



Registrieren online!
Registrarevi online!
Registreer Online!



I&W #07.05.273.00
(2 of 2)

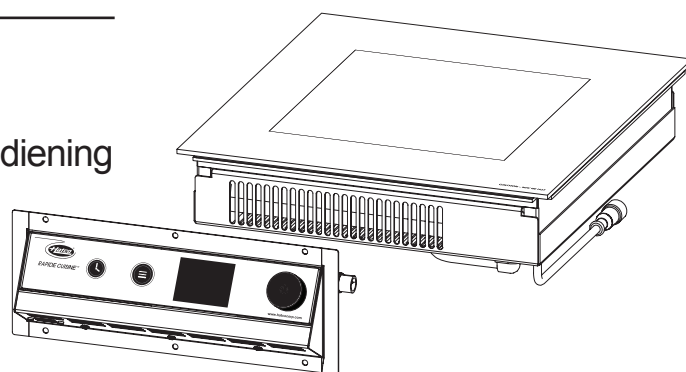
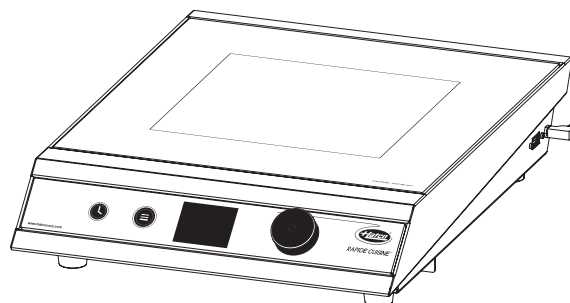
Originalanleitung
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

Rapide Cuisine®

(DE) Induktionslinie
IRNG-Reihen, Typ P
Installations- und Bedienungshandbuch
Für Modelle mit und ohne CE-Kennzeichnung
P 2

(IT) Piano cottura a induzione
Serie IRNG, tipo P
Manuale per l'installazione e l'uso
Per i modelli CE e non CE
P 20

(NL) Inductiekookplaat
IRNG Serie, Type P
Handleiding voor Installatie en Bediening
Voor CE- en niet CE-modellen
P 38



⚠️ 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 Eigentümer	2	Allgemeines	12
Einführung	2	Ändern der Steuerungsmethode des Kochvorgangs	13
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Verwenden des Timers	14
Modellbezeichnung	4	Mit Menüelementen kochen	14
Modellbeschreibung	5	Programmierung von Menüelementen	15
Technische Daten	6	Betriebsmodus ändern	15
Steckerkonfigurationen	6	Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius	16
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse	6	Aktualisieren der Firmware	16
Abmessungen	7	Wartung	17
Aufstellen des Geräts	8	Allgemeines	17
Allgemeines	8	Tägliche Reinigung	17
Einbaumodelle installieren	9	Anleitung zur Problembehebung	18
Montage des Bedienfelds	11	Internationale Beschränkte Garantie	19
Betrieb	12	Reparaturangaben	19

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN EIGENTÜMER

Die Modellnummer, Seriennummer, Spannung und das Kaufdatum des Geräts im Platz unten eintragen (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 Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter **www.hatcocorp.com** auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregistrierung).

Geschäftszeiten: 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Central Standard Time (CST)
(im Sommer: Juni bis September –
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr (CST)
Montag bis Donnerstag
7.00 Uhr bis 16.00 Uhr (CST) Freitag)

Telefon: 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 Geräte 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 Gerätes 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 Geräte 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 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.



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

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.
- 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 unmaßig 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.
- 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.

⚠️ WARNUNG

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.

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. Das Gerät muss auf einer Arbeitsfläche mindestens 51 mm von entflammaren Wänden und Materialien aufgestellt werden.
 - b. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm zu Vorderseite, Seiten und Unterseite sowie allen Innenflächen auf.
 - c. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen Rückseite und allen Innenflächen auf.
- 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.

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 414-671-6350.

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.

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.

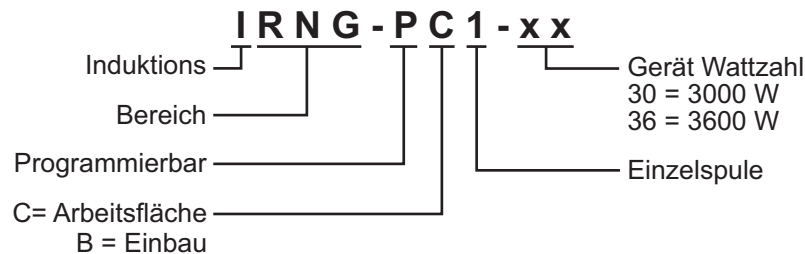
Verwenden Sie nur Tücher, Schwämme und Reinigungsmittel, die speziell für die Reinigung von keramischen Glasoberflächen vorgesehen sind.

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.

MODELLBEZEICHNUNG



Alle Modelle

Die Geräte vom Typ P der Hatco-Induktionslinie haben eine einzelne Induktionsspule unter einer Glaskeramik-Kochoberfläche. Jedes Modell verfügt über ein gläsernes Touch-Bedienfeld mit einem Funktionsbutton, einen Steuerknopf und ein Steuerdisplay. Alle Geräte vom Typ P der Induktionslinie verfügen über ein befestigtes, 1800 mm langes Netzkabel mit Stecker.

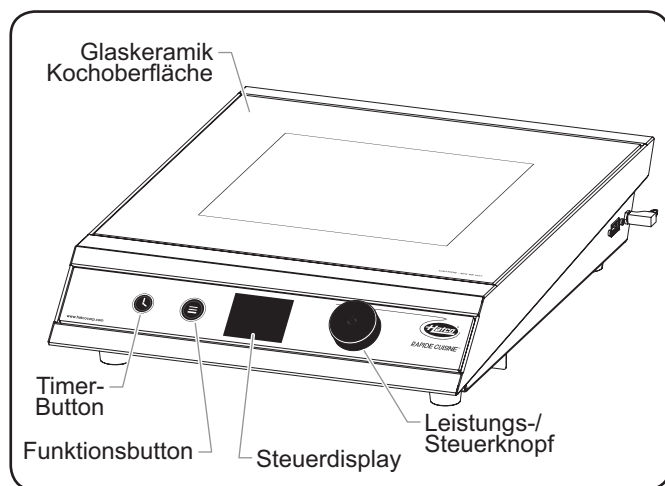
ANMERKUNG: Unter „Pfannenspezifikationen“ im Abschnitt BETRIEB dieses Handbuchs finden Sie Informationen zu „induktionsgeeigneten“ Pfannen, zu Pfannen, die zum Induktionskochen ungeeignet sind und zu Pfannengrößen.

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.
- Eine Temperatursonde in der Kochzone überwacht die Zonentemperatur. Diese Sonde erkennt ein Überhitzen der Kochzone, das von einer leeren Pfanne verursacht wird.
- Elektrische Schaltkreise in der Kochzone 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

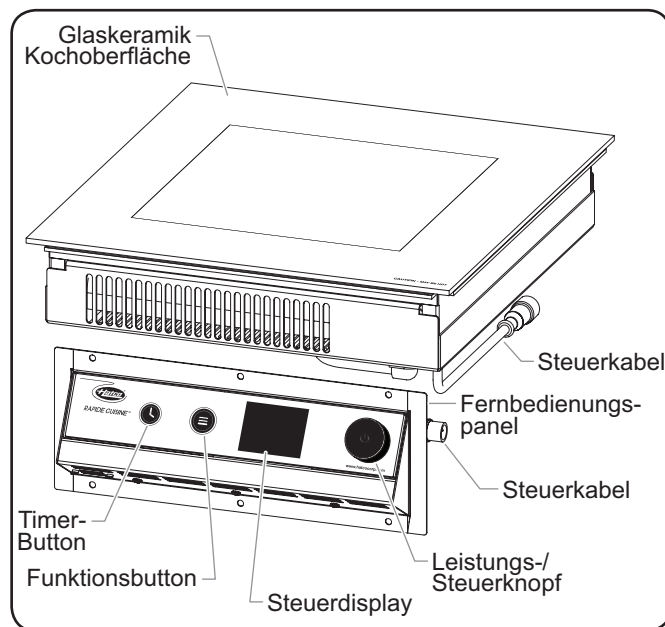
Auftischmodelle vom Typ P der Induktionslinie sind tragbare Auftischinduktionsgeräte.



Auftischmodell Typ P

Einbaumodelle

Einbaugeräte vom Typ P der Induktionslinie sind für die Montage in einer Vielzahl fester Arbeitsflächen konzipiert. Das Gerät umfasst ein Fernbedienungspanel, das mit entfernbaren Steuerungskabeln angeschlossen wird, die sich bis zu einer Länge von 1800mm kombinieren lassen.



Einbaumodell Typ P

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

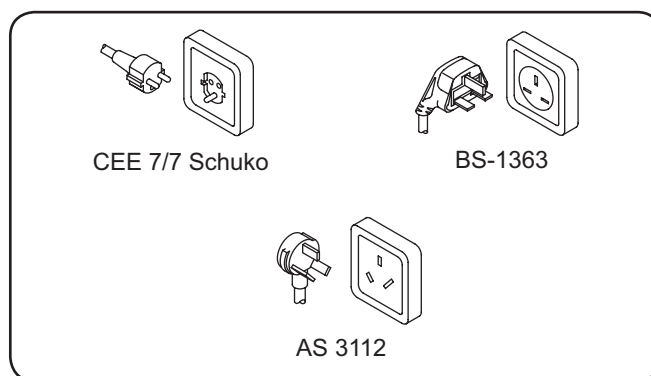
Steckerkonfigurationen

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



STROMSCHLAGEFAHR: 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.

Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

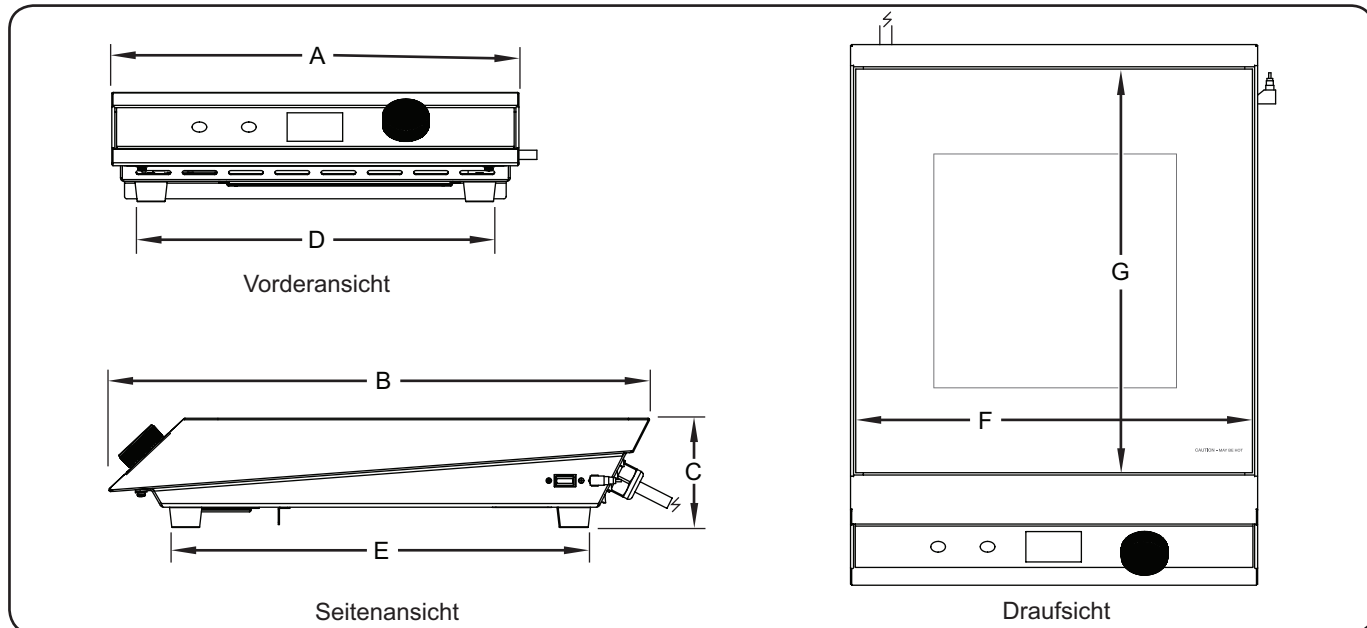
Modell	Spannung	Watts	Ampere	Hertz	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

†Gerät wurde konzipiert, um in einem Spannungsbereich zwischen 220 V und 240 V betreiben zu werden.

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

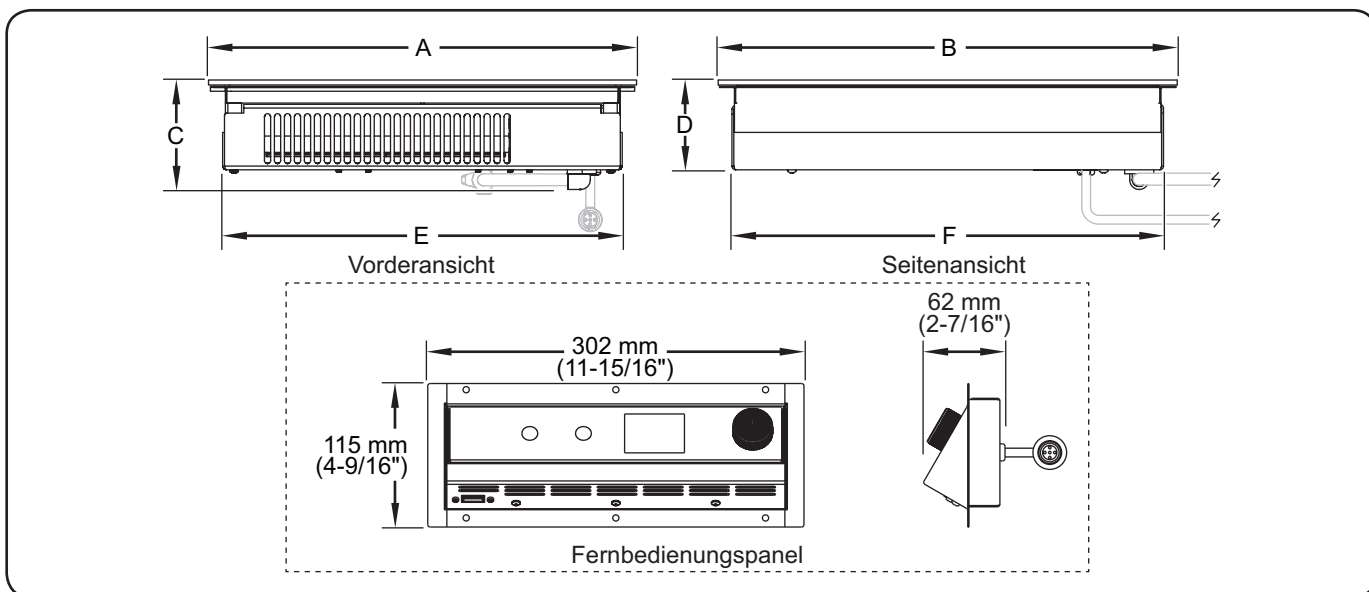
Abmessungen — Auf Tischmodelle

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Regaloberflächen-Breite (E)	Breite Kochoberfläche (F)	Tiefe Kochoberfläche (G)
IRNG-PC1-30 y IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")



Abmessungen — Einbaumodelle

Modell	Breite Kochoberfläche (A)	Tiefe Kochoberfläche (B)	Höhe (C)	Gewicht des Geräts (D)	Untertischbreite (E)	Untertischtiefe (F)
IRNG-PB1-30 y IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



Allgemeines

Die Geräte 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. Das Gerät muss auf einer Arbeitsfläche mindestens 51 mm von entflammaren Wänden und Materialien aufgestellt werden.
 - b. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 51 mm zu Vorderseite, Seiten und Unterseite sowie allen Innenflächen auf.
 - c. Stellen Sie Einbaugeräte mit einem Mindestabstand von 152 mm zwischen Rückseite und allen Innenflächen auf.
- 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 Auf Tischmodell ist, stellen Sie es am gewünschten Ort auf. Stellen Sie sicher, dass der Aufstellort:
 - waagerecht 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. Abzugshauben, 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.



STROMSCHLAGEGEFAHR: 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.

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 Oberfläche für die Montage des Bedienfelds innerhalb der Reichweite des 1800 mm langen Steuerkabels verfügbar ist, mit dem das Induktionsfeld und das Bedienfeld verbunden sind.
- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 51 mm zwischen der Vorderseite, den Seiten und der Unterseite des Geräts sowie den Innenflächen des Geräts gewährleistet ist.

- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 152 mm zwischen der Rückseite des Geräts sowie den Innenflächen des Geräts gewährleistet ist.

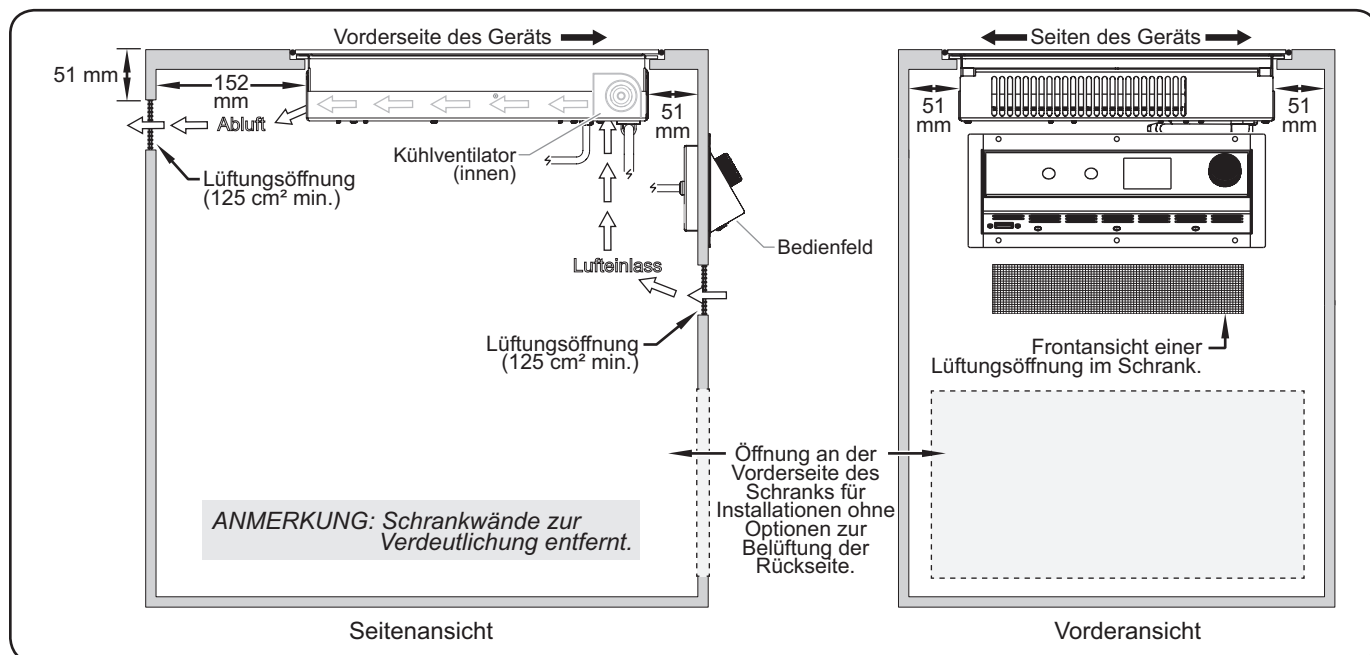
Belüftungsanforderungen

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 5 x 25 cm/125 cm² hinter den Abluftöffnungen an der Rückseite des Geräts erforderlich, nicht weiter als 51 mm unterhalb der Oberseite des Geräts erforderlich. Eine zusätzliche 5 x 25 cm/125 cm² große Lüftungsöffnung ist an der Vorderseite des Geräts zum Ansaugen kühler Luft erforderlich. In den Öffnungen sollten Luftschräglitze 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 5 x 25 cm/125 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.

ANMERKUNG: Stellen Sie sicher, dass die Innentemperatur des Schanks 51 °C nicht übersteigt, wenn das Induktionsfeld eingeschaltet ist. Wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, sind zusätzliche Lüftungsöffnungen erforderlich.

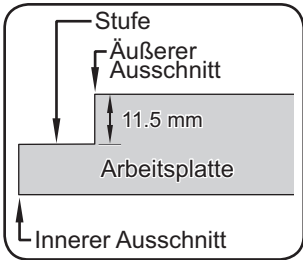
Fortsetzung...

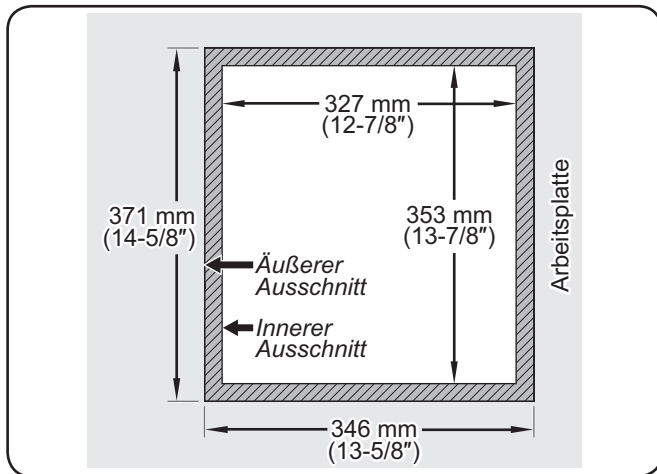


Installationsprobleme bei Einbaumodellen

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.

- Die abgestufte Öffnung sorgfältig ausmessen und in die Arbeitsfläche schneiden. Die Stärke des Materials der stabilen Arbeitsfläche sollte mindestens 22mm betragen.
 - 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.
 
 - Den äußeren, teiltiefen Ausschnitt machen.
 - Tiefe = 11,5mm für Modelle IRNG-PB1-30/-36
 - Den inneren Ausschnitt machen. Dann das Material zwischen den Ausschnitten entfernen, um die Stufe zu erzeugen.

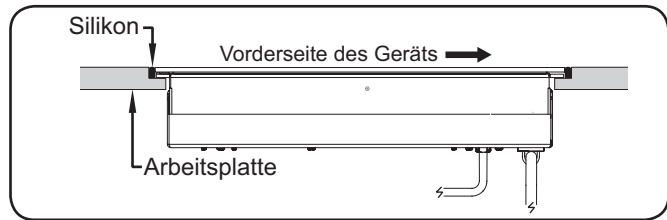


Ausschnitte flächenbündige Montage

- 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“.
- 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.
- 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.

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



Flächenbündige Standardmontage

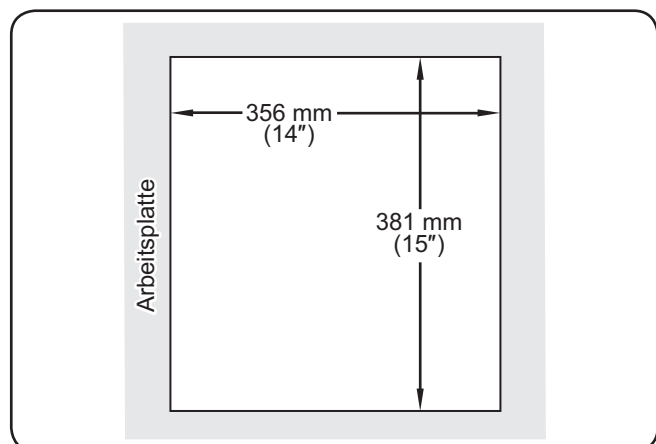
- Tragen Sie eine Wulst aus lebensmittelhygienischem Silikon in der Spalte zwischen der Arbeitsfläche und dem Induktionsgerät auf. Zum Auftragen einer sauberen, einheitlichen Verfügung:
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät im Ausschnitt der Arbeitsfläche zentriert ist.
 - Kleben Sie beide Seiten des Spalts ab, um die Kanten der Wulst zu definieren.
 - Sorgfältig Dichtmittel in den Spalt einfügen.
 - Die Dichtmitteloberfläche schnell glätten.
 - Das Abklebeband sorgfältig entfernen, bevor das Dichtmittel trocknet.
- ANMERKUNG:** Das Silikondichtmittel muss für Temperaturen bis 121 °C zugelassen sein
- Das Bedienfeld am gewünschten Ort montieren. Befolgen Sie das Verfahren „Installation des Bedienfelds“.
- 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. Diese kann auf stabilen oder Edelstahl-Arbeitsflächen erfolgen. Befolgen Sie dieses Verfahren zur Klemmflanschmontage.

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

- Die Öffnung sorgfältig ausmessen und in die Arbeitsfläche schneiden.



Ausschnitt Arbeitsfläche Klemmflanschmontage

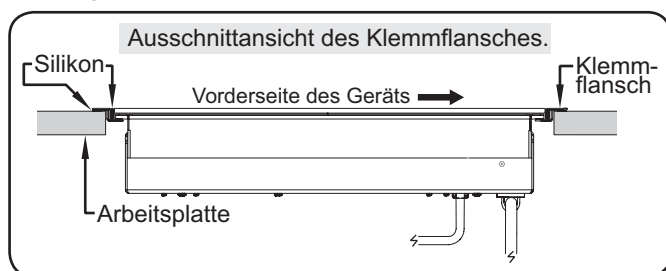
2. Die entsprechenden Öffnungen dort in die vertikale Oberfläche schneiden und bohren, wo das Steuergehäuse montiert wird. Die Ausschnittabmessungen finden Sie im Abschnitt „Montage des Bedienfelds“.
3. Schneiden Sie die notwendigen Öffnungen in den Schrank, um eine ausreichende Belüftung des Induktionsgeräts 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.

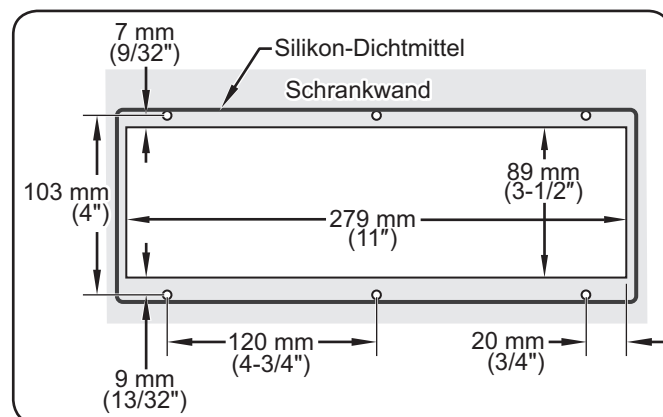
Montage des Bedienfelds

Befolgen Sie dieses Verfahren zur Montage des Bedienfelds.

⚠ WARNUNG

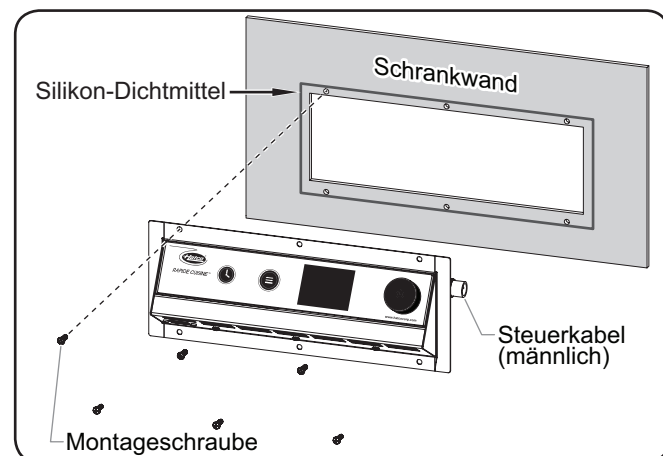
Das separat angebrachte Bedienfeld muss an einer senkrechten Wand in senkrechter Position montiert werden. Eine Montage des Schaltkastens in horizontaler Position kann zu einem elektrischen Schlag durch eindringende Flüssigkeit führen.

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 Schanks. 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 das männliche Steuerkabel am Bedienfeld mit dem weiblichen Steuerkabel am Induktionsgerät.



Montage des Bedienfelds

Allgemeines

Nutzen Sie folgende Informationen für den Betrieb von Aufsch- und Einbauinduktionsgeräten des Typs P. HINWEIS: Aufschgeräte während des Betriebs nicht bewegen.



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



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.

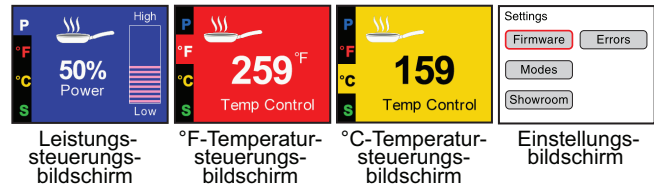


Betriebsmodi

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

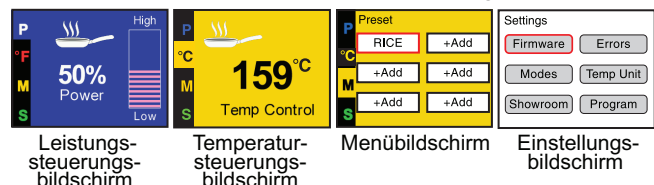
MODES (Modi) = Zum Wechseln zwischen Betriebsmodi

SHOWROOM (Showroom) = Für Schulungen oder Verkaufspräsentationen—keine Hitze

ERRORS (Fehler) = Die letzten sechs Fehlercodes anzeigen

Erweiterter Programm-Modus

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

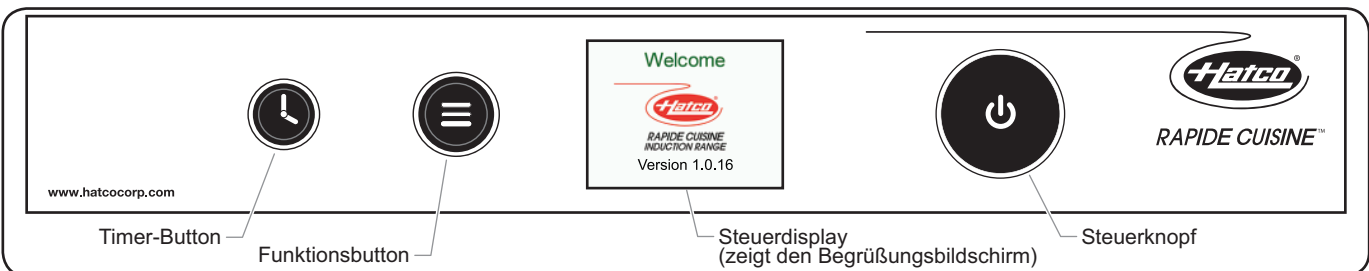


Der Einstellungsbildschirm im Erweiterten Programm-Modus umfasst alle Optionen des Standard-Modus und folgende Ergänzungen:

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.



Bedienfeld Induktionslinie Typ P

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.

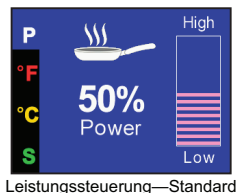
ANMERKUNG: Der Kühlventilator im Gerät arbeitet erst, wenn das Gerät heiß wird. Sobald er eingeschaltet ist, läuft der Ventilator, bis das Gerät sich abkühlt.

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 Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.



Leistungssteuerung—Standard

- 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

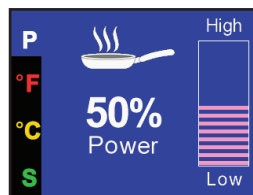
1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie auszuschalten. Das Steuerdisplay erlischt.

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

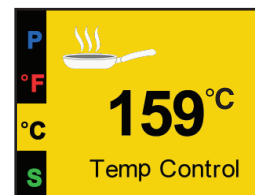
Ändern der Steuerungsmethode des Kochvorgangs

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.

Informationen Leistungssteuerung

Leistungssteuerung erhitzt 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.

Fortsetzung...

Informationen Temperatursteuering

Temperatursteuering 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.

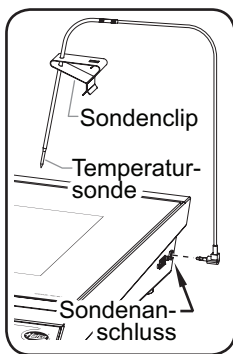
Temperatur-Fernsonde

Für eine genauere Temperatursteuering verfügen Modelle mit einem Fernsondenanschluss über einer Temperatur-Fernsonde. 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 die von Hatco gelieferte Temperatur-Fernsonde mit Hatco-Induktionsgeräten.

Zur Verwendung der Temperatur-Fernsonde:

- Schließen Sie die Sonde am Sondenanschluss des Geräts an.
 - Bei Auf Tischgeräten befindet sich der Anschluss auf der rechten Seite des Geräts neben dem USB-Anschluss.
 - Bei Einbaugeräten befindet sich der Anschluss an der Unterseite des Bedienfelds neben dem USB-Anschluss.
 - Das Steuerdisplay zeigt den eingestellten Wert und das Wort „SONDE“ an. So erkennen Sie, dass die Temperatur-Fernsonde angeschlossen ist.
- 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.

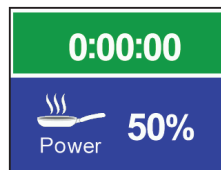
- Befestigen Sie die Sonde mit dem mitgelieferten Sondenclip an der Seite Pfanne.

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

Verwenden des Timers

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

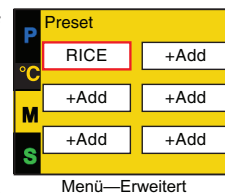
- Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zum Timerbildschirm zu gelangen. Die Messeinheit des Timerbildschirms entspricht der aktiven Steuerungsmethode des Kochvorgangs—Leistung oder Temperatur (°F oder °C).
 - Ein zweiteiliger Timerbildschirm erscheint. Im oberen Bildschirm zeigt den mit einer weißen Außenlinie hervorgehobenen Timer an, der untere Bildschirm zeigt die Leistungs-/Temperatureinstellung.
- 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.
- 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 Steuerungsmethode des Geräts.



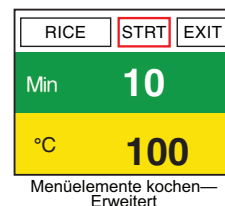
Mit Menüelementen kochen

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.

- 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 Menübildschirm zu wechseln.
 - Der Kochbildschirm des ausgewählten Menüelements erscheint.



- Drücken 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 zweistufigen Menüelementen startet das Steuerdisplay die zweite Stufe automatisch, sobald der erste Schritt abgeschlossen ist.
- 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.

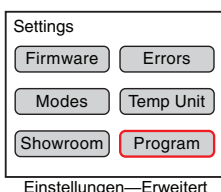


Programmierung von Menüelementen

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

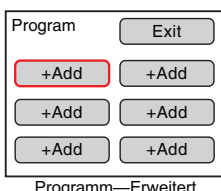
1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.

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.

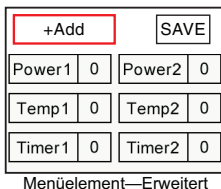
- Ein Passwortbildschirm erscheint.
- Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.
- Der Programmbildschirm erscheint.



4. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis ein „+ADD“-Button rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um ein Menüelement zu erstellen.

- Der Menüelementbildschirm erscheint.

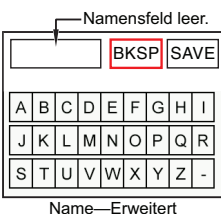
5. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis +ADD rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um ein Menüelement zu benennen.



- Der Namensbildschirm erscheint.

6. Drehen Sie den Steuerknopf, bis BKSP rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, bis der gesamte Text im Namensfeld gelöscht ist.

7. Drehen Sie den Steuerknopf, bis der erste Buchstabe des Menüelementnamens rot hervorgehoben wird. Drücken Sie den Steuerknopf und drücken Sie den Steuerknopf, um den Buchstaben auszuwählen.



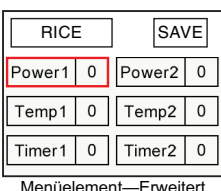
- Wählen Sie Buchstaben mit dem Steuerknopf aus, bis der Name vollständig ist.

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

- Der Menüelementbildschirm erscheint.

9. Programmierung des Menüelements.

- a. Drehen Sie den Steuerknopf, bis entweder POWER1 oder TEMP1 rot hervorgehoben wird, abhängig von der Steuerungsmethode des Kochvorgangs. Drücken Sie den Steuerknopf, um die Steuerungsmethode des Kochvorgangs auszuwählen.



- b. Drehen Sie den Steuerknopf, bis der gewünschte Wert für die Steuerungsmethode des Kochvorgangs erscheint. Drücken Sie den Steuerknopf, um den Wert zu speichern.

- c. Drehen Sie den Steuerknopf, bis Timer 1 rot hervorgehoben wird. Drücken Sie den Steuerknopf, um Timer 1 auszuwählen.

- d. Drehen Sie den Steuerknopf bis der gewünschte Wert für den Timer erscheint. Drücken Sie den Steuerknopf, um den Wert zu speichern.

- e. Wenn für das Menüelement eine zweite Stufe benötigt wird, wiederholen Sie die Schritte a–d für POWER2/ TEMP2 und TIMER2.

- f. Wenn die Menüelementprogrammierung abgeschlossen ist, drehen Sie den Steuerknopf, bis SAVE rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um das Menüelement zu speichern.

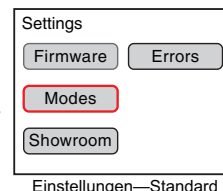
- g. Der Programmbildschirm erscheint. Wenn die gesamte Menüelementprogrammierung abgeschlossen ist, drehen Sie den Steuerknopf, bis EXIT rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um zum Einstellungsbildschirm zurückzukehren. Berühren Sie den  Button auf dem Bedienfeld, um zum aktiven Kochvorgangsteuerungsbildschirm zurückzukehren.

Betriebsmodus ändern

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

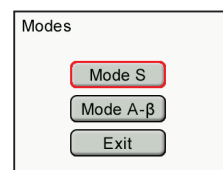
1. Drücken Sie den Steuerknopf, um das Gerät der Induktionslinie zu starten.

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 MODES rot hervorgehoben ist und drücken Sie den Steuerknopf, um MODES auszuwählen.

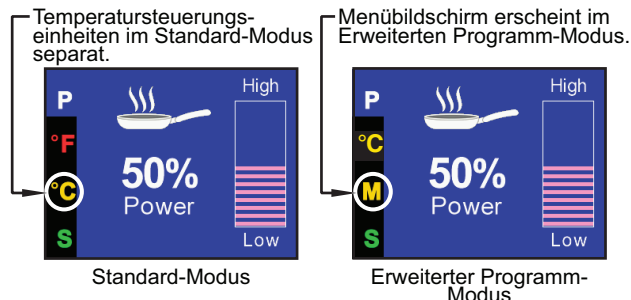
- Ein Passwortbildschirm erscheint.
- Um das 3-Zeichen-Passwort „248“ einzugeben, drehen Sie den Steuerknopf auf die erste Zahl und drücken Sie den Steuerknopf, um zur Auswahl der nächsten Zahl zu gelangen.
- Der Modusbildschirm erscheint.



Fortsetzung...

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

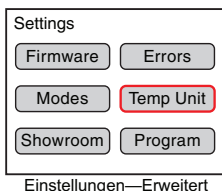
- Modus S = Standard-Modus
- Modus A-ß = Erweiterter Programm-Modus
- Nach der Auswahl des Modus kehrt das Steuerdisplay zum Leistungssteuerungsbildschirm zurück.



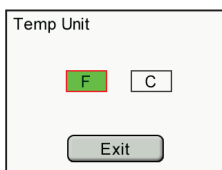
Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius

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

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 TEMP UNIT rot hervorgehoben ist und drücken Sie den Steuerknopf, um TEMP UNIT 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 Gerätetemperaturbildschirm erscheint.
4. Drehen Sie den Steuerknopf, bis die gewünschte Maßeinheit rot hervorgehoben wird und drücken Sie den Steuerknopf, um die Maßeinheit 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.

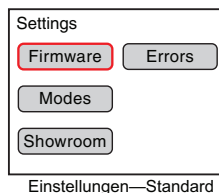


Aktualisieren der Firmware

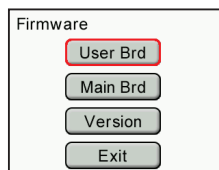
Nutzen Sie folgendes Verfahren, um Firmware-Updates von einem externen USB-Laufwerk auf das Gerät der Induktionslinie hochzuladen. Dieses Verfahren kann in beiden Betriebsmodi angewandt werden.

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.
- Der USB-Anschluss befindet sich bei of Auf Tischgeräten auf der rechten Seite und bei Einbaugeräten an der Unterseite des Bedienfelds.
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.



Allgemeines

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

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.
- 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 unmäßigen 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.

STROMSCHLAGEGEFAHR: 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 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.
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

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.

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).

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* Pulldown-Menü und klicken Sie auf „Einen Serviceanbieter finden“ oder kontaktieren Sie das **Hatco-Ersatzteil- und Serviceteam** unter:

Telefon: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

1. PRODUKTGARANTIE

Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts bestätigen, indem das Produkt bei Hatco registriert wird, oder durch andere Maßnahmen, die ausschließlich nach eigenem Ermessen von Hatco als zufrieden stellend angesehen werden.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Zwei (2) Jahre Garantie auf Ersatzteile und Arbeitsstunden (Nur Großbritannien):

Induktionslinien

b) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

Durchlaufoaster-Elemente (Metallmantel)
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Speisenwärmer-Elemente
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Aufbewahrungskästen
Eingebaute, metallummantelte Heizschachtelemente —
HW- und HWB-Serien

c) Fünf (5) Jahre Garantie auf Teile:

3CS- und FR-Tanks

d) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
Booster-Gasheiztanks

e) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Leuchtenwärmer-Heizlampen, beschichtete Halogenleuchten, Halogenheizleuchten, Xenon-Lampen, LED-Röhren, Glaskomponenten und Sicherungen; Produktausfälle im Durchlauferhitzer-Tank, Lamellenwärmetauscher oder andere Wasserheizvorrichtungen, verursacht durch Verkalkung, Sedimentablagerung, chemischen Angriff oder Frieren, Produktmissbrauch, Manipulation oder falsche Anwendung, unsachgemäße Installation oder Anlegen einer falschen Stromspannung.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

Die Haftung seitens Hatco und das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers ist nach Ermessen von Hatco oder einer von Hatco autorisierten Serviceagentur nur der Ersatz des von der Garantie geschützten Teils oder Produktes, sofern die oben angeführten Garantiefrieten eingehalten wurden. Hatco behält sich das Recht vor, Garantieansprüche zur Gänze oder teilweise abzulehnen. Im Sinne dieser beschränkten Garantie bezieht sich der Begriff „überholt“ auf ein Teil oder Produkt, dessen ursprüngliche technische Daten von Hatco oder einem von Hatco autorisierten Reparaturdienst wieder hergestellt wurden. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

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: 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.

Informazioni Importanti per il Proprietario	20
Introduzione	20
Informazioni importanti di sulla sicurezza.....	21
Designazione dei Modelli.....	22
Descrizione dei Modelli.....	23
Dati Tecnici.....	24
Configurazioni della spina	24
Tabella di corrispondenza elettrica	24
Dimensioni	25
Installazione	26
Informazioni generali	26
Installazione dei modelli integrati	27
Installazione del pannello di controllo	29
Funzionamento	30

Informazioni generali	30
Modifica del metodo di controllo della cottura	31
Utilizzo del timer	32
Cottura con voci di menu	32
Programmazione delle voci di menu	33
Modifica della modalità operativa	33
Modifica tra Fahrenheit e Celsius	34
Aggiornamento del firmware	34
Manutenzione.....	35
Informazioni generali	35
Pulizia quotidiana	35
Guida alla Soluzione dei Problemi	36
Garanzia limitata internazionale	37
Informazioni per l'assistenza	37

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Registrare numero di modello, numero di serie, tensione e data d'acquisto dell'unità negli spazi appositi (etichetta delle specifiche situata sul lato 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 _____

Registrazione l'unità!

Completando la registrazione della garanzia online si eviteranno ritardi nell'inizio della copertura. Visitare il sito Hatco all'indirizzo **www.hatcocorp.com**, selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

Orario d'ufficio: dalle 7 alle 17

Fuso orario centrale degli USA

(Orario estivo: da giugno a settembre—
dalle 7 alle 17 fuso orario centrale
degli USA da lunedì a giovedì
dalle 7 alle 16 fuso orario centrale
degli USA il venerdì)

Telefono: 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 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 e così via). 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 piani cottura a induzione Hatco sono il prodotto di ricerche e prove sul campo approfondite. 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 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.



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.
- 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.

**AVVERTENZA****PERICOLO DI INTERFERENZA ELETTROMAGNETICA:**

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.

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.

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 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
 - c. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.
- 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 tostapane potrebbero incendiarsi causando lesioni personali e/o danneggiando l'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.

ATTENZIONE

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.

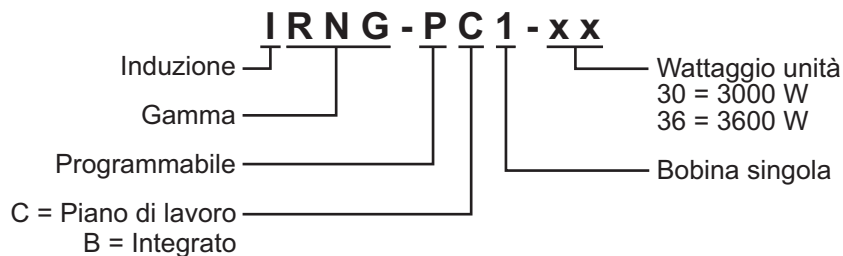
Utilizzare esclusivamente spugnette, panni e detergenti studiati specificamente per la pulizia delle superfici in vetroceramica.

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.

DESIGNAZIONE DEI MODELLI



Tutti i modelli

I piani cottura a induzione di tipo P di Hatco sono dotati di una singola bobina a induzione posta al di sotto di una superficie di cottura in vetroceramica. Ciascun modello presenta un pannello di controllo touch in vetro dotato di 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.

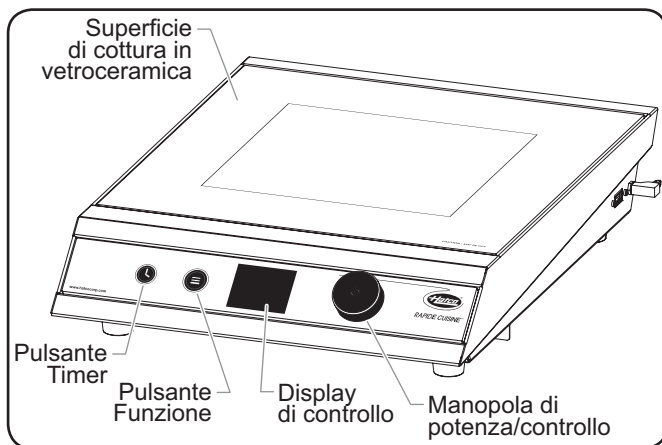
NOTA: Fare riferimento a "Specifiche padella" nella sezione **FUNZIONAMENTO** di questo manuale per maggiori dettagli sulle padelle compatibili con la cottura a induzione, su quelle non compatibili e sulle relative dimensioni.

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.
- Una sonda termica inserita nella zona di cottura monitora la temperatura della zona. Questa sonda, infatti, rileva l'eventuale surriscaldamento nella zona di cottura dovuto a una padella vuota.
- I circuiti elettronici della zona 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

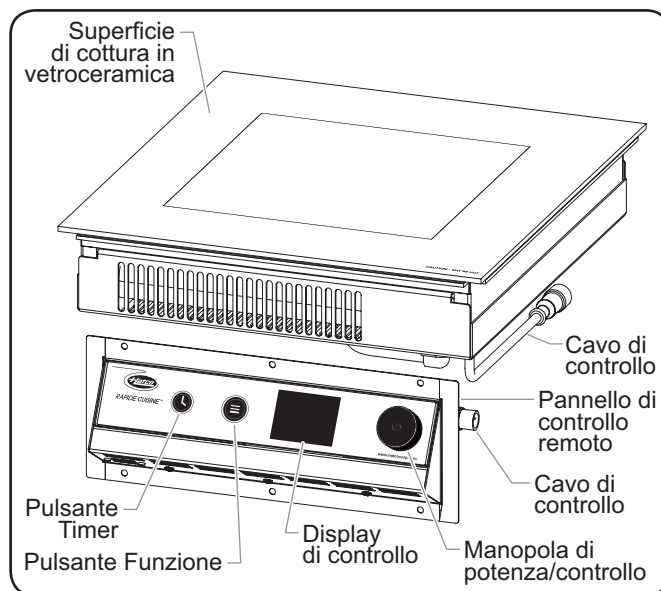
I modelli del piano di lavoro dei piani cottura a induzione di tipo P sono portatili.



Modello del piano di lavoro di tipo P

Modelli integrati

I piani cottura a induzione di tipo P integrati sono progettati per essere installati su molteplici piani di lavoro di 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, 1800 mm (71").



Modello integrato di tipo P

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

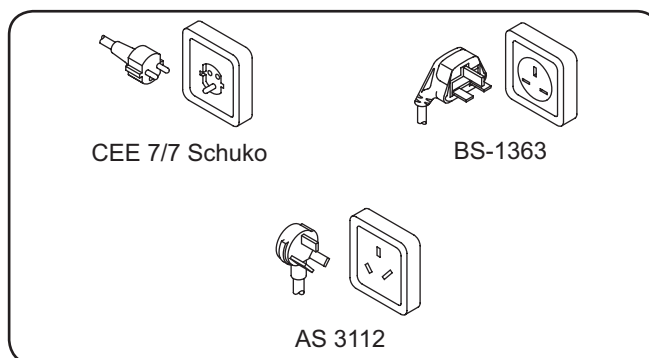
Configurazioni delle spina

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.



Configurazioni delle spina

NOTA: Presa non fornita da Hatco.

Tabella di corrispondenza elettrica

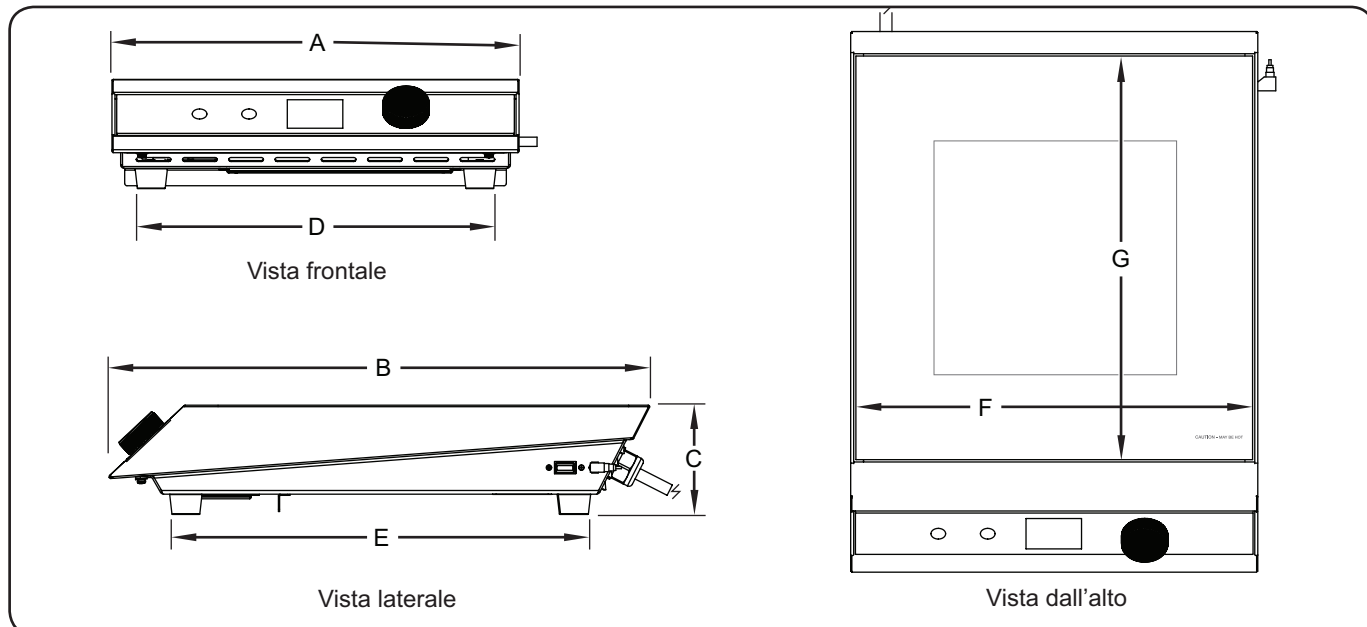
Modello	Tensione	Watts	Ampere	Hertz	Configurazione della Spina	Peso di spedizione
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

† L'unità è progettata per funzionare su tensioni di fornitura comprese tra 220 V e 240 V.

NOTA: Il peso della spedizione include l'imballo.

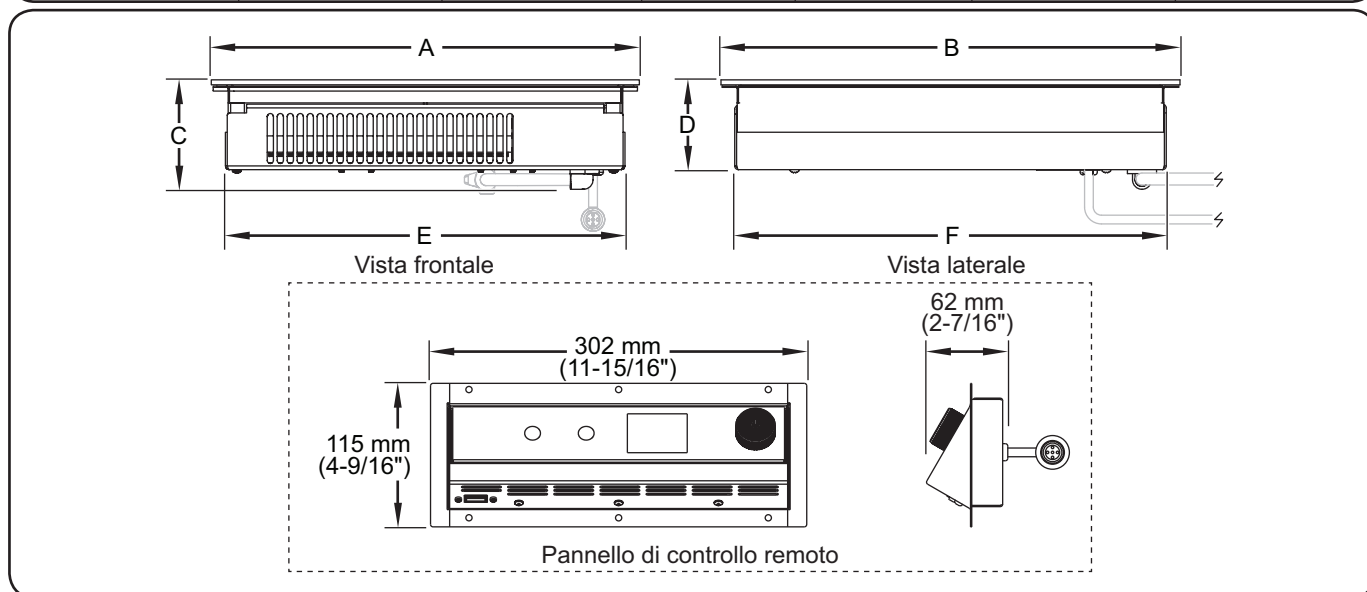
Dimensioni — Modelli del piano di lavoro

Modello	Larghezza (A)	Altezza (B)	Profondità (C)	Larghezza d'ingombro (D)	Larghezza della superficie del ripiano (E)	Ampiezza della superficie di cottura (F)	Profondità della superficie di cottura (G)
IRNG-PC1-30 y IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")



Dimensioni — Modelli integrati

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-PB1-30 y IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



Informazioni generali

I 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.
 - 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 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
 - c. Posizionare l'unità integrata a un minimo di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.
- 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.

1. Rimuovere l'unità dall'imballaggio.
2. 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.

3. 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.
4. 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.

⚠ 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).

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:

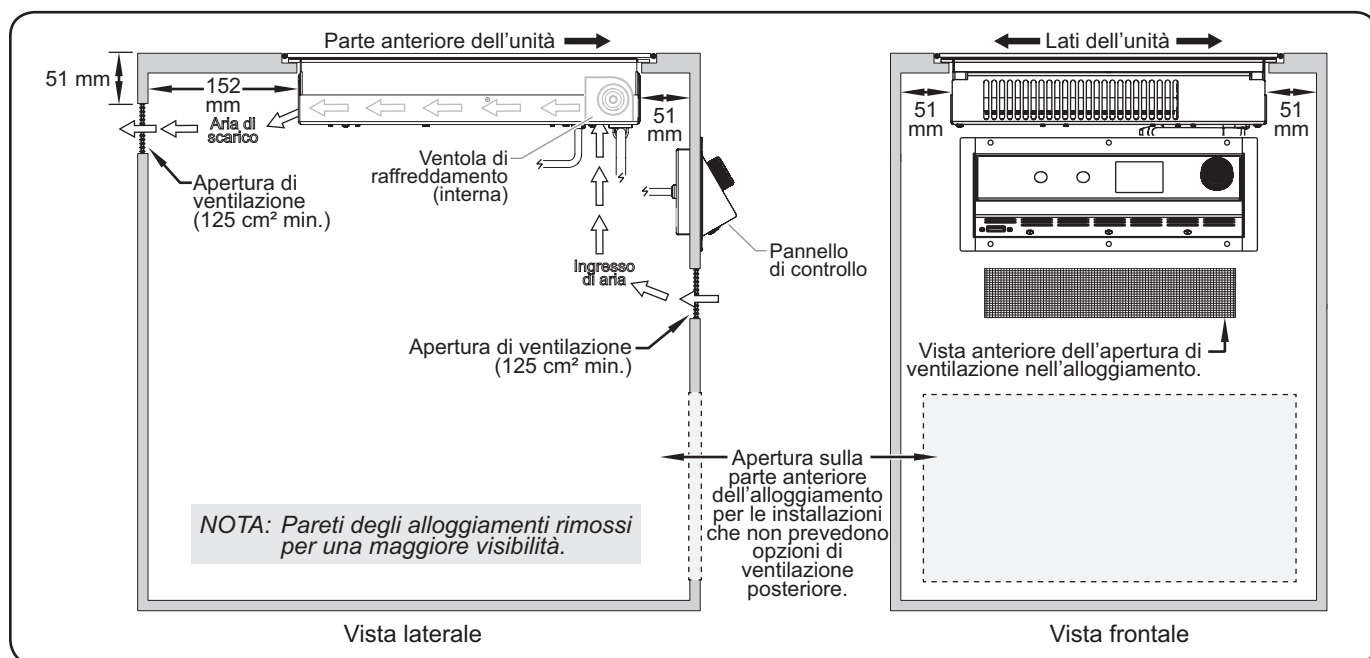
- Assicurarsi che una presa elettrica dotata di messa a terra di dimensioni, tensione e configurazione della presa appropriate si trovi alla portata del cavo di alimentazione dell'unità lungo 1800 mm (71") situato all'interno dell'alloggiamento. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione SPECIFICHE.
- Assicurarsi che una superficie verticale per l'installazione del pannello di controllo sia disponibile nell'alloggiamento e si trovi alla portata del cavo di controllo lungo 1800 mm (71") che collega il piano cottura a induzione al pannello di controllo.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 51 mm (2") tra la parte anteriore, laterale e inferiore dell'unità e le superfici interne.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di 152 mm (6") tra la parte posteriore dell'unità e le superfici interne.

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 sfiato di almeno 5 x 25 cm/125 cm quadri (2" x 10"/20 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 5 x 25 cm/125 cm quadri (2" x 10"/20 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 5 x 25 cm/125 cm quadri (2" x 10"/20 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 51 °C (124 °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.

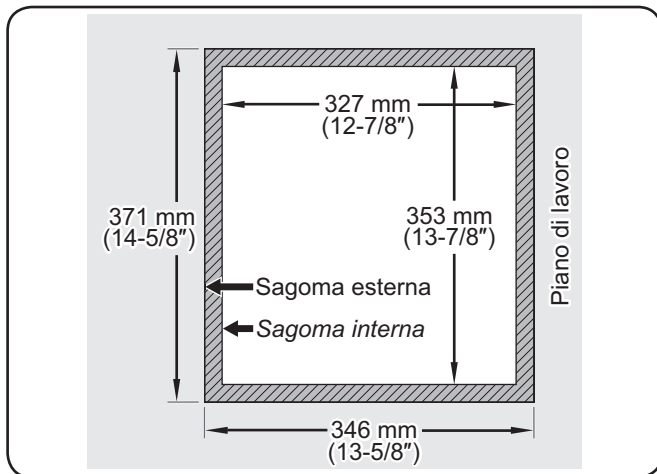
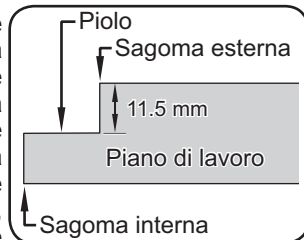


Spaccati di installazione per i modelli integrati

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 22 mm (13/16").
 - 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") per i modelli IRNG-PB1-30/-36
 - Creare la sagoma interna. Quindi, rimuovere il materiale presente tra le sagome per realizzare il piolo.

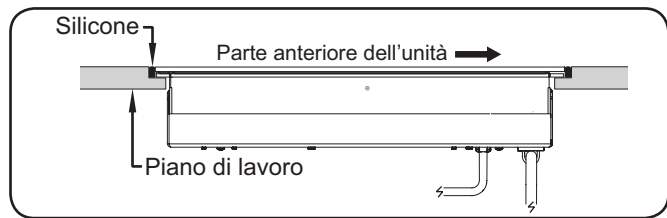


Sagome del piano di lavoro con montaggio a incasso

- 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

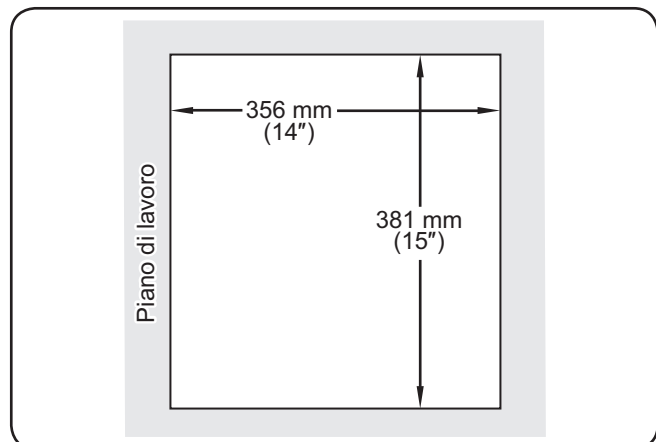
- Applicare una goccia di sigillante in silicone approvato dalla National Sanitation Foundation (NSF) nell'apertura tra il piano di lavoro e il piano cottura a induzione. Per applicare una goccia di sigillante pulito e omogeneo:
 - Assicurarsi che l'unità sia centrata nella sagoma del piano di lavoro.
 - 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 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.

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

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



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

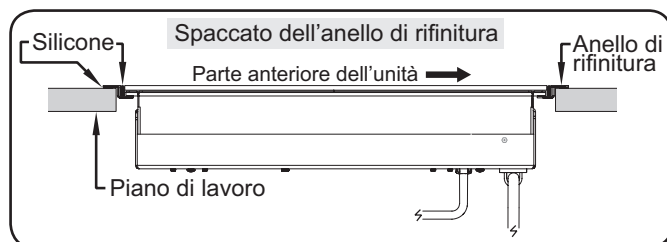
2. Tagliare e realizzare i fori appropriati nella superficie verticale in cui si installerà l'alloggiamento di controllo. Fare riferimento alla procedura "Installazione del pannello di controllo" per le dimensioni della sagoma.
3. Realizzare le aperture necessarie nell'alloggiamento per fornire una ventilazione 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.

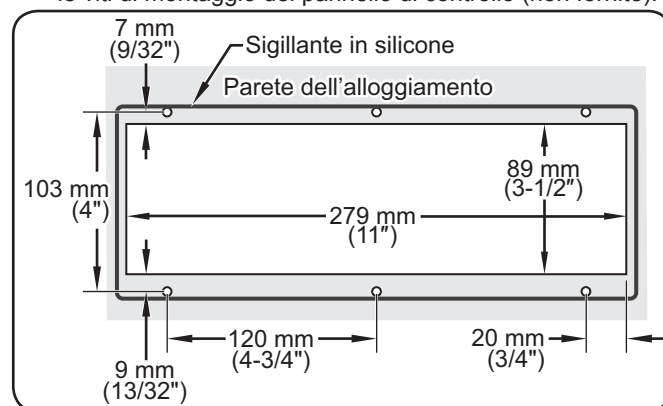
Installazione del pannello di controllo

Utilizzare la seguente procedura per installare il pannello di controllo.

AVVERTENZA

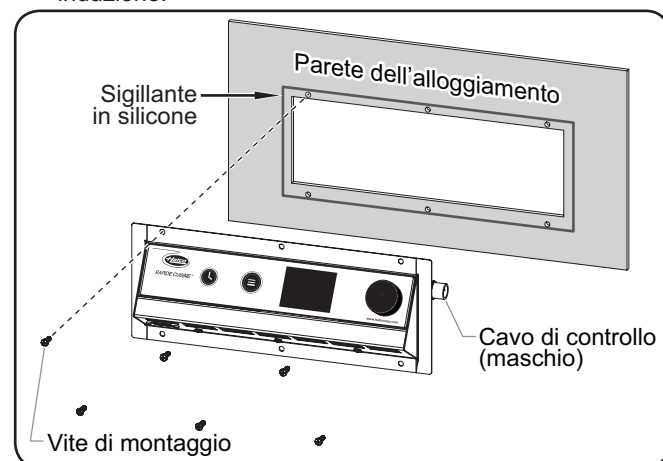
Il pannello di controllo remoto va montato su una parete verticale e installato in posizione verticale. L'installazione del pannello di controllo in posizione orizzontale può causare l'accumulo di liquidi con un conseguente pericolo di folgorazione.

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 sul pannello di controllo al cavo di controllo femmina sul piano cottura a induzione.



Installazione del pannello di controllo

Informazioni generali

Utilizzare le seguenti informazioni e procedure per azionare sia il piano di lavoro sia i fornelli a induzione 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.

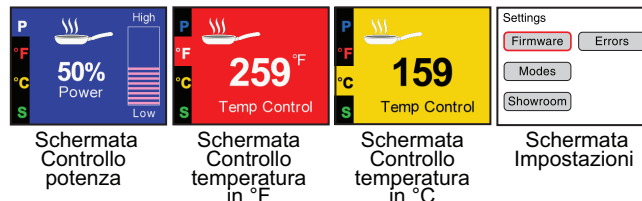


Modalità operative

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

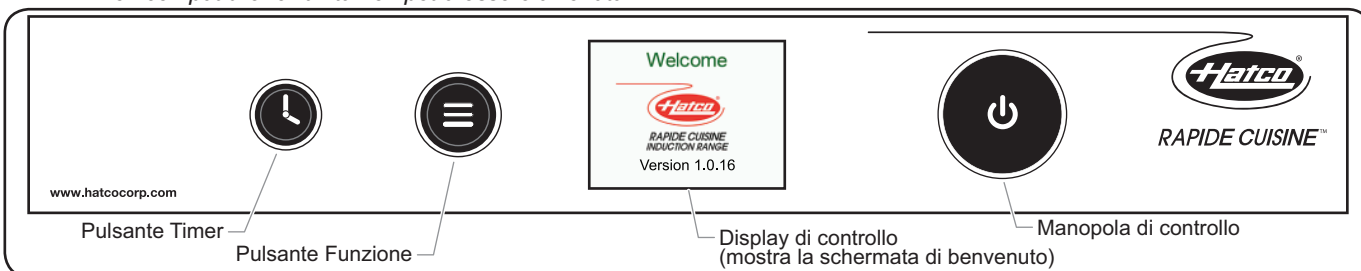
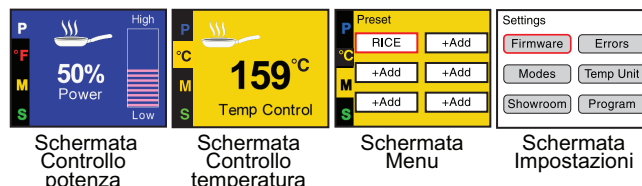
MODES (Modalità) = utilizzata per passare da una modalità operativa all'altra

SHOWROOM (Showroom) = utilizzata per la visualizzazione per scopi di formazione o di vendita—assenza di riscaldamento

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 due fasi preimpostati. In modalità Programmazione avanzata, sono disponibili quattro schermate sul display di controllo: Controllo potenza, Controllo temperatura (Fahrenheit o Celsius), Menu e Impostazioni.



Pannello di controllo del piano cottura a induzione di tipo P

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

1. 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: La ventola di raffreddamento dell'unità non viene azionata fino a quando l'unità non si riscalda. La ventola smette di funzionare quando l'unità si raffredda.

2. 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.

3. 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.

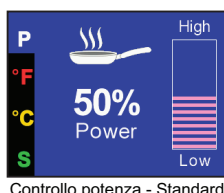
4. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.

- 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.

5. 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

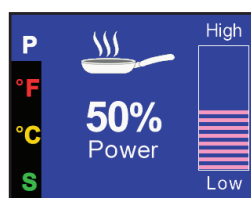
1. Premere la manopola di controllo per spegnere il piano cottura a induzione. A questo punto, il display di controllo si spegne.

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

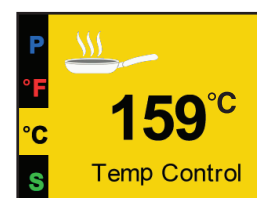
Modifica del metodo di controllo della cottura

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.

continua...

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.

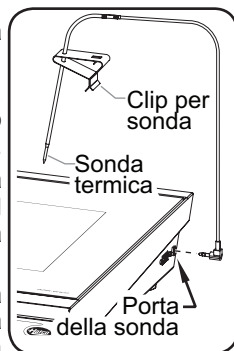
Sonda termica remota

Per un controllo della temperatura più accurato, è disponibile una sonda termica remota fornita con i modelli dotati di una porta per l'inserimento di sonde remote. 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 del piano di lavoro, la porta è situata sul lato destro dell'unità, accanto alla porta USB.
 - Per le unità integrate, la porta è situata sul lato inferiore del pannello di controllo, accanto alla porta USB.
 - 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.

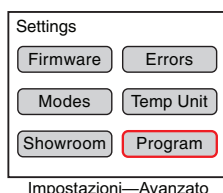
1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante  sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Menu.
3. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare la voce di menu desiderata in 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.
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 o due 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.



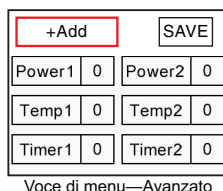
3. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando l'impostazione PROGRAMMA non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare PROGRAMMA.

- 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.



4. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando il pulsante +AGG non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per creare una voce di menu.

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



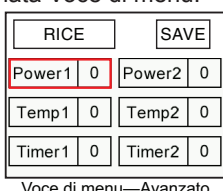
5. Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a quando +AGG non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per rinominare la voce di menu.
6. Ruotare la manopola di controllo fino a quando CANC non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo fino a quando l'intero testo nel campo relativo al nome non viene eliminato.

7. 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.



8. 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.
9. Programmare la voce di menu.

- a. Ruotare la manopola di controllo fino a quando POTENZA1 o TEMP1 non viene evidenziato in rosso, a seconda del metodo di controllo della cottura. Premere la manopola di controllo per selezionare il metodo di controllo della cottura.

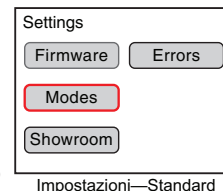


- b. Ruotare la manopola di controllo fino a quando non appare il valore desiderato per il metodo di controllo della cottura. Premere la manopola di controllo per salvare il valore.
- c. Ruotare la manopola di controllo fino a quando TIMER 1 non viene evidenziato in rosso. Premere la manopola di controllo per selezionare TIMER 1.
- 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. Nel caso in cui sia necessaria una seconda fase per la voce di menu, ripetere le fasi dalla a alla d per POTENZA2/TEMP2 e TIMER2.
- f. Una volta completata la programmazione della voce di menu, ruotare la manopola di controllo fino a quando SALVA non viene evidenziato in rosso, quindi premere la manopola di controllo per salvare la voce di menu.
- g. 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.

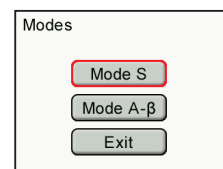
Modifica della modalità operativa

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.

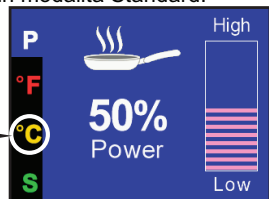


continua...

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.

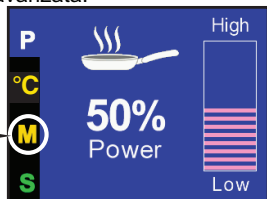
- MODALITÀ S = modalità Standard
- MODALITÀ A- β = modalità Programmazione avanzata
- Dopo aver selezionato la modalità, il display di controllo torna alla schermata Controllo potenza.

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



Modalità Standard

La schermata Menu appare in modalità Programmazione avanzata.

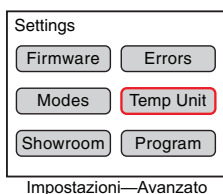


Modalità Programmazione Avanzata

Modifica tra Fahrenheit e Celsius

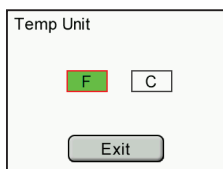
Utilizzare la seguente procedura per modificare l'unità di misura della temperatura da Fahrenheit a Celsius e viceversa in modalità Programmazione avanzata.

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 UNITÀ TEMP non risulta evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare UNITÀ TEMP.



Impostazioni—Avanzato

- 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.



- A questo punto, appare la schermata Unità temp.

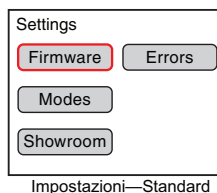
4. Ruotare la manopola di controllo fino a quando l'unità di misura desiderata non viene evidenziata in rosso, quindi premere la manopola di controllo per selezionare l'unità di misura.
5. Ruotare la manopola di controllo per evidenziare ESCI in rosso, quindi premere la manopola di controllo per tornare alla schermata Impostazioni.
6. Toccare il pulsante sul pannello di controllo per tornare alla schermata del controllo della cottura attivo.

Aggiornamento del firmware

Utilizzare la seguente procedura per caricare gli aggiornamenti firmware per il piano cottura a induzione da una chiavetta USB esterna. Questa procedura può essere eseguita in entrambe le modalità operative.

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

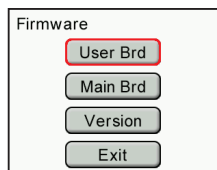
1. Premere la manopola di controllo per azionare il piano cottura a induzione.
2. Toccare il pulsante sul pannello di controllo per scorrere tra le schermate sul display di controllo al fine di aprire la schermata Impostazioni.



Impostazioni—Standard

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.

- La porta USB si trova sul lato destro delle unità del piano di lavoro e sul lato inferiore del pannello di controllo sulle unità integrate.



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.

Informazioni generali

I piani cottura a induzione Hatco sono progettati per la massima durata e le migliori prestazioni con una manutenzione minima.

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.
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).

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 *menu a tendina Assistenza* e fare clic su "Trova un centro di assistenza" o contattare il **Team assistenza e ricambi Hatco** al numero/indirizzo e-mail:

Telefono: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve confermare la data di acquisto del prodotto registrando il prodotto con Hatco o per mezzo di altri sistemi accettati da Hatco a sua totale discrezione.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

- a) Garanzia di due (2) anni su parti di ricambio e mano d'opera (Solo Regno Unito):**
piani cottura a induzione
- b) Due (2) anni di garanzia per le parti:**
Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore, rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Elementi termostrisce (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HW e HWB (con protezione di metallo)
- c) Cinque (5) anni di garanzia per le parti:**
Serbatoi 3CS e FR
- d) Dieci (10) anni di garanzia per le parti:**
Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas
- e) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:**
Parti di ricambio

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine per lampade incandescenti rivestite, lampade fluorescenti, lampadine per lampade di riscaldamento, lampadine per lampade alogene rivestite, lampadine per lampade di riscaldamento alogene, lampadine xenon, tubi LED, componenti in vetro e fusibili, guasti del prodotto nella vasca booster, nel tubo ad alette dello scambiatore di calore o in altra attrezzatura per il riscaldamento dell'acqua causati da calcinazione, accumulo di sedimentazione, agenti chimici o congelamento, uso scorretto del prodotto, manomissione o applicazione errata, installazione non corretta o applicazione di tensione errata.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità di Hatco e l'esclusivo rimedio spettante all'acquirente per quanto riportato di seguito, saranno limitati esclusivamente alla sostituzione della parte di ricambio con parti nuove o rigenerate, a scelta di Hatco, da parte di Hatco stessa o di un centro di servizio autorizzato in relazione alla richiesta effettuata entro il succitato periodo di garanzia pertinente. Hatco si riserva il diritto di accettare o rifiutare eventuali reclami in tutto o in parte. Nel contesto della presente Garanzia limitata, "rigenerato" significa che una parte o un Prodotto è stato riportato alle specifiche tecniche originali da Hatco o da un'agenzia di servizio autorizzata da Hatco. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

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.

Belangrijke informatie voor de eigenaar.....	38	Algemeen	47
Inleiding.....	38	Wijzigen kookmethode	48
Belangrijke veiligheidsinformatie	39	Het gebruik van de timer	49
Modelaanduiding	40	Koken met menuopties.....	49
Modelbeschrijving.....	41	Menu-items programmeren	50
Specificaties.....	42	Gebruiksstand wijzigen.....	50
Stekkerconfiguraties	42	Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius	51
Tabel met elektrische gegevens	42	Firmware bijwerken	51
Afmetingen	42	Onderhoud	52
Installatie.....	43	Algemeen	52
Algemeen	43	Dagelijkse reiniging	52
Inbouwmodellen installeren	44	Gids voor het oplossen van problemen	53
Het bedieningspaneel installeren	46	Internationale beperkte garantie.....	54
Werking	47	Informatie over garantieservice.....	54

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

Noteer het modelnummer, serienummer, de spanning en de aankoopdatum van uw unit in de ruimte onderaan ((het label met de 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 the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op "Garantieregistratie".

Kantooruren: 7:00 uur tot 17:00 uur
Central Standard Time (CET – 7 uur)
(Zomeruren: juni tot september –
7:00 uur tot 17:00 uur CST
maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur CST 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 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 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, veiligheid en bedieningsinstructies voor Hatco inductiekookplaten. 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.



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.
- 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.

Risico op ontploffing: Verwarm geen ongeopende blikken met voedsel op het apparaat. Afgesloten, verhitte blikken kunnen openbarsten.

⚠ WAARSCHUWING

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 met een pacemaker of ander actief implantaat niet binnen 305 mm (12") van het apparaat.

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 onvlambare muren en materialen.
 - b. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant, zijkanten en onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - c. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 152 mm (6") ruimte tussen de achterkant 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.

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 414-671-6350.

⚠ 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.

⚠ VOORZICHTIG

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.

ATTENTIE

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

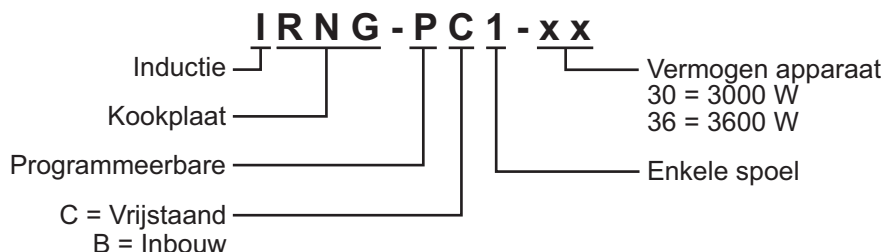
Gebruik alleen doekjes, pads en reinigingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor het reinigen van keramische glasoppervlakken.

Gebruik uitsluitend niet-schurende reinigingsmiddelen en -doeken. Schurende reinigingsmiddelen en -doeken kunnen ontsierende 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.

MODELAAANDUIDING



Alle modellen

De inductiekookplaten Type P van Hatco zijn uitgerust met een enkele inductiespoel onder een keramisch glazen kookoppervlak. Elk model heeft een glazen paneel met aanraakbediening en bevat een functieknop, een timer, een bedieningsknop en een bedieningsdisplay. Alle inductiekookplaten Type P zijn voorzien van een aansluitkabel van 1800 mm (71") met stekker.

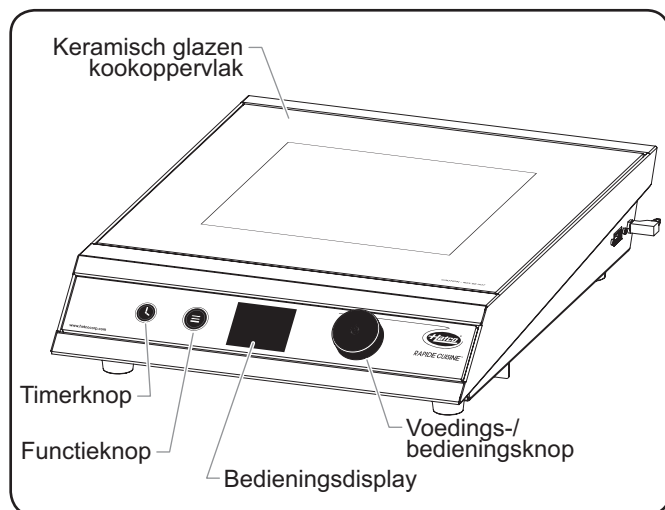
OPMERKING: Raadpleeg 'Eigenschappen pannen' in het gedeelte **BEDIENING** van deze handleiding voor meer informatie over voor 'inductie geschikte' pannen, pannen die niet geschikt zijn en de afmetingen van de pannen.

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.
- Een temperatuursensor in de kookzone bewaakt de temperatuur van de zone. Deze sensor detecteert oververhitting in de kookzone als gevolg van een lege pan.
- Elektronische circuits in de kookzone 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

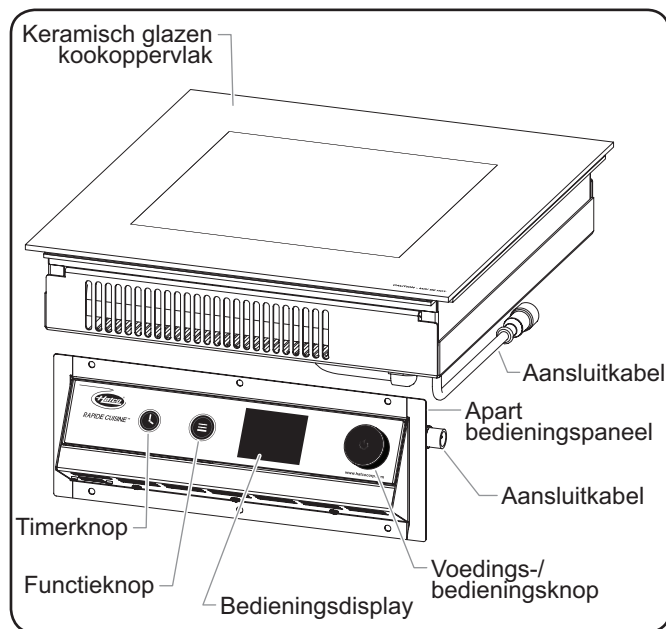
De vrijstaande kookplaatmodellen van het Type P zijn verplaatsbare inductiekookplaten.



Vrijstaand model Type P

Inbouwmodellen

Inbouw 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 1800 mm (71").



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

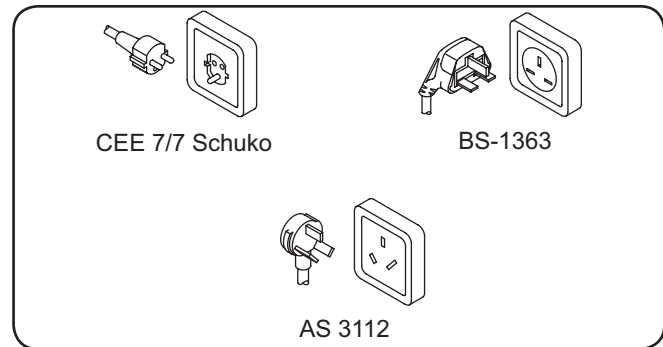
Stekkerconfiguraties

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

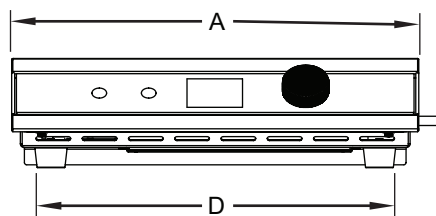
Model	Spanning	Watt	Ampère	Hertz	Stekkerconfiguratie	Verzendgewicht
IRNG-PC1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (22 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PC1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (22 lbs.)
IRNG-PB1-30	220–230–240 †	2860–2990–3120	13	50/60	BS-1363	10 kg (23 lbs.)
	220	2860		60		
IRNG-PB1-36	220–230–240 †	3300–3450–3600	15	50/60	CEE 7/7 Schuko, AS 3112	10 kg (23 lbs.)

† Het apparaat is geschikt voor netspanning van 220V tot 240V.

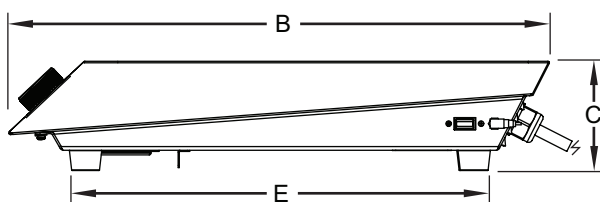
OPMERKING: Verpakking is inbegrepen in het verzendgewicht.

Afmetingen — Vrijstaande modellen

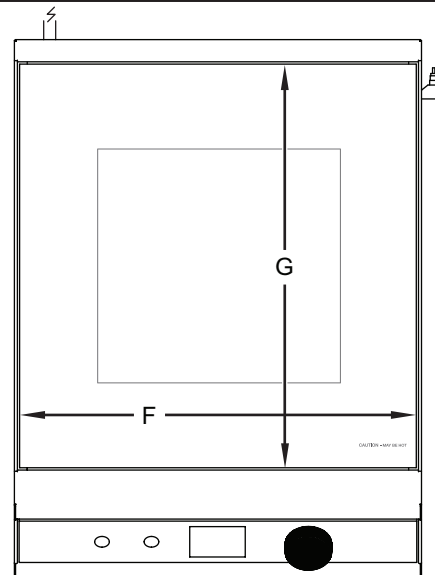
Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Opstelopp. Breedte (D)	Opstelopp. Diepte (E)	Breedte kookoppervlak (F)	Diepte kookoppervlak (G)
IRNG-PC1-30 y IRNG-PC1-36	352 mm (13-7/8")	471 mm (18-9/16")	95 mm (3-3/4")	308 mm (12-1/8")	360 mm (14-3/16")	349 mm (13-3/4")	353 mm (13-7/8")



Vooraanzicht



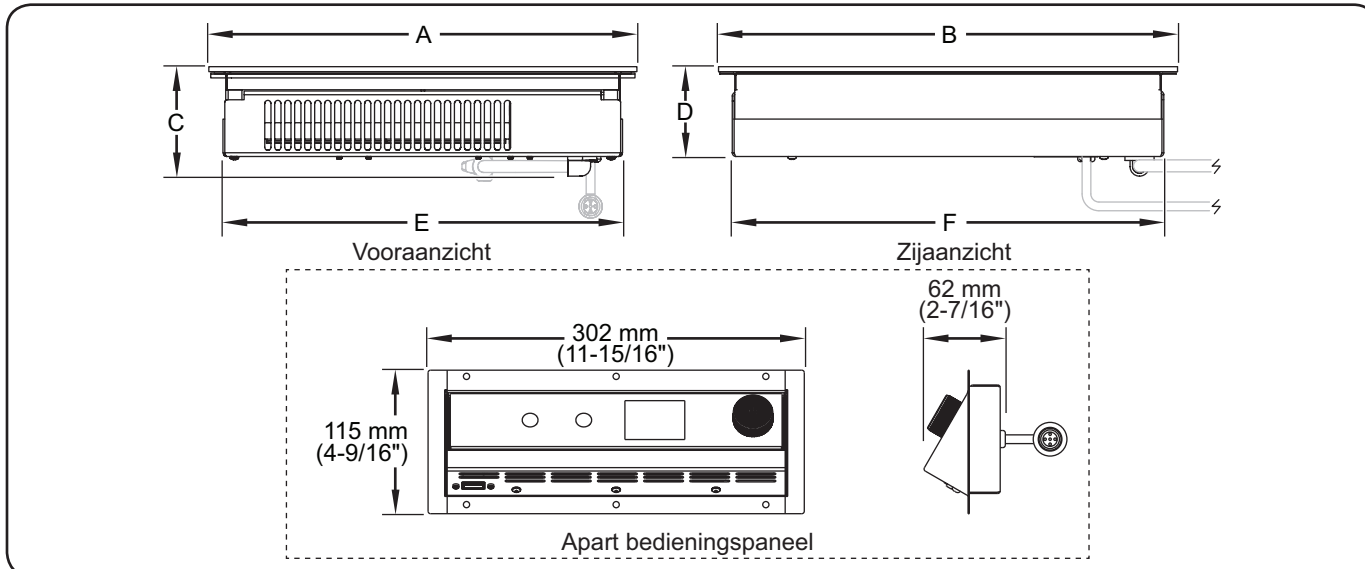
Zijaanzicht



Bovenaanzicht

Afmetingen — Inbouwmodellen

Model	Breedte kookoppervlak (A)	Diepte kookoppervlak (B)	Profundità (C)	Hoogte apparaat (D)	Breedte onder werkblad (E)	Diepte onder werkblad (F)
IRNG-PB1-30 y IRNG-PB1-36	343 mm (13-1/2")	368 mm (14-1/2")	117 mm (4-5/8")	91 mm (3-9/16")	320 mm (12-5/8")	349 mm (13-3/4")



INSTALLATIE

Algemeen

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.
 - a. Plaats het vrijstaande toestel op minimaal 51 mm (2") van ontvlambare muren en materialen.
 - b. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 51 mm (2") ruimte tussen de voorkant, zijkanten en onderkant van het toestel en enig ander binnenoppervlak.
 - c. Plaats het inbouwtoestel met minimaal 152 mm (6") ruimte tussen de achterkant 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.

1. Haal het apparaat uit de kartonnen doos.
2. 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.

3. 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.
 - stevig genoeg is om het toestel en de inhoud te ondersteunen.
 - een minimale vrije ruimte heeft van 51 mm (2") van ontvlambare 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.

⚠ 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.

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 dat er voor de plaatsing van het bedieningspaneel een verticaal oppervlak beschikbaar is en houd rekening met de lengte van 1800 mm (71") van de aansluitkabel die de inductiekookplaat verbindt met het bedieningspaneel.
- Zorg dat er een minimale afstand van 51 mm (2") is rondom de voorkant, zijanten en onderkant van het apparaat.
- Zorg dat er een minimale afstand van 152 mm (6") beschikbaar is tussen de achterkant van het apparaat en enig andere wand.

Ventilatievereisten

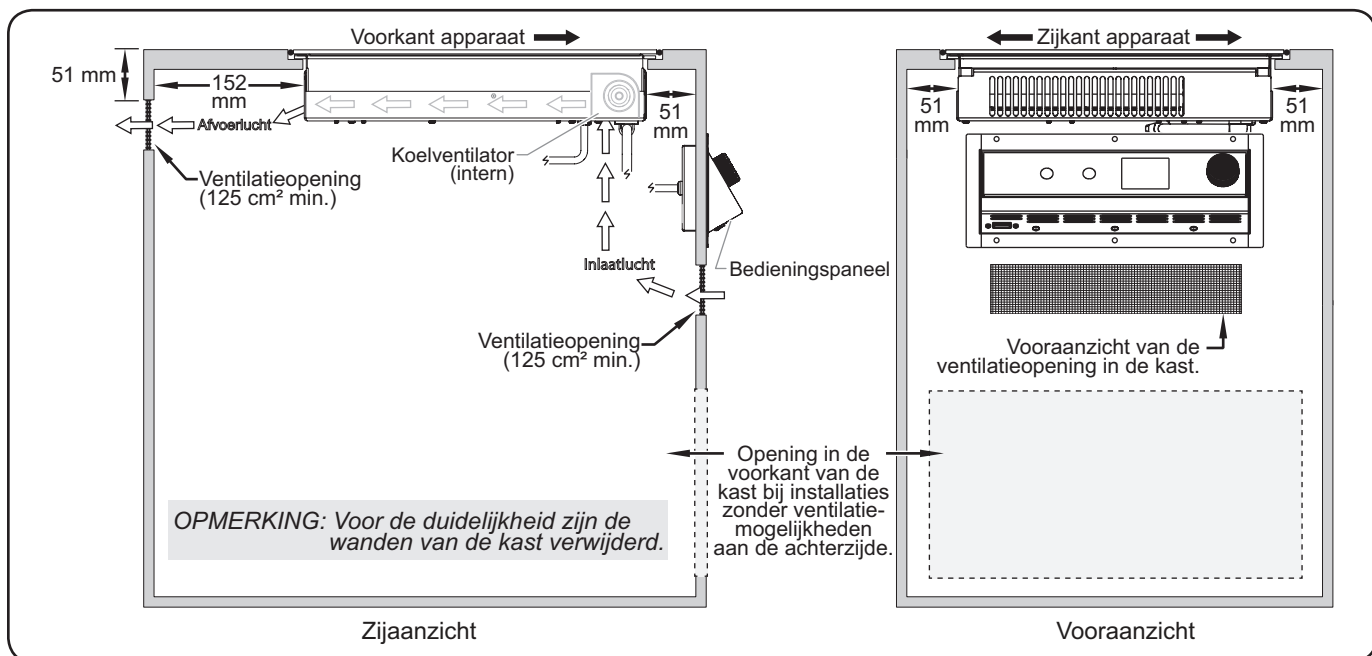
Een goede ventilatie van de kast onder een inbouwtoestel is vereist om oververhitting van de elektronica in het apparaat te voorkomen. Een goede ventilatie zorgt voor koele inlaatlucht naar de voorkant van het apparaat en het ontsnappen van de warme uitlaatlucht vanaf de achterkant van het apparaat.

- Voor standaardinstallaties is een ventilatieopening met een minimale afmeting vereist van 5 x 25 cm/125 cm² (2"x 10"/20 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 5 x 25 cm/125 cm² (2"x 10"/20 square inch) is vereist aan de voorkant van de kast om te zorgen voor koele inlaatlucht. De openingen moeten afgewerkt worden met louvrepanelen 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 5 x 25 cm/125 cm² (2" x 10"/20 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 51°C (124°F) tijdens het gebruik van de inductiekookplaat. Als de temperatuur hoger wordt, zijn extra ventilatieopeningen vereist.

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.

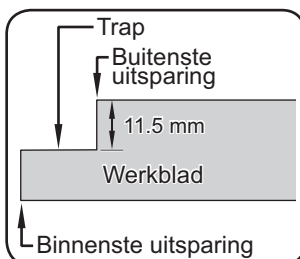


Veiligheidsafstanden voor inbouwmodellen

1. Meet de uitsparing zorgvuldig op en breng de getrapte uitsparing aan in het werkblad. De dikte van het werkblad moet minimaal 22 mm zijn (13/16").

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

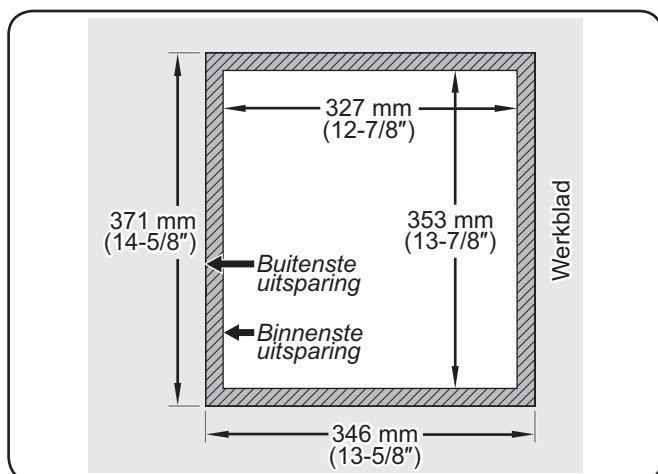
- Er moeten twee uitsparingen worden aangebracht: een gedeeltelijke buitenste uitsparing en een binnenste uitsparing. Het materiaal tussen de twee uitsparingen moet worden verwijderd. Op deze wijze ontstaat een getrapte rand voor de rand van de inductiekookplaat onder het oppervlak van het werkblad.



- b. Maak de buitenste, gedeeltelijke diepe uitsparing.

- Diepte = 11,5 mm (7/16") voor de modellen IRNG-PB1-30/-36

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

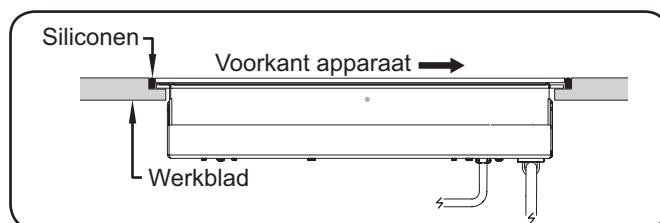


Uitsparingen werkblad verzonken inbouw

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.

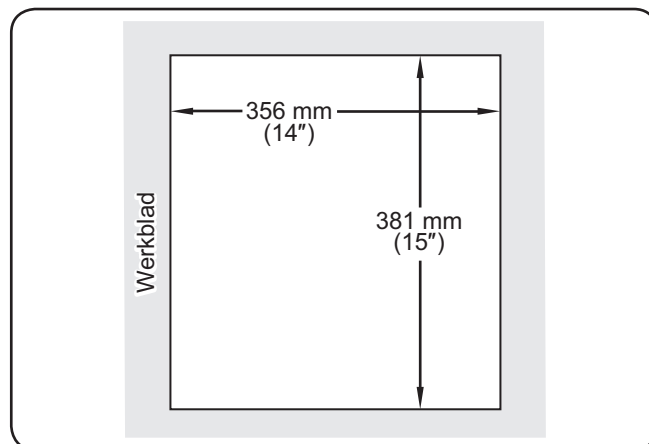
- Op het bedieningsdisplay verschijnt enkele seconden een welkomtscherm, waarna het bedieningsdisplay uit gaat.

Installatie met omlijsting

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

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

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



Nisafmeting werkblad installatie met omlijsting

vervolg ...

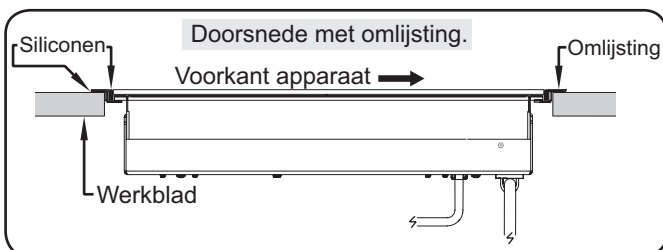
2. Zaag en boor de juiste gaten in het verticale oppervlak waar het bedieningspaneel wordt geplaatst. Raadpleeg de instructie 'Het bedieningspaneel installeren' in dit gedeelte voor de juiste afmetingen.
3. Zaag de vereiste openingen in de kast voor een goede ventilatie van de inductiekookplaat. Raadpleeg 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.

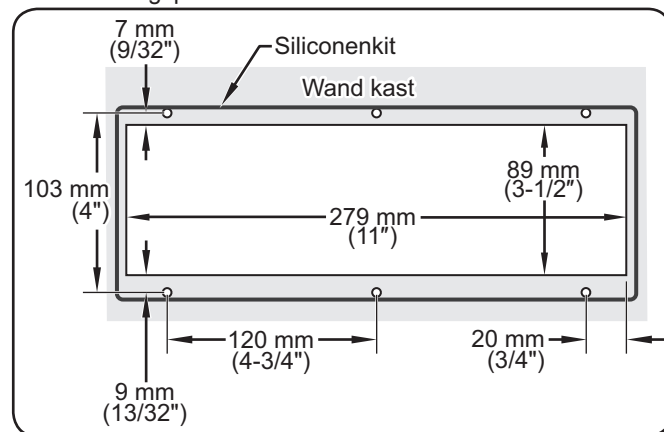
Het bedieningspaneel installeren

Volg onderstaande instructies om het bedieningspaneel te installeren.

⚠ WAARSCHUWING

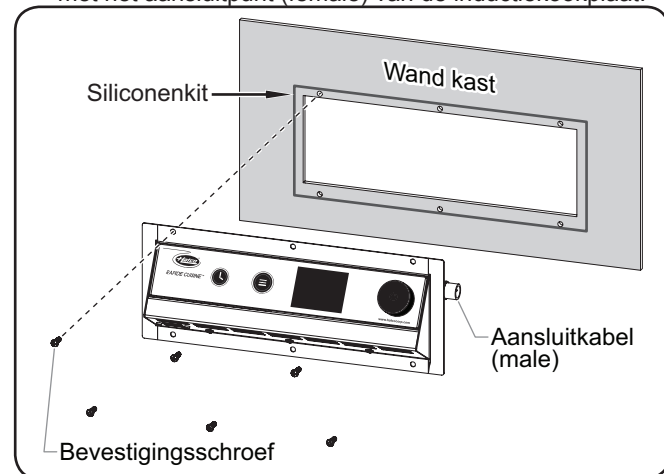
Het aparte bedieningspaneel aan een verticale muur en in een verticale opstelling moet bevestigd worden. Het monteren van het bedieningspaneel in een horizontale positie kan resulteren in de ophoping van vloeistoffen, wat kan leiden tot een elektrische schok.

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 het aansluitpunt (male) van het bedieningspaneel met het aansluitpunt (female) van de inductiekookplaat.



Het bedieningspaneel installeren

Algemeen

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

⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN** 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



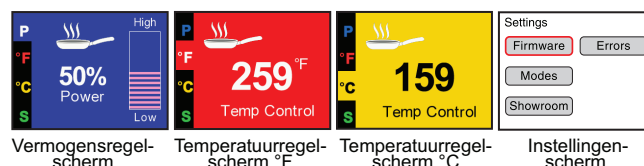
OPMERKING: De inductiekookplaat detecteert automatisch of een pan geschikt is voor inductie. Als tijdens het gebruik een pan wordt geplaatst die niet geschikt is voor inductie, zal op het bedieningsdisplay het pictogram van een pan verschijnen met het bericht 'Niet-compatibel' en zal het apparaat niet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

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

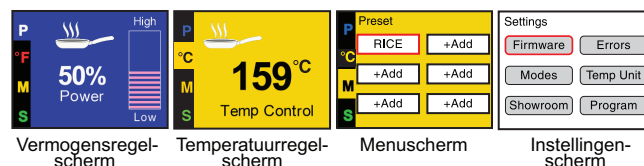
MODES (Modes) = Wordt gebruikt om te wisselen tussen de gebruiksstanden

SHOWROOM (Showroom) = Wordt gebruikt voor trainings- of verkoopscherm—geen warmte

ERRORS (Fouten) = Toont de laatste zes foutcodes

Geavanceerde programmeermodus

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

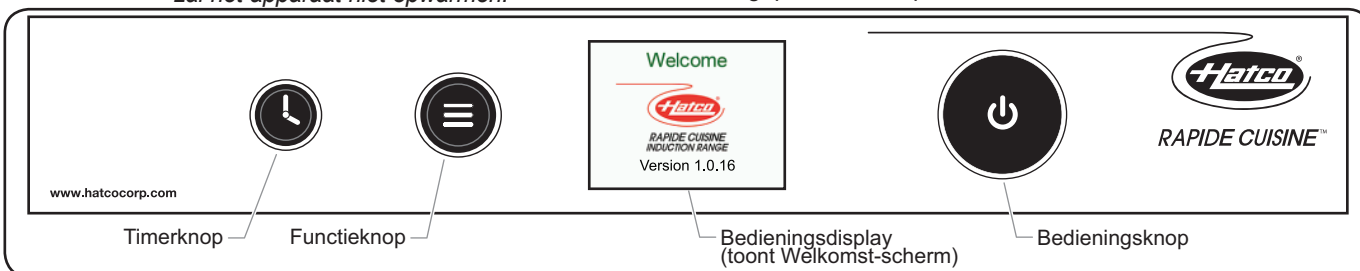


Het scherm Instellingen in de geavanceerde programmeermodus omvat alle opties uit de standaardmodus en de volgende toevoegingen:

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

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

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



Bedieningspaneel Inductiekookplaat Type P

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 ventilator in het toestel start zodra het apparaat warm wordt. De ventilator blijft functioneren, totdat het toestel is afgekoeld.

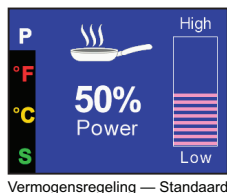
2. Steek voor vrijstaande modellen de stekker van het toestel in een correct geaard elektrisch stopcontact met de juiste spanning, grootte en stekkerconfiguratie. Raadpleeg het gedeelte SPECIFICATIES voor details.

- Op het bedieningsdisplay verschijnt enkele seconden een welkomstscherf, 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 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.



Vermogensregeling — Standaard

OPMERKING: Het pan-pictogram op het scherm knippert wanneer een pan niet wordt verwarmd of wanneer 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

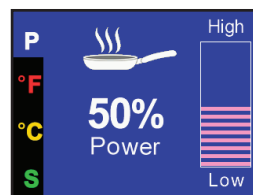
1. Druk op de bedieningsknop om de inductiekookplaat uit te schakelen. Het bedieningsdisplay gaat uit.

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

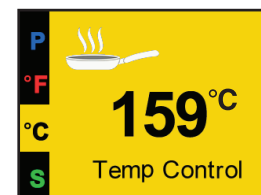
Wijzigen kookmethode

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 instellingscherm 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 verhitte. Als de juiste instelling is bepaald, kan deze in het vervolg worden gebruikt voor het koken van dezelfde hoeveelheid in dezelfde pan.

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 temperatuurinstelling 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

Bij modellen die met een aansluitmogelijkheid voor een sonde zijn uitgerust, is een externe temperatuursonde inbegrepen voor een meer nauwkeurige temperatuurregeling. 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.

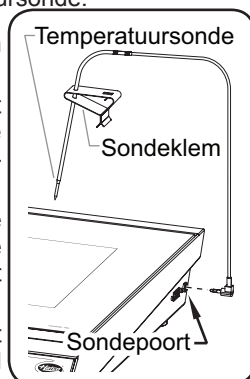
Het gebruik van de externe temperatuursonde:

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

- Bij vrijstaande toestellen bevindt de poort zich aan de rechterzijde van het apparaat naast de usb-poort.

- Bij inbouwtoestellen bevindt de poort zich aan de onderzijde van het bedieningspaneel naast de usb-poort.

- Het bedieningsdisplay toont de instelwaarde en het woord 'SONDE', waarmee wordt aangegeven dat de 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.

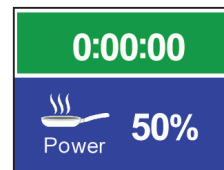
3. Bevestig de sonde met behulp van de meegeleverde sondeklem aan de pan.

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).



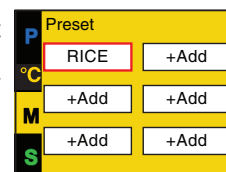
- Er verschijnt een gesplitst scherm. Bovenin het scherm wordt de timer weergegeven met een witte omtrek en onderaan het scherm wordt de instelling voor vermogen/temperatuur weergegeven.
2. Stel de timer in door de bedieningsknop binnen drie seconden te draaien.
 - Nadat de timer is ingesteld, verschuift 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.

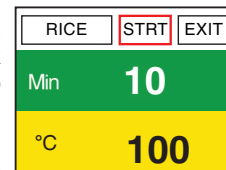


Menu—Geavanceerd

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.



Menuoptie koken—Geavanceerd

- De timer voor de menuoptie zal starten en de instelling voor de actieve kookbesturingsmethode wordt getoond.

- Voor menuopties met twee fasen begint het bedieningsdisplay de tweede fase automatisch wanneer de eerste stap 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.

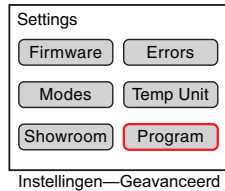
- Het bedieningsdisplay zal terugkeren naar het menuscherm.

Menu-items programmeren

Volg onderstaande instructies om aangepaste menuopties voor kookprogramma's in een of twee 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 instellingen scherm.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts tot PROGRAM in rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om PROGRAM te selecteren.

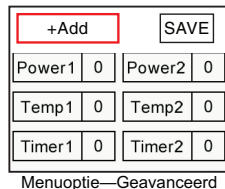
- Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
- Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
- Het scherm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



4. Draai de bedieningsknop naar rechts tot een + ADD-rop rood gemarkeerd wordt en druk vervolgens op de bedieningsknop om een menuoptie aan te maken.

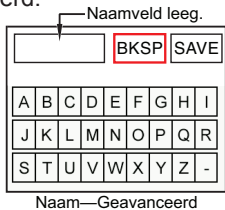
- Het scherm Menuoptie zal worden weergegeven.

5. 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.

6. Draai aan de bedieningsknop totdat BKSP rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop tot alle tekst in het naamveld is verwijderd.



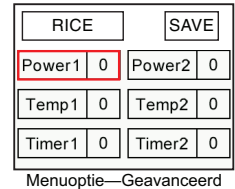
7. Draai aan de bedieningsknop tot de eerste letter voor de naam van de menuoptie rood gemarkeerd wordt en druk vervolgens op de bedieningsknop om de letter te selecteren.

- Ga door met het selecteren van letters met de bedieningsknop totdat de naam is voltooid.

8. 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 Menuoptie zal worden weergegeven.

9. Het programmeren van de menuoptie.

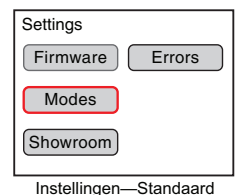


- a. Draai afhankelijk van de kookbesturingsmethode de bedieningsknop tot ofwel POWER1 of TEMP1 rood wordt gemarkeerd. Druk de bedieningsknop in om de kookbesturingsmethode te selecteren.
- b. Draai aan de bedieningsknop tot de gewenste waarde verschijnt voor de kookbesturingsmethode. Druk de bedieningsknop in om de waarde op te slaan.
- c. Draai aan de bedieningsknop totdat TIMER 1 rood wordt gemarkeerd. Druk de bedieningsknop in om TIMER 1 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. Als voor de menuoptie een tweede stap nodig is, herhaalt u de stappen a-d voor POWER2/TEMP2 en TIMER2.
- f. Wanneer de programmering van de menuoptie is voltooid, draait u de bedieningsknop totdat SAVE rood wordt gemarkeerd en drukt u vervolgens op de bedieningsknop om de menuoptie op te slaan.
- g. 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.

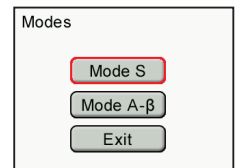
Gebruiksstand wijzigen

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.

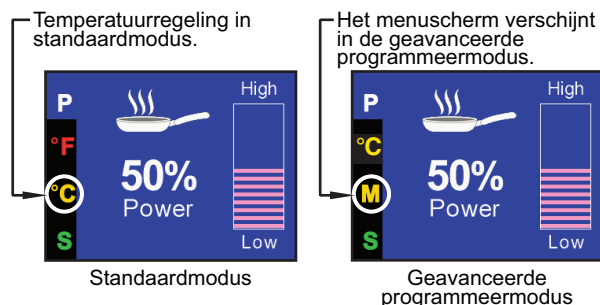


- Het scherm Wachtwoord zal worden weergegeven.
- Draai de bedieningsknop naar het eerste cijfer en druk vervolgens op de bedieningsknop om het eerste cijfer van het 3-cijferige wachtwoord '248' in te voeren. Druk daarna nogmaals op de bedieningsknop om naar het volgende cijfer te gaan.
- Het scherm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

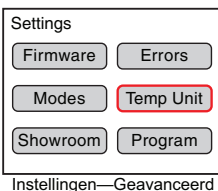
- MODE S = Standaardmodus
- MODE A- β = Geavanceerde programmeermodus
- Nadat u de modus hebt geselecteerd, keert het bedieningsdisplay terug naar het scherm Vermogensregeling.



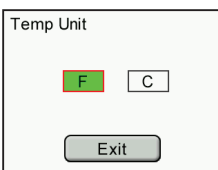
Wisselen tussen Fahrenheit en Celsius

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 instellingscherm.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts totdat TEMP UNIT rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens de bedieningsknop in om TEMP UNIT 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 Temperatuureenheid zal worden weergegeven.
4. Draai de bedieningsknop totdat de gewenste meeteenheid rood wordt gemarkeerd en druk vervolgens op de bedieningsknop om de meeteenheid 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.

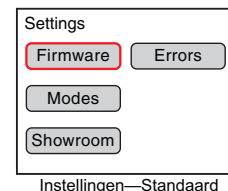


Firmware bijwerken

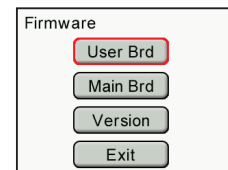
Volg onderstaande instructies om firmware-updates vanaf een externe usb-stick naar de inductiekookplaat te uploaden. Deze procedure kan in beide gebruiksstanden worden uitgevoerd.

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 instellingscherm.
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.
5. Steek de usb-stick in de usb-poort.
 6. Draai de bedieningsknop om UPDATE te markeren en druk vervolgens op de bedieningsknop om de update te starten.



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

Algemeen

Hatco-inductiekookplaten 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** onderdopen 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.

WAARSCHUWING

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 414-671-6350.

VOORZICHTIG

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

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.
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).

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* "Find A Service Agent"; of neem contact op met **Hatco Parts and Service Team** op:

Telefoonnummer: 414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

1. PRODUCTGARANTIE

Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De koper van het product moet de aankoopdatum valideren door het product te registreren bij Hatco of door andere bevredigende middelen naar Hatco's eigen goeddunken.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen en arbeid

(Alleen VK):

Inductiekookplaat

b) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)

Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)

Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen

Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)

Uitstalverwarmingselementen

(luchtverwarming met metalen bekleding)

Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)

Ingebouwde elementen van warmhoudketel —

HW- en HWB-serie (met metalen bekleding)

c) Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

d) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Extra elektrische boilers

Extra gasboilers

e) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPliceERD, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPliceERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gloeilampen met coating, fluorescentielampen, verwarmingspeertjes van lampverwarmer, glazen onderdelen, defecten in aanjagertank, xenongloeilampen, LED-buizen, warmtewisselaar met koelribben of andere waterverwarmingsvoorzieningen veroorzaakt door verkalking, de afzetting van sediment, chemische aantasting of bevrozing, misbruik van, het knoeien aan of het verkeerd gebruiken van het Product, verkeerde installatie of het gebruik van een verkeerd voltage.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

De aansprakelijkheid van Hatco en de exclusieve rechtsmiddelen van kopers hieronder zullen enkel en alleen beperkt zijn tot vervanging van onderdelen of productgebruik, naar keuzen van Hatco, nieuwe of opgeknapte onderdelen of producten of een door Hatco geautoriseerd servicebedrijf met betrekking tot enige claims die ingediend worden binnen de toepasselijke garantieperiode waarnaar hierboven verwezen wordt. Hatco behoudt zich het recht voor om elke dergelijke vordering geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of te verwerpen. In de context van deze beperkte garantie betekent "opgewerkt" een onderdeel of Product dat door Hatco of een door Hatco erkend serviceagentschap terug volgens de originele specificaties is ingesteld. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIp VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERIVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPoreERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

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: 414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

Wanneer u contact opneemt met Hatco voor garantieservice, zoeken 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.

[illegible]

DE

Symbolerklärung

IT

Identificazione del simbolo

NL

Uitleg bij de symbolen



Achtung – Heiße Oberfläche
Attenzione: superficie calda
Let op: heet oppervlak



Einschalten
Acceso
Ingeschakeld



Ausschalten
Spento
Uitgeschakeld



Standby
Standby
Standby



Schutzerde
Messa a terra protettiva
Beschermende 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 414-671-6350

support@hatcocorp.com

www.hatcocorp.com

Registrieren Sie Ihr Gerät online!

Einzelheiten finden Sie im Abschnitt WICHTIGE
BESITZERINFORMATIONEN.

Registrare l'unità online!

Per i dettagli, consultare la sezione INFORMAZIONI
IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO.

Registreer uw eenheid online!

Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR
DE EIGENAAR voor de bijzonderheden.