgende Optionen:

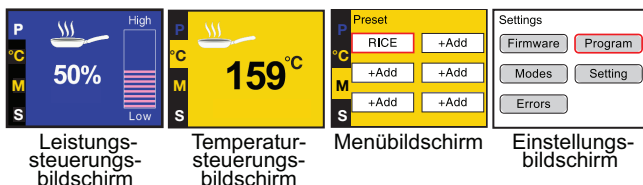
FIRMWARE (Firmware) = Zum Hochladen von Firmware-Updates

MODES (Modi) = Zum Wechseln zwischen Betriebsmodi

ERRORS (Fehler) = Die letzten sechs Fehlercodes anzeigen

Erweiterter Programm-Modus

Der Fortgeschrittene Programm-Modus erhöht die Vielseitigkeit der Induktionslinie dadurch, dass voreingestellte, dreistufig Kochprogramme (Menüelemente) erstellt werden können. Im Erweiterten Programm-Modus sind auf dem Steuerdisplay vier Bildschirme verfügbar: Leistungssteuerung, -Temperatursteuerung (Fahrenheit oder Celsius), Menü und Einstellungen.



Der Einstellungsbildschirm im Erweiterten Programm-Modus umfasst alle Optionen des Standard-Modus und folgende Ergänzungen:

TEMP UNIT (Temp Gerät) = Zum Ändern der Maßeinheit

PROGRAM (Programm) = Zum Erstellen benutzerdefinierter Menüelemente

Im Abschnitt „Programmierung von Menüelementen“ finden Sie Informationen zum Erstellen benutzerdefinierter Menüelemente.

Inbetriebnahme

1. Vor dem täglichen Einschalten des Geräts die Glasoberfläche mit einem geeigneten Abzieher, feuchtem Papiertuch oder einem feuchten Tuch reinigen. **VORSICHT! Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten sofort abwischen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Gebrauch trocken ist. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in den Lufteinlassfilter an der Unterseite des Geräts.**

ANMERKUNG: Das Gerät kann durch Drücken des Steuerknopfs jederzeit ausgeschaltet werden.

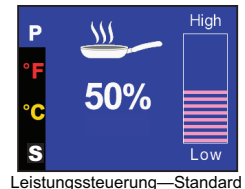
ANMERKUNG: Die Kühlventilatoren im Gerät arbeiten erst, wenn das Gerät heiß wird. Sobald die Ventilatoren eingeschaltet sind, laufen sie, bis sich das Gerät abkühlt.

2. Wenn das Gerät ein Auf Tischgerät ist, stecken Sie das Gerät in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit der richtigen Spannung, Größe und Steckerkonfiguration. Nähere Angaben finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.

- Ein Begrüßungsbildschirm wird für einige Sekunden auf dem Steuerdisplay angezeigt. Dann ist das Display leer.

3. Stellen Sie eine induktionsgeeignete Pfanne auf das Gerät. Das Gerät der Induktionslinie arbeitet nur, wenn eine Pfanne mittig auf dem Kochfeldmuster auf der Glasoberfläche steht.

4. Drücken Sie den zugehörigen Steuerknopf, um das Induktionskochfeld einzuschalten.



- Der blaue Leistungssteuerungsbildschirm erscheint mit einer Balkenanzeige und einer Prozentzahl der Leistungseinstellung. Das Gerät der Induktionslinie befindet sich jetzt im Modus „Leistungssteuerung“. Im Abschnitt „Ändern der Steuerungsmethode des Kochvorgangs“ finden Sie Informationen zum Kochen im Modus „Temperatursteuerung“.

- Wenn das Gerät im Erweiterten Programm-Modus ist, finden Sie im Abschnitt „Mit Menüelementen kochen“ Informationen zum Kochen mit programmierten Menüelementen.

ANMERKUNG: Das Pfannensymbol auf dem Display blinkt, wenn die Pfanne nicht erhitzt wird oder wenn sich keine Pfanne auf der gläsernen Kochfläche befindet. Das Symbol leuchtet durchgehend, wenn eine compatible Pfanne auf der Kochoberfläche steht und erhitzt wird. Wenn die Leistungseinstellung „0“ eingestellt ist oder die Fahrenheit-Temperatureinstellung unter 79°F ist, erscheint kein Pfannensymbol.

5. Drehen Sie den Steuerknopf zum Einstellen der Leistungseinstellung auf den gewünschten Prozentwert.

- Drehen Sie den Steuerknopf zum Erhöhen der Einstellung im Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Steuerknopf zum Verringern der Einstellung gegen den Uhrzeigersinn.
- Die meisten Kochvorgänge im Modus Leistungssteuerung werden bei Einstellungen von 50 % oder weniger erfolgen. Beginnen Sie mit einer niedrigen Einstellung, da das Gerät sich schnell erhitzt. Nehmen Sie nach Bedarf Anpassungen vor.

ANMERKUNG: Die Hitzeerzeugung wird automatisch unterbrochen, wenn sobald eine Pfanne von der gläsernen Kochoberfläche entfernt wird. Das Gerät behält die aktuellen Einstellungen für drei Minuten. Wenn die Pfanne innerhalb der drei Minuten wieder auf das Gerät gestellt wird, setzt dieses den Kochvorgang mit den aktuellen Einstellungen fort. Nach drei Minuten erlischt das Steuerdisplay und das Gerät schaltet sich aus.

Abschalten

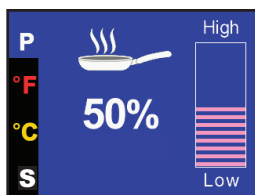
1. Drücken Sie den zugehörigen Steuerknopf, um das Induktionskochfeld auszuschalten. Das Steuerdisplay erlischt.

ANMERKUNG: Die Hitzeerzeugung wird automatisch unterbrochen, wenn sobald eine Pfanne von der gläsernen Kochoberfläche entfernt wird.

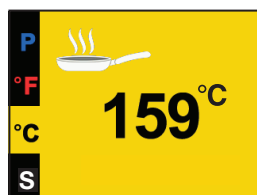
Ändern der Steuerungsmethode des Kochvorgangs

In beiden Betriebsmodi der Geräte der Induktionslinie sind zwei Kochsteuerungsmethoden verfügbar: Leistungssteuerung und Temperatursteuerung. Zum Ändern der Steuermethoden:

1. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld zum Umschalten zwischen den Kochsteuerungsmethoden. Die Bildschirme erscheinen in der unten angezeigten Reihenfolge (der erscheinende Einstellungsbildschirm dient zum Wechsel zwischen Betriebsmodus des Geräts und den Einstellungen).



Leistungssteuerung—
Standard



Temperatursteuerung—
Standard

2. Drehen Sie den Steuerknopf zum Anpassen der Einstellungen auf dem gewünschten Bildschirm.
 - Drehen Sie den Steuerknopf zum Erhöhen der Einstellung im Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Steuerknopf zum Verringern der Einstellung gegen den Uhrzeigersinn.

ANMERKUNG: Die Einstellungen unter Leistungssteuerung entsprechen nicht den Temperatureinstellungen unter Temperatursteuerung.

Allgemeine Informationen zu den Einstellungen

Hatco empfiehlt, die Leistungs- oder Temperatureinstellungen während des Kochens nach oben oder unten zu verändern, da Sie so die beste Einstellung für eine bestimmte Pfanne, Lebensmittelmenge und Hitze finden. Sobald Sie eine gute Einstellung gefunden haben, können Sie diese in der Zukunft für das Zubereiten ähnlicher Mengen in derselben Pfanne verwenden. Sie können diese Einstellungen als Menüelement im erweiterten Programmiermodus speichern, um sie beim Kochen kurzerhand zu wiederholen.

Informationen Leistungssteuerung

Leistungssteuerung erhitzen die Pfanne kontinuierlich, ähnlich einem Gas- oder Elektrobrenner. Die Leistungseinstellung basiert auf der in der Pfanne gewünschten Hitzemenge. Beobachten Sie den Kochvorgang der Lebensmittel in der Pfanne und passen Sie die Leistungseinstellung gegebenenfalls an.

Informationen Temperatursteuerung

Temperatursteuerung reguliert die Leistungsabgabe an die Pfanne zur Aufrechterhaltung der Temperatur, die im Temperatureinstellungsbildschirm eingegeben wurde (Fahrenheit oder Celsius). Die Leistung wird vom eingebauten Computer automatisch gesteuert. Die Temperatureinstellung ungefähr. Die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel in der Pfanne hängt von Art und Größe der Pfanne sowie von Art und Menge der Lebensmittel in der Pfanne ab. Wenn keine Leistung an die Pfanne abgegeben wird, blinkt das Pfannensymbol auf dem Display. Wenn Leistung an die Pfanne abgegeben wird, leuchtet das Pfannensymbol auf dem Display, um anzuzeigen, dass die Pfanne erhitzt wird.

Temperatur-Fernsonde

Für eine schnellere und genauere Temperatursteuerung, wurden Temperatur-Fernsonden integriert, jeweils eine für jedes der beiden Induktionskochfelder. Wenn die Temperatur-Fernsonde angeschlossen ist, signalisiert sie dem eingebauten Computer, wie die Leistungsabgabe an die Pfanne, basierend auf der tatsächlichen Temperatur der zubereiteten Speisen, zu regulieren ist.

ANMERKUNG: Verwenden Sie für Induktionskochfelder von Hatco ausschließlich von Hatco gelieferte Temperatur-Fernsonden.

Zur Verwendung der Temperatur-Fernsonde:

1. Schließen Sie die Sonde am Sondenanschluss des Geräts an.

- Bei nebeneinander angeordneten Kochfeldern befindet sich der Anschluss jeweils auf der Seite des Kochfelds, neben dem USB-Anschluss.

- Bei hintereinander angeordneten Kochfeldern befinden sich die Anschlüsse auf der linken Seite der Kochfelder, jeweils neben dem zugehörigen USB-Anschluss. Der obere Anschluss ist für die hintere Spule, der untere Anschluss für die vordere Spule.

- An Einbaugeräten befinden sich die Anschlüsse neben den USB-Anschlüssen auf der Unterseite des Bedienfelds. Der obere/vordere Anschluss ist für die vordere Spule, der untere/hintere Anschluss für die hintere Spule.

- Das Steuerdisplay zeigt den eingestellten Wert und das Wort „PROBE“ an. So erkennen Sie, dass eine Temperatur-Fernsonde angeschlossen ist.

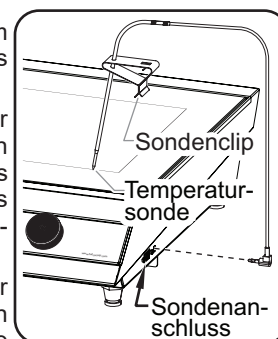
2. Die unteren 25mm der Sonde in die zubereiteten Lebensmittel eintauchen/stecken.

- °F oder °C blinkt auf dem Steuerdisplay, bis sich das Gerät innerhalb von 5 Grad des eingestellten Temperaturwerts befindet. Wenn der eingestellte Wert erreicht ist, hören °F oder °C auf zu blinken.

ANMERKUNG: Um ungenaue Temperaturmessungen zu vermeiden, lassen Sie die Spitze der Sonde nicht den Pfannenboden berühren. Die Sonde nicht vollständig eintauchen.

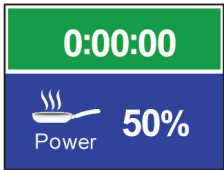
3. Befestigen Sie die Sonde mit dem mitgelieferten Sondenclip an der Seite Pfanne.

ANMERKUNG: Trennen Sie die Sonde, wenn diese nicht verwendet wird. Wenn die Sonde angeschlossen bleibt, während Sie nicht verwendet wird, übernimmt die interne Temperatursteuerung die Kontrolle. Dies verlangsamt die Temperaturmessung und macht diese ungenauer.



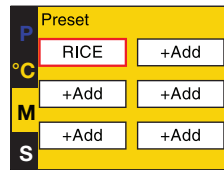
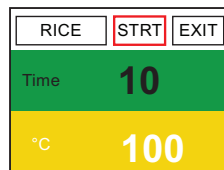
Verwenden des Timers

In beiden Betriebsmodi der Geräte der Induktionslinie ist ein Timer verfügbar.

1. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zum Timerbildschirm zu gelangen. Die Messeinheit des Timerbildschirms entspricht der aktiven Steuerungsmethode des Kochvorgangs—Leistung oder Temperatur (°F oder °C).
 
 - Ein zweiteiliger Timerbildschirm erscheint. Im oberen Bildschirm zeigt den mit einer weißen Außenlinie hervorgehobenen Timer an, der untere Bildschirm zeigt die Leistungs-/Temperaeinstellung.
2. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Steuerknopf innerhalb von drei Sekunden drehen.
 - Nachdem der Timer eingestellt ist, wechselt die weiße Außenlinie nach unten, um die Leistungs-/Temperatureinstellung hervorzuheben.
3. Stellen Sie die Leistung/Temperatur durch Drehen des Steuerknopfs ein.
 - Wenn der Timer null erreicht, zeigt er abwechselnd „FERTIG“ und „0:00:00“ an. Die Leistungs-/Temperatureinstellung fällt auf „0“ oder 19°C (68°F), abhängig von der aktuellen Steuermethode des Geräts.

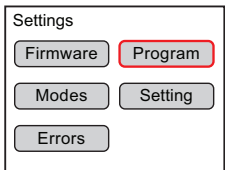
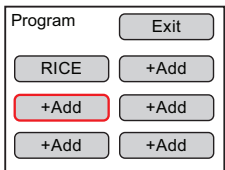
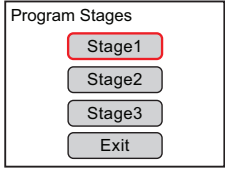
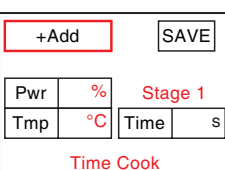
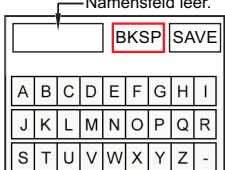
Mit Menüelementen kochen

Befolgen Sie folgendes Verfahren zum Kochen mit programmierten Menüelementen im Erweiterten Programm-Modus. Im Abschnitt „Betriebsmodus ändern“ erfahren Sie, wie Sie zwischen den Betriebsmodi wechseln können.

1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.
2. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zwischen den Bildschirmen auf dem Steuerdisplay zum Menübildschirm zu wechseln.
 
3. Drehen Sie den Steuerknopf, um das gewünschte Menüelement rot hervorzuheben und drücken Sie dann den Steuerknopf, um das Menüelement auszuwählen.
 - Der Kochbildschirm des ausgewählten Menüelements erscheint.
4. Drehen Sie den Steuerknopf, um STRT rot hervorzuheben und drücken Sie dann den Steuerknopf, um den Kochvorgang zu starten.
 
 - Der Timer für das Menüelement startet und die Einstellung für die aktive Steuerungsmethode des Kochvorgangs werden angezeigt.
 - Bei zwei- oder dreistufigen Menüelementen startet das Steuerdisplay die zweite und dritte Stufe automatisch, sobald die erste Stufe abgeschlossen ist.
5. Um den Kochvorgang während einer Menüelementsequenz zu unterbrechen, drehen Sie den Steuerknopf, um EXIT rot hervorzuheben und drücken Sie den Steuerknopf, um die Sequenz zu unterbrechen.
 - Das Steuerdisplay kehrt zum Menübildschirm zurück.

Programmierung von Menüelementen

Befolgen Sie folgendes Verfahren, um im Erweiterten Programm-Modus ein- oder zweistufige Kochvorgänge für Menüelemente zu programmieren.

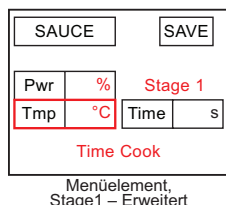
1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.
2. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zwischen den Bildschirmen auf dem Steuerdisplay zum Einstellungsbildschirm zu wechseln.
 
3. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis PROGRAM rot hervorgehoben ist und drücken Sie den Steuerknopf, um PROGRAM auszuwählen.
 - Ein Passwortbildschirm erscheint.
 - Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.
 - Der Programmbildschirm erscheint.
4. Drehen Sie den Steuerknopf, bis der gewünschte „+ADD“-Button rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um ein Menüelement zu erstellen.
 
 - Der Bildschirm mit den Programmstufen erscheint.
5. Drehen Sie den Steuerknopf, sofern erforderlich, bis „STAGE1“ rot hervorgehoben wird und drücken Sie dann den Steuerknopf, um das Menüelement zu programmieren.
 
 - Der Bildschirm mit dem Menüelement „Stage1“ erscheint.
6. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis +ADD rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um ein Menüelement zu benennen.
 
 - Der Namensbildschirm erscheint.
7. Drehen Sie den Steuerknopf, bis BKSP rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, bis der gesamte Text im Namensfeld gelöscht ist.
8. Drehen Sie den Steuerknopf, bis der erste Buchstabe des Menüelementnamens rot hervorgehoben wird Steuerknopf und drücken Sie den Steuerknopf, um den Buchstaben auszuwählen.
 
 - Wählen Sie Buchstaben mit dem Steuerknopf aus, bis der Name vollständig ist.

9. Drehen Sie den Steuerknopf, bis SAVE rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um den Namen des Menüelements zu speichern.

- Der Bildschirm mit dem Menüelement „Stage1“ erscheint.

10. Programmierung des Menüelements.

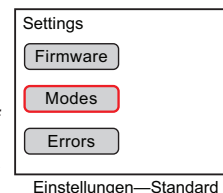
- Drehen Sie den Steuerknopf, bis entweder das Feld „PWR“ oder „TMP“ rot hervorgehoben wird, abhängig von der Steuerungsmethode des Kochvorgangs. Drücken Sie den Steuerknopf, um die Steuerungsmethode des Kochvorgangs auszuwählen.
- Drehen Sie den Steuerknopf, bis der gewünschte Wert für die Steuerungsmethode des Kochvorgangs erscheint. Drücken Sie den Steuerknopf, um den Wert zu speichern.
- Drehen Sie den Steuerknopf, bis das Feld „TIME“ rot hervorgehoben wird. Drücken Sie den Steuerknopf, um „TIME“ auszuwählen.
- Drehen Sie den Steuerknopf bis der gewünschte Wert für den Timer erscheint. Drücken Sie den Steuerknopf, um den Wert zu speichern.
- Drehen Sie den Steuerknopf, bis „SAVE“ rot hervorgehoben wird, und drücken Sie dann den Steuerknopf, um die Werte für „STAGE1“ zu speichern.
- Wenn eine zweite und/oder dritte Stufe erforderlich ist, drücken Sie den Steuerknopf, bis die gewünschte Stufe rot hervorgehoben wird. Drücken Sie den Steuerknopf, um die Stufe aufzurufen, und wiederholen Sie die Schritte a–e.
- Wenn die Programmierung der Menüelemente abgeschlossen ist und der Bildschirm mit den Programmstufen angezeigt wird, drehen Sie den Steuerknopf, bis „EXIT“ rot hervorgehoben wird, und drücken Sie dann den Steuerknopf, um das Menüelement zu speichern.
- Der Programmbildschirm erscheint. Wenn die gesamte Menüelementprogrammierung abgeschlossen ist, drehen Sie den Steuerknopf, bis EXIT rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um zum Einstellungsbildschirm zurückzukehren. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zum aktiven Kochvorgangsteuerungsbildschirm zurückzukehren.



Betriebsmodus ändern

Mit folgendem Verfahren können Sie den Betriebsmodus des Induktionsgeräts ändern. Es sind zwei Modi verfügbar: Standard-Modus und Erweiterter Programm-Modus.

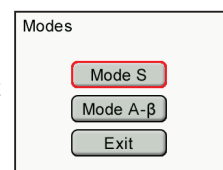
- Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.
- Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zwischen den Bildschirmen auf dem Steuerdisplay zum Einstellungsbildschirm zu wechseln.



- Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis MODES rot hervorgehoben ist und drücken Sie den Steuerknopf, um MODES auszuwählen.

- Ein Passwortbildschirm erscheint.

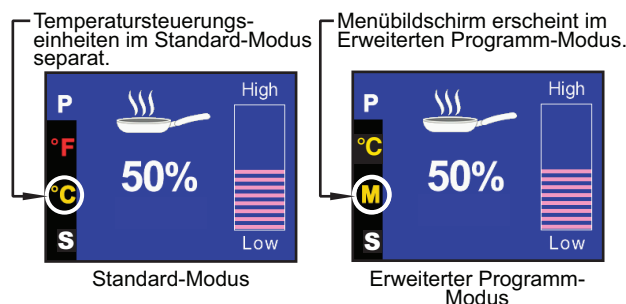
- Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.



- Der Modusbildschirm erscheint.

- Drehen Sie den Steuerknopf, um entweder Modus S oder Modus A-β rot hervorzuheben und drücken Sie den Steuerknopf, um den gewünschten Modus auszuwählen.

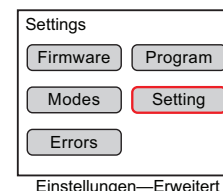
- Modus S = Standard-Modus
- Modus A-β = Erweiterter Programm-Modus
- Nach der Auswahl des Modus kehrt das Steuerdisplay zum Leistungssteuerungsbildschirm zurück.



Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius

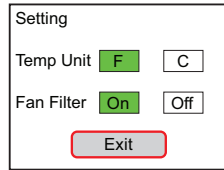
Nutzen Sie folgendes Verfahren, um im Erweiterten Programm-Modus die Temperaturmaßeinheit aus Fahrenheit und Celsius auszuwählen.

- Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.
- Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zwischen den Bildschirmen auf dem Steuerdisplay zum Einstellungsbildschirm zu wechseln.



3. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis „SETTING“ rot hervorgehoben ist, und drücken Sie dann den Steuerknopf, um „SETTING“ auszuwählen.

- Ein Passwortbildschirm erscheint.
- Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.
- Der Setting-Bildschirm wird angezeigt und die aktive Einstellung wird in Grün hervorgehoben.



4. Drehen Sie den Steuerknopf, bis die gewünschte Maßeinheit rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um die Maßeinheit auszuwählen.

ANMERKUNG: Der Lüfterfilter kann ebenfalls über den Setting-Bildschirm ein- oder ausgeschaltet werden. Drehen Sie den Steuerknopf, bis entweder „ON“ oder „OFF“ hervorgehoben ist, und drücken Sie dann den Steuerknopf, um die Einstellung auszuwählen.

5. Drehen Sie den Steuerknopf, um EXIT hervorzuheben und drücken Sie den Steuerknopf, um zum Einstellungsbildschirm zurückzukehren.
6. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zum aktiven Kochvorgangsteuerungsbildschirm zurückzukehren.

Zurücksetzen der Software

Gehen Sie wie folgt vor, wenn das Induktionskochfeld nicht reagiert und das Bedienfeld „eingefroren“ erscheint.

1. Drücken Sie die Taste  und die Taste  gleichzeitig halten Sie sie 10 Sekunden lang gedrückt.
- Das Kochfeld wird neu gestartet und im Bedienfeld erscheint der Willkommensbildschirm.

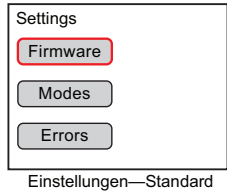
Aktualisieren der Firmware

Nutzen Sie folgendes Verfahren, um Firmware-Updates von einem externen USB-Laufwerk auf das Gerät der Induktionslinie hochzuladen. Diese Vorgehensweise muss für jede Spule/Bedienkombination erfolgen und kann in beiden Betriebsmodi durchgeführt werden.

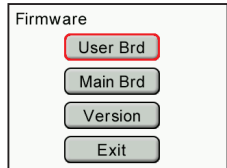
- Bei nebeneinander angeordneten Kochfeldern befindet sich der USB-Anschluss jeweils auf der entsprechenden Kochfeldseite.
- Bei hintereinander angeordneten Kochfeldern befinden sich die USB-Anschlüsse auf der linken Seite des Geräts. Der obere Anschluss ist für die hintere Spule, der untere Anschluss für die vordere Spule.
- Bei Einbaugeräten befinden sich die USB-Anschlüsse auf der Unterseite des Bedienfelds. Der obere/vordere Anschluss ist für die vordere Spule, der untere/hintere Anschluss für die hintere Spule.

ANMERKUNG: Die aktuellsten Firmware-Updates, Kochtipps und mehr finden Sie auf der Webseite der Hatco-Induktionslinie: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine

1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.
2. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zwischen den Bildschirmen auf dem Steuerdisplay zum Einstellungsbildschirm zu wechseln.
3. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis FIRMWARE rot hervorgehoben ist und drücken Sie den Steuerknopf, um FIRMWARE auszuwählen.



- Ein Passwortbildschirm erscheint.
- Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.
- Der Firmwarebildschirm erscheint.



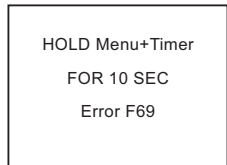
4. Abhängig von der Art des Updates, drehen Sie den Steuerknopf, um entweder USER BRD oder MAIN BRD hervorzuheben und drücken Sie den Steuerknopf zum Auswählen.
- Der Firmware-Updatebildschirm erscheint.

5. Schließen Sie das USB-Laufwerk am USB-Anschluss an.
6. Drehen Sie den Steuerknopf, um UPDATE hervorzuheben und drücken Sie den Steuerknopf, um das Update zu starten.



- Ein Bildschirm wird angezeigt und zeigt den Fortschritt des Updates an.
- Wenn das Update abgeschlossen ist, erscheint der Begrüßungsbildschirm mit der Firmwareversion für einige Sekunden, bis das Gerät sich abschaltet.

ANMERKUNG: Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird und angibt, dass die Aktualisierung fehlgeschlagen ist, führen Sie den in diesem Abschnitt beschriebenen Vorgang „Zurücksetzen der Software“ durch. Führen Sie dann erneut den Vorgang „Aktualisieren der Firmware“ durch, um ein neues USB-Laufwerk zu verwenden.



Allgemeines

Die Doppelkochfelder der Hatco-Induktionslinie sind für maximale Haltbarkeit und Leistung bei minimalem Wartungsaufwand konzipiert.

WARNUNG

STROMSCHLAGEFAHR:

- Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Wasserdampf noch mit einer unmäßig großen Menge Wasser.
- Das Gerät ist nicht für Strahlreinigung ausgelegt. Setzen Sie keinen Reinigungsstrahl ein, um das Gerät zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Betrieb befindet oder heiß ist.
- Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn dieses zerfranst oder ausgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder eine Person mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wartung durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Stromschlägen oder Verbrennungen führen.

STROMSCHLAGEFAHR: Verwenden Sie ausschließlich Hatco-Originalersatzteile, wenn Wartung erforderlich ist. Das Nichtverwenden von Hatco-Originalersatzteilen hebt alle Garantien auf und kann Bediener des Geräts gefährlicher Stromspannung aussetzen, die zu Stromschlägen oder Verbrennungen führt. Hatco-Originalersatzteile sind für den sicheren Betrieb in bestimmungsgemäßer Umgebung ausgelegt. Manche Ersatzteile des Sekundärmarkts oder generische Ersatzteile besitzen nicht die Eigenschaften, die einen sicheren Betrieb in Hatco-Geräten zulassen.

Das Gerät enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile. Falls Reparaturen am Gerät erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Hatco-Servicepartner oder an den Hatco-Kundendienst unter +1-414-671-6350.

VORSICHT

Verwenden Sie nur Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel, die speziell für die Reinigung von keramischen Glasoberflächen vorgesehen sind.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten sofort abwischen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Gebrauch trocken ist. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in den Lufteinlassfilter an der Unterseite des Geräts.

Tägliche Reinigung

Reinigen Sie das Gerät zur Aufrechterhaltung von Leistung und Oberflächeneigenschaften der Induktionslinie täglich. Stellen Sie sicher, nur Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel zu verwenden, die speziell für die Reinigung von keramischen Glasoberflächen vorgesehen sind.

1. Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Lassen Sie Gerät abkühlen.
2. Alle Lebensmittelbehälter entfernen und abwaschen.
3. Bei Auftischgeräten den Luftfilter entfernen und reinigen. Diesen finden Sie an der Unterseite des Geräts in der Nähe der Vorderseite. Zur Reinigung:
 - Gerade aus der Filterhalterung herausziehen und mit warmem Wasser und milder Seife reinigen.
 - Den Filter vor dem Wiedereinsetzen vollständig trocknen lassen.

ANMERKUNG: *Nebeneinander angeordnete Doppel-Induktionskochfelder verfügen über zwei Luftfilter, von denen sich je einer unterhalb der Bedienelemente befindet.*

4. Die Glasoberfläche mit einem geeigneten Abzieher, feuchtem Papiertuch oder einem feuchten Tuch reinigen.
 - Für hartnäckige Rückstände oder Metallspuren einen Tropfen Ceranreiniger und ein Papiertuch verwenden.
 - Für Wasser- und Kalkrückstände einige Tropfen weißen Essig und ein Papiertuch verwenden.

HINWEIS

Verwenden Sie ausschließlich nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher. Scheuernde Reinigungsmittel und Tücher können die Geräteoberfläche zerkratzen und so deren Erscheinungsbild beeinträchtigen und sie anfällig für Verschmutzungen machen.

5. Die Metalloberflächen mit einem sauberen Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
6. Alle Metalloberflächen mit einem trockenen, sauberen und weichen Tuch abwischen und trocknen.

WICHTIGER HINWEIS

Der Schaft des Steuerknopfs muss mindestens einmal wöchentlich gereinigt werden. Zur Reinigung: Den Steuerknopf gerade vom Schaft abziehen, Schmutz und Fett vom Schaft entfernen und den Steuerknopf wieder auf den Schaft setzen.

⚠️ WARNUNG

Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Stromschlag oder Verbrennungen führen.

⚠️ WARNUNG

STROMSCHLAGEGEFAHR: Schalten Sie die Stromversorgung aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine geeignete Steckdose eingesteckt ist (siehe Abschnitt „TECHNISCHE DATEN). Überprüfen Sie den Netzschalter und schalten Sie ihn gegebenenfalls ein. Prüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Prüfen Sie die Steckdose.
	Elektronische Steuerung fehlerhaft.	Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
Ein Pfannensymbol mit der Nachricht „Nicht kompatibel“ wird auf dem Steuerdisplay angezeigt und das Gerät heizt nicht.	Die verwendete Pfanne ist nicht induktionsgeeignet.	Verwenden Sie eine induktionsgeeignete Pfanne (siehe „Pfannenspezifikationen“ im Abschnitt BEDIENUNG dieses Handbuchs).
Das Bedienfeld reagiert nicht oder die Fehlermeldung „Error F69“ wird angezeigt.	Softwarefehlfunktion.	Führen Sie die im Abschnitt WARTUNG dieses Handbuchs unter „Zurücksetzen der Software“ beschriebenen Schritte durch.

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

Wenn Sie weiterhin Probleme beim Beheben einer Störung haben, dann setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Hatco-Servicebetrieb in Ihrer Nähe oder mit Hatco in Verbindung. Um den nächstgelegenen Serviceanbieter zu finden, melden Sie sich bitte auf der Hatco-Webseite unter **www.hatcocorp.com an**, wählen Sie das *Support (Support)* Pulldown-Menü und klicken Sie auf „Find A Service Agent“ („Einen Servicepartner finden“); oder kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

REPARATURANGABEN

Großbritannien

Die Garantiedauer für die Hatco-Induktionslinie beträgt zwei (2) Jahre ab Kaufdatum oder 30 Monate ab Auslieferung durch Hatco — je nachdem, welches Ereignis eher eintritt.

Garantieprobleme

Wenn innerhalb der Garantiedauer der Induktionslinie ein Problem auftritt, kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Bitte halten Sie folgende Informationen bereit, wenn Sie Hatco für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Seriennummer (Der Spezifikations-Aufkleber befindet sich auf dem Gerät)
- Beschreibung des am Geräts auftretenden Problems
- Kaufdatum
- Name Ihres Unternehmens
- Versandadresse
- Kontaktperson und Telefonnummer

Nicht-Garantie Probleme

Falls ein nicht von der Garantie gedecktes Problem auftritt, für das Unterstützung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an die nächste von Hatco autorisierte Serviceagentur.

Um den nächstgelegenen Serviceanbieter zu finden, melden Sie sich bitte auf unserer Webseite unter **www.hatcocorp.com an**, wählen Sie das *Support* Pulldown-Menü und klicken Sie auf „Einen Serviceanbieter finden“ oder kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** telefonisch oder per E-Mail.

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

Die Hatco Corporation (Verkäufer) garantiert, dass die von ihr hergestellten Produkte (Produkte) bei normalem Gebrauch und Service und bei Lagerung, Wartung und Installation in strikter Übereinstimmung mit den Werksempfehlungen frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die einzige Verpflichtung des Verkäufers gegenüber der natürlichen oder juristischen Person, die die Produkte direkt vom Verkäufer kauft (Kunde), im Rahmen dieser Garantie ist die Reparatur oder der Ersatz eines Produkts oder eines Teils davon durch den Verkäufer oder eine vom Verkäufer autorisierte Servicestelle, nach Wahl des Verkäufers, die nach Prüfung durch den Verkäufer als fehlerhaft angesehen wird, für einen Zeitraum von: (i) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Lieferung durch den Verkäufer oder (ii) die Gewährleistungsdauer ab dem Datum der Produktregistrierung gemäß den schriftlichen Anweisungen des Verkäufers, je nachdem, welcher Zeitpunkt später liegt. Die "Garantiedauer" umfasst einen Zeitraum von achtzehn (18) Monaten oder die unten angegebenen Zeiträume für bestimmte Produktkomponenten. Gutschriften für Produkte oder Teile, die mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verkäufers zurückgesandt wurden, unterliegen den Bedingungen, die auf dem Materialrücksendegenehmigungsformular des Verkäufers aufgeführt sind. **PRODUKTE ODER TEILE, DIE OHNE VORHERIGE SCHRIFTLICHE GENEHMIGUNG DES VERKÄUFERS ZURÜCKGESCHICKT WERDEN, WERDEN NICHT ZUR GUTSCHRIFT ANGENOMMEN.** Kosten, die dem Kunden durch die Rücksendung, den Austausch oder die Entfernung der Produkte entstehen, werden vom Verkäufer nicht erstattet. Wenn der Defekt unter die Bedingungen der eingeschränkten Garantie fällt, werden die Produkte repariert oder ersetzt und an den Kunden zurückgeschickt, wobei die Kosten für die Rücksendung vom Verkäufer getragen werden. Das hierin vorgesehene Rechtsmittel der Reparatur oder des Ersatzes ist das einzige Rechtsmittel des Kunden. Jegliche unsachgemäße Verwendung, Änderung, Reparatur, Manipulation, falsche Anwendung, unsachgemäße Installation, Anlegen einer falschen Spannung oder jede andere Handlung oder Untätigkeit des Kunden oder anderer Personen (einschließlich der Inanspruchnahme einer nicht autorisierten Servicestelle), die sich nach alleinigem Ermessen des Verkäufers nachteilig auf das Produkt auswirkt, macht diese Garantie ungültig. Die hierin ausdrücklich vorgesehene Garantie kann nur vom Kunden geltend gemacht werden und kann nicht von Kunden des Kunden oder anderen Benutzern der Produkte geltend gemacht werden; vorausgesetzt jedoch, dass, wenn der Kunde ein autorisierter Gerätehändler des Verkäufers ist, der Kunde die hierin vorgesehene Garantie an die Kunden des Kunden abtreten kann, vorbehaltlich aller Einschränkungen dieser Bedingungen, und in diesem Fall wird die Garantie ausschließlich vom Verkäufer in Übereinstimmung mit diesen Bedingungen kontrolliert. **DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE IST EXKLUSIV UND ERSETZT JEDE ANDERE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIE, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN, DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, DIE AUSDRÜCKLICH OFFENGELEGT WERDEN.**

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

Förderband-Toaster-Elemente (metallummantelt)
 Schubladenwärmer-Elemente (metallummantelt)
 Schubladenwärmer Schubladenrollen und -führungen
 Speisewärmer-Elemente (metallummantelt)
 Display-Wärmeelemente (metallummantelte Luftheizung)
 Halteschränkelemente (metallummantelte Luftheizung)
 Beheizte Brunnenelemente - Serie HW, HWB und HWBI (metallummantelt)
 Induktionslinien
 Induktionswärmer

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
 Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

Ungeachtet anderslautender Bestimmungen in diesem Dokument deckt die eingeschränkte Garantie nach alleinigem Ermessen des Verkäufers keine Komponenten ab, wie z. B., aber nicht beschränkt auf Folgendes beschichtete Glühbirnen, Leuchtstofflampen, Wärmelampen, beschichtete Halogenleuchtstofflampen, Halogenwärmelampen, Xenon-Glühbirnen, LED-Lichtrohren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfall in Booster-Tank, Rippenrohr-Wärmetauscher oder anderen Wasserheizungsgeräten durch Verkalkung, Ablagerungen, chemischen Angriff oder Einfrieren.

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

Die Produktregistrierung muss innerhalb von 90 Tagen ab dem Datum der Auslieferung aus unserem Werk eingereicht werden, um sich für eine zusätzliche Abdeckung zu qualifizieren. Die Registrierung kann über das Formular auf der Website des Verkäufers, über das Formular, das über den QR-Code auf dem Produkt (sofern verfügbar) zugänglich ist, oder durch einen Anruf beim Kundendienst mit den erforderlichen Informationen erfolgen: **+1-414-671-6350.**

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

DER VERKÄUFER HAFTET NICHT FÜR INDIREKTE SCHÄDEN, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN, FOLGESCHÄDEN, STRAFSCHADENSERSATZ, EXEMPLARISCHE SCHÄDEN ODER BESONDERE SCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENE GEWINNE, KOSTEN FÜR ERSATZPRODUKTE ODER ARBEITSKOSTEN, DIE SICH AUS DEM VERKAUF, DER VERWENDUNG ODER DER INSTALLATION DER PRODUKTE, AUS DEM EINBAU DER PRODUKTE IN EIN ANDERES PRODUKT ODER AUS DER VERWENDUNG ALS BESTANDTEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ERGEBEN, ODER AUS IRGEND EINER ANDEREN URSACHE, UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE AUF EINER (AUSDRÜCKLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN) GARANTIE ODER AUF EINEM VERTRAG, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG ODER EINER ANDEREN HAFTUNGSTHEORIE BERUHEN, UND UNABHÄNGIG VON ALLEN RATSCHLÄGEN ODER ZUSICHERUNGEN, DIE DER VERKÄUFER IN BEZUG AUF DEN VERKAUF, DIE VERWENDUNG ODER DIE INSTALLATION DER PRODUKTE GEGEBEN HAT, SELBST WENN DER VERKÄUFER SICH DER MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN BEWUSST IST. IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT DIE GESAMTHAFTUNG DES VERKÄUFERS AUS ODER IM ZUSAMMENHANG MIT DIESEM VERTRAG DEN GESAMTBETRAG, DEN DER KUNDE INNERHALB DER DREI (3) MONATE, DIE DEM EREIGNIS, DAS DEN ANSPRUCH DES KUNDEN BEGRÜNDET, UNMITTELBAR VORAUSGEHANGEN SIND, AN DEN VERKÄUFER FÜR DIE PRODUKTE GEZAHLT HAT. DIE HIERIN DARGELEGTE BESCHRÄNKUNGEN DER HAFTUNG DES VERKÄUFERS SIND GÜLTIG UND DURCHSETZBAR, UNGEACHTET EINES FEHLENS DES WESENTLICHEN ZWECKS DES IN DIESEN BEDINGUNGEN ANGEgebenEN BESCHRÄNKTE RECHTSMITTELS.

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter:

<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Informazioni Importanti per il Proprietario	22
Introduzione	22
Informazioni importanti di sulla sicurezza	23
Descrizione dei Modelli	25
Designazione dei Modelli	26
Dati Tecnici	26
Configurazioni della spina	26
Tabella di corrispondenza elettrica	26
Dimensioni	27
Installazione	28
Informazioni generali	28
Installazione dei modelli integrati	29
Installazione del pannello di controllo	31
Funzionamento	32
Informazioni generali	32

Modifica del metodo di controllo della cottura	34
Utilizzo del timer	35
Cottura con voci di menu	35
Programmazione delle voci di menu	35
Modifica della modalità operativa	36
Modifica tra Fahrenheit e Celsius	37
Reset del software	37
Aggiornamento del firmware	37
Manutenzione	38
Informazioni generali	38
Pulizia quotidiana	38
Guida alla Soluzione dei Problemi	39
Informazioni per l'assistenza	39
Garanzia limitata internazionale	40

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Registrare numero di modello, numero di serie, tensione e data d'acquisto dell'unità negli spazi appositi (l'etichetta con le caratteristiche tecniche è situata sulla parte inferiore dell'unità). Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Registrare l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito web Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il *Support menu a tendina* (*Support [Assistenza]*) e fare clic su "Warranty" ("Warranty" [Garanzia]).

Orario d'ufficio: Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a venerdì Central Time (CT)

(Orari estivi—Da giugno a settembre:

Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO

Da lunedì a giovedì

Dalle 7:00 DI MATTINA alle 04:00 DI POMERIGGIO
il venerdì)

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Si possono ottenere informazioni supplementari visitando il nostro sito Web all'indirizzo **www.hatcocorp.com**.



Corretto smaltimento di questo prodotto

Questo contrassegno indica che il prodotto e i relativi componenti elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non adeguato, riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire questo prodotto e i relativi componenti elettronici, contattare il fornitore presso cui è stato acquistato per informazioni sulle modalità di riciclaggio sicure per l'ambiente.

INTRODUZIONE

I doppi piani cottura a induzione Hatco offrono un modo sicuro, rapido, efficiente e invitante di preparare piatti caldi nelle cucine professionali e negli spazi di cottura visibili dai clienti (cucine a vista dei bar, presentazione su buffet, ecc.). L'elevata efficienza, accuratezza e velocità della cottura a induzione rende i piani cottura a induzione Hatco la scelta perfetta per le organizzazioni che offrono servizi di ristorazione di qualità.

La cottura a induzione si basa sulla creazione di un campo magnetico tra le bobine a induzione sottostanti la superficie di vetro dell'unità e una padella compatibile con la cottura a induzione posizionata sulla sommità della superficie di vetro. Questo campo magnetico genera correnti induttive nella base della padella, la qual cosa si traduce nel riscaldamento istantaneo della padella stessa. In seguito, il calore viene trasferito al contenuto della padella. Dal momento che il campo magnetico intercorre soltanto tra le bobine induttive e un materiale magnetico (ferroso), la superficie di vetro che si interpone tra questi due elementi non si riscalda, eliminando così le perdite di calore e aumentando l'efficienza. Quando il campo magnetico viene "spezzato" a causa dello spegnimento dell'unità o della rimozione della padella, la generazione di calore si arresta all'istante.

I doppi piani cottura a induzione Hatco sono il risultato di approfondite ricerche e prove sul campo. I prodotti vengono realizzati con materiali in grado di offrire massima durata, design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Il presente manuale fornisce istruzioni su installazione, sicurezza e funzionamento dei doppi piani cottura a induzione Hatco. Prima di installare o utilizzare l'unità, Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza contenute nel presente manuale.

Le informazioni di sicurezza del presente manuale sono segnalate con le seguenti scritte:

⚠ AVVERTENZA

AVVERTENZA indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni gravi o letali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE indica una situazione pericolosa che se non viene evitata può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO

AVVISO serve a indicare situazioni che non riguardano lesioni della persona.

NOTA: Fare riferimento alle tabelle di identificazione dei simboli sul retro di questo manuale per le definizioni dei simboli che potrebbero apparire in questo manuale.

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere le seguenti importanti informazioni sulla sicurezza, al fine di evitare infortuni gravi o anche fatali, ed evitare danni alle apparecchiature o alle cose.

**AVVERTENZA****PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:**

- Collegare l'unità a una presa elettrica con adeguata messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina. In caso di mancata corrispondenza fra spina e presa, contattare un elettricista qualificato per individuare e installare una presa elettrica con le dimensioni e la tensione appropriate.
- Il pannello di controllo remoto va montato su una parete verticale e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello di controllo in posizione orizzontale può causare l'accumulo di liquidi con un conseguente pericolo di folgorazione.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON** immergere in acqua né riempire con tale sostanza. Prevenire il versamento di liquidi all'interno dell'unità. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.
- L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature non inferiori a 21°C (70°F) e non superiori a 51°C (124°F).
- Non pulire a vapore né utilizzare una quantità di acqua eccessiva sull'unità.
- Questa non è un'unità a prova di getto. Non utilizzare spruzzi a getto per la pulizia dell'unità.
- Non pulire l'unità se collegata all'alimentazione o calda.
- Non tirare l'unità per il cavo di alimentazione.
- Interrompere l'uso dell'unità in presenza di un cavo di alimentazione sfilacciato o logoro.

**AVVERTENZA****PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:**

- Non riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato Hatco o da una persona dotata di qualifiche simili.
- La manutenzione dell'unità deve essere eseguita solo dal personale qualificato. La manutenzione eseguita da personale non qualificato può causare scosse elettriche o ustioni.
- Durante la manutenzione, utilizzare solo parti di ricambio Hatco originali. In caso di utilizzo di parti di ricambio Hatco non originali, tutte le garanzie verranno invalidate e gli operatori potrebbero rischiare l'esposizione a una tensione elettrica pericolosa e al rischio di scosse elettriche o ustioni. Le parti di ricambio originali Hatco assicurano l'utilizzo sicuro e adeguato all'ambiente di installazione. Alcuni ricambi del mercato secondario o generici non offrono le caratteristiche necessarie per un utilizzo sicuro nelle attrezzature Hatco.

PERICOLO DI ESPLOSIONE: non riscaldare contenitori di cibo chiusi sull'unità. Infatti, se riscaldati, i contenitori sigillati potrebbero scoppiare.

PERICOLO DI INTERFERENZA ELETTRROMAGNETICA: Questa unità genera campi elettromagnetici a distanza ravvicinata. Essa è stata progettata per soddisfare gli standard applicabili di non interferenza con altri dispositivi elettronici. Assicurarsi che gli altri dispositivi elettronici presenti nelle vicinanze, ivi compresi pacemaker e altri impianti attivi, siano stati progettati per soddisfare gli standard applicabili corrispondenti. Come precauzione, non azionare l'unità né avvicinarsi a più di 305 mm (12") dall'unità con un pacemaker o un altro impianto attivo.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO D'INCENDIO:

- Assicurarsi di seguire le informazioni di installazione elencate di seguito per piani cottura a induzione specifici. In caso di mancato rispetto delle distanze di sicurezza, potrebbero verificarsi scolorimento e combustione.
 - a. Disporre l'unità del piano di lavoro a una distanza minima di 51 mm (2") da pareti e materiali infiammabili.
 - b. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 38 mm (1-1/2") tra i lati dell'unità e qualsiasi superficie interna.
 - c. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 51 mm (2") tra la parte posteriore e anteriore dell'unità e qualsiasi superficie interna.
 - d. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 114 mm (4-1/2") tra il lato inferiore dell'unità e qualsiasi superficie interna.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sui lati e sulla parte inferiore dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare l'unità in vicinanza o al di sotto di tende o altri materiali combustibili. Gli oggetti collocati nelle vicinanze o sopra il topapane potrebbero incendiarsi causando lesioni personali e/o danneggiando l'unità.

Questa unità non è destinata all'uso da parte di bambini o persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Sorvegliare opportunamente i bambini e tenerli lontani dall'unità.

Verificare che tutti gli operatori siano stati istruiti sull'uso sicuro e appropriato dell'unità.

Questa unità non contiene parti su cui l'utente possa eseguire assistenza. Per l'assistenza di questa unità, contattare un centro di assistenza autorizzato o la divisione di assistenza Hatco al numero +1-414-671-6350.

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI:

- Non lasciare oggetti metallici o utensili su o vicino al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Operare con prudenza nell'indossare anelli, orologi o altri oggetti ferrosi attorno al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero riscaldarsi. Operare con prudenza nel toccare queste aree.

Non bloccare o limitare il flusso di aria in corrispondenza delle aperture di ingresso e di uscita sul lato inferiore dell'unità.

Non lasciare alcun oggetto sull'unità.

Posizionare l'unità a un'altezza adeguata per il piano di lavoro e in un posto pratico per l'utilizzo. La posizione deve essere piana per evitare che l'unità o il suo contenuto cadano accidentalmente e abbastanza resistente da sopportarne il peso.

AVVISO

Collegare l'unità a un circuito dedicato. Non utilizzare più apparecchi sullo stesso circuito.

Non usare mai la carta stagnola sul piano cottura a induzione. Infatti, essa si fonderebbe, danneggiando così l'unità.

Non posizionare oggetti dotati di proprietà magnetiche (carte di credito, audiocassette ecc.) sopra o vicino all'unità durante il funzionamento.

Utilizzare esclusivamente spugnette, panni e detergenti studiati specificamente per la pulizia delle superfici in vetroceramica.

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

Non collocare l'unità in un'area esposta a eccessivi movimenti d'aria. Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad es. in prossimità di condotti di aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte sull'esterno).

Questa unità è destinata solo all'uso commerciale. NON è previsto l'utilizzo domestico.

Tutti i modelli

I doppi piani cottura a induzione di tipo P Hatco sono dotati di due bobine a induzione al di sotto di una singola superficie di cottura in vetroceramica e questo permette di utilizzare due padelle su un'unica unità. Ogni modello presenta un pannello di controllo Touch in vetro. Il pannello presenta controlli identici e separati per ciascuna bobina tra cui un pulsante Funzione, un pulsante Timer, una Manopola di controllo e un Display di controllo. Tutti i piani cottura a induzione di tipo P includono un cavo di alimentazione di 1800 mm (71") dotato di presa.

NOTA: Fare riferimento a "Specifiche padella" nella sezione FUNZIONAMENTO di questo manuale per maggiori dettagli sulle padelle compatibili con la cottura a induzione, su quelle non compatibili e sulle relative dimensioni.

I piani cottura a induzione di tipo P di Hatco sono dotati di vari dispositivi di sicurezza incorporati in ogni unità allo scopo di salvaguardare sia l'unità, sia gli operatori.

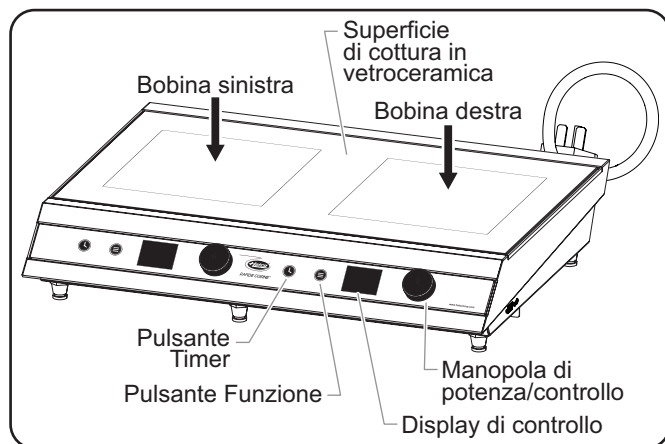
- Un sistema di ventilazione dotato di ventola a flusso incrociato assicura che i circuiti elettronici dell'unità non si surriscaldino. Le sonde termiche monitorano i circuiti elettronici e segnalano all'unità di spegnersi se questi si riscaldano in modo eccessivo.
- Sonde termiche nelle zone di cottura monitorano la temperatura della zona stessa. Queste sonde rilevano l'eventuale surriscaldamento della zona di cottura dovuto a una pentola vuota.
- I circuiti elettronici della zone di cottura rilevano quando un oggetto piccolo e ferroso (come ad esempio una forchetta, un cucchiaino o un anello) viene posizionato sull'unità e, in tal caso, impediscono all'unità di funzionare.

Modelli del piano di lavoro

I modelli dei doppi piani cottura a induzione di tipo P da piano di lavoro sono piani cottura a induzione portatili e da piano di lavoro.

Modelli IRNG-PC2S-xx

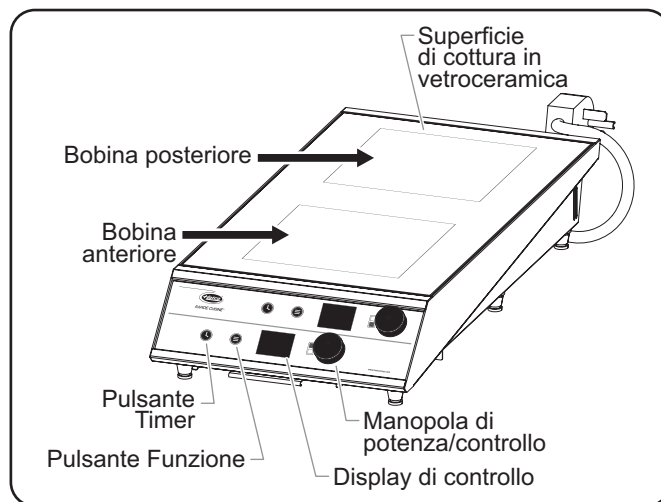
I modelli IRNG-PC2S-xx sono doppi piani cottura a induzione affiancati. Le bobine a induzione sono progettate come bobina destra e bobina sinistra. Il pannello di controllo per ciascuna bobina è collocato direttamente davanti alla bobina corrispondente.



Modello doppio da piano di lavoro affiancato

Modelli IRNG-PC2F-xx

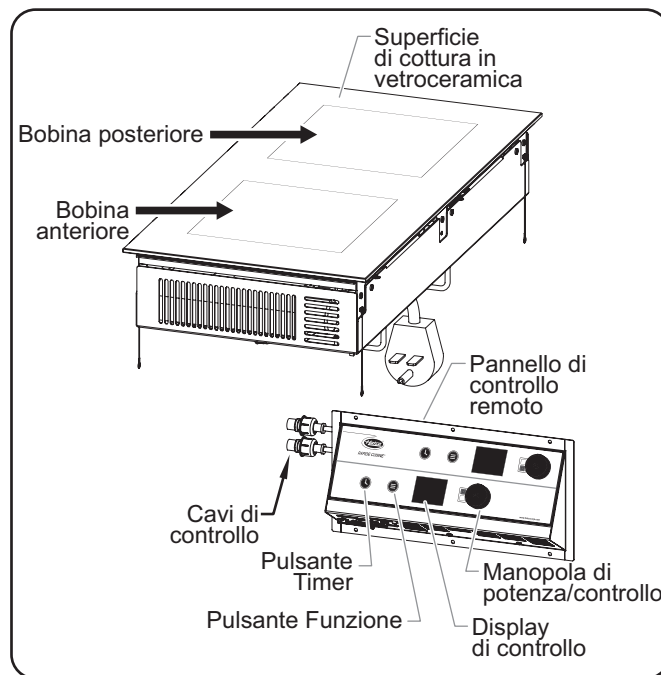
I modelli IRNG-PC2S-xx sono doppi piani cottura a induzione avanti-dietro. Le bobine a induzione sono progettate come bobina anteriore e bobina posteriore. Il pannello di controllo per ciascuna bobina è indicato da una grafica sull'etichetta di controllo—Il pannello di controllo superiore controlla la bobina anteriore e il pannello di controllo inferiore controlla la bobina posteriore.



Modello doppio da piano di lavoro avanti-dietro

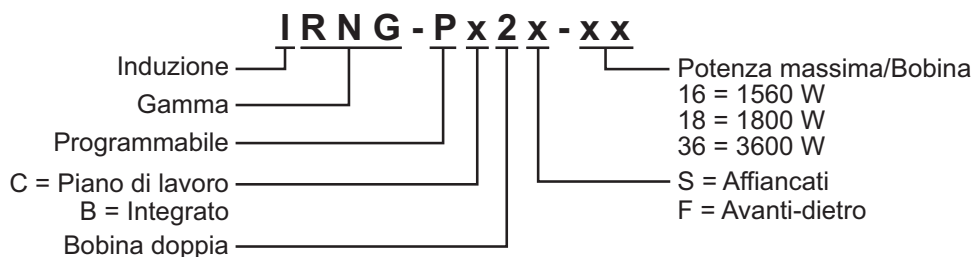
Modelli integrati

I doppi piani cottura a induzione di tipo P integrati sono progettati per essere installati su una serie di piani di lavoro in materiale solido. L'unità include un pannello di controllo remoto che si collega al piano cottura a induzione tramite cavi di controllo rimovibili lunghi, complessivamente, 1397 mm (55").



P Type Dual Built-In Model

NOTA: Per gli ultimi aggiornamenti firmware, suggerimenti di cottura e tanto altro ancora, visitare la sezione relativa ai piani cottura a induzione del sito Web Hatco: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine



DATI TECNICI

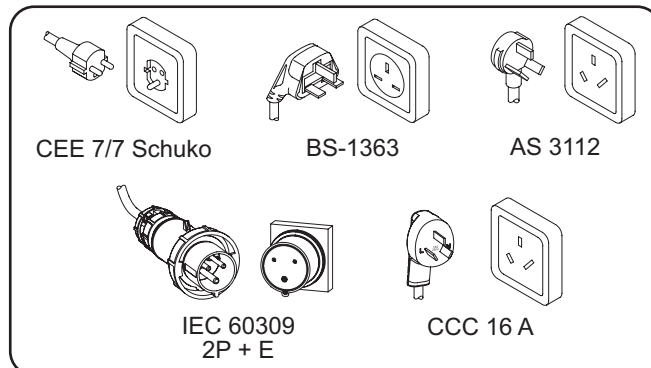
Configurazioni delle spina

Le unità vengono dotate dalla fabbrica di cavo elettrico e presa di corrente. Le spine vengono fornite in base all'applicazione.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica: collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina corrette. In caso di mancata corrispondenza fra spina e presa, contattare un elettricista qualificato per individuare e installare una presa elettrica con le dimensioni e la tensione appropriate.

NOTA: L'etichetta delle specifiche è collocata sulla parte inferiore dell'unità. Consultare l'etichetta per le informazioni relative al numero di serie e la verifica dei dati elettrici dell'unità.



Plug Configurations

NOTA: Presa non fornita da Hatco. Tutte le unità devono essere collegate a un circuito dedicato.

Tabella di corrispondenza elettrica—Modelli del piano di lavoro

Modello	Tensione	Watt totali	Ampere	Hertz	Configurazione della Spina	Peso di spedizione
IRNG-PC2S-16 and IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 and IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
	220	3300		50	CCC 16 A	
IRNG-PC2S-36 and IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

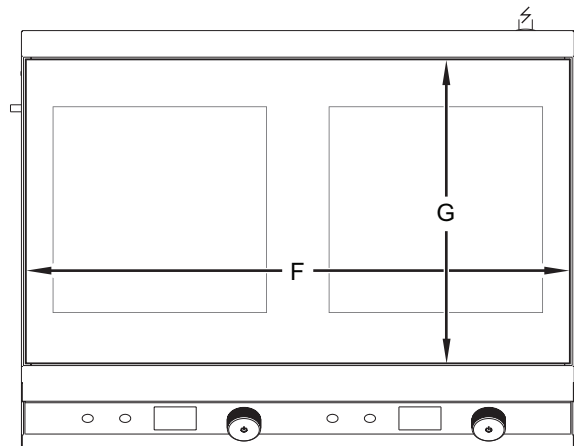
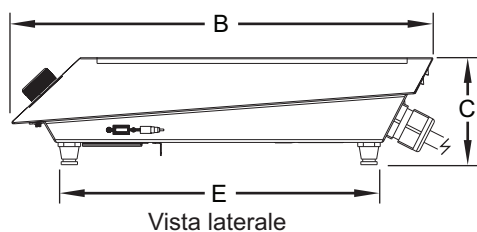
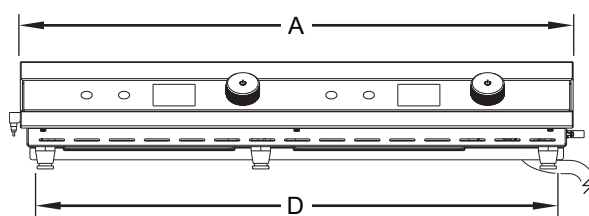
Tabella di corrispondenza elettrica—Modelli integrati

Modello	Tensione	Watt totali	Ampere	Hertz	Configurazione della Spina	Peso di spedizione
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

NOTA: Il peso della spedizione include l'imballo.

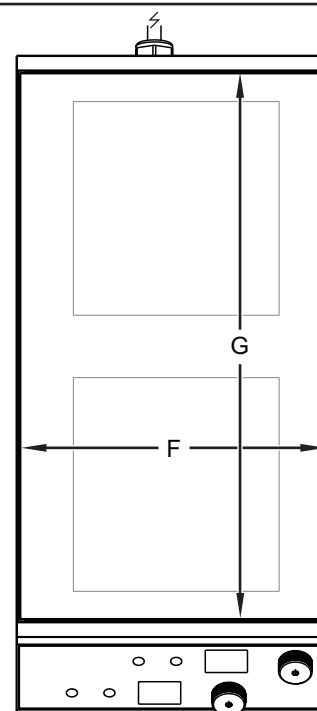
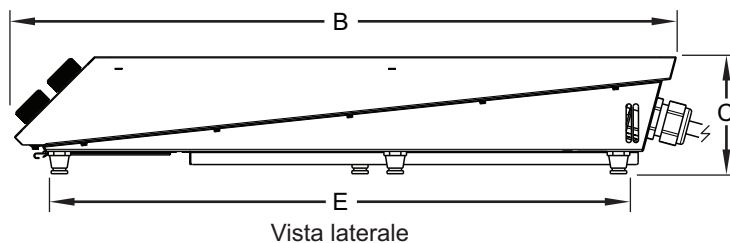
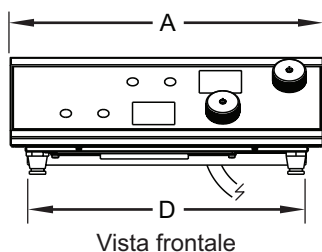
Dimensioni—Modelli IRNG-PC2S-xx

Modello	Larghezza (A)	Altezza (B)	Profondità (C)	Larghezza d'igombro (D)	Larghezza della superficie del ripiano (E)	Ampiezza della superficie di cottura (F)	Profondità della superficie di cottura (G)
IRNG-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



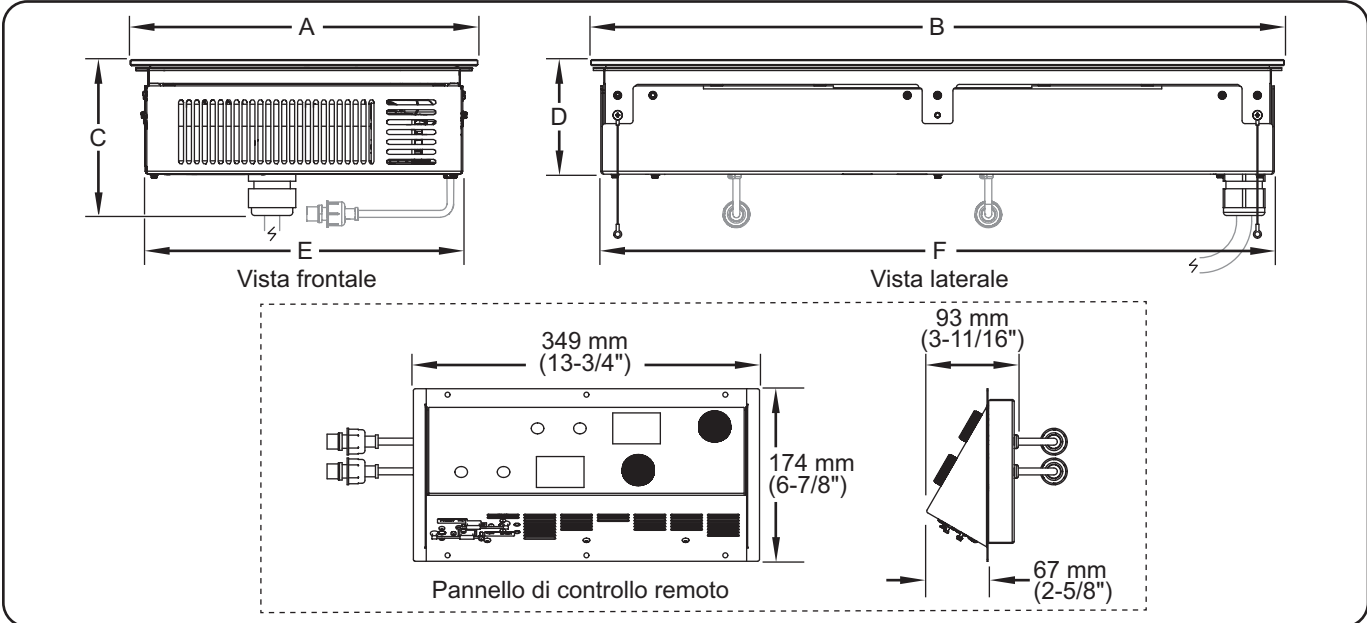
Dimensioni—Modelli IRNG-PC2F-xx

Modello	Larghezza (A)	Altezza (B)	Profondità (C)	Larghezza d'igombro (D)	Larghezza della superficie del ripiano (E)	Ampiezza della superficie di cottura (F)	Profondità della superficie di cottura (G)
IRNG-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



Dimensioni—Modelli IRNG-PB2-xx

Modello	Ampiezza della superficie di cottura (A)	Profondità della superficie di cottura (B)	Profondità (C)	Altezza unità (D)	Ampiezza sotto il piano di lavoro (E)	Profondità sotto il piano di lavoro (F)
IRNG-PB2-16 IRNG-PB2-18 IRNG-PB2-36	350 mm (13-3/4")	699 mm (27-1/2")	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



INSTALLAZIONE

Informazioni generali

I doppi piani cottura a induzione vengono spediti completamente assemblati e pronti all'uso. Le unità integrate necessitano di essere installate su un piano di lavoro (fare riferimento alle procedure in questa sezione). Durante il disimballaggio della scatola di spedizione, non danneggiare l'unità e i componenti in essa contenuti.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature non inferiori a 21°C (70°F) e non superiori a 51°C (124°F).

PERICOLO D'INCENDIO:

- Assicurarsi di seguire le informazioni di installazione elencate di seguito per piani cottura a induzione specifici. In caso di mancato rispetto delle distanze di sicurezza, potrebbero verificarsi scolorimento e combustione.
 - Disporre l'unità del piano di lavoro a una distanza minima di 51 mm (2") da pareti e materiali infiammabili.
 - Posizionare l'unità integrata a un minimo di 38 mm (1-1/2") tra i lati dell'unità e qualsiasi superficie interna.
 - Posizionare l'unità integrata a un minimo di 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
 - Posizionare l'unità integrata a un minimo di 114mm (4-1/2") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO D'INCENDIO:

- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'aria sui lati e sulla parte inferiore dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare l'unità in vicinanza o al di sotto di tende o altri materiali combustibili. Gli oggetti collocati nelle vicinanze o sopra l'unità potrebbero incendiarsi causando lesioni personali e/o danneggiando l'unità.

⚠ ATTENZIONE

Non bloccare o limitare il flusso di aria in corrispondenza delle aperture di ingresso e di uscita sul lato inferiore dell'unità.

Posizionare l'unità a un'altezza adeguata per il piano di lavoro e in un posto pratico per l'utilizzo. La posizione deve essere piana per evitare che l'unità o il suo contenuto cadano accidentalmente e abbastanza resistente da sopportarne il peso.

- Rimuovere l'unità dall'imballaggio.
- Rimuovere il nastro e l'imballo di protezione da tutte le superfici dell'unità.

NOTA: Completare la registrazione della garanzia online per evitare ritardi nell'inizio della copertura. Vedere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO per ulteriori dettagli.

- Se il modello dell'unità prevede la presenza di un piano di lavoro, collocare l'unità nella posizione desiderata. Assicurarsi che la posizione:

- sia orizzontale e a un'altezza appropriata rispetto al piano.
- sia sufficientemente resistente da supportare l'unità e il relativo contenuto.
- assicuri una distanza di almeno 51 mm (2") dai materiali infiammabili.
- sia sufficientemente larga da consentire il fissaggio sicuro di tutti e quattro i piedini dell'unità sul piano di lavoro.

- Se il modello dell'unità è di tipo integrato, fare riferimento alla procedura "Installazione dei modelli integrati" di questa sezione.

NOTA: Evitare i luoghi soggetti a flussi e correnti d'aria attivi (ad es. in prossimità di condotti di aria condizionata, condotte aspiranti o porte rivolte sull'esterno).

Installazione dei modelli integrati

I modelli integrati richiedono l'installazione su un piano di lavoro prima di poter essere azionati. Sono disponibili due tipi di montaggio integrato: a incasso e con anello di rifinitura. Servirsi delle seguenti informazioni e della procedura appropriata per installare un'unità integrata.

Preparazione del sito di installazione

I due tipi di installazione integrata richiedono le stesse specifiche generali per l'alloggiamento. L'unità è progettata per consentire una facile rimozione dei componenti elettronici dal lato inferiore dell'unità senza necessità di rimuovere la superficie in vetroceramica installata. **IMPORTANTE Assicurarsi che la posizione di installazione consenta l'accesso al lato inferiore dell'unità per scopi di manutenzione e pulizia in seguito al relativo posizionamento sul piano di lavoro.** Altre specifiche includono:

- Assicurarsi che una presa elettrica dotata di messa a terra di dimensioni, tensione e configurazione della presa appropriate si trovi alla portata del cavo di alimentazione dell'unità lungo 1800 mm (71") situato all'interno dell'alloggiamento. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.
- Assicurarsi che nel cabinet sia disponibile una superficie verticale dove installare il pannello di controllo entro la portata del cavo di controllo da 1397 mm (55") che collega il pannello di controllo al piano cottura a induzione.

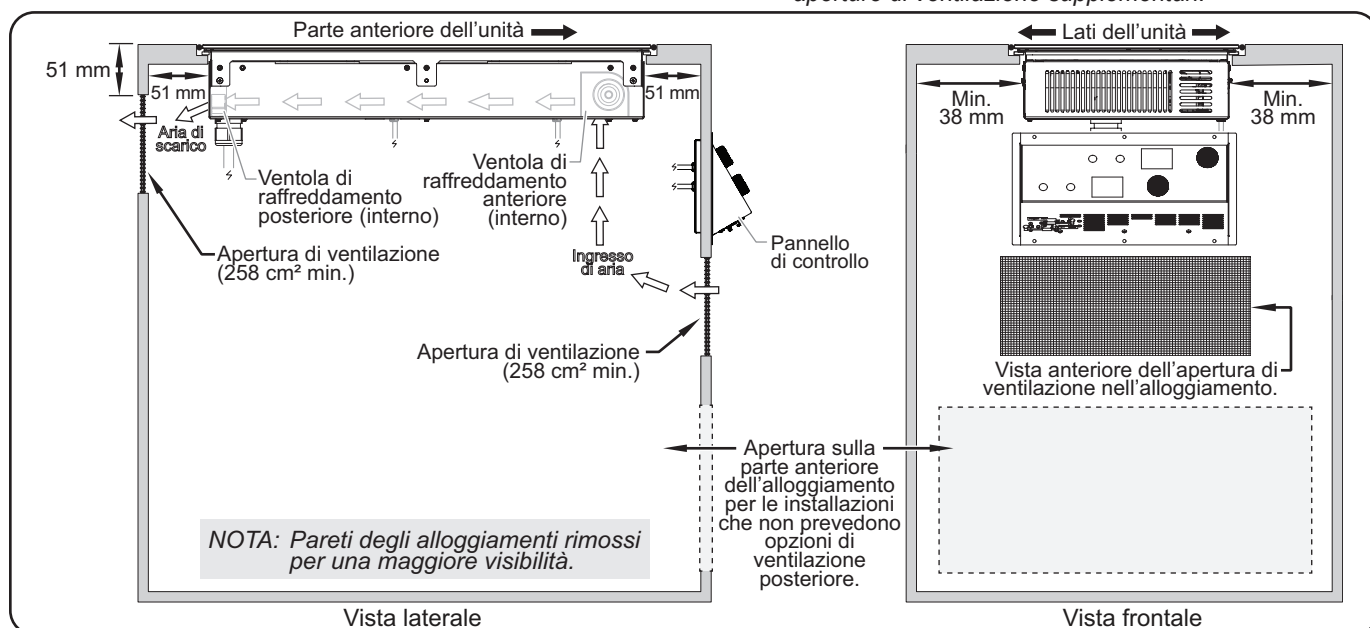
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 38 mm (1-1/2") tra i lati dell'unità e qualsiasi superficie interna.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 51 mm (2") tra la parte anteriore e inferiore dell'unità e qualsiasi superficie interna.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 114 mm (4-1/2") tra la parte inferiore dell'unità e qualsiasi superficie interna.

Requisiti di ventilazione

Al fine di evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici dell'unità, è richiesta un'adeguata ventilazione dell'alloggiamento posto al di sotto di un'unità integrata. Un'adeguata ventilazione fornisce un ingresso di aria pulita fredda nella parte anteriore dell'unità e un'uscita di aria di scarico calda dalla parte posteriore dell'unità.

- Per le installazioni standard, dietro le aperture di scarico dell'aria situate sul retro dell'unità è richiesta un'apertura di sfogo di almeno 10 x 25 cm/258 cm quadri (4" x 10"/40 pollici quadri), la quale dovrà avere un'altezza di massimo 51 mm (2") dalla parte superiore dell'unità. È richiesta un'apertura di ventilazione supplementare di 10 x 25 cm/258 cm quadri (4" x 10"/40 pollici quadri) di fronte all'alloggiamento per fornire un ingresso di aria pulita. È opportuno installare pannelli a lamelle o a griglia nelle aperture.
- Per le installazioni in cui l'alloggiamento si trova contro una parete o in cui non è possibile ricavare alcuna ventilazione posteriore, tenere il lato di controllo anteriore dell'alloggiamento aperto. Se non è possibile lasciare il lato anteriore aperto, installare due aperture di ventilazione nel pannello anteriore dell'alloggiamento, una sulla base dell'alloggiamento e l'altra vicino al pannello di controllo, sulla sommità dell'alloggiamento. Ciascuna apertura dovrà avere una dimensione minima di 10 x 25 cm/258 cm quadri (4" x 10"/40 pollici quadri). **NON installare mensole, divisori o altre apparecchiature all'interno dell'alloggiamento al di sotto dell'unità—lo spazio deve rimanere ben aperto per consentire il ricircolo di aria.**

NOTA: Assicurarsi che la temperatura interna dell'alloggiamento non salga oltre i 50°C (122°F) mentre il piano cottura a induzione è in funzione. Nel caso in cui la temperatura salga eccessivamente, sarà necessario ricavare aperture di ventilazione supplementari.

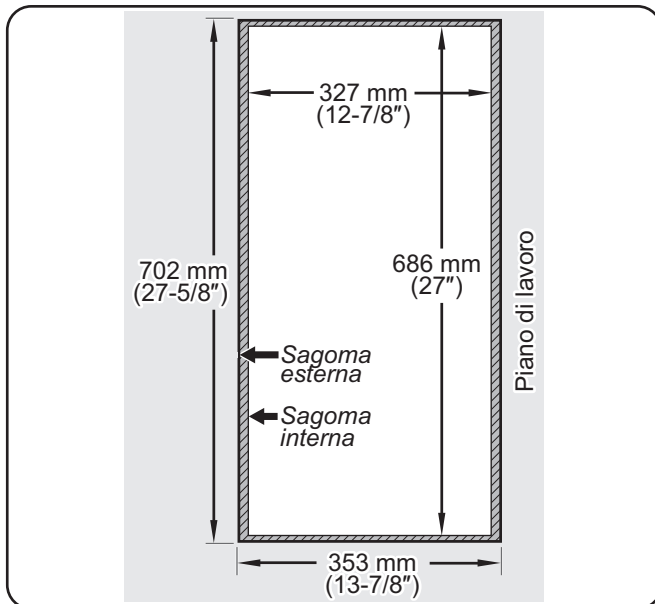
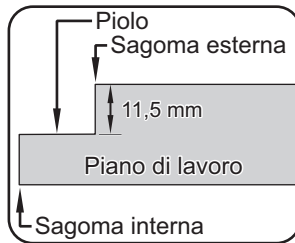


Spaccati di installazione per i modelli integrati

Installazione a incasso

L'installazione a incasso richiede un piano di lavoro realizzato in materiale solido preparato e assicura una modulazione lineare tra il piano di lavoro e il piano cottura a induzione. L'installazione a incasso richiede una sagoma speciale "a pioli".

- Misurare attentamente e realizzare l'apertura a pioli nel piano di lavoro. Lo spessore del materiale del piano di lavoro solido deve essere di almeno 19 mm (3/4").
 - Fare riferimento all'illustrazione delle Sagome del piano di lavoro con montaggio a incasso che segue per conoscere le dimensioni di ogni sagoma.
 - Sono necessarie due sagome: una sagoma esterna parzialmente profonda e una sagoma interna; il materiale ricavato tra una sagoma e l'altra dovrà essere rimosso. In tal modo, verrà creato un piolo che consentirà alla flangia del piano cottura a induzione di adagiarsi sotto il livello del piano di lavoro.
 - Creare la sagoma. esterna parzialmente profonda.
 - Profondità = 11,5 mm (7/16")
 - Creare la sagoma interna. Quindi, rimuovere il materiale presente tra le sagome per realizzare il piolo.



Sagome del piano di lavoro con montaggio a incasso

- Tagliare e realizzare i fori appropriati nella superficie verticale in cui si installerà l'alloggiamento di controllo. Fare riferimento alla procedura "Installazione del pannello di controllo" per le dimensioni della sagoma.
- Realizzare le aperture necessarie nell'alloggiamento per fornire una ventilazione corretta al piano cottura a induzione. Fare riferimento ai "Requisiti di ventilazione" precedentemente elencati in questa sezione.
- Se necessario, apportare modifiche strutturali o aggiungere rinforzi sotto il piano di lavoro per assicurarsi che questo sostenga il peso dell'unità e del relativo contenuto.

NOTA: Il piano di lavoro deve essere orizzontale in modo da assicurare il corretto funzionamento del piano cottura a induzione.

- Abbassare attentamente l'unità nell'apertura, accertandosi che il cavo di alimentazione e il cavo di controllo non rimangano incastrati.



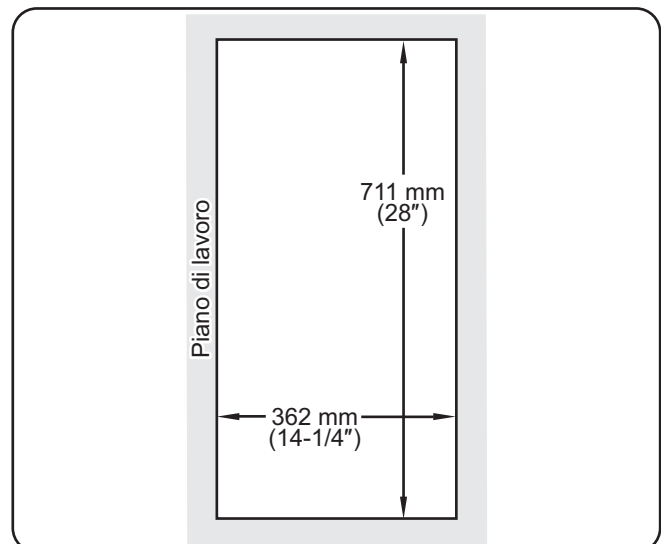
Installazione a incasso standard

- Applicare una goccia di sigillante in silicone approvato dalla National Sanitation Foundation (NSF) nell'apertura tra il piano di lavoro e il piano cottura a induzione. Per applicare una goccia di sigillante pulito e omogeneo:
 - Assicurarsi che l'unità sia centrata nella sagoma del piano di lavoro.
 - Installare un nastro adesivo su ciascun lato dell'apertura per definire il margine del sigillante.
 - Applicare attentamente il sigillante nell'apertura.
 - Levigare rapidamente la superficie del sigillante.
 - Rimuovere con cautela il nastro adesivo di carta prima che il sigillante sia asciutto.
- NOTA:** Il sigillante in silicone deve essere classificato per l'uso a temperature non superiori a 121°C (250°F).
- Installare il pannello di controllo nella posizione desiderata. Fare riferimento alla procedura di "Installazione del pannello di controllo".
 - Collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina corrette. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.
 - A questo punto, il display di controllo mostrerà una schermata di benvenuto per alcuni secondi e, in seguito, si spegnerà.

Installazione dell'anello di rifinitura

L'installazione dell'anello di rifinitura richiede l'acquisto dell'anello di rifinitura accessorio (TRIM-PB2-SS) e può essere eseguita su un piano di lavoro di materiale solido o in acciaio inossidabile. Utilizzare la seguente procedura per l'installazione dell'anello di rifinitura.

- Misurare attentamente e realizzare l'apertura nel piano di lavoro.



Sagoma del piano di lavoro per l'installazione dell'anello di rifinitura

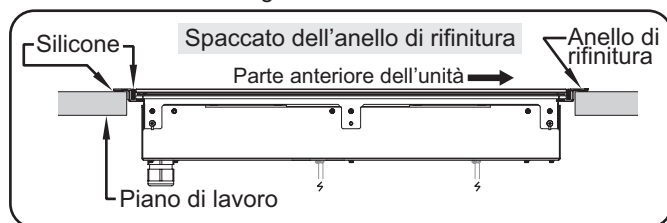
2. Tagliare e realizzare i fori appropriati nella superficie verticale in cui si installerà l'alloggiamento di controllo. Fare riferimento alla procedura "Installazione del pannello di controllo" per le dimensioni della sagoma.
3. Realizzare le aperture necessarie nell'alloggiamento per fornire una ventilazione corretta al piano cottura a induzione. Fare riferimento ai "Requisiti di ventilazione" precedentemente elencati in questa sezione.
4. Se necessario, apportare modifiche strutturali o aggiungere rinforzi sotto il piano di lavoro per assicurarsi che questo sostenga il peso dell'unità e del relativo contenuto.

NOTA: Il piano di lavoro deve essere orizzontale in modo da assicurare il corretto funzionamento del piano cottura a induzione.

5. Applicare una goccia di silicone approvato dalla NSF sul materiale del piano di lavoro attorno all'apertura della sagoma.

NOTA: Il sigillante in silicone deve essere classificato per l'uso a temperature non superiori a 121°C (250°F).

6. Installare l'anello di rifinitura nell'apertura del piano di lavoro.
7. Abbassare attentamente l'unità nell'anello di rifinitura, accertandosi che il cavo di alimentazione e il cavo di controllo non rimangano incastrati.



Installazione dell'anello di rifinitura standard

8. Applicare una goccia di sigillante in silicone approvato dalla NSF nell'apertura tra l'anello di rifinitura e il piano cottura a induzione.
 - a. Assicurarsi che l'unità sia centrata nell'anello di rifinitura.
 - b. Installare un nastro adesivo su ciascun lato dell'apertura per definire il margine del sigillante.
 - c. Applicare attentamente il sigillante nell'apertura.
 - d. Levigare rapidamente la superficie del sigillante.
 - e. Rimuovere con cautela il nastro adesivo di carta prima che il sigillante sia asciutto.
- NOTA:** Il sigillante in silicone deve essere classificato per l'uso a temperature non superiori a 121°C (250°F).
9. Installare il pannello di controllo nella posizione desiderata. Fare riferimento alla procedura di "Installazione del pannello di controllo".
 10. Collegare l'unità a una presa elettrica con messa a terra, tensione, dimensione e configurazione della spina corrette. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.
 - A questo punto, il display di controllo mostrerà una schermata di benvenuto per alcuni secondi e, in seguito, si spegnerà.

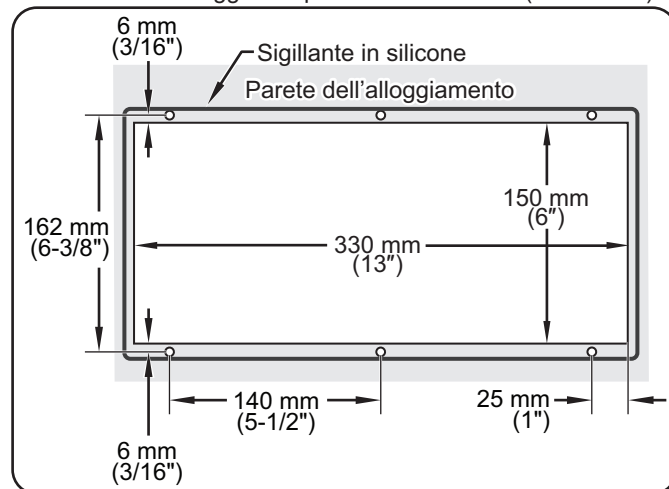
Installazione del pannello di controllo

Utilizzare la seguente procedura per installare il pannello di controllo.

AVVERTENZA

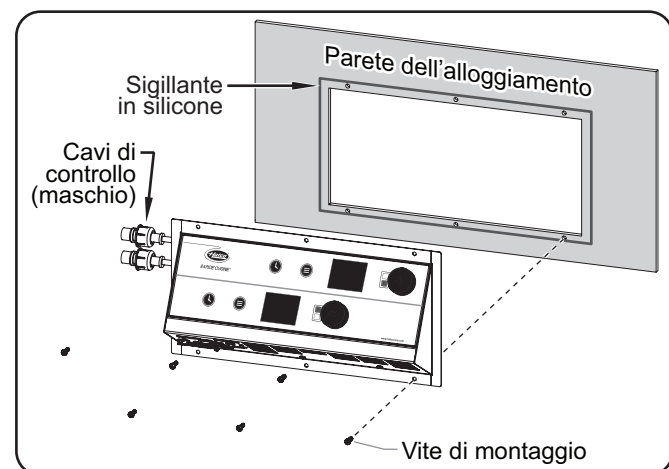
Il pannello di controllo remoto va montato su una parete verticale e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello di controllo in posizione orizzontale può causare l'accumulo di liquidi con un conseguente pericolo di folgorazione.

1. Misurare attentamente e tagliare l'apertura nella parete dell'alloggiamento per il pannello di controllo.
2. Realizzare i fori appropriati attorno alla sagoma per inserire le viti di montaggio del pannello di controllo (non fornite).



Sagoma del pannello di controllo e dimensioni dei fori delle viti

3. Applicare una goccia di 6 mm (1/4") di sigillante in silicone approvato dalla NSF nel punto in cui l'anello di rifinitura sul pannello di controllo entra a contatto con la superficie dell'alloggiamento. Fare riferimento all'illustrazione "Sagoma del pannello di controllo e dimensioni dei fori delle viti" per il posizionamento del silicone.
4. Posizionare il pannello di controllo nell'apertura della sagoma, facendolo passare attraverso la parte anteriore dell'alloggiamento. Assicurarsi di includere nel silicone l'anello di rifinitura sul pannello di controllo.
5. Serrare il pannello di controllo alla superficie verticale utilizzando sei viti di montaggio (non fornite).
6. Collegare il cavo di controllo maschio anteriore e posteriore sul pannello di controllo al cavo di controllo femmina corrispondente sul piano cottura a induzione.



Installazione del pannello di controllo

General

Utilizzare le seguenti informazioni e procedure per attivare sia i doppi piani cottura a induzione da piano di lavoro sia quelli di tipo P integrati **AVVISO: non spostare il piano di lavoro durante il funzionamento.**

⚠ AVVERTENZA

Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione **IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA.**

⚠ ATTENZIONE

PERICOLO DI USTIONI:

- Non lasciare oggetti metallici o utensili su o vicino al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Operare con prudenza nell'indossare anelli, orologi o altri oggetti ferrosi attorno al piano cottura a induzione. Infatti, potrebbero surriscaldarsi.
- Alcune superfici esterne dell'unità potrebbero riscaldarsi. Operare con prudenza nel toccare queste aree.

Specifiche padella

Le padelle utilizzate con un piano cottura a induzione devono soddisfare le seguenti specifiche:

- Padelle realizzate con materiali dotati di proprietà magnetiche (materiale ferroso)
 - Padelle in acciaio smaltato
 - Padelle in ghisa
 - Padelle in acciaio inossidabile
 - Padelle in alluminio con base ferrosa
- Dimensioni appropriate (le misure fornite si riferiscono al diametro della base della padella)
 - Minima = 102 mm (4"), Massima = 356 mm (14")
- Base piatta

Le seguenti padelle non possono essere utilizzate con un piano cottura a induzione:

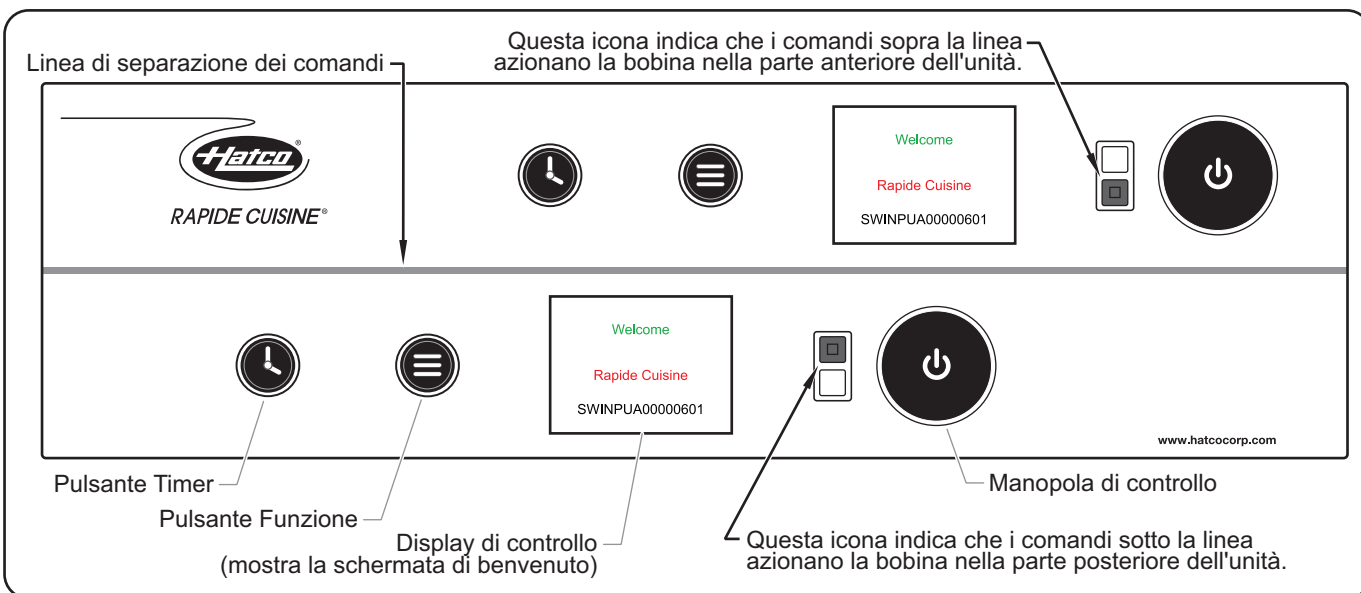
- Padelle di vetro
- Padelle di alluminio senza base ferrosa
- Padelle in terracotta
- Padelle in ceramica
- Padelle in rame

NOTA: Il piano cottura a induzione è in grado di rilevare automaticamente la presenza di una padella compatibile con la cottura a induzione. Se, durante il funzionamento, si posiziona una padella non compatibile con la cottura a induzione sull'unità, sul display di controllo apparirà l'icona della padella con il messaggio "Non compatibile" e l'unità non potrà essere azionata.



Comandi del doppio piano cottura a induzione

Il pannello di controllo sui doppi piani cottura a induzione presenta comandi separati e identici per ciascuna bobina. In questo modo ogni bobina può essere azionata in modo indipendente. Questa sezione descrive il funzionamento di una bobina singola e i comandi corrispondenti



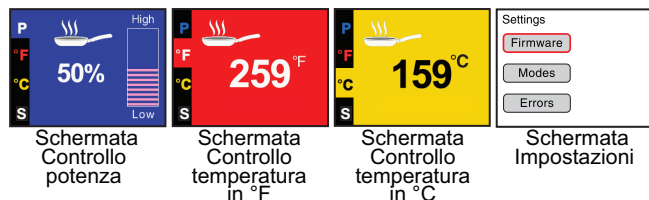
Pannello di controllo per il doppio piano cottura a induzione avanti-dietro

Modalità operative

Il piano cottura a induzione offre due modalità operative: la modalità Standard e la modalità Programmazione avanzata. Leggere le seguenti informazioni per determinare la modalità operativa appropriata. Fare riferimento a “Modifica della modalità operativa” in questa sezione per passare da una modalità operativa all'altra.

Modalità Standard

La modalità standard offre una cottura di base con metodi di controllo della cottura manuali e un timer. In modalità Standard, sono disponibili quattro schermate sul display di controllo: Controllo potenza, Controllo temperatura in Fahrenheit, Controllo temperatura in Celsius e Impostazioni.



La schermata Impostazioni in modalità Standard offre le seguenti opzioni:

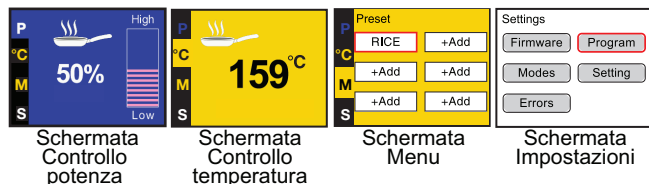
FIRMWARE (Firmware) = utilizzata per eseguire gli aggiornamenti firmware

MODES (Modalità) = utilizzata per passare da una modalità operativa all'altra

ERRORS (Errori) = mostra gli ultimi sei codici di errore

Modalità Programmazione avanzata

La modalità Programmazione avanzata aumenta la versatilità del piano cottura a induzione consentendo la creazione di programmi di cottura (voci di menu) a tre fasi preimpostati. In modalità Programmazione avanzata, sono disponibili quattro schermate sul display di controllo: Controllo potenza, Controllo temperatura (Fahrenheit o Celsius), Menu e Impostazioni.



La schermata Impostazioni in modalità Programmazione avanzata include tutte le opzioni previste dalla modalità Standard più le seguenti aggiunte:

TEMP UNIT (Unità temp) = utilizzata per modificare l'unità di misura della temperatura

PROGRAM (Programma) = utilizzato per creare voci di menu personalizzate

Fare riferimento a “Programmazione voci di menu” in questa sezione per creare voci di menu personalizzate.

Avvio

- Ogni giorno, prima di accendere l'unità, pulire la superficie di cottura in vetro utilizzando un panno per la pulizia appropriato, un fazzoletto di carta umido o un panno umido. **ATTENZIONE! Asciugare immediatamente eventuali schizzi e fuoriuscite. Assicurarsi che l'unità sia asciutta prima dell'utilizzo. Non lasciare che scorrano liquidi nel filtro di ingresso dell'aria sulla parte inferiore dell'unità.**

NOTA: L'unità può essere spenta in qualsiasi momento premendo la manopola di controllo.

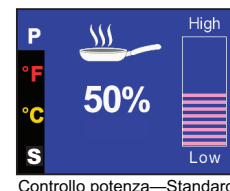
NOTA: Le ventole di raffreddamento dell'unità non vengono azionate fino a quando l'unità non si riscalda. La ventole smettono di funzionare quando l'unità si raffredda.

- Per quanto riguarda le unità del piano di lavoro, collegare l'unità a una presa elettrica opportunamente messa a terra e con la corretta tensione, dimensione e configurazione di spina. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.

- A questo punto, il display di controllo mostrerà una schermata di benvenuto per alcuni secondi e, in seguito, si spegnerà.

- Posizionare una padella compatibile con la cottura a induzione sull'unità. Il piano cottura a induzione non funziona se la padella non viene centrata nello schema di cottura disegnato sulla superficie di cottura in vetro.

- Premere la Manopola di controllo di controllo corretta per azionare il piano cottura a induzione.



- A questo punto, appare la schermata blu Controllo potenza, la quale mostra un grafico a barre e una percentuale dell'impostazione di potenza. Adesso, il piano cottura a induzione opera in modalità Controllo potenza. Consultare “Modifica del metodo di controllo della cottura” per informazioni sulla cottura in modalità Controllo temperatura.

- Se l'unità è in modalità Programmazione avanzata, fare riferimento a “Cottura con voci di menu” in questa sezione per cuocere utilizzando le voci di menu programmate.

NOTA: L'icona della padella sul display lampeggia quando una padella non viene riscaldata o quando non è presente alcuna padella sulla superficie di cottura in vetro. L'icona rimane stabile quando una padella compatibile è presente sulla superficie di cottura e viene riscaldata. Se l'impostazione Potenza è “0” o l'impostazione della temperatura in Fahrenheit è inferiore a 79°F, l'icona della padella non apparirà.

- Ruotare la manopola di controllo per regolare l'impostazione Potenza alla percentuale desiderata.

- Ruotare la manopola di controllo in senso orario per aumentare l'impostazione. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per ridurre l'impostazione.
- Il più delle volte, la cottura in modalità Controllo potenza sarà eseguita a un'impostazione pari a 50% o inferiore. Si consiglia di partire da un'impostazione bassa in quanto l'unità si riscalda velocemente. Eseguire eventuali regolazioni, se necessario.

NOTA: La generazione di calore si arresta automaticamente ogniqualvolta una padella viene rimossa dalla superficie di cottura in vetro. L'unità mantiene l'impostazione corrente per tre minuti. Se la padella viene riposizionata sull'unità entro tre minuti, l'unità riprende la cottura all'impostazione corrente. Dopo tre minuti, il display di controllo e l'unità si spengono.

Spegnimento

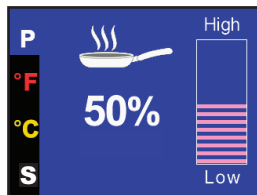
- Premere la Manopola di controllo di controllo corretta per spegnere il piano cottura a induzione. A questo punto, il display di controllo si spegne.

NOTA: La generazione di calore si arresta automaticamente ogniqualvolta una padella viene rimossa dalla superficie di cottura in vetro.

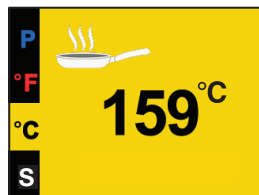
Modifica del metodo di controllo della cottura

Il piano cottura a induzione offre due metodi di controllo della cottura disponibili in entrambe le modalità operative: Controllo potenza e Controllo temperatura. Per modificare i metodi di controllo:

1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per passare da un metodo di controllo della cottura all'altro. Le schermate appaiono nell'ordine mostrato di seguito (la schermata Impostazioni che appare viene utilizzata per modificare la modalità operativa e le impostazioni dell'unità).



Controllo potenza—
Standard



Controllo temperatura—
Standard

2. Ruotare la manopola di controllo per regolare l'impostazione sulla schermata desiderata.
 - Ruotare la manopola di controllo in senso orario per aumentare l'impostazione. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per ridurre l'impostazione.

NOTA: Le impostazioni in Controllo potenza non corrispondono all'impostazione di temperatura in Controllo temperatura.

Informazioni generali sulle impostazioni

Hatco consiglia di aumentare o diminuire le impostazioni di Potenza o Temperatura durante la cottura al fine di individuare l'impostazione migliore per una determinata padella e quantità di cibo e per il riscaldamento desiderato. Una volta stabilita un'impostazione ottimale, utilizzarla in futuro per cuocere alimenti di quantità e dimensioni simili nella stessa padella. Salva queste impostazioni come voce del menu in Modalità di programmazione avanzata per una ripetere il tipo di cottura in modo facile e veloce.

Informazioni sull'impostazione Controllo potenza

L'impostazione Controllo potenza fornisce una quantità di calore continua alla padella, alla stregua di un fornello a gas o elettrico. L'impostazione Potenza si basa sulla quantità di calore desiderata nella padella. Osservare la cottura degli alimenti nella padella e regolare l'impostazione Potenza secondo necessità.

Informazioni sull'impostazione Controllo temperatura

L'impostazione Controllo temperatura regola la potenza fornita alla padella in fase di accensione e spegnimento al fine di mantenere l'impostazione Temperatura inserita sulla schermata Controllo temperatura (in gradi Fahrenheit o Celsius). La potenza è controllata automaticamente dal computer interno. L'impostazione della temperatura è approssimativa. La temperatura effettiva degli alimenti nella padella dipende dal tipo e dalla dimensione della padella, nonché dal tipo e dalla quantità di cibo presente nella padella. In assenza di alimentazione, l'icona della padella sul display lampeggerà. In presenza di alimentazione, invece, l'icona della padella sul display rimarrà stabile a indicare che la padella è in corso di riscaldamento.

Sonda termica remota

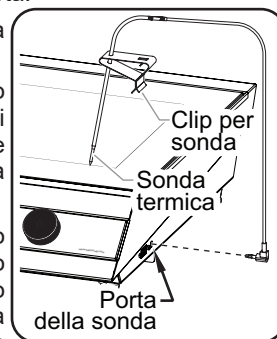
Per un controllo della temperatura più rapido e veloce, sono incluse Sonde termiche remote: una per ciascuna bobina sui doppi piani cottura a induzione. Quando collegata, la sonda termica remota segnala al computer interno di controllare la regolazione della potenza automatica fornita alla padella in base alla temperatura effettiva degli alimenti in cottura.

NOTA: Utilizzare esclusivamente la sonda termica remota fornita da Hatco con le unità a induzione Hatco.

Per utilizzare la sonda termica remota:

1. Inserire la sonda nell'apposita porta sull'unità.

- Per le unità da piano di lavoro affiancate, ogni porta si trova sul lato corrispondente dell'unità, vicino alla porta USB.
- Per le unità da piano di lavoro avanti-dietro, le porte sono collocate sul lato sinistro dell'unità, vicino alla porta USB corrispondente. La porta superiore è per la bobina posteriore e la porta inferiore è per la bobina anteriore.
- Per le unità integrate, le porte si trovano vicino alle porte USB sul lato inferiore del pannello di controllo. La porta superiore/anteriore è per la bobina anteriore e la porta inferiore/posteriore è per la bobina posteriore.
- Il display di controllo mostra il setpoint inserito e la parola "SONDA", a indicare che la sonda termica remota è collegata.



2. Inserire/immergere gli ultimi 25 mm (1") della sonda nel cibo in cottura.
 - °F o °C lampeggerà sul display di controllo fino a quando l'unità non si trova entro i 5 gradi del setpoint di temperatura. Una volta raggiunto il setpoint, °F o °C smetterà di lampeggiare.

NOTA: Per evitare letture della temperatura inaccurate, evitare che la punta della sonda tocchi la base della padella. Non immergere completamente la sonda.

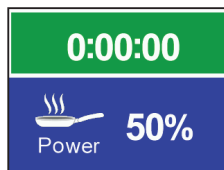
3. Collegare la sonda lateralmente alla padella utilizzando la clip per sonda inclusa.

NOTA: Scollegare la sonda quando non si intende utilizzarla. Se la sonda rimane collegata mentre non viene utilizzata, verrà avviato un controllo della temperatura interna che farà sì che il rilevamento della temperatura sia più lento e meno accurato.

Utilizzo del timer

Il piano cottura a induzione mette a disposizione dell'utente un timer in entrambe le modalità operative.

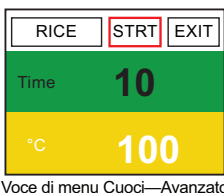
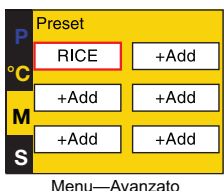
1. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per accedere alla schermata Timer. L'unità di misura sulla schermata Timer corrisponde al metodo di controllo della cottura attivo—Potenza o Temperatura (°F o °C).
 - A questo punto, apparirà una schermata del Timer divisa in due parti. La parte superiore della schermata mostra il timer evidenziato da un contorno bianco, mentre la parte inferiore della schermata mostra l'impostazione Potenza/Temperatura.
2. Impostare il timer ruotando la manopola di controllo entro tre secondi.
 - Dopo aver impostato il timer, il contorno bianco si sposta dal timer all'impostazione Potenza/Temperatura.
3. Regolare la Potenza/Temperatura ruotando la manopola di controllo.
 - Una volta raggiunto lo zero, il timer farà lampeggiare due scritte a intermittenza, ossia "FINE" e "0:00:00". L'impostazione Potenza/Temperatura scende a "0" o 19°C (68°F), a seconda del metodo di controllo in cui l'unità è stata azionata.



Cottura con voci di menu

Utilizzare la seguente procedura per cuocere utilizzando voci di menu programmate in modalità Programmazione avanzata. Fare riferimento a "Modifica della modalità operativa" in questa sezione per passare da una modalità operativa all'altra.

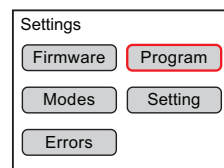
1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Menu.
 - A questo punto, appare la schermata di cottura della voce di menu selezionata.
3. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare la voce di menu desiderata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare la voce di menu.
 - A questo punto, appare la schermata di cottura della voce di menu selezionata.
4. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare AVVIA in rosso, quindi premere la manopola di controllo per iniziare la cottura.
 - Il timer per la voce di menu viene avviato e l'impostazione per il metodo di controllo della cottura attivo viene mostrata.
 - Per le voci di menu a due o tre fasi, il display di controllo avvia la seconda e la terza fase automaticamente quando la fase precedente risulta completata.
5. Per interrompere la cottura durante una sequenza di voci di menu, ruotare la manopola di controllo per evidenziare ESCI in rosso, quindi premere la manopola di controllo per arrestare la sequenza.
 - Il display di controllo ritorna alla schermata Menu.



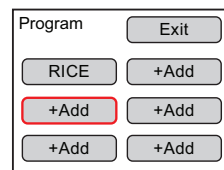
Programmazione delle voci di menu

Utilizzare la seguente procedura per programmare voci di menu personalizzate per la cottura a una, due o tre fasi in modalità Programmazione avanzata.

1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando l'impostazione PROGRAMMA non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare PROGRAMMA.
 - A questo punto, verrà visualizzata una richiesta di password.
 - Per inserire la password a tre cifre "248", ruotare la manopola di controllo sul primo numero, quindi premere la manopola di controllo per selezionare e passare al numero successivo.
 - Verrà visualizzata la schermata Programma.

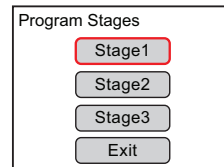


Impostazioni—Avanzato

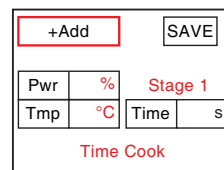


Programma—Avanzato

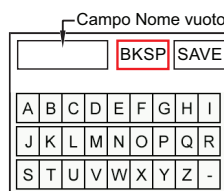
4. Ruotare la Manopola di controllo fino a quando il pulsante +AGG non viene evidenziato in rosso, quindi premere la Manopola di controllo per creare una voce di menu.
 - Verrà visualizzata la schermata Programma fasi.
5. Se necessario, ruotare la Manopola di controllo di controllo fino a quando FASE1 non viene evidenziato in rosso, quindi premere la Manopola di controllo per rinominare la voce di menu.
 - A questo punto, appare la schermata Voce di menu Fase 1.
6. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando +AGG non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per rinominare la voce di menu.
 - Verrà visualizzata la schermata Nome.
7. Ruotare la manopola di controllo fino a quando CANC non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo fino a quando l'intero testo nel campo relativo al nome non viene eliminato.



Fase del programma - Avanzato



Voce di menu, Fase 1 — Avanzato



Nome—Avanzato

8. Ruotare la manopola di controllo fino a quando la prima lettera del nome della voce di menu non viene evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare la lettera.
 - Continuare a selezionare le lettere utilizzando la manopola di controllo fino a quando il nome non è completo.

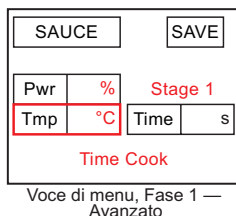
continua...

9. Ruotare la manopola di controllo fino a quando SALVA non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per salvare il nome della voce di menu.

- A questo punto, appare la schermata Voce di menu Fase 1.

10. Programmare la voce di menu.

a. Ruotare la Manopola di controllo fino a quando POTENZA o TEMP non viene evidenziato in rosso, a seconda del metodo di controllo della cottura. Premere la Manopola di controllo di controllo per selezionare il metodo di controllo della cottura.



b. Ruotare la manopola di controllo fino a quando non appare il valore desiderato per il metodo di controllo della cottura. Premere la manopola di controllo per salvare il valore.

c. Ruotare la Manopola di controllo fino a quando il campo TEMPO non viene evidenziato in rosso. Premere la Manopola di controllo di controllo per selezionare TEMPO.

d. Ruotare la manopola di controllo fino a quando non appare il valore desiderato per il timer. Premere la manopola di controllo per salvare il valore.

e. Ruotare la Manopola di controllo fino a quando SALVA non viene evidenziato in rosso, quindi premere la Manopola di controllo per salvare i valori FASE 1.

f. Se sono necessarie una seconda e/o una terza fase, ruotare la Manopola di controllo fino a quando la fase desiderata non viene evidenziata in rosso. Premere la Manopola di controllo per accedere alla fase e ripetere i passaggi a - e.

g. Una volta completata la programmazione della voce di menu e appare la schermata Fasi del programma, ruotare la Manopola di controllo fino a quando ESCI non viene evidenziato in rosso, quindi premere la Manopola di controllo per salvare la voce di menu.

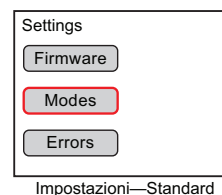
h. Verrà visualizzata la schermata Programma. Se la programmazione di tutte le voci di menu risulta completata, ruotare la manopola di controllo fino a quando ESCI non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per tornare alla schermata Impostazioni. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per tornare alla schermata del controllo della cottura attivo

Modifica della modalità operativa

Utilizzare la seguente procedura per modificare la modalità operativa del piano cottura a induzione. Sono disponibili due modalità: la modalità Standard e la modalità Programmazione avanzata.

1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.

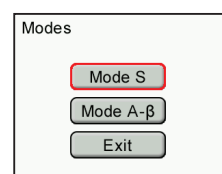
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Impostazioni.



3. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando l'impostazione MODALITÀ non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare MODALITÀ.

- A questo punto, verrà visualizzata una richiesta di password.

- Per inserire la password a tre cifre "248", ruotare la manopola di controllo sul primo numero, quindi premere la manopola di controllo per selezionare e passare al numero successivo.

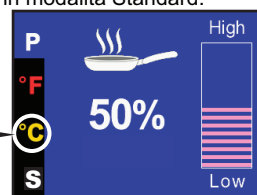


- Verrà visualizzata la schermata Modalità.

4. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare MODALITÀ S o MODALITÀ A-β in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare la modalità desiderata.

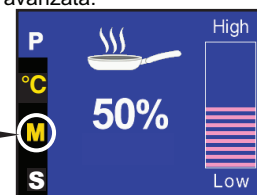
- MODALITÀ S = modalità Standard
- MODALITÀ A-β = modalità Programmazione avanzata
- Dopo aver selezionato la modalità, il display di controllo torna alla schermata Controllo potenza.

Le unità di controllo della temperatura sono separate in modalità Standard.



Modalità Standard

La schermata Menu appare in modalità Programmazione avanzata.

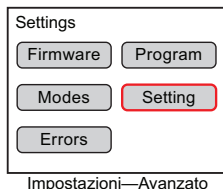


Modalità Programmazione Avanzata

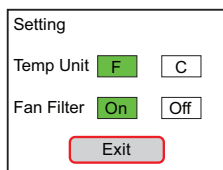
Modifica tra Fahrenheit e Celsius

Utilizzare la seguente procedura per modificare l'unità di misura della temperatura da Fahrenheit a Celsius e viceversa in modalità Programmazione avanzata.

1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Impostazioni.
3. Ruotare la Manopola di controllo in senso orario fino a quando l'IMPOSTAZIONE non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la Manopola di controllo per selezionare l'IMPOSTAZIONE.



- A questo punto, verrà visualizzata una richiesta di password.
- Per inserire la password a tre cifre "248", ruotare la manopola di controllo sul primo numero, quindi premere la manopola di controllo per selezionare e passare al numero successivo.
- Apparirà la schermata Impostazioni e le impostazioni attive saranno di colore verde.



4. Ruotare la manopola di controllo fino a quando l'unità di misura desiderata non viene evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare l'unità di misura.

NOTA: Il filtro della ventola può essere attivato/disattivato anche dalla schermata Impostazioni. Ruotare la Manopola di controllo per evidenziare ON oppure OFF, quindi premere la Manopola di controllo per selezionare l'impostazione.

5. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare ESCI in rosso, quindi premere la manopola di controllo per tornare alla schermata Impostazioni.

continua...

6. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per tornare alla schermata del controllo della cottura attivo.

Reset del software

Utilizzare la seguente procedura se il piano cottura a induzione non risponde e sul Display di controllo appare "bloccato".

1. Premere e tenere premuti entrambi  i pulsanti  contemporaneamente per 10 secondi.
- L'unità si riavvierà e sul Display di controllo apparirà la schermata di Benvenuto.

Aggiornamento del firmware

Utilizzare la seguente procedura per caricare gli aggiornamenti firmware per il piano cottura a induzione da una chiavetta USB esterna. È necessario effettuare questa procedura per ciascuna combinazione bobina/controllo e può essere effettuata in entrambe le modalità di funzionamento.

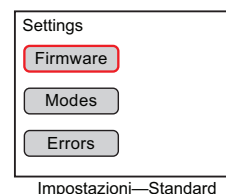
- Per le unità affiancate, ciascuna porta USB si trova sul lato corrispondente dell'unità.

- Per le unità avanti-dietro, le porte USB si trovano sul lato sinistro dell'unità. La porta superiore è per la bobina posteriore e la porta inferiore è per la bobina anteriore.

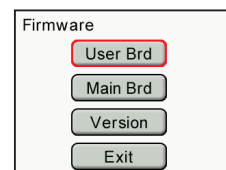
- Per le unità integrate, le porte USB si trovano sul lato inferiore del pannello di controllo. La porta superiore/ anteriore è per la bobina anteriore e la porta inferiore/ posteriore è per la bobina posteriore.

NOTA: Per gli ultimi aggiornamenti firmware, suggerimenti di cottura e tanto altro ancora, visitare la sezione relativa ai piani cottura a induzione del sito Web Hatco: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine

1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando l'impostazione FIRMWARE non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare FIRMWARE.



- A questo punto, verrà visualizzata una richiesta di password.
- Per inserire la password a tre cifre "248", ruotare la manopola di controllo sul primo numero, quindi premere la manopola di controllo per selezionare e passare al numero successivo.
- Verrà visualizzata la schermata Firmware.



4. A seconda del tipo di aggiornamento, ruotare la manopola di controllo per evidenziare BRD UTENTE o BRD PRINCIPALE, quindi premere la manopola di controllo per effettuare la selezione.

- Verrà visualizzata la schermata Aggiornamento firmware.

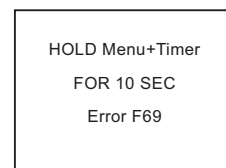
5. Inserire la chiavetta USB nella porta USB.
6. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare AGGIORNA in rosso, quindi premere la manopola di controllo per avviare l'aggiornamento.



- A questo punto, apparirà una schermata che indica che l'aggiornamento è in corso.

- Una volta completato l'aggiornamento, apparirà per alcuni secondi la schermata di benvenuto che mostrerà la nuova versione firmware; in seguito, l'unità si spegnerà.

NOTA: Se appare un messaggio di errore a indicare che l'aggiornamento non è riuscito, eseguire la procedura di "Reset del software" in questa sezione. Quindi, eseguire nuovamente la procedura di "Aggiornamento del firmware" utilizzando una nuova unità USB.



Informazioni generali

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON immergere in acqua né riempire con tale sostanza. Prevenire il versamento di liquidi all'interno dell'unità. L'unità non è resistente all'acqua. Non utilizzare se l'unità è stata immersa in acqua o riempita con tale sostanza.**
- Non pulire a vapore né utilizzare una quantità di acqua eccessiva sull'unità.
- Questa non è un'unità a prova di getto. Non utilizzare spruzzi a getto per la pulizia dell'unità.
- Non pulire l'unità se collegata all'alimentazione o calda.
- Interrompere l'uso dell'unità in presenza di un cavo di alimentazione sfilacciato o logoro.
- Non riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato Hatco o da una persona dotata di qualifiche simili.
- La manutenzione dell'unità deve essere eseguita solo dal personale qualificato. La manutenzione eseguita da personale non qualificato può causare scosse elettriche o ustioni.

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Durante la manutenzione, utilizzare solo parti di ricambio Hatco originali. In caso di utilizzo di parti di ricambio Hatco non originali, tutte le garanzie verranno invalidate e gli operatori potrebbero rischiare l'esposizione a una tensione elettrica pericolosa e al rischio di scosse elettriche o ustioni. Le parti di ricambio originali Hatco assicurano l'utilizzo sicuro e adeguato all'ambiente di installazione. Alcuni ricambi del mercato secondario o generici non offrono le caratteristiche necessarie per un utilizzo sicuro nelle attrezzature Hatco.

Questa unità non contiene parti su cui l'utente possa eseguire assistenza. Per l'assistenza di questa unità, contattare un centro di assistenza autorizzato o la divisione di assistenza Hatco al numero +1 414-671-6350.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare esclusivamente spugnette, panni e detergenti studiati specificamente per la pulizia delle superfici in vetroceramica.

Asciugare immediatamente eventuali schizzi e fuoriuscite. Assicurarsi che l'unità sia asciutta prima dell'utilizzo. Non lasciare che scorrano liquidi nel filtro di ingresso dell'aria sulla parte inferiore dell'unità.

Pulizia quotidiana

Per mantenere alte le prestazioni e preservare la finitura del piano cottura a induzione, pulire l'unità quotidianamente. Utilizzare esclusivamente spugnette, panni e detergenti studiati specificamente per la pulizia delle superfici in vetroceramica.

1. Spegner e scollegare l'unità. Consentire il raffreddamento dell'unità.
2. Rimuovere e lavare tutte le padelle per alimenti.
3. Per quanto riguarda le unità del piano di lavoro, rimuovere e pulire il filtro dell'aria situato sul lato inferiore dell'unità, vicino alla parte anteriore. Per eseguire la pulizia:
 - Rimuovere il filtro dalla relativa staffa e pulirlo utilizzando acqua tiepida e detergente delicato.
 - Lasciare asciugare completamente il filtro prima di rimontarlo.

NOTA: I doppi piani cottura a induzione affiancati hanno due filtri dell'aria, sotto ciascuna serie di comandi.

4. Pulire la superficie in vetro utilizzando un panno per la pulizia appropriato, un fazzoletto di carta umido o un panno umido.
 - Per rimuovere le macchie difficili e i segni sulle parti metalliche, versare una goccia di detergente per superfici in vetroceramica su un panno morbido e strofinare.
 - Per rimuovere calcare e incrostazioni, versare qualche goccia di aceto bianco su un fazzoletto di carta e strofinare.

AVVISO

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e aumentando le probabilità di accumulo di sporcizia.

5. Pulire le superfici metalliche utilizzando un panno morbido e pulito imbevuto di detergente delicato.
6. Asciugare tutte le superfici metalliche con un panno morbido, asciutto e pulito.

NOTA IMPORTANTE

L'albero della manopola di controllo deve essere pulito almeno una volta a settimana. Per eseguire la pulizia: estrarre la manopola di controllo dall'albero, quindi rimuovere sporcizia e grasso dall'albero e rimontare la manopola di controllo.

⚠ AVVERTENZA

Affidare la riparazione dell'unità esclusivamente a personale qualificato. La manutenzione effettuata da personale non qualificato potrebbe causare scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
L'unità non si accende.	Unità non alimentata.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito in una presa idonea (consultare la sezione SPECIFICHE). Controllare l'interruttore automatico e, se necessario, resettare. Verificare l'eventuale presenza di danni sul cavo di alimentazione. Controllare la presa elettrica.
	Controlli elettronici difettosi.	Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.
L'icona della padella con il messaggio "Non compatibile" appare sul display di controllo e l'unità non si riscalda.	La padella utilizzata non è compatibile con la cottura a induzione.	Utilizzare una padella compatibile con la cottura a induzione (consultare la sezione "Specifiche padella" nella sezione FUNZIONAMENTO del presente manuale).
Il display di controllo non risponde o appare la schermata di errore F69.	Malfunzionamento del software.	Eseguire la procedura "Reset del software" descritta nella sezione MANUTENZIONE del presente manuale.

Domande sulla risoluzione dei problemi?

Se non si riesce a risolvere un problema, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino o Hatco per ricevere assistenza. Per trovare il centro assistenza più vicino, accedere al sito Web Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il *Support* (*Service [Assistenza]*) e fare clic su "Find A Service Agent" ("Find A Service Agent" (Trova un centro di assistenza)); o contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail:

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

INFORMAZIONI PER L'ASSISTENZA**Regno Unito**

I piani cottura a induzione Hatco sono coperti da garanzia di due (2) anni dalla data di acquisto o di 30 mesi dalla data di spedizione da Hatco, a seconda di quale delle due condizioni si verifichi per prima.

Problemi coperti da garanzia

In caso di problemi riscontrati a livello di un piano cottura a induzione durante il periodo di garanzia, contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail:

Telefono: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

Quando si contatta Hatco per ricevere assistenza in garanzia, fornire le seguenti informazioni:

- Modello dell'apparecchio
- Numero di Serie (sull'unità)
- Una Descrizione Accurata del Problema
- Data di Acquisto
- Nome dell'azienda
- Indirizzo di spedizione
- Nome e Numero Telefonico della Persona da Contattare

Problemi non coperti dalla garanzia

Se sorge un problema non coperto dalla garanzia per il quale è necessaria assistenza, rivolgersi al centro di servizio autorizzato Hatco di zona.

Per trovare il centro assistenza più vicino, accedere al nostro sito Web all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il *menu a tendina Assistenza* e fare clic su "Trova un centro di assistenza" o contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** telefonicamente o per e-mail.

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

Hatco Corporation (Venditore) garantisce che i prodotti da essa fabbricati (Prodotti) saranno privi di difetti nei materiali e nella lavorazione, in condizioni di uso e servizio normali, e se conservati, mantenuti e installati in stretta conformità con le raccomandazioni di fabbrica. L'unico obbligo del Venditore nei confronti della persona o dell'ente che acquista i Prodotti direttamente dal Venditore (Cliente) ai sensi della presente garanzia, è la riparazione o la sostituzione, da parte del Venditore o del centro assistenza autorizzato dal Venditore, secondo discrezione di quest'ultimo, di qualsiasi Prodotto o di qualsiasi parte di esso ritenuta difettosa in base a un esame del Venditore, per un periodo di: (i) la Durata della garanzia a partire dalla data di spedizione da parte del Venditore o (ii) la Durata della garanzia a partire dalla data di registrazione del Prodotto in conformità con le istruzioni scritte del Venditore, a seconda di quale sia la più recente. La "Durata della garanzia" indica un periodo di diciotto mesi (18 mesi) o i periodi indicati di seguito per i componenti specifici del Prodotto. Il credito per i Prodotti o per le parti restituite, previa autorizzazione scritta del Venditore, sarà soggetto ai termini indicati nel modulo di autorizzazione alla restituzione dei materiali del Venditore. I PRODOTTI O LE PARTI RESTITUITI SENZA PREVIA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DEL VENDITORE NON SARANNO ACCETTATI PER IL CREDITO. Le spese sostenute dal Cliente per la restituzione, la sostituzione o la rimozione dei Prodotti non saranno rimborsate dal Venditore. Se il difetto rientra nei termini della garanzia limitata, i Prodotti verranno riparati o sostituiti e restituiti al Cliente e il costo del trasporto di reso sarà a carico del Venditore. Il rimedio di riparazione o la sostituzione previsti nel presente documento sono il rimedio esclusivo del Cliente. Qualsiasi uso improprio, alterazione, riparazione, manomissione, applicazione errata, installazione impropria, applicazione di una tensione impropria o qualsiasi altra azione e inazione da parte del Cliente o di altri (compresa quella di qualsiasi centro assistenza non autorizzato) che a esclusivo giudizio del Venditore influisca negativamente sul Prodotto, annullerà la presente garanzia. La garanzia espressamente fornita nel presente documento può essere fatta valere solo dal Cliente e non può essere fatta valere dai clienti del Cliente o da altri utenti dei Prodotti; a condizione, tuttavia, che nel caso in cui il Cliente sia un rivenditore di apparecchiature autorizzato dal Venditore, il Cliente può assegnare la presente garanzia ai clienti del Cliente, fatte salve tutte le limitazioni di questi Termini, e in tal caso, la garanzia sarà controllata esclusivamente dal Venditore, in conformità con questi Termini. QUESTA GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA MA NON LIMITATA A QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI NON VIOLAZIONE, COMMERCIALITÀ O IDONEITÀ PER UN PARTICOLARE SCOPO, CHE SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE.

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

- Elementi del tostapane a nastro (con guaina metallica)
- Elementi dello scaldavivande a cassette (con guaina metallica)
- Rulli e guide del cassetto dello scaldavivande a cassette
- Elementi dello scaldavivande (con guaina metallica)
- Elementi del riscaldatore aperto (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
- Elementi del cabinet per il mantenimento dei cibi caldi (riscaldamento ad aria con guaina metallica)
- Elementi per pozzi riscaldati - Serie HW, HWB e HWBI (con guaina metallica)
- Gamme a induzione
- Piani cottura a induzione

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

- Serbatoi del riscaldatore elettrico ausiliario
- Serbatoi del riscaldatore ausiliario a gas

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

Nonostante qualsiasi disposizione contraria qui contenuta, la presente Garanzia limitata non coprirà i componenti unicamente discrezione del Venditore come, ma non limitato a, quanto segue: lampadine a incandescenza rivestite, luci fluorescenti, lampadine per lampade termiche, lampadine alogene rivestite, lampadine alogene per lampade termiche, lampadine allo xeno, tubi luminosi a LED, componenti in vetro e fusibili; guasto del prodotto nel serbatoio ausiliario, nello scambiatore di calore a tubi alettati o in altre apparecchiature per il riscaldamento dell'acqua causato da calcare, accumulo di sedimenti, attacchi chimici o congelamento.

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

Per essere idonea a una copertura aggiuntiva, la registrazione del prodotto deve essere presentata entro 90 giorni dalla data di spedizione dalla nostra fabbrica. La registrazione può essere effettuata tramite il modulo sul sito del Venditore, attraverso il modulo accessibile tramite il codice QR sul Prodotto (ove disponibile), oppure chiamando il Servizio Clienti con le informazioni richieste al numero: **+ 1-414-671-6350**.

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

IL VENDITORE NON SARÀ RESPONSABILE PER ALCUN DANNO INDIRETTO, ACCIDENTALE, CONSEGUENZIALE, PUNITIVO, ESEMPLARE E SPECIALE, INCLUSA SENZA LIMITAZIONE, QUALSIASI PERDITA DI PROFITTO, COSTI DI PRODOTTI SOSTITUTIVI O COSTI DI MANODOPERA DERIVANTI DALLA VENDITA, DALL'USO O DALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, DAL FATTO CHE I PRODOTTI SIANO INTEGRATI O DIVENTINO COMPONENTI DI UN ALTRO PRODOTTO, O DA QUALSIASI ALTRA CAUSA, SIA ESSA BASATA SULLA GARANZIA (ESPRESSA O IMPLICITA) O ALTRIMENTI BASATA SU CONTRATTO, TORTO O SU QUALSIASI ALTRA IDEA DI RESPONSABILITÀ E INDIPENDENTEMENTE DA QUALSIASI CONSIGLIO O DICHIARAZIONI CHE POSSANO ESSERE STATI FORNITI DAL VENDITORE RIGUARDO ALLA VENDITA, ALL'USO O ALL'INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI, ANCHE SE IL VENDITORE È CONSAPEVOLE DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI. IN NESSUN CASO LA RESPONSABILITÀ COMPLESSIVA DEL VENDITORE DERIVANTE DA QUESTO ACCORDO O RELATIVA A ESSO, SUPERERÀ GLI IMPORTI TOTALI PAGATI AL VENDITORE DAL CLIENTE PER I PRODOTTI ENTRO IL PERIODO DI TRE (3) MESI IMMEDIATAMENTE PRECEDENTI L'EVENTO CHE HA DATO ORIGINE AL RECLAMO DEL CLIENTE. LE LIMITAZIONI QUI STABILITE RIGUARDO ALLA RESPONSABILITÀ DEL VENDITORE SARANNO VALIDE E APPLICABILI NONOSTANTE IL MANCATO SCOPO ESSENZIALE DEL RIMEDIO LIMITATO, SPECIFICATO IN QUESTI TERMINI.

Il Venditore si riserva il diritto di aggiornare i presenti Termini in qualsiasi momento, a sua esclusiva discrezione, che diventeranno vincolanti a partire dalla data di pubblicazione. Per la versione più aggiornata delle condizioni di vendita complete, consultare il nostro sito web all'indirizzo: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

Belangrijke informatie voor de eigenaar	41
Inleiding	41
Belangrijke veiligheidsinformatie	42
Modelbeschrijving	44
Modelaanduiding	45
Specificaties	45
Stekkerconfiguraties.....	45
Tabel met elektrische gegevens.....	45
Afmetingen.....	46
Installatie	47
Algemeen.....	47
Inbouwmodellen installeren.....	48
Het bedieningspaneel installeren.....	50
Werking	51
Algemeen.....	51

Wijzigen kookmethode.....	52
Het gebruik van de timer.....	53
Koken met menuopties.....	54
Menu-items programmeren.....	54
Gebruiksstand wijzigen.....	55
Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius.....	55
Software opnieuw instellen.....	56
Firmware bijwerken.....	56
Onderhoud	57
Algemeen.....	57
Dagelijkse reiniging.....	57
Gids voor het oplossen van problemen	58
Informatie over garantieservice	58
Internationale beperkte garantie	59

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer, de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan (het etiket met specificaties bevindt zich aan de onderkant van het apparaat). Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

Als u online de garantieregistratie invult kunt u vertragingen bij het bekomen van uw garantievoordelen vermijden. Ga naar de Hatco-website op **www.hatcocorp.com**, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support (Support)* en klik op "Warranty" ("Garantie").

Kantooruren: 7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot vrijdag
Centrale Tijd (CT)
(Zomeruren—juni tot september:
7:00 uur tot 17:00 uur maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Bijkomende informatie vindt u op onze website:

www.hatcocorp.com.



Correcte verwijdering van dit product

Deze markering geeft aan dat dit product en de elektrische onderdelen niet mogen worden weggegooid met ander bedrijfsafval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recycleren zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Neem contact op met de leverancier bij wie het product is aangekocht, om dit product en de elektrische onderdelen ervan weg te gooien en het op een milieuvriendelijke wijze te recycleren.

INLEIDING

De dubbele inductiekookplaten van Hatco bieden een veilige, snelle, efficiënte en aantrekkelijke manier om voedingsmiddelen te bereiden in professionele keukens, maar ook op zichtbare kooklocaties (buffetten, lunchrooms, enz.). Door de hoge efficiëntie, nauwkeurigheid en snelheid van inductiekoken is de Hatco inductiekookplaat de perfecte keuze voor kwaliteitsgerichte foodservice-organisaties.

Inductiekoken is gebaseerd op het creëren van een magnetisch veld tussen de inductiespoelen onder het glasoppervlak van het toestel en een voor inductie geschikte pan die op het glasoppervlak staat. Dit magnetisch veld genereert inductiestromen in de bodem van de pan, die de pan onmiddellijk verwarmen. Die warmte wordt dan overgebracht naar de inhoud van de pan. Omdat het magnetische veld alleen bestaat tussen de inductiespoelen en een magnetisch materiaal (ijzerhoudend materiaal), wordt het glazen oppervlak tussen de twee niet verwarmd, waardoor warmteverlies wordt voorkomen en neemt de efficiëntie toe. Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld of de pan verwijderd, wordt het magnetische veld 'verbroken' en stopt de warmtegeneratie onmiddellijk.

De dubbele inductiekookplaten van Hatco zijn het resultaat van uitgebreide research en praktijktesten. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elk apparaat wordt grondig gekeurd en getest vóór verzending.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, de veiligheid en het gebruik van dubbele inductiekookplaten van Hatco. Hatco adviseert dat u voor het installeren of gebruiken van een apparaat alle voorschriften leest die in deze handleiding zijn opgenomen over de installatie, de veiligheid en het gebruik.

De veiligheidsinformatie in deze handleiding wordt voorafgegaan door een tekstkader met een van de volgende termen:

⚠ WAARSCHUWING

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot ernstige of dodelijke letsels kan leiden.

⚠ VOORZICHTIG

VOORZICHTIG wijst op een gevaarlijke situatie die, als ze niet wordt vermeden, tot lichte of vrij ernstige letsels kan leiden.

ATTENTIE

ATTENTIE wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op praktijken die niet tot lichamelijke letsels leiden.

OPMERKING: Raadpleeg de tabellen met symboolidentificatie op de achterkant van deze handleiding voor de betekenis van symbolen die in deze handleiding kunnen voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees de volgende belangrijke veiligheidsinformatie om mogelijk dodelijk letsel te voorkomen en om schade aan het apparaat of materiaal te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om het juiste stopcontact te bepalen en te monteren.
- Het aparte bedieningspaneel aan een verticale muur en in een verticale opstelling moet bevestigd worden. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale positie kan resulteren in de ophoping van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.
- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- **NIET** onderdompelen of met water verzadigen. Laat geen vloeistof het apparaat binnendringen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) en maximaal 51°C (124°F) bedraagt.
- Gebruik geen stoomreiniger of overvloedig water op het toestel.
- Dit apparaat is niet 'spuitwaterdicht'. Gebruik geen straalspuitmethode om dit apparaat te reinigen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd wanneer het onder stroom staat of heet is.
- Trek niet aan de stroomkabel van het apparaat.
- Staak het gebruik als de stroomkabel gerafeld of versleten is.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Probeer een beschadigde stroomkabel niet te herstellen of te vervangen. De kabel dient vervangen te worden door een erkend Hatco-onderhoudsagent of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.
- Dit apparaat mag enkel door bevoegd personeel worden bediend. Onderhoud door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- Gebruik uitsluitend originele Hatco-reserveonderdelen als er onderhoud nodig is. Het niet gebruiken van originele Hatco-reserveonderdelen zal alle garanties ongeldig maken en kan de bediener van het apparaat blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning, die tot elektrische schokken of brandwonden kunnen leiden. Originele Hatco-reserveonderdelen zijn ontworpen om veilig te werken in de omgeving waarin ze worden gebruikt. Sommige aftermarket of merkloze reserveonderdelen hebben niet de nodige eigenschappen om veilig in Hatco-apparatuur te kunnen functioneren.

RISCIO OP ONTPLOFFING: Verwarm geen ongeopende blikken met voedsel op het apparaat. Afgesloten, verhitte blikken kunnen openbarsten.

ELEKTROMAGNETISCH Interferentie GEVAAR: Het apparaat genereert dichtbij magnetische velden. Het is ontworpen om te voldoen aan de toepasselijke normen voor interferentievrije werking met andere elektronische apparaten. Zorg ervoor dat andere elektronische apparaten in de buurt, inclusief pacemakers en andere actieve implantaten, zijn ontworpen om te voldoen aan de overeenkomstige toepasselijke normen. Bij wijze van voorzorg, gebruik het apparaat niet of kom niet met een pacemaker of ander actief implantaat niet binnen 305 mm (12") van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vaardigheden. Zorg voor een goed toezicht van kinderen en houd ze uit de buurt van het apparaat.

Zorg ervoor dat alle bedieners weten hoe ze het apparaat veilig en correct moeten gebruiken.

BRANDGEVAAR:

- Zorg ervoor dat u de installatie-instructies hieronder voor specifieke inductiekookplaten volgt. Zonder deze vrije ruimte kan verkleuring of verbranding optreden.
 - a. Plaats het vrijstaande toestel op minimaal 51 mm (2") van ontvlambare muren en materialen.
 - b. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 38 mm (1-1/2") ruimte tussen de zijkanalen van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - c. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant en achterkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - d. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 114 mm (4-1/2") ruimte tussen de onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
- Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanalen en onderkant van het toestel niet. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats het toestel niet nabij of onder gordijnen of andere brandbare materialen. Voorwerpen nabij of boven het toestel kunnen in brand vliegen en verwondingen en/of schade aan het toestel veroorzaken.

Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als het apparaat onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met een erkende Hatco-onderhoudsagent of met de Hatco-klantendienst via +1-414-671-6350.

⚠ VOORZICHTIG**BRANDGEVAAR:**

- Laat geen metalen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op of nabij een inductiekookplaat achter. Deze kunnen warm worden.

⚠ VOORZICHTIG**BRANDGEVAAR:**

- Wees voorzichtig bij het dragen van ringen, horloges of andere ijzerhoudende objecten bij een inductiekookplaat. Deze kunnen warm worden.
- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Wees voorzichtig wanneer u deze plaatsen aanraakt.

Blokkeer of beperk de luchtstroom naar de luchtinlaat- of uitlaatopeningen aan de onderkant van het toestel niet.

Plaats niets bovenop het toestel.

Plaats het apparaat op de juiste werkbladhoogte in een zone waar u praktisch kunt werken. De ondergrond moet waterpas zijn, zodat het apparaat en de inhoud ervan niet per ongeluk kunnen omvallen en de ondergrond moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en de inhoud ervan te kunnen dragen.

ATTENTIE

Sluit het apparaat aan op een daarvoor bestemde driefasen-aansluiting. Gebruik niet meerdere apparaten op dezelfde aansluiting.

Gebruik nooit aluminiumfolie op een inductiekookplaat. De aluminiumfolie zal smelten en het toestel beschadigen.

Plaats geen voorwerpen met magnetische eigenschappen (creditcards, cassettebandjes, enz.) op of in de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.

Gebruik alleen doekjes, pads en reinigingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor het reinigen van keramische glasoppervlakken.

Gebruik uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontzierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

Plaats het apparaat niet in een zone waar er veel luchtverplaatsing rond het apparaat is. Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. vlak bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).

Dit toestel is uitsluitend voor commercieel gebruik bedoeld, NIET voor huishoudelijk gebruik.

Alle modellen

Dubbele inductiekookplaten type P van Hatco zijn uitgerust met twee inductiespoelen onder een keramische kookplaat, waardoor u twee pannen op een apparaat kunt gebruiken. Elk model is voorzien van een glazen aanraakbedieningspaneel. Het bedieningspaneel heeft afzonderlijke, identieke bediening voor elke spoel: een functiekноп, timerкноп, bedieningsкноп en een bedieningsdisplay. Alle inductiekookplaten type P zijn voorzien van een aansluitkabel van 1800 mm (71") met stekker.

OPMERKING: Raadpleeg 'Eigenschappen pannen' in het gedeelte **BEDIENING** van deze handleiding voor meer informatie over voor 'inductie geschikte' pannen, pannen die niet geschikt zijn en de afmetingen van de pannen.

De inductiekookplaten Type P van Hatco beschikken over verschillende ingebouwde veiligheidsvoorzieningen voor zowel het apparaat als voor de gebruiker.

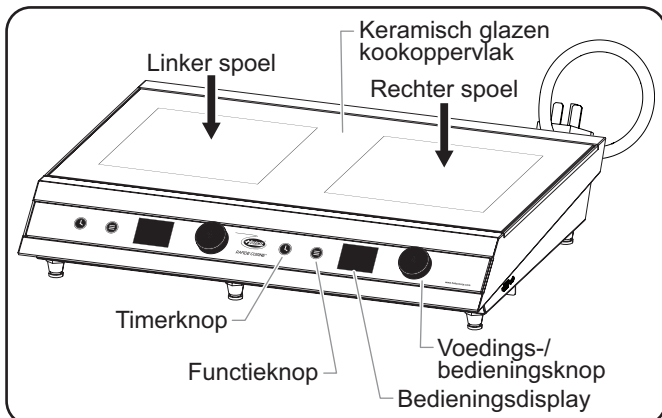
- Een ventilatiesysteem met kruisstroomventilator zorgt ervoor dat de elektronische circuits in het apparaat niet oververhit raken. Temperatuursensoren bewaken de elektronische circuits en schakelen het apparaat uit als de circuits te heet worden.
- Temperatuursensoren in de kookzones bewaken de temperatuur van de zone. Deze sensoren detecteren oververhitting in de kookzone als gevolg van een lege pan.
- Elektronische circuits in de kookzones detecteren wanneer er een klein, ijzerhoudend voorwerp (zoals een vork, lepel of ring) op het apparaat wordt geplaatst; het apparaat zal vervolgens niet functioneren.

Vrijstaande modellen

De vrijstaande dubbele kookplaatmodellen van het type P zijn verplaatsbare inductiekookplaten.

Modellen IRNG-PC2S-xx

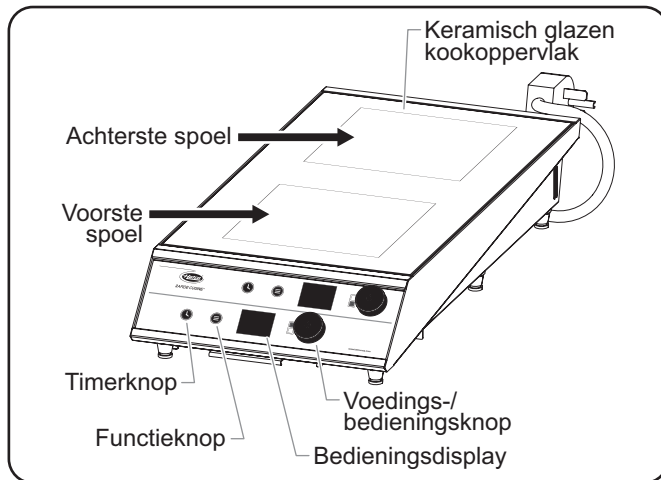
Modellen van het type IRNG-PC2S-xx zijn dubbele inductiekookplaten naast elkaar. De inductiespoelen worden aangeduid als de linker- en rechterspoel. Het bedieningspaneel voor elke spoel bevindt zich direct voor de betreffende spoel.



Vrijstaand dubbel model naast elkaar

IRNG-PC2F-xx Models

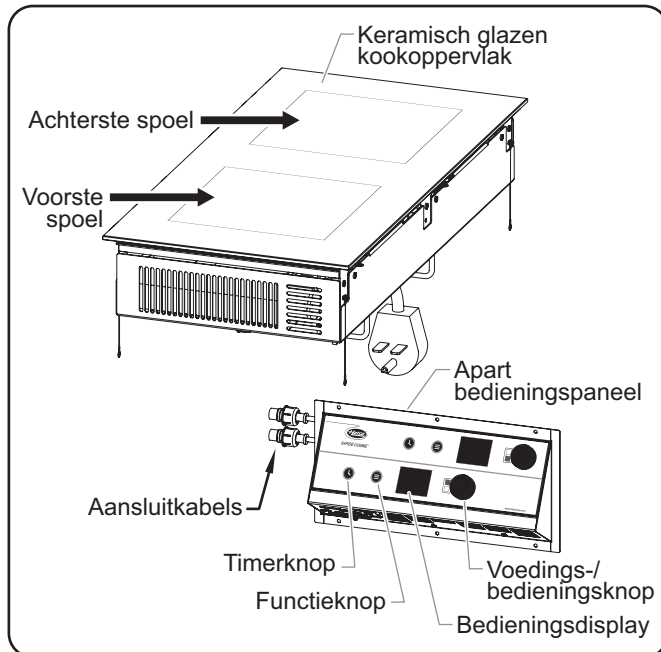
IRNG-PC2S-xx models are front-to-back dual induction ranges. The induction coils are designated as the front coil and the back coil. The control panel for each coil is designated by a graphic on the control label—the top control panel controls the front coil, and the bottom control panel controls the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



Vrijstaand dubbel model achter elkaar

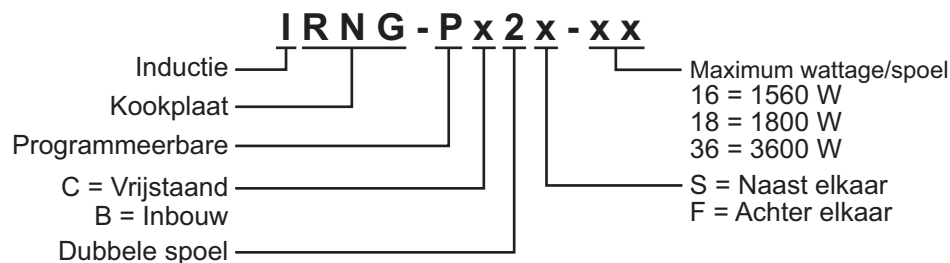
Inbouwmodellen

Inbouwmodellen van de dubbele inductiekookplaten type P kunnen geïnstalleerd worden in verschillende soorten massieve werkbladen. Het apparaat beschikt over een apart bedieningspaneel dat met een los te koppelen aansluitkabel wordt verbonden met de inductiekookplaat. De lengte van de kabel is 1397 mm (55").



Dubbel inbouwmodel type P

OPMERKING: Ga voor de nieuwste firmware-updates, kooktips en meer naar de website van Hatco voor inductiekookplaten: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine



SPECIFICATIES

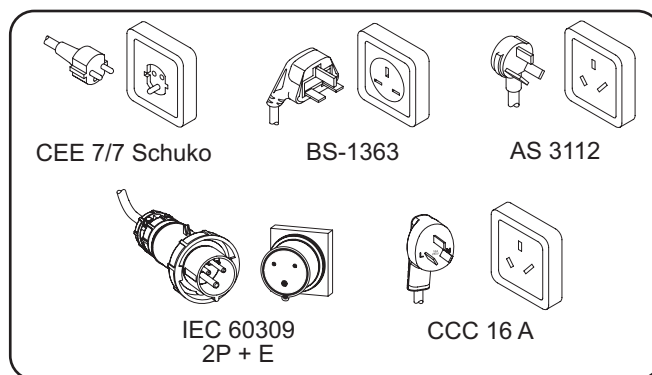
Stekkerconfiguraties

De apparaten worden vanaf de fabriek geleverd met aansluitkabel en stekker. Stekkers worden geleverd op basis van het beoogde gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de/het juiste voltage, grootte en stekkerconfiguratie. Als stekker en stopcontact niet overeenkomen, vraag dan een bevoegd elektricien om het juiste stopcontact te bepalen en te monteren.

OPMERKING: Het specificatielabel bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Raadpleeg het plaatje voor het serienummer en de elektrische specificaties van het apparaat.



Stekkerconfiguraties

OPMERKING: Stopcontact niet door Hatco geleverd.

Tabel met elektrische gegevens—Vrijstaande modellen

Model	Spanning	Totaal aantal watt	Ampère	Hertz	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
IRNG-PC2S-16 and IRNG-PC2F-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC2S-18 and IRNG-PC2F-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko	19 kg (41 lbs.)
			15	50	AS 3112	
	220	3300		50	CCC 16 A	
IRNG-PC2S-36 and IRNG-PC2F-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

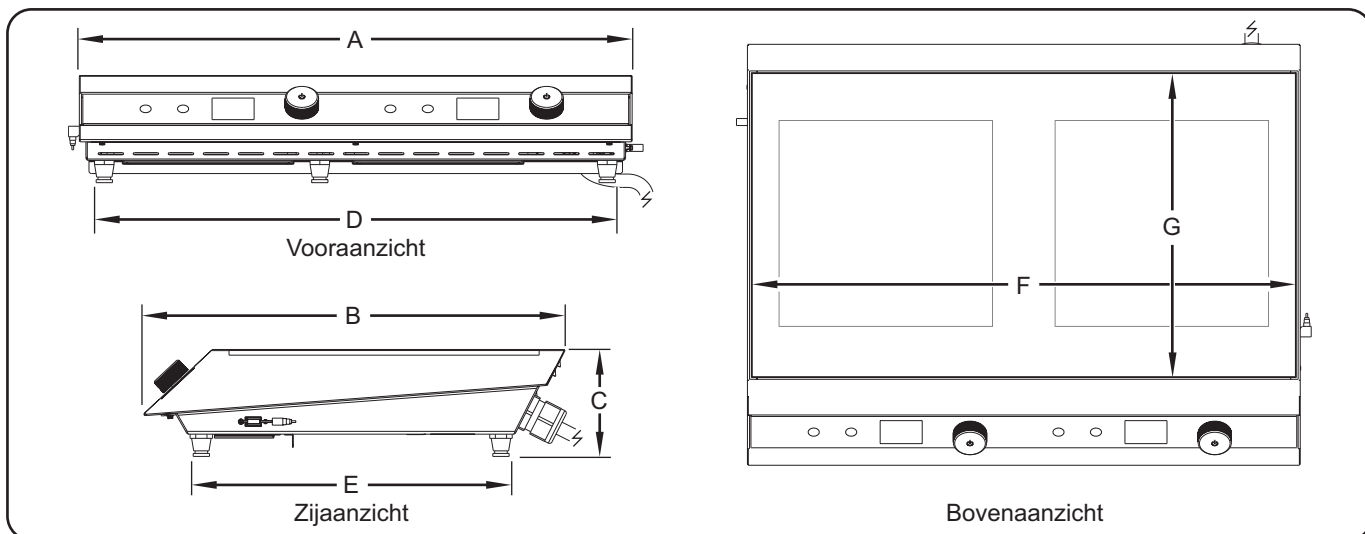
Tabel met elektrische gegevens—Inbouwmodellen

Model	Spanning	Totaal aantal watt	Ampère	Hertz	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
IRNG-PB2-16	220–230–240	2860–2990–3120	13	50–60	BS-1363	19 kg (41 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB2-18	220–230–240	3300–3450–3600	16	50–60	CEE 7/7 Schuko, CCC 16 A	19 kg (41 lbs.)
			15		AS 3112	
IRNG-PB2-36	220–230–240	6600–6900–7200	30	50–60	IEC 60309, 2P + E	19 kg (41 lbs.)
	220	6600		60		

OPMERKING: Verpakking is inbegrepen in het verzendgewicht.

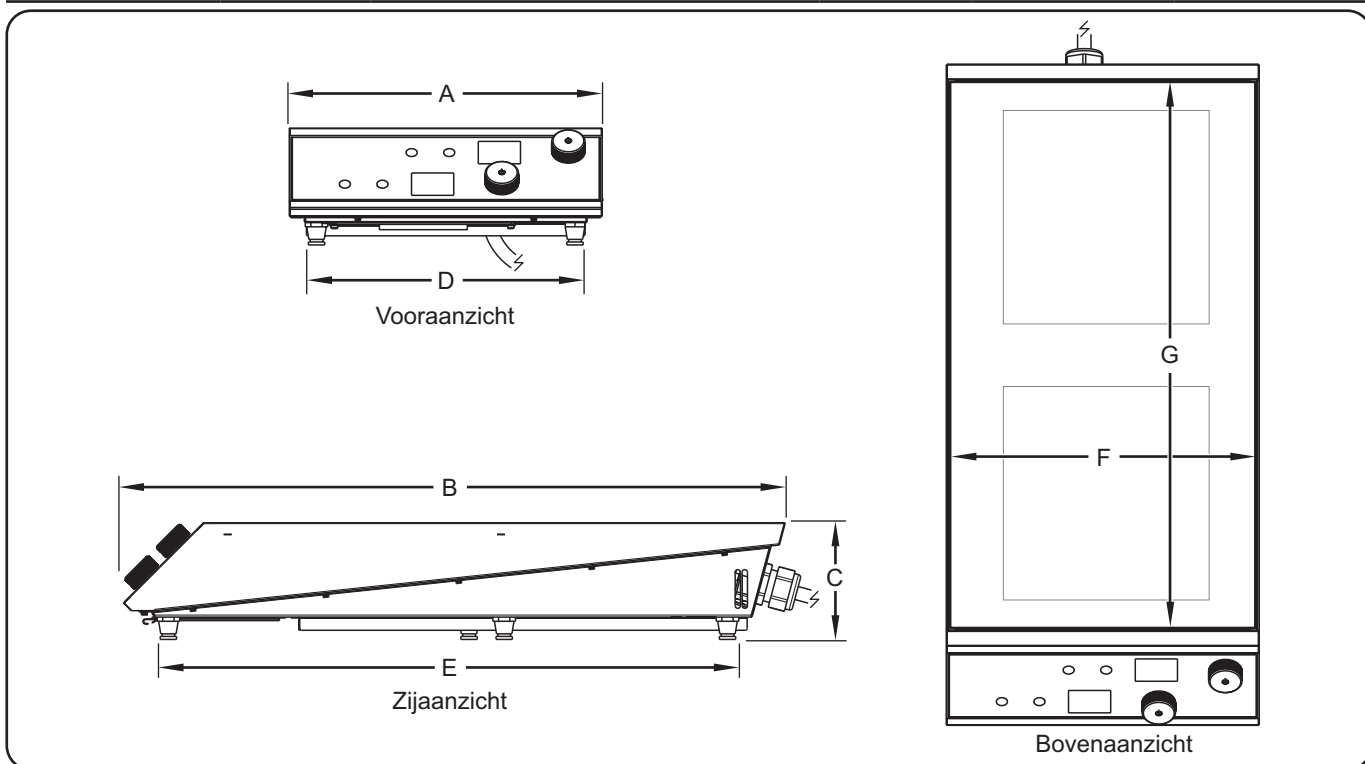
Afmetingen—IRNG-PC2S-xx Modellen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Opstelopp. Breedte (D)	Opstelopp. Diepte (E)	Breedte kookoppervlak (F)	Diepte kookoppervlak (G)
IRNG-PC2S-16 IRNG-PC2S-18 IRNG-PC2S-36	630 mm (24-13/16")	484 mm (19-1/16")	122 mm (4-13/16")	593 mm (23-3/8")	361 mm (14-3/16")	622 mm (24-1/2")	348 mm (13-3/4")



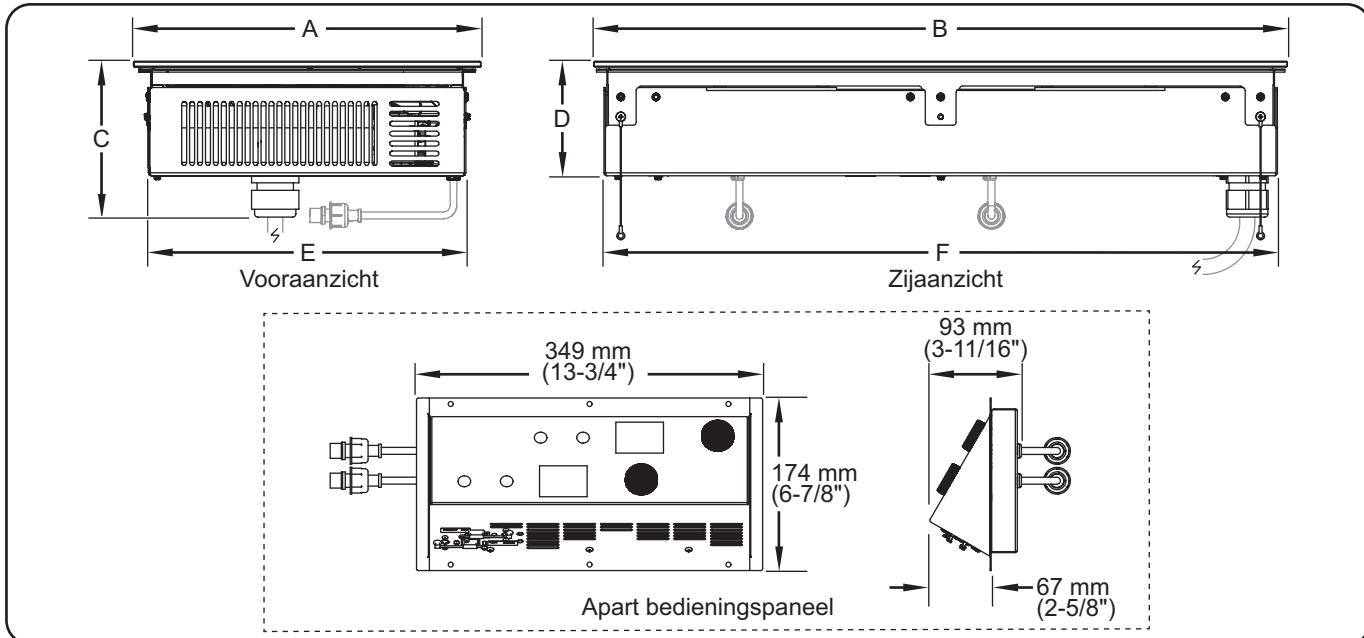
Afmetingen—IRNG-PC2F-xx Modellen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Opstelopp. Breedte (D)	Opstelopp. Diepte (E)	Breedte kookoppervlak (F)	Diepte kookoppervlak (G)
IRNG-PC2F-16 IRNG-PC2F-18 IRNG-PC2F-36	356 mm (14")	753 mm (29-11/16")	133 mm (5-1/4")	313 mm (12-5/16")	655 mm (25-13/16")	348 mm (13-3/4")	622 mm (24-1/2")



Afmetingen—IRNG-PB2-xx Modellen

Model	Breedte kookoppervlak (A)	Diepte kookoppervlak (B)	Profundità (C)	Hoogte apparaat (D)	Breedte onder werkblad (E)	Diepte onder werkblad (F)
IRNG-PB2-16 IRNG-PB2-18 IRNG-PB2-36	350 mm (13-3/4")	699 mm (27-1/2")	157 mm (6-3/16")	116 mm (4-9/16")	320 mm (12-5/8")	679 mm (26-3/4")



INSTALLATIE

Algemeen

Dubbele inductiekookplaten worden volledig gemonteerd verzonden en zijn klaar voor gebruik. Inbouwtoestellen moeten in een werkblad worden geïnstalleerd (zie de instructies in dit gedeelte). Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan het toestel of ingepakte onderdelen te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) en maximaal 51°C (124°F) bedraagt.

BRANDGEVAAR:

- Zorg ervoor dat u de installatie-instructies hieronder voor specifieke inductiekookplaten volgt. Zonder deze vrije ruimte kan verkleuring of verbranding optreden.
 - Plaats het vrijstaande toestel op minimaal 51 mm (2") van ontvlambare muren en materialen.
 - Plaats het inbouwtoestel met minimaal 38 mm (1-1/2") ruimte tussen de zijkanten van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant en achterkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - Plaats het inbouwtoestel met minimaal 114 mm (4-1/2") ruimte tussen de onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.

- Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en onderkant van het toestel niet. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats het toestel niet nabij of onder gordijnen of andere brandbare materialen. Voorwerpen nabij of boven het toestel kunnen in brand vliegen en verwondingen en/of schade aan het toestel veroorzaken.

⚠ VOORZICHTIG

Blokkeer of beperk de luchtstroom naar de luchtinlaat- of uitlaatopeningen aan de onderkant van het toestel niet.

Plaats het apparaat op de juiste werkbladhoogte in een zone waar u praktisch kunt werken. De ondergrond moet waterpas zijn, zodat het apparaat en de inhoud ervan niet per ongeluk kunnen omvallen en de ondergrond moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en de inhoud ervan te kunnen dragen.

- Haal het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder het plakband en de beschermende verpakking van alle oppervlakken van het apparaat.

OPMERKING: Vul online de garantieregistratie in om vertraging bij het ingaan van de garantie te voorkomen. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.

- Als het apparaat een vrijstaand model betreft, plaatst u het op de gewenste locatie. Zorg dat de locatie:
 - vlak en op de juiste werkbladhoogte is.

voortgezet..

- stevig genoeg is om het toestel en de inhoud te ondersteunen.
- een minimale vrije ruimte heeft van 51 mm (2") van onvlambare materialen.
- groot genoeg is om alle vier de pootjes van het toestel veilig op het werkblad te plaatsen.

4. Raadpleeg de instructies 'Installeren inbouwmodellen' in dit gedeelte, indien het een inbouwtoestel betreft.

OPMERKING: Vermijd zones waar mogelijk actieve luchtverplaatsing of trek is (bijv. vlak bij afzuigventilatoren/-kappen, airconditioningkanalen en buitendeuren).

Inbouwmodellen installeren

Inbouwtoestellen moeten vóór gebruik in een werkblad worden geïnstalleerd. Inbouw kan op twee manieren plaatsvinden: opbouw met omlijsting of verzonken. Gebruik de volgende informatie en de juiste instructies om een inbouwtoestel te installeren.

Vorbereiden van de installatie

Voor beide typen inbouw gelden dezelfde kastspecificaties. Het apparaat is zo ontworpen dat de elektronische componenten gemakkelijk van de onderzijde van het apparaat kunnen worden verwijderd zonder dat de geïnstalleerde keramische glasplaat hoeft te worden verwijderd. **BELANGRIJK! Zorg ervoor dat de installatielocatie toegang geeft tot de onderkant van de eenheid voor onderhoud en reiniging nadat deze in het werkblad is geplaatst.** Andere specificaties omvatten:

- Zorg dat er een geaard stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie binnen het bereik van de 1800 mm (71") lange voedingskabel in de kast aanwezig is. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.
- Zorg ervoor dat u over een verticaal oppervlak beschikt om het bedieningspaneel in de kast te installeren binnen het bereik van de gecombineerde besturingskabels van 1397 mm (55") die de inductiekookplaat met het bedieningspaneel verbinden.
- Zorg dat er een minimale afstand van 38 mm (1-1/2") beschikbaar is tussen de zijkanalen van het apparaat en enig andere binnenoppervlak.

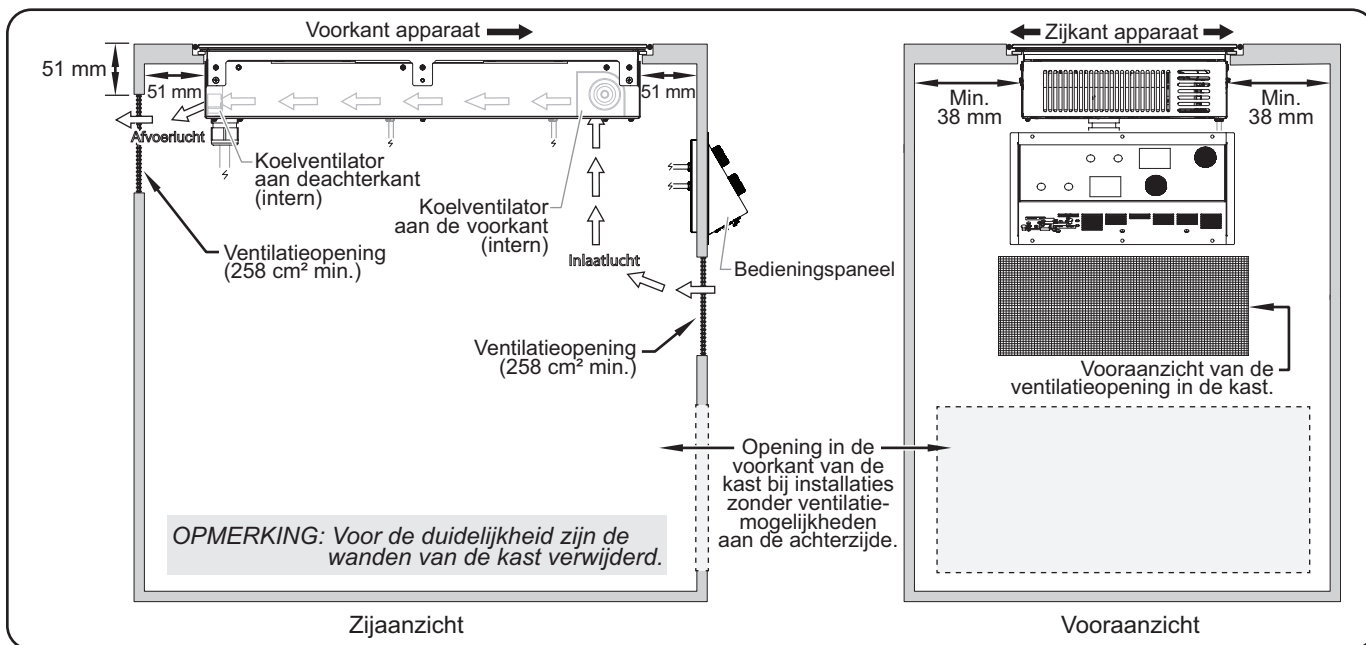
- Zorg dat er een minimale afstand van 51 mm (2") is rondom de voorkant en onderkant van het apparaat en enig ander binnenoppervlak.
- Zorg dat er een minimale afstand van 114 mm (4-1/2") beschikbaar is tussen de onderkant van het apparaat en enig ander binnenoppervlak.

Ventilatievereisten

Een goede ventilatie van de kast onder een inbouwtoestel is vereist om oververhitting van de elektronica in het apparaat te voorkomen. Een goede ventilatie zorgt voor koele inlaatlucht naar de voorkant van het apparaat en het ontsnappen van de warme uitlaatlucht vanaf de achterkant van het apparaat.

- Voor standaardinstallaties is een ventilatieopening met een minimale afmeting vereist van 10 x 25 cm/258 cm² (4"x 10"/40 square inch) achter de luchtuitlaatopeningen aan de achterkant van het apparaat, beginnend vanaf niet meer dan 51 mm (2") vanaf de bovenkant van het apparaat en dan naar beneden. Een extra ventilatieopening van 10 x 25 cm/258 cm² (4"x 10"/40 square inch) is vereist aan de voorkant van de kast om te zorgen voor koele inlaatlucht. De openingen moeten afgewerkt worden met louverpanelen of grill-achtige panelen.
- Bij installaties waarbij de kast tegen een muur staat of er geen ventilatie achterin mogelijk is, moet de voorzijde van de kast open blijven. Als de voorzijde van de kast niet open kan worden gelaten, breng dan twee ventilatieopeningen aan in het voorpaneel van de kast, een aan de onderkant van de kast en een bij het bedieningspaneel aan de bovenkant van de kast. Elke opening moet minstens 10 x 25 cm/258 cm² (4"x 10"/40 square inches) groot zijn. **INSTALLEER geen schap, scheidingswand of andere apparatuur in de kast onder het apparaat—de ruimte moet voor luchtcirculatie open blijven.**

OPMERKING: Zorg dat de binnentemperatuur van de kast niet hoger wordt dan 50°C (122°F) tijdens het gebruik van de inductiekookplaat. Als de temperatuur hoger wordt, zijn extra ventilatieopeningen vereist.



Veiligheidsafstanden voor inbouwmodellen

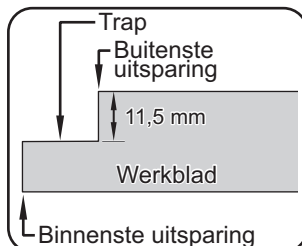
Verzonken inbouwmontage

Verzonken inbouwmontage vereist een geprepareerd, massief werkblad en zorgt voor een naadloze overgang tussen het werkblad en de inductiekookplaat. Verzonken inbouwmontage vereist een 'getrapte' freesrand.

1. Meet de uitsparing zorgvuldig op en breng de getrapte uitsparing aan in het werkblad. De dikte van het werkblad moet minimaal 19 mm zijn (3/4").

- a. Raadpleeg de afbeelding 'Uitsparingen verzonken inbouwmontage' voor de afmetingen van elke uitsparing.

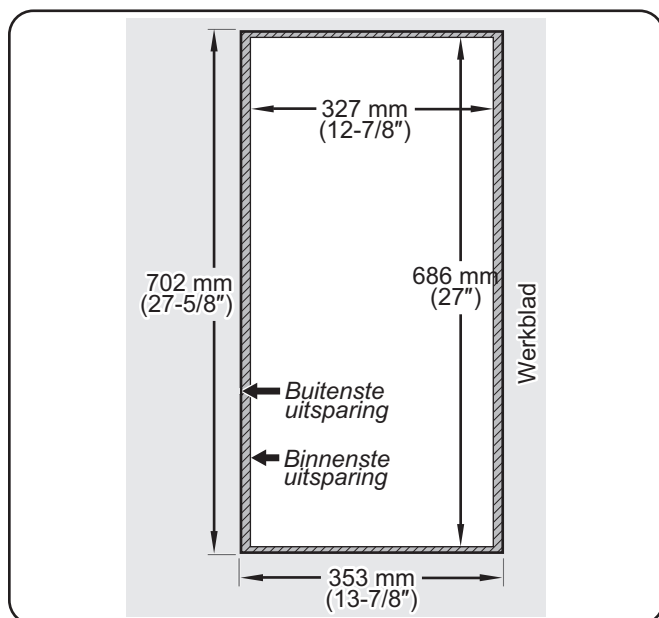
- Er moeten twee uitsparingen worden aangebracht: een gedeeltelijke buitenste uitsparing en een binnenste uitsparing. Het materiaal tussen de twee uitsparingen moet worden verwijderd. Op deze wijze ontstaat een getrapte rand voor de rand van de inductiekookplaat onder het oppervlak van het werkblad.



- b. Maak de buitenste, gedeeltelijke diepe uitsparing.

- Diepte = 11,5 mm (7/16")

- c. Maak de binnenste uitsparing. Verwijder vervolgens het materiaal tussen de uitsparingen waardoor de trap ontstaat.

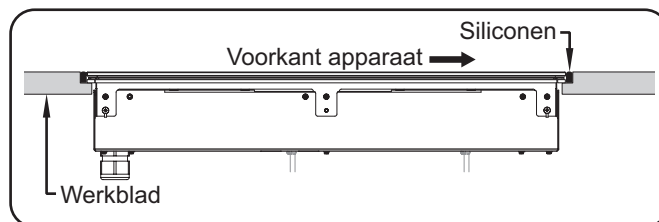


Uitsparingen werkblad verzonken inbouw

2. Zaag en boor de juiste gaten in het verticale oppervlak waar het bedieningspaneel wordt geplaatst. Raadpleeg de instructie 'Het bedieningspaneel installeren' in dit gedeelte voor de juiste afmetingen.
3. Zaag de vereiste openingen in de kast voor een goede ventilatie van de inductiekookplaat. Raadpleeg de 'Ventilatievereisten', eerder beschreven in dit gedeelte.
4. Zorg dat het werkblad het gewicht van de inductiekookplaat en toebehoren kan dragen, pas zo nodig het werkblad aan of breng versteviging aan.

OPMERKING: Voor een juiste werking van de inductiekookplaat is het van belang dat het werkblad vlak is.

5. Laat het apparaat voorzichtig in de opening zakken en zorg dat het netsnoer en de aansluitkabel niet bekneld raken.



Standaard verzonken inbouwmontage

6. Aanbrengen NSF-goedgekeurde siliconenkit in de opening tussen het werkblad en de inductiekookplaat. Het aanbrengen van een schone, gelijkmatige afdichting:

- a. Zorg dat het apparaat goed gecentreerd in de uitsparing van het werkblad is geplaatst.
- b. Breng vervolgens aan elke zijde van de opening afplaktape aan.
- c. Smit de kit voorzichtig in de opening.
- d. Strijk het oppervlak van de kit snel glad.
- e. Verwijder de afplaktape voordat de kit is opgedroogd.

OPMERKING: De siliconenkit moet geschikt zijn voor gebruik bij temperaturen tot 121°C (250°F)

7. Installeer het bedieningspaneel op de gewenste plaats. Raadpleeg de instructies 'Het bedieningspaneel installeren'.

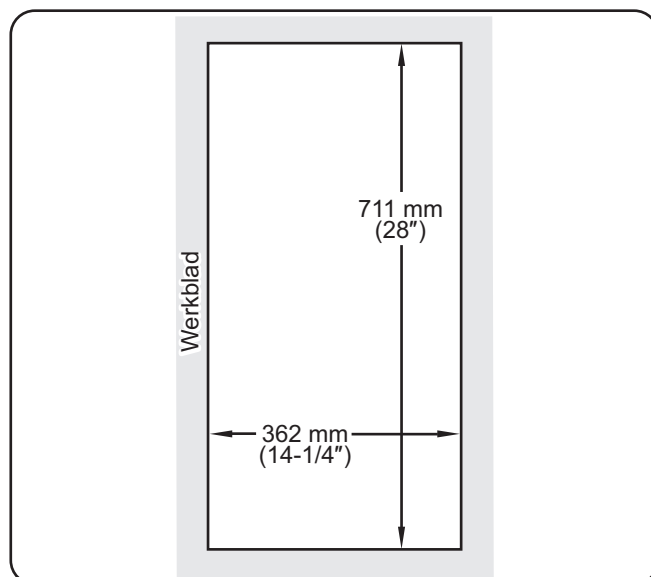
8. Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning en de juiste grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.

- Op het bedieningsdisplay verschijnt enkele seconden een welkomtscherm, waarna het bedieningsdisplay uit gaat.

Installatie met omlijsting

Voor deze installatie moet apart een omlijsting worden besteld (TRIM-PB2-SS), installatie is mogelijk in een massief werkblad of een werkblad van roestvrijstaal. Volg onderstaande instructies voor de installatie met omlijsting.

1. Meet de uitsparing zorgvuldig op en breng deze aan in het werkblad.



Nisafmeting werkblad installatie met omlijsting

voortgezet..

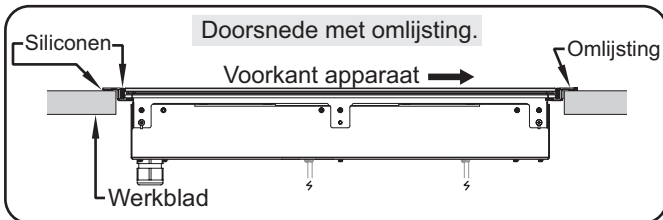
2. Zaag en boor de juiste gaten in het verticale oppervlak waar het bedieningspaneel wordt geplaatst. Raadpleeg de instructie 'Het bedieningspaneel installeren' in dit gedeelte voor de juiste afmetingen.
3. Zaag de vereiste openingen in de kast voor een goede ventilatie van de inductiekookplaat. Raadpleeg de 'Ventilatievereisten', eerder beschreven in dit gedeelte.
4. Zorg dat het werkblad het gewicht van de inductiekookplaat en toebehoren kan dragen, pas zo nodig het werkblad aan of breng versteviging aan.

OPMERKING: Voor een juiste werking van de inductiekookplaat is het van belang dat het werkblad vlak is.

5. Breng rondom de uitsparing in het werkblad voor afdichting NSF-goedgekeurde siliconenkit aan.

OPMERKING: De siliconenkit moet geschikt zijn voor gebruik bij temperaturen tot 121°C (250°F).

6. Plaats de omlijsting in de nis van het werkblad.
7. Laat het apparaat voorzichtig in de omlijsting zakken en zorg dat het netsnoer en de aansluitkabel niet bekneld raken.



Standaard installatie met omlijsting

8. Aanbrengen NSF-goedgekeurde siliconenkit in de opening tussen de omlijsting en de inductiekookplaat.
 - a. Zorg eerst dat het apparaat goed gecentreerd in de omlijsting is geplaatst.
 - b. Breng vervolgens aan elke zijde van de opening afplaktape aan.
 - c. Spuit de kit voorzichtig in de opening.
 - d. Strijk het oppervlak van de kit snel glad.
 - e. Verwijder de afplaktape voordat de kit is opgedroogd.

OPMERKING: De siliconenkit moet geschikt zijn voor gebruik bij temperaturen tot 121°C (250°F).

9. Installeer het bedieningspaneel op de gewenste plaats. Raadpleeg de instructies 'Het bedieningspaneel installeren'.
10. Steek de stekker van het apparaat in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning en de juiste grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.
 - Op het bedieningsdisplay verschijnt enkele seconden een welkomtscherm, waarna het bedieningsdisplay uit gaat.

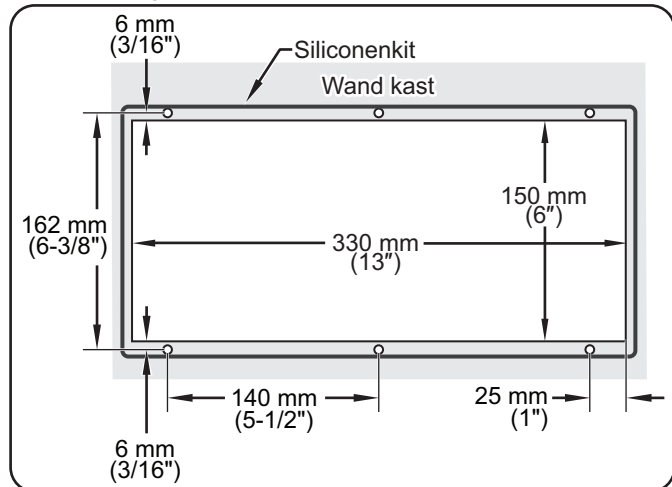
Het bedieningspaneel installeren

Volg onderstaande instructies om het bedieningspaneel te installeren.

⚠ WAARSCHUWING

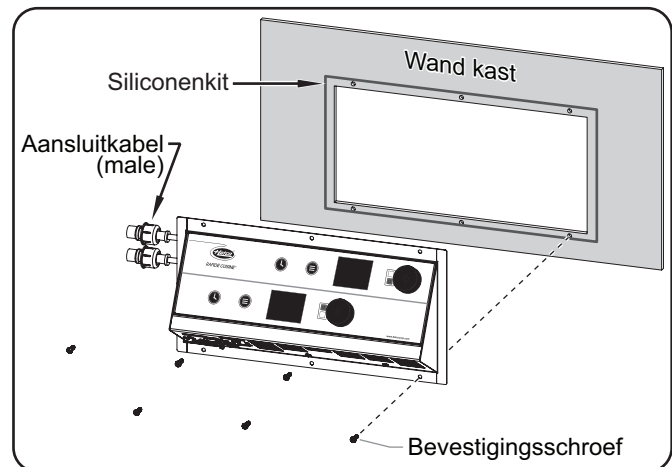
Het aparte bedieningspaneel aan een verticale muur en in een verticale opstelling moet bevestigd worden. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale positie kan resulteren in de ophoping van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.

1. Meet de uitsparing voor het bedieningspaneel zorgvuldig op en breng deze aan in de wand van de kast.
2. Boor de benodigde gaten rondom de uitsparing voor de bevestigingsschroeven (niet meegeleverd) van het bedieningspaneel.



Uitsparing bedieningspaneel en afmetingen schroefgaten

3. Breng NSF-goedgekeurde siliconenkit aan, dikte 6 mm (1/4"), op de plek waar de rand van het bedieningspaneel contact maakt met het oppervlak van de kast. Raadpleeg 'Uitsparing bedieningspaneel en afmetingen schroefgaten' voor het aanbrengen van de siliconenkit.
4. Plaats het bedieningspaneel in de uitsparing via de voorkant van de kast. Zorg dat de rand van het bedieningspaneel goed aansluit op de siliconenkit.
5. Bevestig het bedieningspaneel op het verticale oppervlak met behulp van de zes bevestigingsschroeven (niet meegeleverd).
6. Verbind de aansluitpunten (mannetje) van de voor- en achterkant van het bedieningspaneel met de overeenkomstige aansluitpunten (vrouwtje) van de inductiekookplaat.



Het bedieningspaneel installeren

Algemeen

Gebruik onderstaande informatie en instructies voor de bediening van vrijstaande en ingebouwde dubbele inductiekookplaten type P. **OPMERKING:** Verplaats een vrijstaand toestel niet tijdens gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE** voor u dit apparaat bedient.

⚠ VOORZICHTIG

BRANDGEVAAR:

- Laat geen metalen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op of nabij een inductiekookplaat achter. Deze kunnen warm worden.
- Wees voorzichtig bij het dragen van ringen, horloges of andere ijzerhoudende objecten bij een inductiekookplaat. Deze kunnen warm worden.
- Sommige externe oppervlakken van het apparaat zullen warm worden. Wees voorzichtig wanneer u deze plaatsen aanraakt.

Eigenschappen pannen

Pannen die op een inductiekookplaat worden gebruikt, moeten aan de volgende specificaties voldoen:

- Gemaakt van materiaal met magnetische eigenschappen (ijzerhoudend materiaal)
 - Geëmailleerde stalen pannen
 - Gietijzeren pannen
 - Roestvrijstalen pannen
 - Aluminium pannen met ferromagnetische basis
- Juiste maat (vermelde afmetingen betreffen de diameter van de bodem van de pan)
 - Minimaal = 102 mm (4"), maximaal = 356 mm (14")
- Vlakke bodem

De volgende pannen **kunnen** niet worden gebruikt op een inductiekookplaat:

- Glazen pannen
- Aluminium pannen zonder een ferromagnetische basis
- Aardenwerk pannen
- Keramische pannen
- Koperen pannen

OPMERKING: De inductiekookplaat detecteert automatisch of een pan geschikt is voor inductie. Als tijdens het gebruik een pan wordt geplaatst die niet geschikt is voor inductie, zal op het bedieningsdisplay het pictogram van een pan verschijnen met het bericht 'Niet-compatibel' en zal het apparaat niet opwarmen.



Bediening dubbele inductiekookplaten

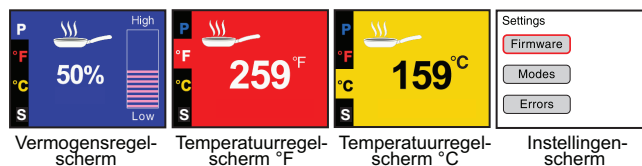
Het bedieningspaneel op dubbele inductiekookplaten heeft een afzonderlijke, identieke bediening voor elke spoel. Hierdoor kunt u elke spoel afzonderlijk bedienen. In dit gedeelte beschrijven we de werking en bediening van één spoel.

Gebruiksstanden

De inductiekookplaat beschikt over twee gebruiksstanden: Standaardmodus en geavanceerde programmeermodus. Raadpleeg onderstaande informatie om vast te stellen welke stand geschikt is. Raadpleeg 'Wijzigen gebruiksstand' in dit gedeelte om over te schakelen naar de andere stand.

Standaardmodus

De standaardmodus biedt de basisfuncties met handmatige bediening en een timer. In deze modus beschikt het bedieningsdisplay over vier schermen: Vermogensregeling, Temperatuurregeling Fahrenheit, Temperatuurregeling Celsius en Instellingen.



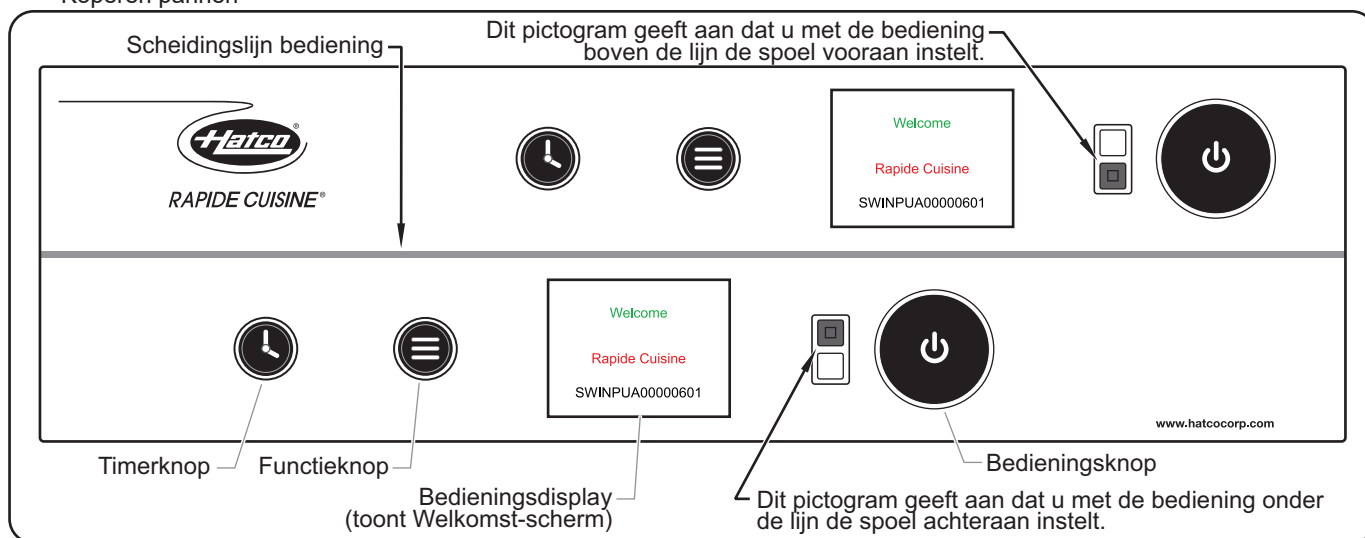
Het scherm met instellingen bestaat in de standaardmodus uit de volgende opties:

FIRMWARE (Firmware) = Wordt gebruikt voor het uploaden van firmware-updates

MODES (Modes) = Wordt gebruikt om te wisselen tussen de gebruiksstanden

ERRORS (Fouten) = Toont de laatste zes foutcodes

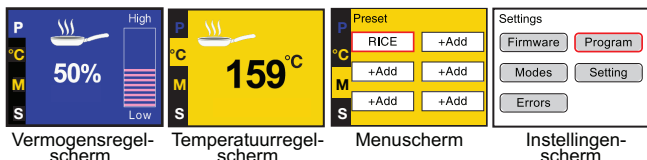
voortgezet..



Bedieningspaneel dubbele inductiekookplaten achter elkaar

Geavanceerde programmeermodus

In deze modus kunt u de veelzijdigheid van het inductieprogramma verhogen door vooraf ingestelde, drietraps kookprogramma's (menu-items) te creëren. In de geavanceerde programmeermodus beschikt het bedieningsdisplay over vier schermen: Vermogensregeling, Temperatuurregeling (Fahrenheit of Celsius) en Instellingen.



Het scherm Instellingen in de geavanceerde programmeermodus omvat alle opties uit de standaardmodus en de volgende toevoegingen:

TEMP UNIT (Temp eenheid) = Wordt gebruikt om de temperatuureenheid te wijzigen

PROGRAM (Programmeren) = Wordt gebruikt om aangepaste menuopties te maken

Raadpleeg 'Programmeren menuopties' in dit gedeelte om aangepaste menuopties te maken.

Ingebruikname

1. Maak de glazen kookplaat dagelijks schoon met een geschikt schoonmaakdoekje, een vochtige papieren handdoek of een vochtige doek voordat u het apparaat in gebruik neemt. **VOORZICHTIG! Wrijf gemorste vloeistoffen onmiddellijk weg. Zorg voor gebruik dat het toestel droog is. Zorg dat er geen vloeistof in het luchtinlaatfilter aan de onderkant van het apparaat kan lopen.**

OPMERKING: Het toestel kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de bedieningsknop te drukken.

OPMERKING: De ventilatoren in het apparaat starten zodra het apparaat warm wordt. De ventilatoren blijven functioneren, totdat het apparaat is afgekoeld.

2. Steek voor vrijstaande modellen de stekker van het toestel in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.

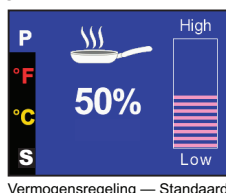
- Op het bedieningsdisplay verschijnt enkele seconden een welkomtscherm, waarna het bedieningsdisplay uit gaat.

3. Plaats een voor inductie geschikte pan. De inductiekookplaat werkt niet als de pan niet gecentreerd staat in het kookzonepatroon op het glazen kookoppervlak.

4. Druk de betreffende bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.

- Het blauwe vermogensregelscherm verschijnt met een staafdiagram en een percentage van de vermogensinstelling. De inductiekookplaat staat nu in de vermogensregelstand. Zie "Wijzigen kookmethode" voor meer informatie over het koken met temperatuurregeling.

- Als het toestel in de geavanceerde programmeermodus staat, raadpleeg dan het gedeelte 'Koken met menuopties' voor het koken met geprogrammeerde menuopties.



OPMERKING: Het pan-pictogram op het scherm knippert waneereen pannietwordtverwarmdofwanneer er geen pan op het glazen kookoppervlak staat. Het pictogram blijft aan als er een geschikte pan op het kookoppervlak staat en deze wordt verwarmd. Als de vermogensinstelling op '0' staat of de Fahrenheit-temperatuur lager is dan 79°F, verschijnt er geen pan-pictogram.

5. Draai aan de bedieningsknop om de vermogensinstelling in te stellen op het gewenste percentage.

- Draai de bedieningsknop rechtsom om de instelling te verhogen. Draai de bedieningsknop linksom om de instelling te verlagen.

- De meeste kookfuncties in Vermogensregeling worden uitgevoerd met een instelling van 50% of minder. Begin met een lage instelling, omdat het toestel snel warm wordt. Pas het vermogen zo nodig aan.

OPMERKING: Warmteproductie stopt automatisch wanneer de pan van het glazen kookoppervlak wordt verwijderd. Het toestel zal de huidige instelling gedurende drie minuten vasthouden. Als de pan binnen drie minuten wordt teruggeplaatst zal het toestel het koken hervatten met de huidige instelling. Na drie minuten gaat het display uit en zal het toestel uitschakelen.

Uitschakelen

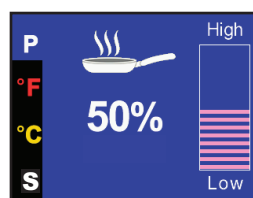
1. Druk de betreffende bedieningsknop in om de inductiekookplaat uit te schakelen. Het bedieningsdisplay gaat uit.

OPMERKING: Warmteproductie stopt automatisch wanneer de pan van het glazen kookoppervlak wordt verwijderd.

Wijzigen kookmethode

De inductiekookplaat beschikt binnen beide gebruiksstanden over twee bedieningsmethoden: Vermogensregeling en temperatuurregeling. Wijzigen van de bedieningsmethode:

1. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om te wisselen van bedieningsmethode. De schermen verschijnen in de onderstaande volgorde (het instellingenscherm dat verschijnt, wordt gebruikt voor het wijzigen van de bedieningsmodus en instellingen van het toestel).



Vermogensregeling — Standaard



Temperatuurregeling — Standaard

2. Draai aan de bedieningsknop om de instelling op het gewenste scherm aan te passen.

- Draai de bedieningsknop rechtsom om de instelling te verhogen. Draai de bedieningsknop linksom om de instelling te verlagen.

OPMERKING: De instellingen in de Vermogensregeling komen niet overeen met de instellingen in de Temperatuurregeling.

Algemene informatie over instellingen

Hatco beveelt aan het vermogen of de temperatuur tijdens het koken aan te passen om de beste instelling te vinden voor een bepaalde pan, hoeveelheid voedsel en gewenste verhitting. Als de juiste instelling is bepaald, kan deze in het vervolg worden gebruikt voor het koken van dezelfde hoeveelheid in dezelfde pan. Sla deze instellingen op als een menuoptie in de geavanceerde programmeermodus, zodat u dit kookprogramma snel en makkelijk kunt herhalen.

Informatie over vermogensregeling

Vermogensregeling levert een continue hoeveelheid warmte aan de pan, vergelijkbaar met de werking van een gas- of elektrische brander. De vermogensinstelling is gebaseerd op de gewenste hoeveelheid warmte in de pan. Observeer de bereiding van het voedsel in de pan en pas indien nodig het vermogen aan.

Informatie over temperatuurregeling

Temperatuurregeling reguleert het vermogen naar de pan regelmatig om de temperatuur vast te houden zoals ingesteld op het temperatuurregelscherm (Fahrenheit of Celsius). Het vermogen wordt automatisch gecontroleerd door de interne computer. De temperatuurstelling is bij benadering. De werkelijke temperatuur van het voedsel in de pan hangt af van het soort en grootte van de pan en van het soort en hoeveelheid voedsel in de pan. Wanneer er geen vermogen meer naar de pan gaat, knippert het pan-pictogram op het display. Wanneer er vermogen wordt gegenereerd, blijft het pan-pictogram continu branden om aan te geven dat de pan wordt verhit.

Externe temperatuursonde

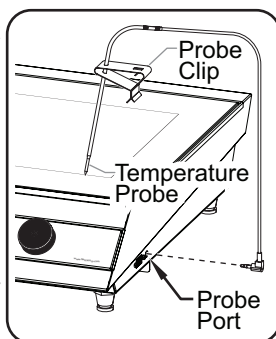
Er zijn voor elke spoel in de dubbele inductiekookplaten externe temperatuursondes ingebouwd, waarmee u de temperatuur sneller en nauwkeuriger kunt regelen. Wanneer aangesloten, geeft de externe temperatuursonde signalen naar de interne computer om het vermogen automatisch te reguleren op basis van de actuele temperatuur van het voedsel in de pan.

OPMERKING: Gebruik alleen de door Hatco geleverde externe temperatuursonde bij de Hatco-inductietoestellen.

Het gebruik van de externe temperatuursonde:

1. Sluit de sonde aan op de poort van het apparaat.

- Bij apparaten met de kookplaten naast elkaar, bevindt elke poort zich aan de overeenkomstige kant van het apparaat, naast de USB-poort.
- Bij vrijstaande apparaten met de kookplaten achter elkaar, bevinden de poorten zich aan de linkerkant van het apparaat, naast de overeenkomstige USB-poort. De bovenste poort is voor de spoel aan de achterkant en de onderste poort is voor de spoel aan de voorkant.
- Voor inbouwtoestellen bevinden de poorten zich naast de USB-poorten aan de onderkant van het bedieningspaneel. De bovenste/voorstel poort is voor de spoel aan de voorkant en de onderste/achterste poort is voor de spoel aan de achterkant.
- Het bedieningsdisplay toont de instelwaarde en het woord 'PROBE' (sonde), waarmee wordt aangegeven dat een externe temperatuursonde is aangesloten.



2. Steek/dompel de punt van de sonde 25 mm (1") in het voedsel dat wordt gekookt.

- °F of °C zal op het bedieningsdisplay knipperen, totdat het toestel zich binnen 5 graden van de ingestelde temperatuur bevindt. Wanneer de ingestelde waarde wordt bereikt, zal °F of °C stoppen met knipperen.

OPMERKING: Laat de punt van de sonde de bodem van de pan niet raken om onnauwkeurige temperatuurmetingen te voorkomen. Dompel de sonde niet in zijn geheel onder.

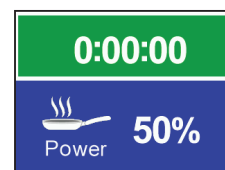
3. Bevestig de sonde met behulp van de meegeleverde sondeklem aan de pan.

OPMERKING: Verwijder de sonde als deze niet wordt gebruikt. Als de sonde aangesloten blijft terwijl hij niet in gebruik is, zal de interne temperatuurregeling het overnemen, waardoor de temperatuurmeting langzamer en minder nauwkeurig zal worden.

Het gebruik van de timer

De inductiekookplaat beschikt binnen beide gebruiksstanden over een timer:

1. Raak de ⌚ knop op het bedieningspaneel aan om het scherm van de timer te openen. De meeteenheid op het timerscherm komt overeen met de actieve kookbesturingsmethode—Vermogen of temperatuur (°F of °C).

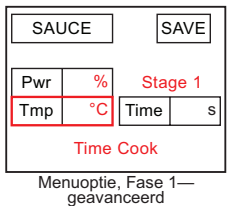
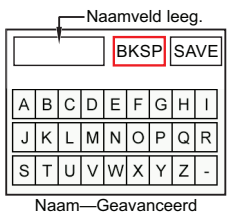
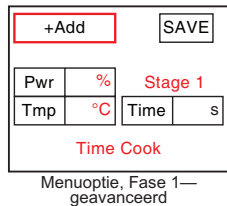
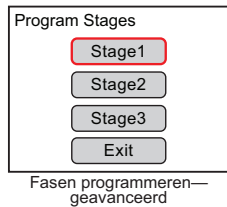
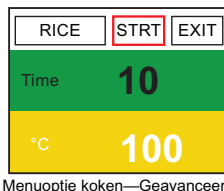
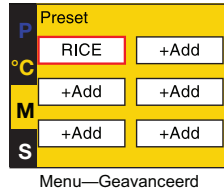


- Er verschijnt een gesplitst scherm. Bovenin het scherm wordt de timer weergegeven met een witte omtrek en onderaan het scherm wordt de instelling voor vermogen/temperatuur weergegeven.
2. Stel de timer in door de bedieningsknop binnen drie seconden te draaien.
 - Nadat de timer is ingesteld, verschuift de witte omtrek om de instelling voor vermogen/temperatuur te benadrukken.
 3. Pas het vermogen/temperatuur aan met behulp van de bedieningsknop.
 - Wanneer de timer de nul bereikt, knippert de timer tussen 'KLAAR' en '0:00:00'. De instelling voor vermogen/temperatuur daalt naar "0" of 19°C (68°F), afhankelijk van de bedieningsmethode waarin het toestel opereert.

Koken met menuopties

Volg onderstaande instructies om te koken met behulp van geprogrammeerde menuopties in de Geavanceerde programmeermodus. Raadpleeg 'Wijzigen gebruiksstand' in dit gedeelte om over te schakelen naar de andere stand.

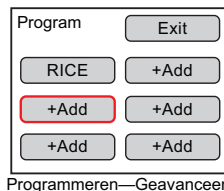
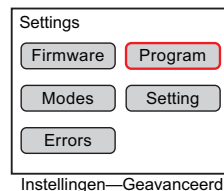
1. Druk de bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.
2. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om de schermen op het bedieningsdisplay te doorlopen naar het menuscherm.
3. Draai aan de bedieningsknop om de gewenste menuoptie in rood te markeren en druk vervolgens op de bedieningsknop om de menuoptie te selecteren.
 - Het kookscherm van de geselecteerde menuoptie wordt weergegeven.
4. Draai aan de bedieningsknop om STRT in rood te markeren en druk vervolgens op de bedieningsknop om met het koken te beginnen.
 - De timer voor de menuoptie zal starten en de instelling voor de actieve kookbesturingsmethode wordt getoond.
 - Voor menuopties met twee of drie fasen volgen de tweede en derde fase op het bedieningsdisplay automatisch wanneer de voorgaande fase is voltooid.
5. Draai om de bereiding te stoppen tijdens een reeks aan menuopties aan de bedieningsknop totdat EXIT in rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om de reeks te stoppen.
 - Het bedieningsdisplay zal terugkeren naar het menuscherm.



Menu-items programmeren

Volg onderstaande instructies om aangepaste menuopties voor kookprogramma's in een, twee of drie fasen in de geavanceerde programmeermodus te programmeren.

1. Druk de bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.
2. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om de schermen op het bedieningsdisplay te doorlopen naar het instellingenscherm.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts tot PROGRAM in rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om PROGRAM te selecteren.
 - Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
 - Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
 - Het scherm Programmeren zal worden weergegeven.



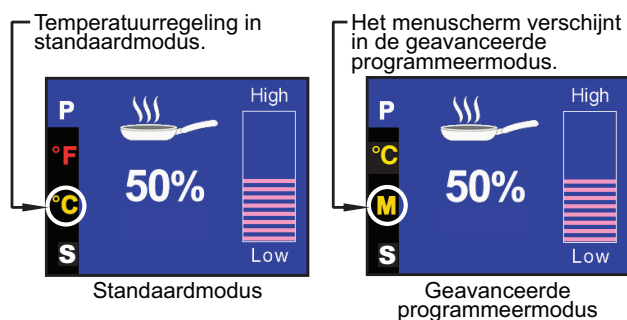
4. Draai de bedieningsknop tot de gewenste '+ADD'-knop (toevoegen) rood gemarkeerd wordt en druk vervolgens de bedieningsknop in om een menuoptie aan te maken.
 - Het scherm 'Program Stages' (fasen programmeren) wordt weergegeven.
5. Draai de bedieningsknop totdat 'STAGE1' (fase 1) rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om de menuoptie te programmeren.
 - Het scherm 'Menu Item Stage 1' (menuoptie fase 1) wordt weergegeven.
6. Draai de bedieningsknop naar rechts totdat +ADD rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om de menuoptie een naam te geven.
 - Het scherm Naam zal worden weergegeven.
7. Draai aan de bedieningsknop totdat BKSP rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop tot alle tekst in het naamveld is verwijderd.
8. Draai aan de bedieningsknop tot de eerste letter voor de naam van de menuoptie rood gemarkeerd wordt en druk vervolgens op de bedieningsknop om de letter te selecteren.
 - Ga door met het selecteren van letters met de bedieningsknop totdat de naam is voltooid.
9. Draai aan de bedieningsknop totdat SAVE rood gemarkeerd wordt en druk vervolgens op de bedieningsknop om de naam van de menuoptie op te slaan.
 - Het scherm 'Menu Item Stage 1' (menuoptie fase 1) wordt weergegeven.
10. Het programmeren van de menuoptie.
 - a. Draai afhankelijk van de kookbesturingsmethode de bedieningsknop tot ofwel het veld 'PWR' (vermogen) of 'TMP' (temperatuur) rood wordt gemarkeerd. Druk de bedieningsknop in om de kookbesturingsmethode te selecteren.
 - b. Draai aan de bedieningsknop tot de gewenste waarde verschijnt voor de kookbesturingsmethode. Druk de bedieningsknop in om de waarde op te slaan.
 - c. Draai aan de bedieningsknop totdat het veld 'TIME' (tijd) rood wordt gemarkeerd. Druk de bedieningsknop in om 'TIME' (tijd) te selecteren.
 - d. Draai aan de bedieningsknop totdat de gewenste waarde voor de timer wordt weergegeven. Druk de bedieningsknop in om de waarde op te slaan.
 - e. Draai aan de bedieningsknop totdat 'SAVE' (opslaan) rood wordt gemarkeerd, druk vervolgens de bedieningsknop in om de waarden voor 'STAGE 1' (fase 1) op te slaan.

- f. Als er een tweede en/of derde fase nodig is, draai dan aan de bedieningsknop totdat de gewenste fase rood wordt gemarkeerd. Druk de bedieningsknop in voor toegang tot de fase en herhaal de stappen a–e.
- g. Wanneer de programmering van de menuoptie is voltooid en het venster 'Program Stages' (fasen programmeren) wordt weergegeven, draait u de bedieningsknop totdat 'EXIT' (afsluiten) rood wordt gemarkeerd en drukt u vervolgens de bedieningsknop in om de menuoptie op te slaan.
- h. Het scherm Programmeren zal worden weergegeven. Wanneer de programmering van alle menuopties is voltooid, draait u de bedieningsknop totdat EXIT rood wordt gemarkeerd en drukt u vervolgens op de bedieningsknop om terug te keren naar het scherm Instellingen. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om terug te keren naar het actieve kookbesturingsscherm.

Gebruiksstand wijzigen

Volg onderstaande instructies om de gebruiksstand van de inductiekookplaat te wijzigen. Er zijn twee standen beschikbaar: Standaardmodus en geavanceerde programmeermodus.

1. Druk de bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.
2. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om de schermen op het bedieningsdisplay te doorlopen naar het instellingen scherm.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts totdat MODES rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens de bedieningsknop in om MODES te selecteren.
 - Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
 - Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
 - Het scherm MODES zal worden weergegeven.
4. Draai de bedieningsknop om of MODE S of MODE A-β rood te markeren en druk vervolgens op de bedieningsknop om de gewenste modus te selecteren.
 - MODE S = Standaardmodus
 - MODE A-β = Geavanceerde programmeermodus
 - Nadat u de modus hebt geselecteerd, keert het bedieningsdisplay terug naar het scherm Vermogensregeling.



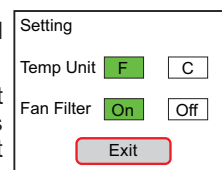
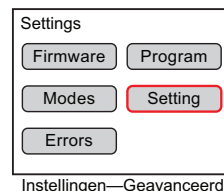
Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius

Volg onderstaande instructies om de meeteenheid van de temperatuur in de Geavanceerde programmeermodus te wijzigen tussen Fahrenheit en Celsius.

1. Druk de bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.
2. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om de schermen op het bedieningsdisplay te doorlopen naar het instellingen scherm.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts totdat 'SETTING' (instelling) rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens de bedieningsknop in om 'SETTING' te selecteren.
 - Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
 - Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
 - Het scherm 'Setting' wordt weergegeven en de actieve instelling heeft een groene kleur.
4. Draai de bedieningsknop totdat de gewenste meeteenheid rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om de meeteenheid te selecteren.

OPMERKING: In het scherm 'Setting' kunt u het ventilatorfilter ook in- of uitschakelen. Draai de bedieningsknop totdat 'ON' (aan) of 'OFF' (uit) wordt gemarkeerd en druk vervolgens de bedieningsknop in om de instelling te selecteren.

5. Draai de bedieningsknop totdat EXIT rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om terug te keren naar het scherm Instellingen.
6. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om terug te keren naar het actieve kookbesturingsscherm.



Software opnieuw instellen

Volg de onderstaande stappen als de inductiekookplaat niet reageert en het bedieningsdisplay 'bevroren' lijkt.

1. Druk tegelijkertijd op zowel de  knop en de  knop en houd deze 10 seconden ingedrukt.
 - Het apparaat herstart en op het bedieningsdisplay wordt het welkomtscherm weergegeven.

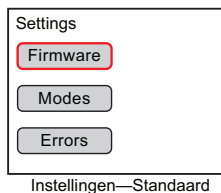
Firmware bijwerken

Volg onderstaande instructies om firmware-updates vanaf een externe usb-stick naar de inductiekookplaat te uploaden. U moet deze procedure voor elk spoel-regelaarcombinatie uitvoeren. U kunt dit in beide werkingsmodi doen.

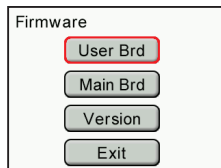
- Bij apparaten met de kookplaten naast elkaar, bevindt elke USB-poort zich aan de overeenkomstige kant van het apparaat.
- Bij apparaten met de kookplaten achterelkaar, bevinden de USB-poorten zich aan de linkerkant van het apparaat. De bovenste poort is voor de spoel aan de achterkant en de onderste poort is voor de spoel aan de voorkant.
- Bij inbouwapparaten bevinden de USB-poorten zich aan de onderkant van het bedieningspaneel. De bovenste/voorstel poort is voor de spoel aan de voorkant en de onderste/achterste poort is voor de spoel aan de achterkant.

OPMERKING: Ga voor de nieuwste firmware-updates, kooktips en meer naar de website van Hatco voor inductiekookplaten: www.hatcocorp.com/rapide_cuisine

1. Druk de bedieningsknop in om de inductiekookplaat aan te zetten.
2. Raak de  knop op het bedieningspaneel aan om de schermen op het bedieningsdisplay te doorlopen naar het instellingenscherf.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts totdat FIRMWARE rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens de bedieningsknop in om FIRMWARE te selecteren.



- Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
- Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
- Het scherm Firmware zal worden weergegeven.

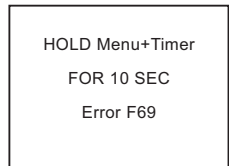


4. Draai afhankelijk van het soort update, de bedieningsknop totdat of USER BRD of MAIN BRD rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om te selecteren.
 - Het scherm Firmware Update zal worden weergegeven.



- Er verschijnt een scherm om aan te geven dat de update wordt uitgevoerd.
- Wanneer de update is voltooid, verschijnt het welkomtscherm enkele seconden met de nieuwe firmwareversie en wordt het apparaat uitgeschakeld.

OPMERKING: Als er in een foutbericht wordt weergegeven dat de update is mislukt, voer dan de procedure 'Software opnieuw instellen' in dit gedeelte uit. Voer vervolgens de procedure 'Firmware bijwerken' opnieuw uit en gebruik daarbij een nieuwe USB-stick.



Algemeen

Dubbele inductiekookplaten van Hatco zijn ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestaties met een minimum aan onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.
- NIET onderdompelen of met water verzadigen. Laat geen vloeistof het apparaat binnendringen. Het apparaat is niet waterdicht. Bedien het apparaat niet als het is ondergedompeld of met water is verzadigd.
- Gebruik geen stoomreiniger of overvloedig water op het toestel.
- Dit apparaat is niet 'spuitwaterdicht'. Gebruik geen straalspuitmethode om dit apparaat te reinigen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd wanneer het onder stroom staat of heet is.
- Staak het gebruik als de stroomkabel gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigde stroomkabel niet te herstellen of te vervangen. De kabel dient vervangen te worden door een erkend Hatco-onderhoudsagent of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.
- Dit apparaat mag enkel door bevoegd personeel worden bediend. Onderhoud door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:** Gebruik uitsluitend originele Hatco-reserveonderdelen als er onderhoud nodig is. Het niet gebruiken van originele Hatco-reserveonderdelen zal alle garanties ongeldig maken en kan de bediener van het apparaat blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning, die tot elektrische schokken of brandwonden kunnen leiden. Originele Hatco-reserveonderdelen zijn ontworpen om veilig te werken in de omgeving waarin ze worden gebruikt. Sommige aftermarket of merkloze reserveonderdelen hebben niet de nodige eigenschappen om veilig in Hatco-apparatuur te kunnen functioneren.

Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als het apparaat onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met een erkende Hatco-onderhoudsagent of met de Hatco-klantendienst via +1-414-671-6350.

VOORZICHTIG

Gebruik alleen doekjes, pads en reinigingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor het reinigen van keramische glasoppervlakken.

VOORZICHTIG

Wrijf gemorste vloeistoffen onmiddellijk weg. Zorg voor gebruik dat het toestel droog is. Zorg dat er geen vloeistof in het luchtinlaatfilter aan de onderkant van het apparaat kan lopen.

Dagelijkse reiniging

Reinig het toestel dagelijks om de prestaties en de afwerking van de inductiekookplaat te behouden. Gebruik alleen doekjes, pads en reinigingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor het reinigen van keramische glasoppervlakken.

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder en was alle pannen.
3. Voor apparaten die op een werkblad staan, moet het luchtfilter aan de onderzijde (voorkant) van het apparaat verwijderd en schoongemaakt worden. Reiniging:
 - Trek het filter recht uit de filterbeugel en maak deze schoon met warm water en een milde zeep.
 - Laat het filter volledig drogen voordat u het opnieuw installeert.

OPMERKING: Dubbele inductiekookplaten naast elkaar hebben twee luchtfilters, die zich onder elke bedieningsset bevinden.

4. Reinig het glasoppervlak met een geschikt schoonmaakdoekje, vochtige papieren handdoek of vochtige doek.
 - Gebruik bij hardnekkige vlekken en metaalvlekken een druppeltje keramische glasreiniger en een papieren handdoek.
 - Gebruik voor water- en kalkvlekken een paar druppels witte azijn en een papieren handdoek.

ATTENTIE

Gebruik uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende krassen maken in de verflaag van het apparaat en werken vuilophoping in de hand.

5. Reinig de metalen oppervlakken met een schone, zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
6. Veeg alle metalen oppervlakken droog met een zachte, schone, vochtige doek.

BELANGRIJKE OPMERKING

De as van de bedieningsknop moet minstens een keer per week worden schoongemaakt. Reiniging: Trek de bedieningsknop recht van de as, veeg al het vuil en vet van de as en plaats vervolgens de bedieningsknop terug op de as.

⚠ WAARSCHUWING

Onderhoud aan en herstellingen van dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Als onbevoegd personeel het onderhoud of de herstelling uitvoert kan dat tot elektrische schokken of brandwonden leiden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor reiniging, aanpassing of onderhoud.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Het apparaat gaat niet aan.	Het apparaat staat niet onder stroom.	Controleer of het netsnoer op een geschikt stopcontact is aangesloten (zie gedeelte SPECIFICATIES). Controleer de onderbreker en reset deze indien nodig. Controleer het snoer op beschadigingen. Controleer het stopcontact.
	Elektronische bediening is kapot.	Neem contact op met een erkende onderhoudsagent of met Hatco voor hulp.
Het pan-pictogram met het bericht 'Niet-compatibel' verschijnt op het bedieningsdisplay en het apparaat warmt niet op.	De pan die wordt gebruikt is niet geschikt voor inductie.	Gebruik een pan die geschikt is voor inductie (zie 'Eigenschappen pannen' in het gedeelte BEDIENING van deze handleiding).
Bedieningsdisplay reageert niet of er wordt een scherm met 'Error F69' (fout F69) weergegeven.	Software storing.	Voer de procedure 'Software opnieuw instellen' uit die wordt beschreven in de paragraaf ONDERHOUD van deze handleiding.

Vragen over het oplossen van problemen?

Als het u niet lukt om een probleem op te lossen, kunt u met het dichtstbijzijnde door Hatco erkende serviceagentschap of met Hatco contact opnemen voor assistentie. Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website **www.hatcocorp.com**, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* (*Support*) en klik op "Find A Service Agent" ("Find A Service Agent"); of neem contact op met **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE**Verenigd Koninkrijk**

De garantie op de inductiekookplaat van Hatco loopt twee (2) jaar vanaf de aankoopdatum of 30 maanden vanaf de datum van verzending, wat het eerste voorkomt.

Problemen tijdens de garantie

Indien u problemen ondervindt met een inductiekookplaat tijdens de garantieperiode, neem dan contact op met het **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

Wanneer u contact opneemt met Hatco voor garantieservice, verzoeken wij u de volgende informatie te verstrekken:

- Model van de unit
- Serienummer (bevindt zich op het apparaat)
- Het Specifieke Probleem met de unit
- Aankoopdatum
- Naam van uw Bedrijf
- Verzendadres
- Naam en Telefoonnummer van Contactpersoon

Problemen buiten de garantie

Als u een probleem hebt buiten de garantie dat ondersteuning vereist, gelieve het dichtstbijzijnde door Hatco geautoriseerd onderhoudsbedrijf te contacteren.

Ga voor het dichtstbijzijnde servicepunt naar onze website **www.hatcocorp.com, selecteer in het vervolgkeuzelijst van *Support* "Find A Service Agent"; of neem contact op met Hatco Parts and Service Team via telefoon of e-mail.**

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

Hatco Corporation (Verkoper) garandeert dat de producten die zij vervaardigt (Producten) vrij van defecten in materialen en vakmanschap zullen zijn bij normaal gebruik en onderhoud en wanneer ze worden opgeslagen, onderhouden en geïnstalleerd in strikte overeenstemming met de fabrieksaanbevelingen. De enige verplichting van de Verkoper jegens de persoon of entiteit die de producten rechtstreeks van de Verkoper (Klant) koopt onder deze garantie, is de reparatie of vervanging door de Verkoper of een door de Verkoper geautoriseerd servicebureau, naar keuze van de Verkoper, van een Product of een deel daarvan dat na verificatie door de Verkoper als defect wordt beschouwd, voor een periode van: (i) de Garantieduur vanaf de datum van verzending door de Verkoper of (ii) de Garantieduur vanaf de datum van Productregistratie in overeenstemming met de schriftelijke instructies van de Verkoper, indien dit later is. De 'Garantieduur' betekent een periode van achttien (18) maanden, of de hieronder vermelde perioden voor specifieke Productcomponenten. Creditering voor Producten of onderdelen die worden geretourneerd met de voorafgaande schriftelijke toestemming van de Verkoper, is onderworpen aan de voorwaarden die worden vermeld op het autorisatieformulier voor materiaalreturn van de verkoper. PRODUCTEN OF ONDERDELEN DIE ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIFTELIJKE TOESTEMMING VAN DE VERKOPER WORDEN GERETOURNEERD, WORDEN NIET AANVAARD VOOR CREDITERING. Door de Klant gemaakte kosten voor het retourneren, vervangen of verwijderen van de Producten worden niet vergoed door de Verkoper. Als het defect onder de voorwaarden van de beperkte garantie valt, worden de producten gerepareerd of vervangen en teruggestuurd naar de Klant en worden de kosten van de retourvracht betaald door de Verkoper. Het recht op herstel of vervanging dat hierin wordt geboden, is het exclusieve recht van de Klant. Elk oneigenlijk(e) gebruik, wijziging, reparatie, sabotage, verkeerde toepassing, onjuiste installatie, toepassing van onjuiste spanning of enige andere handeling of nalatigheid door de Klant of anderen (inclusief het gebruik van een niet-geautoriseerd servicebureau) dat naar het oordeel van de Verkoper een negatief effect heeft op het Product, maakt deze garantie ongeldig. De garantie die hierin uitdrukkelijk wordt geboden, kan alleen door de Klant worden ingeroepen en niet door de klanten van de Klant of andere gebruikers van de Producten; op voorwaarde echter dat als de Klant een geautoriseerde dealer van de Verkoper is, de Klant de garantie die hierin wordt geboden, kan overdragen aan de klanten van de Klant, met inachtneming van alle beperkingen van deze Voorwaarden, en in dat geval zal de garantie uitsluitend worden beheerd door de Verkoper in overeenstemming met deze Voorwaarden. DEZE BEPERKTE GARANTIE IS EXCLUSIEF EN VERVANGT ENIGE ANDERE GARANTIE, EXPLICIET OF IMPLICIET, MET INBEGRIJ VAN MAAR NIET BEPERKT TOT ENIGE IMPLICIETE GARANTIE VAN NIET-INBREUK, VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, DIE EXPLICIET WORDEN UITGESLOTEN.

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen transportband broodrooster (met metalen omhulsel)
 Elementen ladeverwarming (met metalen omhulsel)
 Laderollen en -schuiven ladeverwarming
 Elementen voedselverwarming (met metalen omhulsel)
 Elementen display-verwarming (luchtverwarming met metalen omhulsel)
 Elementen van de kast waarin de plaat wordt geïnstalleerd (luchtverwarming met metalen omhulsel)
 Verwarmde putelementen - HW-, HWB- en HWBI-serie (met metalen omhulsel)
 Inductiekookplaten
 Inductiewarmhoudplaten

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
 Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

Niettegenstaande enige andersluidende bepaling, dekt de beperkte garantie hierin geen componenten naar goeddunken van de Verkoper, zoals, maar niet beperkt tot, het volgende: gecoate gloeilampen, fluorescentielampen, warmtelampen, gecoate halogeenlampen, halogeenwarmtelampen, xenonlampen, ledlichtbuizen, glazen onderdelen en zekeringen; Productstoring in boostertank, warmtewisselaar met lamellen of andere waterverwarmingsapparatuur veroorzaakt door kalkaanslag, opeenhoping van bezinksel, chemische aantasting of bevriezing.

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

Productregistratie moet binnen 90 dagen vanaf de verzenddatum vanuit onze fabriek worden ingediend om in aanmerking te komen voor aanvullende dekking. U kunt de registratie indienen via het formulier op de website van de Verkoper, via het formulier dat toegankelijk is via de QR-code op het Product (indien beschikbaar), of door de klantenservice te bellen met de vereiste informatie op: **+1-414-671-6350**.

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

DE VERKOPER IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIGE INDIRECTE, INCIDENTELE, GEVOLG-, BESTRAFFENDE, VOORBEELDIGE OF BIJZONDERE SCHADE, MET INBEGRIJ VAN EN ZONDER BEPERKING VAN WINSTDERIVING, KOSTEN VAN VERVANGINGSPRODUCTEN OF ARBEIDSKOSTEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE VERKOOP, HET GEBRUIK, OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, DE INTEGRATIE VAN DE PRODUCTEN IN EEN ANDER PRODUCT OF HET TOT EEN COMPONENT MAKEN VAN EEN ANDER PRODUCT, OF WELKE ANDERE OORZAAK DAN OOK, ONGEACHT OF DIT GEBASEERD IS OP GARANTIE (UITDRUKKELIJK OF IMPLICIET) OF ANDERSZINS OP BASIS VAN CONTRACT, ONRECHTMATIGE DAAD OF ENIGE ANDERE THEORIE OVER AANSPRAKELIJKHEID, EN ONGEACHT ENIG ADVIES OF VERKLARINGEN DIE DOOR DE VERKOPER KUNNEN ZIJN GEGEVEN MET BETREKKING TOT DE VERKOOP, HET GEBRUIK OF DE INSTALLATIE VAN DE PRODUCTEN, ZELFS ALS DE VERKOPER OP DE HOOGTE IS VAN DE MOGELIJKHEID VAN DERGELIJKE SCHADE. IN GEEN GEVAL ZAL DE TOTALE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER DIE VOORTVLOEIT UIT OF VERBAND HOUDT MET DEZE OVEREENKOMST NIET HOGER ZIJN DAN DE TOTALE BEDRAGEN DIE DOOR DE KLANT AAN DE VERKOPER ZIJN BETAALD VOOR DE PRODUCTEN BINNEN DE PERIODE VAN DRIE (3) MAANDEN ONMIDDELIJK VOORAFGAAND AAN DE GEBEURTENIS WELKE GELEID HEEFT TOT DE VORDERING VAN DE KLANT. DE HIERIN VERMELDE BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT DE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE VERKOPER BLIJVEN VAN KRACHT EN AFDWINGBAAR IN HET GEVAL WAARIN DE BEPERKTE VERHAALSMOGELIJKHEID DIE IN DEZE VOORWAARDEN WORDT GESPECIFICEERD, FAALT IN HAAR WEZENLIJKE DOEL.

De verkoper behoudt zich het recht voor om deze voorwaarden te allen tijde naar eigen goeddunken bij te werken en deze worden bindend op de publicatiedatum. Raadpleeg onze website voor de meest recente versie van onze volledige verkoopvoorwaarden: <https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>

DE	Symbolerklärung
IT	Identificazione del simbolo
NL	Uitleg bij de symbolen
	Sicherheitswarnung Avviso di sicurezza Veiligheidswaarschuwing
	Benutzerhandbuch lesen Leggere il manuale dell'operatore Lees de gebruikershandleiding
	Vorsicht – Heiße Oberfläche Attenzione: superficie calda Voorzichtig: heet oppervlak
	Einschalten Acceso Ingeschakeld
	Ausschalten Spento Uitgeschakeld
	Standby Standby Standby
	Schutzerde Messa a terra protettiva Beschermdende aarding
	Erde Messa a terra Aarding
	Erdung mit Potenzialausgleich Terra equipotenziale Vereffeningsleiding
	Wechselstrom Corrente alternata Wisselstroom
	Phase Fase Fase
	Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig Riempire con acqua, acqua insufficiente Water bijvullen, laag waterpeil
	Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus Umidità, ciclo di umidità Vochtigheid, bevochtigingscyclus

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone +1-414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com