



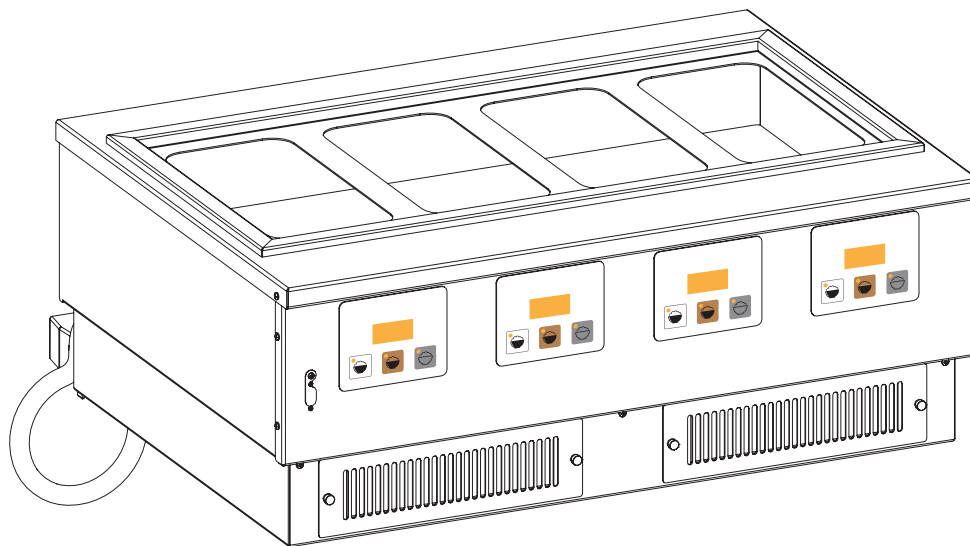
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne !
(voir page 12)



Induction Rice Cooker Cuiseur à riz à induction IRC Series/Série

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



⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 12

Important Owner Information	2	Operation	6
Introduction	2	General.....	6
Important Safety Information	3	Control Panel.....	7
Model Description	4	Operating the Unit.....	7
Model Designation	4	Updating/Creating Rice Button Recipes.....	7
Specifications	5	Updating the Firmware.....	8
Plug Configurations.....	5	Maintenance	8
Electrical Rating Chart.....	5	General.....	8
Dimensions.....	5	Daily Cleaning.....	9
Installation	6	Monthly Cleaning.....	9
General.....	6	Options and Accessories	9
		Troubleshooting Guide	10
		Service Information	10
		Limited Warranty	11
		Authorized Parts Distributors	Back Cover

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

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

Business

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com



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

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

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

INTRODUCTION

Hatco Induction Rice Cookers are specially designed to cook rice in a quick and efficient manner with consistency and durability. Their high efficiency and accuracy make Hatco Induction Rice Cookers the perfect choice for quality foodservice organizations.

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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



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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

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

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

⚠ WARNING

FIRE HAZARD:

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

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

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

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

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

Do not block or restrict air flow to air intake or exhaust openings on the front and back of unit.

Do not store anything on top of unit.

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

NOTICE

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

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

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

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

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

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

MODEL DESCRIPTION

English

All Models

Induction Rice Cookers are equipped with four separate induction coils, one beneath the glass surface in each of the four 1/3-size steam table pan locations. This model features individual control panels for each rice pan. All units include a removable pan bezel, false bottoms, and an attached 78" (1981 mm) power cord with plug. Pans are NOT included.

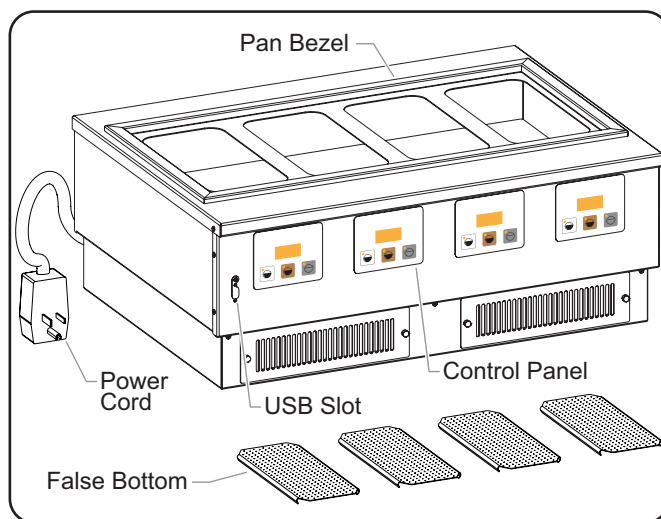
NOTE: Refer to "Pan Specifications" in the OPERATION section of this manual for details on suitable pans and pan sizes.

Hatco Induction Rice Cookers have several safeguards built into each unit that ensure protection to the unit as well as the operators.

- Multiple axial fan ventilation systems ensure that the electronic circuits in the unit do no overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- Two temperature sensors in each heat zone monitor the temperature. The probes detect overheating in the heat zone.
- Electronic circuitry in the heat zones detect when a small, ferrous object (such as a fork, spoon, or ring) is placed on the unit, and the unit will not operate.

Induction Rice Cookers are designed to be used on a solid countertop. They are designed, manufactured, and tested to cook rice.

NOTE: Induction Rice Cookers are designed for cooking rice, not for holding food.



IRC-4 Model

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

MODEL DESIGNATION

Induction Rice Cooker **IRC - 4** Quantity of 1/3 Size Pans (6" Deep)

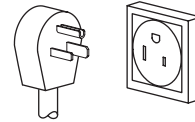
Plug Configurations

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

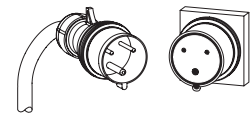
⚠ WARNING

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

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



NEMA 6-50P



IEC 60309
2P + E

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Shipping Weight
IRC-4	208/240 V †	7000 W	34.7/30.1 A	50/60 Hz	NEMA 6-50P	135 lbs. (61 kg)
	220/230/240 V	7000 W	32 A	50/60 Hz	IEC 60309, 2P + E, 32 A	135 lbs. (61 kg)
	220 V			60 Hz		

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

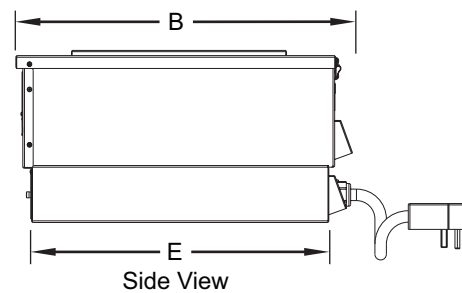
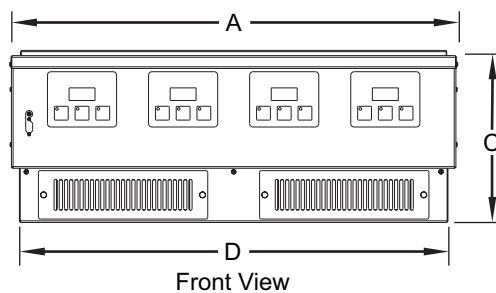
Shaded area contains information for **International models only**.

NOTE: Shipping weight includes packaging.

NOTE: Add 4" (102 mm) if equipped with legs.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Width (D)	Depth (E)
IRC-4	32-1/2" (824 mm)	24-3/8" (619 mm)	12-1/2" (316 mm)	31" (787 mm)	21-1/2" (546 mm)



General

Induction Rice Cookers are shipped completely assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

WARNING

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

FIRE HAZARD:

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

CAUTION

Do not block or restrict air flow to air intake or exhaust openings on the front and back of unit.

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

1. Remove the unit from the carton.

The following loose components are included in every Induction Rice Cooker:

- Removable 1/3 Pan Bezel
- False Bottoms

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

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

3. Place the unit in the desired location. Make sure the location:

- is level and at the proper counter height.
- is strong enough to support the unit and its contents.
- provides a minimum of 2" (51 mm) clearance from combustible materials.
- is large enough for the unit to be positioned securely on the countertop.

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

4. Seal the unit to the countertop by applying a bead of NSF-approved silicone sealant between the counter and the edges of the unit.

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

NOTE: If installing 4" (102 mm) legs, refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for installation information.

5. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

OPERATION

General

Use the following information and procedures to operate Induction Rice Cookers.

WARNING

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

CAUTION

BURN HAZARD:

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

Pan Specifications

Pans are not supplied with this unit. Pans used with an Induction Rice Cooker must meet the following specifications:

- Standard 1/3 size steam table pans in 6" depths
- 22 gauge stainless steel
- Flat bottom

The following pans **cannot** be used with an induction rice cooker:

- Glass Pans
- Aluminum Pans without a ferrous base
- Earthenware Pans
- Ceramic Pans
- Copper Pans

IMPORTANT NOTE

The Induction Rice Cooker automatically detects if a pan is placed properly in the unit. If a pan is not placed properly during operation, the rice recipe will stop.

Control Panel

The control panel on the Induction Rice Cooker has separate, identical controls for each pan location. This allows each pan to be operated independently.

The following button descriptions correspond with the standard rice recipes included in this section. If the unit has been updated with custom recipes, this information may not be accurate.



White Rice Button

The white rice button is pre-programmed with standard, long grain white rice recipe settings.



Brown Rice Button

The brown rice button is pre-programmed with standard, long grain brown rice recipe settings.



Other Rice Button

The other rice button is used for custom rice recipe settings.

NOTE: The rice button recipe settings are developed by Hatco using specific rice and altitude. The buttons can be customized to adjust the cook cycles for the pre-programmed recipes or for different rice types and altitudes. Refer to the "Updating/Creating Rice Button Recipes" procedure in this section for more information.

Operating the Unit

Use the following information and procedures to cook rice.

Standard Rice Recipes

The following standard rice recipes are designed to work with the pre-programmed rice buttons on the unit.

NOTE: Do not add oil to a rice pan as it can interfere with the cook process and the temperature sensors in the unit.

White Rice

- 8 C Long Grain White Rice, washed (until water runs clear)
- 10 C Cool Water

Brown Rice

- 8 C Long Grain Brown Rice, washed
- 12 C Cool Water

Startup

This section describes the operation of a single pan location and its corresponding controls.

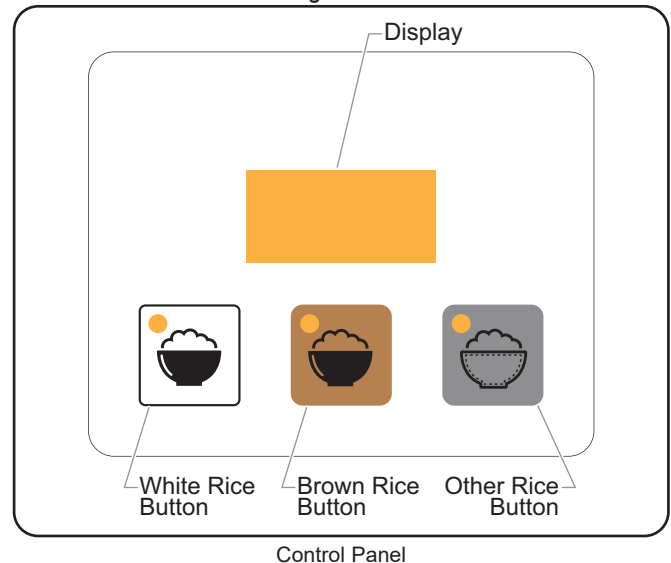
- Before turning on the unit each day, clean the glass surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or a damp cloth. **CAUTION! Wipe up all spills and splashes immediately. Make sure unit is dry before using. Do not allow liquid to run into the unit.**
- Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
- Place the removable 1/3 Pan Bezel onto the unit.
- Place a dry, 1/3-size pan (not included) into one of the bezel slots. The Induction Rice Cooker will not operate without a pan contacting the glass surface.
- Insert a false bottom into the pan.
- Add the appropriate amount of rice and water to the pan for the desired recipe. See "Standard Rice Recipes" in this section.
- Cover the pan with a tight fitting lid.

- Press the , , or  button on the control panel directly below the loaded pan. Once the button is pressed, the LED light on the button will illuminate red and the unit will begin cooking.

NOTE: If a button is not programmed with a recipe, the display will flash "NO/RCPE".

- The unit enters BOIL stage, heating the water to a boil.
 - When the water reaches a boil, the timer will begin. Cooking is complete when the timer reaches zero.
- When cooking is finished, the display will flash "doNE". Press any button to reset the control.
 - Remove the pan of rice and move it to a heated holding area.

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



Shutdown

- To stop the cooking process, press and hold the active rice button for five seconds.
- Unplug the unit and allow it to cool.

Updating/Creating Rice Button Recipes

Recipes cannot be programmed on the unit itself. Use the following procedure to update or create recipes for the three rice buttons. A removable USB drive is required for this procedure.

- Go to Induction Rice Cooker product page on the Hatco® website: www.hatcocorp.com.
- Select "Induction Rice Cooker Recipe Builder" on the product page.
- Use the recipe builder to update/create each rice button's recipe settings. Instructions are included within the recipe builder.
- Download the recipes onto a removable USB drive.
- Clear any active cooking on the Induction Rice Cooker by pressing and holding the active rice button for five seconds.
- Insert the USB drive into the USB port on the front, left side of the unit.
 - The far left display will show "UPdT/RCP" when the USB has been detected.

...continued

7. Press the far left control panel  button to start the update.
 - When the update is complete, all displays will show "UPdt/Done" for five seconds.
 - Remove the USB drive from the USB port, and the unit will restart.

IMPORTANT NOTE

Recipe uploads will populate to all four control panels automatically.

Updating Firmware

Use the following procedure to upload firmware updates to the unit from a removable USB drive.

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

NOTE: The UI and Power Board files will be needed for the complete update.

1. Download the latest firmware files onto a removable USB drive.
2. Clear any active cooking by pressing and holding the active rice button for five seconds.
3. Insert the USB drive into the USB port on the front, left side of the unit.
 - The far left display will flash "UPdt/UI" when a UI file is detected on the USB.

4. To update the UI:

- a. Press the  button to start the UI update.
 - Each control panel will update individually until all four are updated.
- b. When the update is complete, the display will return to flash "UPdt/UI".

5. To update the Power Board:

- a. Press the  button to select "PWR/UPdt".
- b. Press the  button to start the update.
- c. When the update is complete, all displays will show "UPdt/Done" for five seconds.

6. Remove the USB drive from the USB port, and the unit will restart.

7. Check the installed version by unplugging and then plugging the unit back in. The version number will be displayed during startup.

MAINTENANCE

General

Induction Rice Cookers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF unit, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Do not allow liquids to spill into unit. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on the unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Hatco Service Agent or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

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

⚠ CAUTION

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

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

Daily Cleaning

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

1. Unplug the unit. Allow the unit to cool.
2. Remove and wash all food pans and false bottoms.
3. Remove and wash the pan bezel.
4. Clean the glass cooking surface using an appropriate cleaning wipe, damp paper towel, or damp cloth.
 - For tough stains and metal marks, use a drop of ceramic glass cleaner and paper towel.
 - For water and scale marks, use a few drops of white vinegar and paper towel.

NOTICE

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

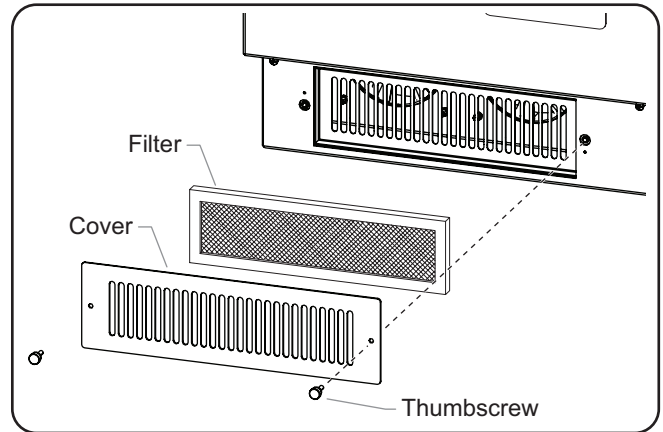
5. Clean the metal surfaces using a clean, soft cloth and mild detergent.
6. Wipe dry all metal surfaces using a dry, clean, soft cloth.

Monthly Cleaning

Remove and clean the air filter located on the underside of the unit, near the front. To clean:

1. Remove the cover by unscrewing the thumbscrews.
2. Remove the filter and clean using warm water and a mild soap.
2. Allow filter to air dry completely before re-installing.

NOTE: Induction Rice Cookers have two air filters located below the controls.

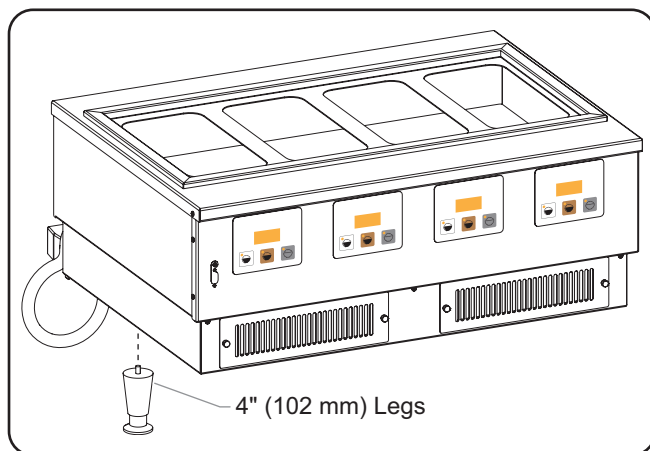


Cleaning the Air Filters

OPTIONS AND ACCESSORIES

4" (102 mm) Legs

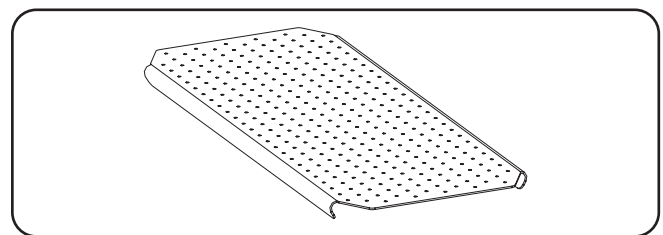
4" (102 mm) legs are available as accessories.



Installing 4" Legs

False Bottoms

False bottoms for 1/3-size pans are available as accessories.



False Bottoms

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not turn on.	No power to unit.	Make sure power cord is plugged into an appropriate receptacle (see SPECIFICATIONS section). Check circuit breaker and reset as necessary. Check for damage to power cord. Check electrical receptacle. Make sure the control cable is plugged in properly.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco® for assistance.
Rice is not cooking properly.	Pan bottom is not touching the glass.	Verify the pan bottom is flat and touching the glass.
	Pan is incorrect material.	Verify the pan is at least 22 gauge stainless steel.
	Too much water in pan.	Use less water when cooking rice.
	Unit is not level causing rice to burn.	Verify that the unit is level.
	The wrong recipe button was selected.	Press the  ,  , or  button based on the type of rice being cooked.

Error Codes

The following are error codes that may show on the control display. Contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance. Reset the errors by unplugging the unit.

F41: Pan temperature sensor error – both pan temperature sensors are out of range.

F48: Over voltage error. If error does not clear, verify voltage. If input voltage is between 196 and 250 volts and error persists, then replace the power board.

F51: Under voltage error. If input voltage is between 196 and 250 volts and error persists, then replace the power board.

F52: Over current error. If error persists, replace the power board.

F54, 56: PCB and Heat Sink over temperature. Verify that the cooling fan is on and pulling cool air into the inlet vents at bottom front. Verify that the fan filters are not clogged.

F29: Hardware Error. If error persists, replace the power board.

Troubleshooting Questions?

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

Telephone: 414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

United States and Canada

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

Warranty Problems

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

Telephone: 414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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

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

Non-Warranty Problems

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

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

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

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

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

Two (2) Year Parts and Labor Warranty:

- Induction Ranges
- Induction Warmers

One (1) Year Replacement Warranty:

- TPT Pop-Up Toasters

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

- 3CS and FR Tanks

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

- Electric Booster Heater Tanks
- Gas Booster Heater Tanks

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

- Replacement Parts

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

WARRANTY REGISTRATION INSTRUCTIONS:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	12	Mode d'emploi	17
Introduction.....	12	Généralités	17
Consignes de Sécurité Importantes.....	13	Panneau de commande	17
Description du Modèle.....	14	Fonctionnement de l'appareil	18
Désignation du Modèle.....	14	Mise à jour/Création de recettes pour les boutons de cuisson du riz	19
Caractéristiques Techniques	15	Mise à jour du micrologiciel.....	19
Configuration des Fiches.....	15	Maintenance.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques	15	Généralités	20
Dimensions	15	Nettoyage Quotidien.....	20
Installation.....	16	Nettoyage mensuel.....	20
Généralités	16	Guide de Dépannage.....	21
		Options et Accessoires	22
		Informations de Service.....	22
		Garantie Limitée	23
		Autorisés Distributeurs de Pièces.....	Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!

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

Horaires

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com



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

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

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

INTRODUCTION

Les cuiseurs à riz à induction Hatco sont spécialement conçus pour cuire le riz de manière rapide et efficace, avec une qualité constante et une grande durabilité. Leurs efficacité et précision supérieures font des cuiseurs à riz à induction Hatco le choix idéal pour les entreprises de restauration de qualité.

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

Les cuiseurs à riz à induction Hatco sont issus de recherches avancées et de tests intensifs sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INTERFÉRENCES ÉLECTROMAGNÉTIQUES:

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

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

DANGER D'INCENDIE :

- Placez l'appareil à une distance minimale de 51 mm (2") des murs et matériaux inflammables. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion pourrait se produire.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les côtés et en dessous de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les objets situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et l'endommager et/ou provoquer des blessures.

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

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

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE :

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

Ne bloquez pas et ne restreignez pas la circulation d'air au niveau des ouvertures d'entrée et de sortie d'air situées à l'avant et à l'arrière de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Ne posez rien sur l'appareil.

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

AVIS

Ne placez jamais de papier aluminium sur la cuisinière à induction. Le papier aluminium risque de fondre et d'endommager l'appareil.

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

AVIS

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

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

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

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

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les modèles

Les cuiseurs à riz à induction sont équipés de quatre bobines d'induction distinctes, une sous la plaque en vitrocéramique de chacun des quatre emplacements pour récipients de table à vapeur de taille 1/3. Ce modèle dispose de panneaux de commande individuels pour chaque récipient à riz. Tous les appareils comprennent un cadre amovible pour récipient, des faux fonds et un cordon d'alimentation de 1981 mm (78") avec prise. Les récipients ne sont PAS inclus.

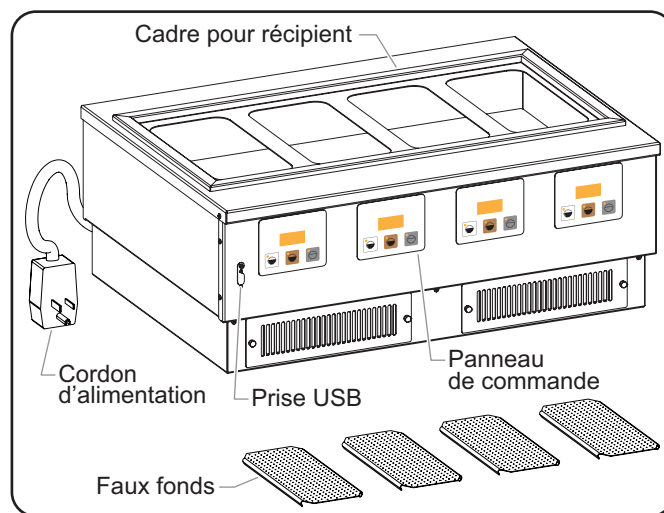
NOTA: Reportez-vous à la section « Spécifications des récipients » dans la partie FONCTIONNEMENT de ce manuel pour plus de détails sur les récipients adaptés et leurs dimensions.

Les cuiseurs à riz à induction Hatco disposent de plusieurs dispositifs de sécurité encastés qui permettent de protéger les appareils ainsi que les utilisateurs.

- Plusieurs systèmes de ventilation à ventilateurs axiaux garantissent que les circuits électroniques de l'appareil ne surchauffent pas. Des sondes de température surveillent les circuits électroniques et envoient un signal à l'appareil lorsque ce dernier doit s'éteindre si les circuits deviennent trop chauds.
- Deux sondes de température situées dans chaque zone de chaleur permettent de surveiller la température. Les sondes permettent de détecter une surchauffe dans la zone de chaleur.
- Lorsqu'un petit objet en fer (une fourchette, une cuillère ou une bague) est placé sur l'appareil, les circuits électroniques dans les zones de chaleur le détectent, ce qui entraîne l'arrêt de l'appareil.

Les cuiseurs à riz à induction sont conçus pour être utilisés sur un plan de travail solide. Ils sont conçus, fabriqués et testés pour cuire du riz.

NOTA: Les cuiseurs à riz à induction sont conçus pour cuire du riz, et non pour conserver des aliments.



Modèle IRC-4

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

DÉSIGNATION DU MODÈLE

IRC - 4

Cuiseur à riz à induction

Nombre de récipients de taille 1/3 (profondeur 6" Deep)

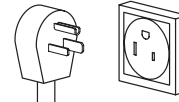
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon d'alimentation amovible et une prise. Les fiches fournies correspondent à leur application.

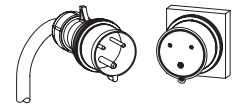
⚠ AVERTISSEMENT

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

NOTA: L'étiquette des caractéristiques est située sous l'appareil. Consultez la plaque signalétique pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



NEMA 6-50P

IEC 60309
2P + E

Configuration des fiches

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

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
IRC-4	208/240 V †	7000 W	34.7/30.1 A	50/60 Hz	NEMA 6-50P	61 kg (135 lbs.)
	220/230/240 V	7000 W	32 A	50/60 Hz	IEC 60309, 2P + E, 32A	61 kg (135 lbs.)
	220 V			60 Hz		

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

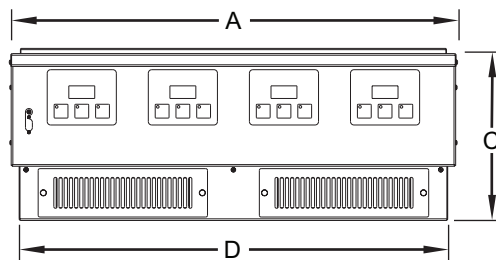
Les zones grisées contiennent des informations concernant **les modèles internationaux uniquement**.

NOTA: Le poids à l'expédition inclut l'emballage.

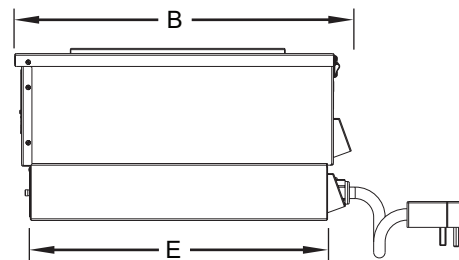
NOTA: Ajoutez 102 mm (4") si l'appareil est équipé de pieds.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur (D)	Profondeur (E)
IRC-4	824 mm (32-1/2")	619 mm (24-3/8")	316 mm (12-1/2")	787 mm (31")	546 mm (21-1/2")



Vue de devant



Vue de côté

Généralités

Les cuiseurs à riz à induction sont expédiés intégralement montés et prêts à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION : l'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 51°C (124°F).

DANGER D'INCENDIE :

- Placez l'appareil à une distance minimale de 51 mm (2") des murs et matériaux inflammables. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion pourrait se produire.
- N'obstruez pas les grilles de ventilation situées sur les côtés et en dessous de l'appareil. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité ou en dessous de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Les objets situés à proximité de l'appareil ou sur celui-ci peuvent prendre feu et l'endommager et/ou provoquer des blessures.

ATTENTION

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

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

1. Retirez l'appareil du carton.

Les composants indépendants suivants sont inclus dans chaque cuiseur à riz à induction :

- Cadre amovible pour récipient de taille 1/3
- Faux fonds

2. Retirez l'adhésif et l'emballage de protection sur toutes les surfaces de l'appareil.

NOTA: Pour éviter tout retard dans l'obtention de la couverture de la garantie, veuillez effectuer l'enregistrement en ligne de votre garantie. Consultez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE pour obtenir plus de détails.

3. Placez l'appareil dans l'emplacement souhaité. Veillez à ce que l'emplacement soit :

- à niveau et à la bonne hauteur.
- assez solide pour supporter l'appareil et les récipients.
- placé à 51 mm (2") minimum des matériaux combustibles.
- suffisamment large pour que l'appareil soit positionné en toute sécurité sur le plan de travail.

NOTA: Évitez les zones pouvant être soumises à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire à proximité de ventilateurs d'extraction/de hottes d'aspiration, de conduites de climatisation et de portes donnant vers l'extérieur).

4. Scellez l'appareil au plan de travail en appliquant un cordon de mastic silicone homologué NSF entre le plan de travail et les bords de l'appareil.

NOTA: Le mastic silicone doit être homologué pour une utilisation à des températures allant jusqu'à 250°F (121°C).

NOTA: Si vous installez des pieds de 102 mm (4"), reportez-vous à la section OPTIONS ET ACCESSOIRES pour obtenir des informations sur l'installation.

5. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour utiliser les cuiseurs à riz à induction.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

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

Spécifications des récipients

Les récipients ne sont pas fournis avec cet appareil. Les récipients compatibles avec les cuiseurs à riz à induction doivent répondre aux critères suivants :

- Récipients de table à vapeur standard de taille 1/3, d'une profondeur de 15 cm (6")
- Acier inoxydable de calibre 22
- Fond plat

Les récipients suivants **ne peuvent pas** être utilisés avec un puits à induction :

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

REMARQUE IMPORTANTE

Le Cuiseur à riz à induction détecte automatiquement si un récipient est correctement placé dans l'appareil. Si un récipient n'est pas correctement placé pendant le fonctionnement, la recette de riz s'interrompt.

Panneau de commande

Le panneau de commande du cuiseur à riz à induction comporte des commandes distinctes et identiques pour chaque emplacement de récipient. Cela permet à chaque récipient de fonctionner indépendamment.

Les descriptions des boutons ci-dessous correspondent aux recettes de riz standard incluses dans cette section. Si l'appareil a été mis à jour avec des recettes personnalisées, ces informations peuvent ne pas être exactes.



Bouton Riz blanc

Le bouton Riz blanc est préprogrammé avec les réglages standard pour la recette de riz blanc à grains longs.



Bouton Riz complet

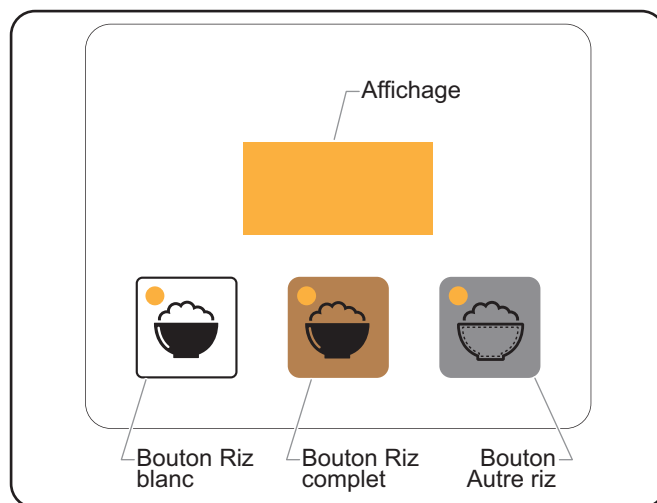
Le bouton Riz complet est préprogrammé avec les réglages standard pour la recette de riz complet à grains longs.



Bouton Autre riz

Le bouton Autre riz est utilisé pour les réglages de recettes de riz personnalisées.

NOTA: Les réglages des recettes des boutons Riz sont développés par Hatco en fonction d'un type de riz et d'une altitude spécifiques. Les boutons peuvent être personnalisés pour ajuster les cycles de cuisson des recettes préprogrammées ou pour différents types de riz et altitudes. Reportez-vous à la procédure « Mise à jour/Création de recettes pour les boutons de cuisson du riz » dans cette section pour plus d'informations.



Panneau de commande

Fonctionnement de l'appareil

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le cuiseur à riz.

Recettes de riz standard

Les recettes de riz standard suivantes sont conçues pour fonctionner avec les boutons de cuisson du riz préprogrammés de l'appareil.

NOTA: N'ajoutez pas d'huile dans la cuve à riz, car cela peut perturber le processus de cuisson et les capteurs de température de l'appareil.

Riz blanc

- 8 C riz blanc à grains longs, lavé (jusqu'à ce que l'eau soit claire)
- 10 C d'eau froide

Riz complet

- 8 C riz complet à grains longs, lavé
- 12 C d'eau froide

Mise en service

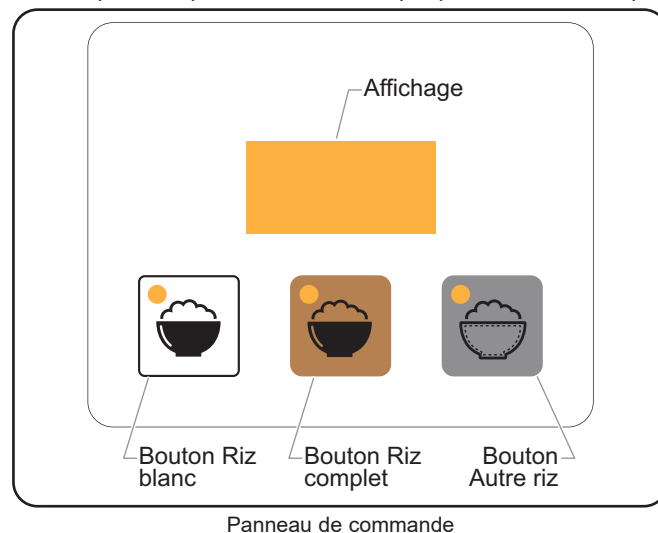
1. Chaque jour, avant d'allumer l'appareil, nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'une lingette nettoyante appropriée, d'un papier absorbant humide ou d'un chiffon humide. **ATTENTION! Essuyez immédiatement les éclaboussures et les liquides renversés. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans l'appareil.**
2. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Pour plus de détails, consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.
3. Placez le cadre amovible pour récipient 1/3 sur l'appareil.
4. Placez un récipient sec de taille 1/3 (non fourni) dans l'une des fentes du cadre. Le cuiseur à riz à induction ne fonctionnera pas si aucun récipient n'est en contact avec la plaque en vitrocéramique.
5. Placez un faux fond dans la récipient.
6. Ajoutez la quantité appropriée de riz et d'eau dans le récipient pour la recette souhaitée. Voir « Recettes de riz standard » dans cette section.
7. Couvrez la récipient avec un couvercle bien ajusté.

8. Appuyez sur le bouton ,  ou  du panneau de commande situé juste en dessous du récipient chargé. Une fois le bouton enfoncé, le voyant LED situé sur le bouton s'allume en rouge et l'appareil commence la cuisson.

NOTA: Si un bouton n'est pas programmé avec une recette, l'écran affiche « NO/RCPE » (« PAS/RECETTE ») en clignotant.

- a. L'appareil passe en mode BOIL (ÉBULLITION) et chauffe l'eau jusqu'à ébullition.
- b. Lorsque l'eau atteint son point d'ébullition, le minuteur démarre. La cuisson est terminée lorsque le minuteur arrive à zéro.
9. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche « doNE » (terMINÉ) en clignotant. Appuyez sur n'importe quel bouton pour réinitialiser la commande.
10. Retirez le récipient contenant le riz et placez-le dans un espace de maintien au chaud.

NOTA: La production de chaleur s'arrête automatiquement dès qu'un récipient est retiré de la plaque en vitrocéramique.



Arrêt

1. Pour interrompre le processus de cuisson, maintenez enfoncé le bouton de cuisson du riz actif pendant cinq secondes.
2. Débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir.

Mise à jour/Création de recettes pour les boutons de cuisson du riz

Les recettes ne peuvent pas être programmées sur l'appareil lui-même. Respectez la procédure suivante pour mettre à jour ou créer des recettes pour les trois boutons de cuisson du riz. Une clé USB amovible est nécessaire pour cette procédure.

1. Rendez-vous sur la page produit « Induction Rice Cooker » (« Cuiseur à riz à induction ») du site Web Hatco® : www.hatcocorp.com
2. Sélectionnez « Induction Rice Cooker Recipe Builder » (« Générateur de recettes pour cuiseur à riz à induction ») sur la page produit.
3. Utilisez le générateur de recettes pour mettre à jour/créer les réglages de recettes de chaque bouton de cuisson du riz. Les instructions sont incluses dans le générateur de recettes.
4. Téléchargez les recettes sur une clé USB amovible.
5. Annulez toute cuisson en cours sur le cuiseur à riz à induction en appuyant sur le bouton de cuisson du riz et en le maintenant enfoncé pendant cinq secondes.
6. Insérez la clé USB dans le port USB situé à l'avant, sur le côté gauche de l'appareil.
 - L'écran situé à l'extrême gauche affichera « UPdT/RCP » (« MàJ/Recette ») lorsque la clé USB aura été détectée.
7. Appuyez sur le bouton situé à l'extrême gauche du panneau de commande  pour lancer la mise à jour.
 - Une fois la mise à jour terminée, tous les écrans afficheront « UPdT/Done » (« MàJ/Terminée ») pendant cinq secondes.
 - Retirez la clé USB du port USB, et l'appareil redémarrera.

REMARQUE IMPORTANTE

Les recettes téléchargées s'afficheront automatiquement sur les quatre panneaux de commande.

Mise à jour du micrologiciel

Respectez la procédure suivante pour télécharger les mises à jour du micrologiciel sur l'appareil à partir d'une clé USB amovible.

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

NOTA: Les fichiers UI (Interface utilisateur) et Power Board (Carte d'alimentation) seront nécessaires pour la mise à jour complète.

1. Téléchargez les derniers fichiers de micrologiciel sur une clé USB amovible.
2. Annulez toute cuisson en cours en appuyant sur le bouton de cuisson du riz et en le maintenant enfoncé pendant cinq secondes.
3. Insérez la clé USB dans le port USB situé à l'avant, sur le côté gauche de l'appareil.
 - L'écran situé à l'extrême gauche clignotera « UPdT/UI » (« MàJ/ UI ») lorsqu'un fichier UI sera détecté sur la clé USB.
4. Pour mettre à jour l'interface utilisateur :
 - a. Appuyez sur le bouton  pour lancer la mise à jour de l'interface utilisateur.
 - Chaque panneau de commande sera mis à jour individuellement jusqu'à ce que les quatre soient mis à jour.
 - b. Une fois la mise à jour terminée, l'affichage reviendra à « UPdT/UI » (« MàJ/ UI ») clignotant.
5. Pour mettre à jour la carte d'alimentation :
 - a. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner « PWR/UPdT » (« ALIM/MàJ »).
 - b. Appuyez sur le bouton  pour lancer la mise à jour.
 - c. Une fois la mise à jour terminée, tous les écrans afficheront « UPdT/Done » (« MàJ/Terminée ») pendant cinq secondes.
6. Retirez la clé USB du port USB, et l'appareil redémarrera.
7. Vérifiez la version installée en débranchant puis en rebranchant l'appareil. Le numéro de version s'affichera au démarrage.

Généralités

Les puits secs à induction Hatco ont été conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

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

⚠ ATTENTION

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

Essuyez immédiatement les éclaboussures et les liquides renversés. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de l'utiliser. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé sur la partie inférieure de l'appareil.

Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement du cuit à induction, nettoyez l'appareil tous les jours. Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des surfaces en vitrocéramique.

1. Débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez et lavez tous les bacs de cuisson et les faux fonds.
3. Retirez et lavez le cadre du récipient.
4. Nettoyez la surface en vitrocéramique avec une lingette nettoyante, un papier absorbant humide ou un chiffon humide.
 - Enlevez les taches tenaces et les marques de métal avec une goutte de produit pour plaques en vitrocéramique et un papier absorbant.
 - Retirez les traces d'eau et de calcaire avec quelques gouttes de vinaigre blanc et un papier absorbant.

AVIS

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

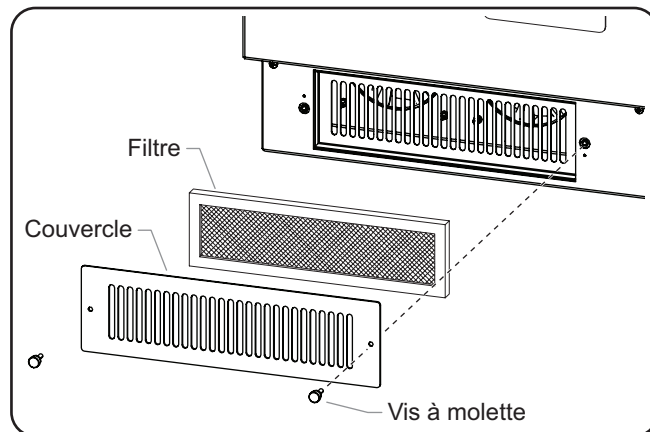
4. Nettoyez les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon propre et doux et d'un détergent doux.
5. Essuyez et séchez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon sec, propre et doux.

Nettoyage mensuel

Retirez et nettoyez le filtre à air situé sous l'appareil près de l'avant. Pour nettoyer :

1. Retirez le couvercle en dévissant les vis à molette.
2. Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau tiède et au savon doux.
3. Laissez le filtre sécher à l'air complètement avant de le remettre en place.

NOTA: Les cuites à induction sont équipés de deux filtres à air situés sous les commandes.



Nettoyage des filtres à air

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale. Assurez-vous que le câble de commande est correctement branché.
	Les commandes électroniques sont défaillantes.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
Le riz ne cuit pas correctement.	Le fond du récipient ne touche pas la plaque en vitrocéramique.	Vérifiez que le fond du récipient est plat et qu'il touche la plaque en vitrocéramique.
	Le récipient est composé d'un matériau inadapté.	Vérifiez que le récipient est en acier inoxydable d'au moins calibre 22.
	Il y a trop d'eau dans le récipient.	Utilisez moins d'eau pour cuire le riz.
	L'appareil n'est pas à niveau, ce qui fait brûler le riz.	Vérifiez que l'appareil est à niveau.
	Le mauvais bouton de recette a été sélectionné.	Appuyez sur le bouton  ,  ou sur le bouton  en fonction du type de riz à cuire.

Codes d'erreur

Voici les codes d'erreur qui peuvent s'afficher sur l'écran de commande. Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide. Réinitialisez les erreurs en débranchant l'appareil.

F41 : Erreur du capteur de température du récipient – les deux capteurs de température du récipient sont hors plage.

F48 : Erreur de surtension. Si l'erreur ne disparaît pas, vérifiez la tension. Si la tension d'entrée est comprise entre 196 et 250 volts et que l'erreur persiste, remplacez la carte d'alimentation.

F51 : Erreur de sous-tension. Si la tension d'entrée est comprise entre 196 et 250 volts et que l'erreur persiste, remplacez la carte d'alimentation.

F52 : Erreur de surintensité. Si l'erreur persiste, remplacez la carte d'alimentation.

F54, 56 : Surchauffe du circuit imprimé et du dissipateur thermique. Vérifiez que le ventilateur de refroidissement est en marche et aspire de l'air frais par les entrées d'air situées en bas à l'avant. Vérifiez que les filtres du ventilateur ne sont pas obstrués.

F29 : Erreur matérielle. Si l'erreur persiste, remplacez la carte d'alimentation.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

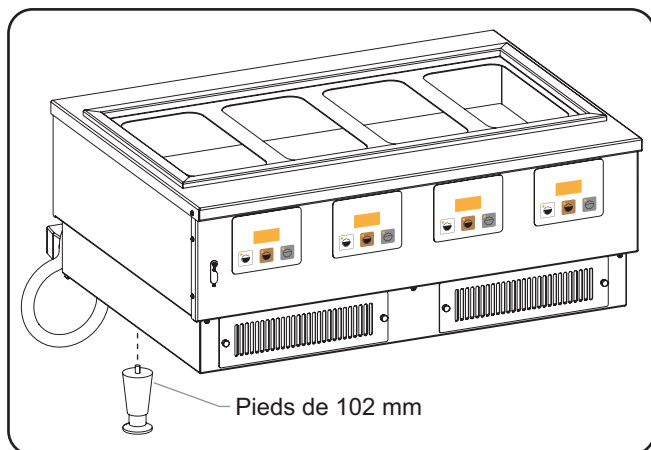
Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (www.hatcocorp.com) et sélectionnez le menu déroulant *Support (Assistance)*,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

Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: support@hatcocorp.com

Pieds de 102 mm (4")

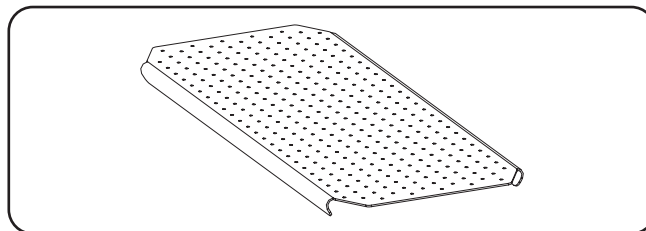
Des pieds de 102 mm (4") sont disponibles en accessoires.



Installation des pieds de 102 mm (4")

Faux fonds

Des faux fonds pour récipients de taille 1/3 sont disponibles en accessoires.



Faux fonds

INFORMATIONS DE SERVICE

États-Unis et Canada

La garantie couvrant les Cuisiseurs à riz à induction Hatco est valable deux (2) ans à compter de la date d'achat ou trente (30) mois à compter de la date d'expédition par Hatco, selon l'événement intervenant en premier lieu.

Problèmes relevant de la garantie

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

Téléphone: +1-414-671-6350

Courriel : support@hatcocorp.com

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

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

Problèmes ne relevant pas de la garantie

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

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

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

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

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

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

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

Gammes à induction
 Réchauds à induction

Garantie de remplacement d'un (1) an :

Grille-pain à éjection TPT

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

Cuves 3CS et FR

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

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

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

Pièces de rechange

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

INSTRUCTIONS D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE :

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

CLAUDE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

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

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

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

ALABAMA

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

ARIZONA

Tech 24
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

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

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

HAWAII

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

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

IOWA

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Tech 24
Lexington 859-254-8854

Tech 24
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

MASSACHUSETTS

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

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

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

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

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

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Alpro Service Co.
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS
Buffalo 716-884-7425

3Wire
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS
Sauquoit 800-836-1014

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

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

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

Tech 24
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

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

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

OKLAHOMA

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

OREGON

General Parts Group
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
Lexington 803-996-9900

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666

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

UTAH

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

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

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

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

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

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

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

QUÉBEC

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

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

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

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

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION
section for details.

Enregistrez votre appareil en ligne !

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR
LE PROPRIÉTAIRE pour plus d'informations.