



hatcocorp.com

Register Online!  
(see page 2)

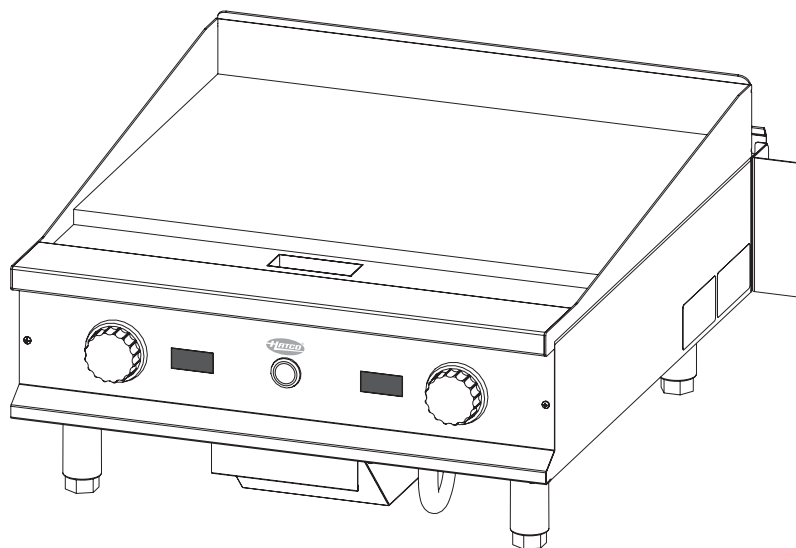
S'inscrire en ligne !  
(voir page 12)



# Induction Griddle Plancha à induction

## IGRID 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

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Maintenance</b> .....	<b>8</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	8
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Daily Cleaning.....	8
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Cleaning the Griddle Surface.....	9
<b>Model Designation</b> .....	<b>4</b>	Seasoning the Griddle.....	9
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>9</b>
Plug Configurations.....	5	<b>Options and Accessories</b> .....	<b>10</b>
Electrical Rating Chart.....	5	<b>Service Information</b> .....	<b>10</b>
Dimensions.....	5	<b>Limited Warranty</b> .....	<b>11</b>
<b>Installation</b> .....	<b>6</b>	<b>Authorized Parts Distributors</b> .....	<b>Back Cover</b>
General.....	6		
<b>Operation</b> .....	<b>6</b>		
General.....	6		
Changing the Temperature Setpoint.....	7		
Changing Between Fahrenheit and Celsius.....	7		
Power Save Mode.....	7		
Updating the Firmware.....	7		

**IMPORTANT OWNER INFORMATION**

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of your strip heater 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 \_\_\_\_\_

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](http://www.hatcocorp.com)

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

**Register your unit!**

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

**INTRODUCTION**

Hatco Induction Griddles offer a powerful and consistent way to prepare foods in commercial kitchens. Two cooking zones with dedicated controls enable operators to cook food product with different temperature requirements on the same griddle. The even heat distribution, high efficiency, and speed of cooking make Hatco Induction Griddles the perfect choice for quality foodservice organizations.

Induction Griddle cooking relies on the creation of a magnetic field between the induction coils and the steel griddle plate. This magnetic field generates induction currents in the griddle plate, which heat the surface rapidly. That heat then is transferred to the food product on the cooking surface.

Hatco Induction Griddles 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 Griddles. 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** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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



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

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

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

**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 back and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

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

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

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

**CAUTION**

**BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Use caution and wear protection when cleaning warm griddle. Drip tray, water, and steam will be hot.

Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.

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

Do not store anything on top of unit.

**NOTICE**

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

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).

Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning steel griddle surface.

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

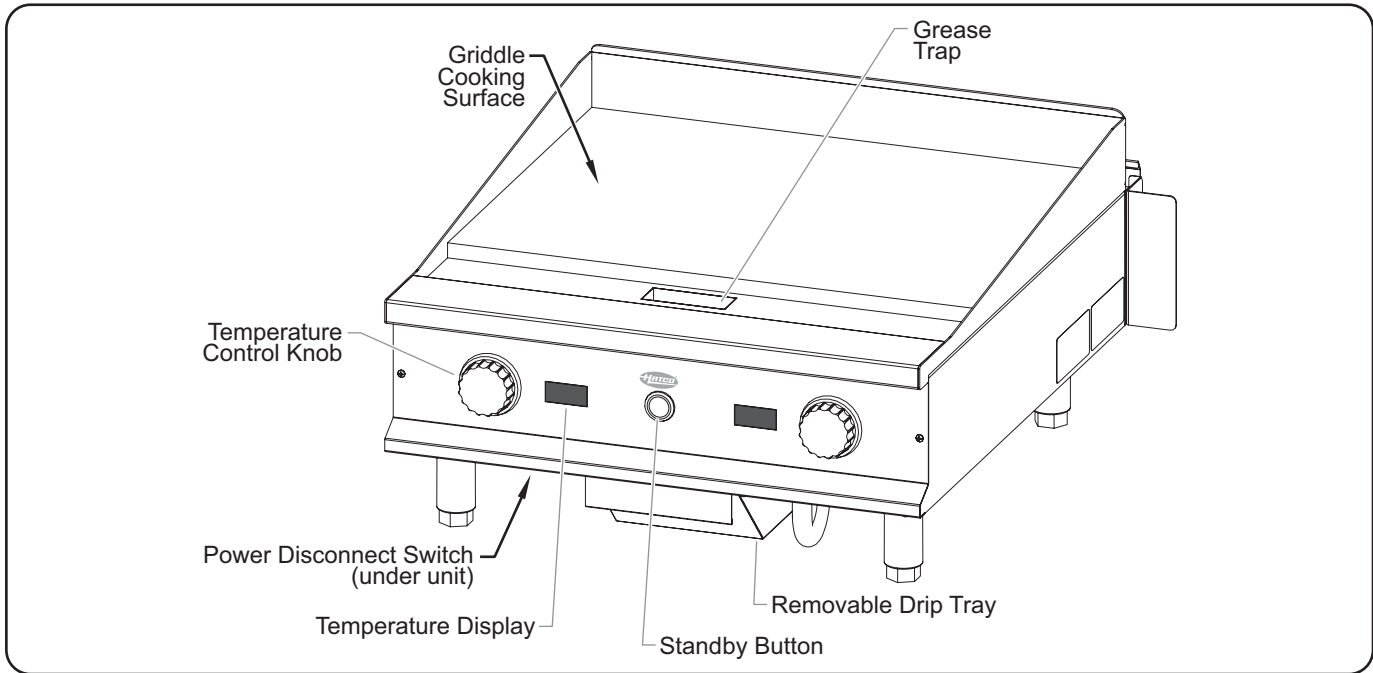
This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

## All Models

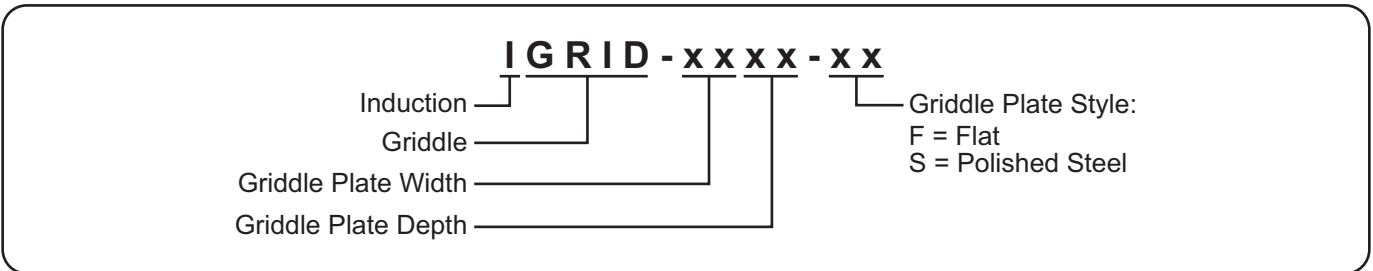
Hatco® Induction Griddles are equipped with twelve induction coils underneath a steel cooking surface. Induction Griddles feature two temperature displays with separate temperature control knobs that are adjustable from 200°–550°F (93°–288°C), allowing products with different temperature requirements to be cooked at the same time. The unit also features a standby button and a power disconnect switch. All griddles include an attached 72" (1823 mm) power cord with plug.

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

- A cross-flow fan ventilation system ensures that the electronic circuits in the unit do not overheat. Temperature probes monitor the electronic circuits and will signal the unit to shut down if the circuits get too hot.
- Four temperature probes in each cooking zone monitor the zone temperature. These probes ensure the safe and accurate temperature of the cooktop.



## MODEL DESIGNATION



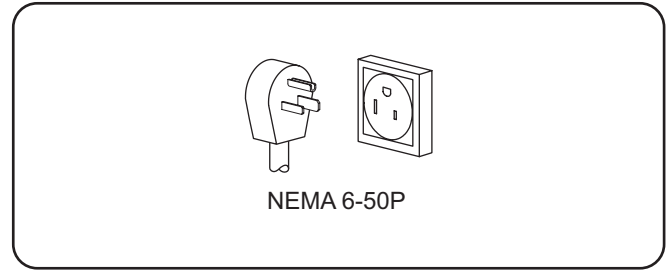
**Plug Configurations**

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



**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

Plug Configurations

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

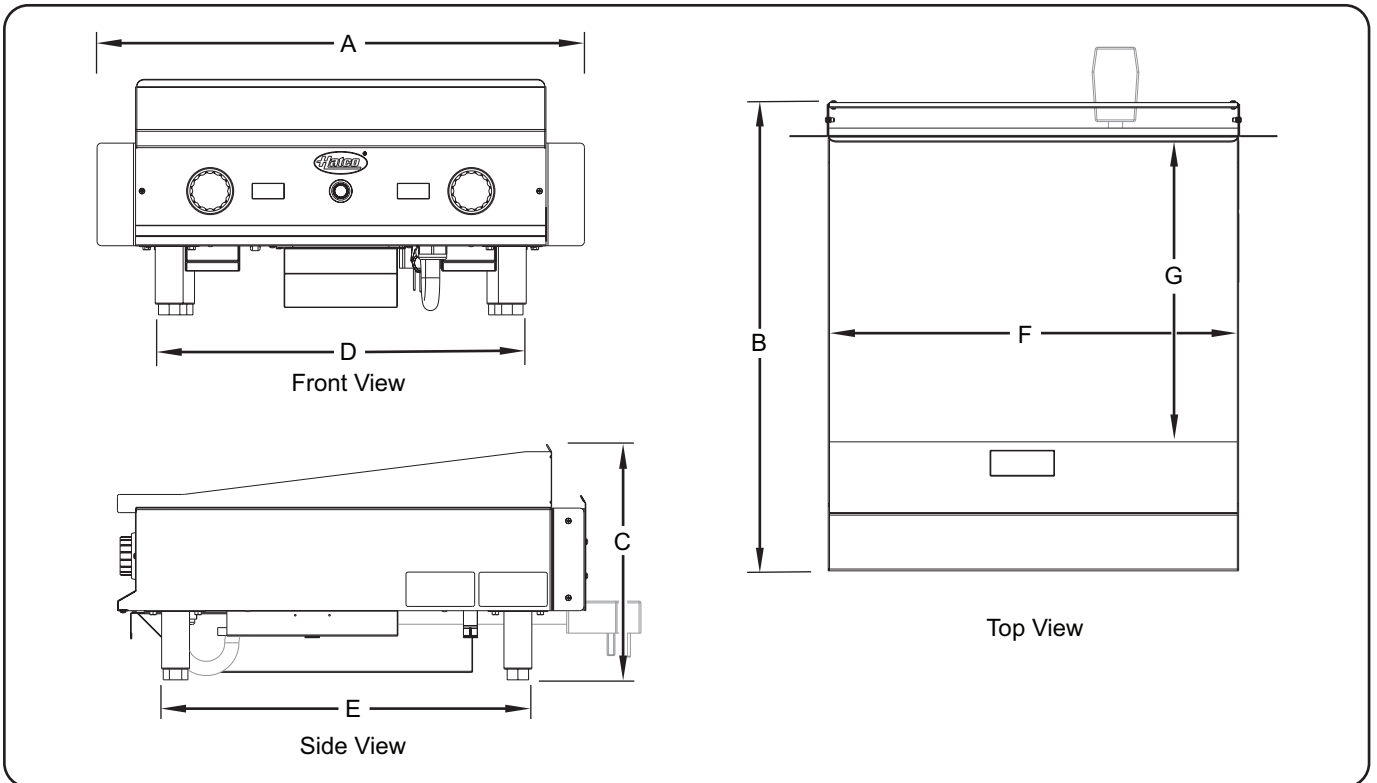
**Electrical Rating Chart**

Model	Voltage	Watts	Amps	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
IGRID-2418-FS	208–240 V †	6240–7200 W	30 A	60 Hz	NEMA 6-50P	150 lbs. (68 kg)

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

**Dimensions**

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Surface Width (F)	Cooking Surface Depth (G)
IGRID-2418-FS	28-1/2" (724 mm)	27-1/2" (698 mm)	13-3/4" (350 mm)	21-3/4" (551 mm)	21-3/4" (550 mm)	23-3/4" (605 mm)	17-3/4" (452 mm)



## General

Hatco® Induction Griddles are shipped completely assembled and ready for use. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit.

### **⚠ WARNING**

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

### **FIRE HAZARD:**

- Locate 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 back and bottom of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place unit near or underneath curtains or other combustible materials. Items near or above unit could catch fire causing injury and/or damage to unit.

### **⚠ CAUTION**

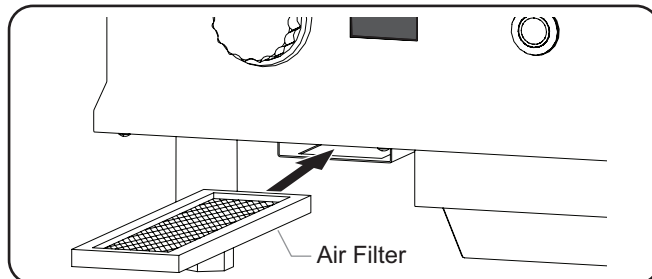
**Do not block or restrict air flow to air intake or exhaust openings on bottom of unit.**

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

*NOTE: Due to the size and weight of the Induction Griddle, use the proper number of people for installation based on the weight of the unit.*

1. Inspect the shipping container for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use unit if damaged. Contact Hatco for assistance.**
2. Cut and remove any shipping bands from around the unit packaging.

3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
4. Inspect the unit for freight damage such as dents in housing or broken knobs. If damaged, inform the freight company immediately.
5. Verify that the air filters are in place underneath the unit. The air filters should be pushed into each slot underneath the unit.



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

6. Make sure the drip tray is installed on the front of the unit.
7. Using the appropriate number of people, place the unit in the desired location.
  - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
  - Make sure the countertop/table is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
  - Position the unit with a minimum of 2" (51 mm) clearance from any combustible walls or materials.
  - Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop/table.

*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/openings).*

## OPERATION

### General

Use the following information and procedures to operate Induction Griddles. **NOTICE: Do not move unit during operation.**

### **⚠ WARNING**

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

### **⚠ CAUTION**

**BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**

### Startup

*NOTE: The unit can be turned off at any time using the Power Disconnect Switch underneath the unit.*

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

2. Clean the griddle surface before first use to remove any manufacturing oils/residue.
  - a. Wash surface with warm, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth.
  - b. Wipe dry with a non-abrasive, dry cloth.
3. Season the griddle surface before first use. Refer to the "Seasoning the Griddle" procedure in the MAINTENANCE section for more information.
4. Move the Power Disconnect Switch to the On position.
  - The indicator light on the Standby Button will glow red.
5. Press the Standby Button.
  - The indicator light will glow green and the induction coils will energize.
  - The displays will show the current temperature setpoints.

### Standby Shutdown

Use standby shutdown to put the unit in standby during extended periods of non-use.

1. Press the Standby Button. The indicator light will glow blue when the induction coils shut off.

### Shutdown

1. Move the Power Disconnect Switch to the Off position.

### Changing the Temperature Setpoint

Use this procedure to change the temperature setpoint. The left and right side of the griddle are controlled separately.

1. Turn the Control Knob to adjust the desired setpoint temperature.
  - Turn the Control Knob clockwise to increase the setting. Turn the Control Knob counterclockwise to decrease the setting.

**NOTE:** Each side can be set to temperatures between 200°F (93°C)–550°F (288°C).

### Changing Between Fahrenheit and Celsius

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

1. Press the Standby Button to put unit into 'Standby Shutdown' mode.
  - The indicator light will glow blue when the induction coils shut off.
2. Press and hold the Standby Button for 3 seconds while the unit is in 'Standby Shutdown' mode to enter the settings menu.
  - The left temperature display will show "Set".
3. Press the Standby Button.
  - The left temperature display will show "Unit" and the right temperature display will show "F" or "C".
4. Turn the right control knob to select "F" (Fahrenheit) or "C" (Celsius).
5. Press the Standby Button two times to exit the settings menu.

### Power Save Mode

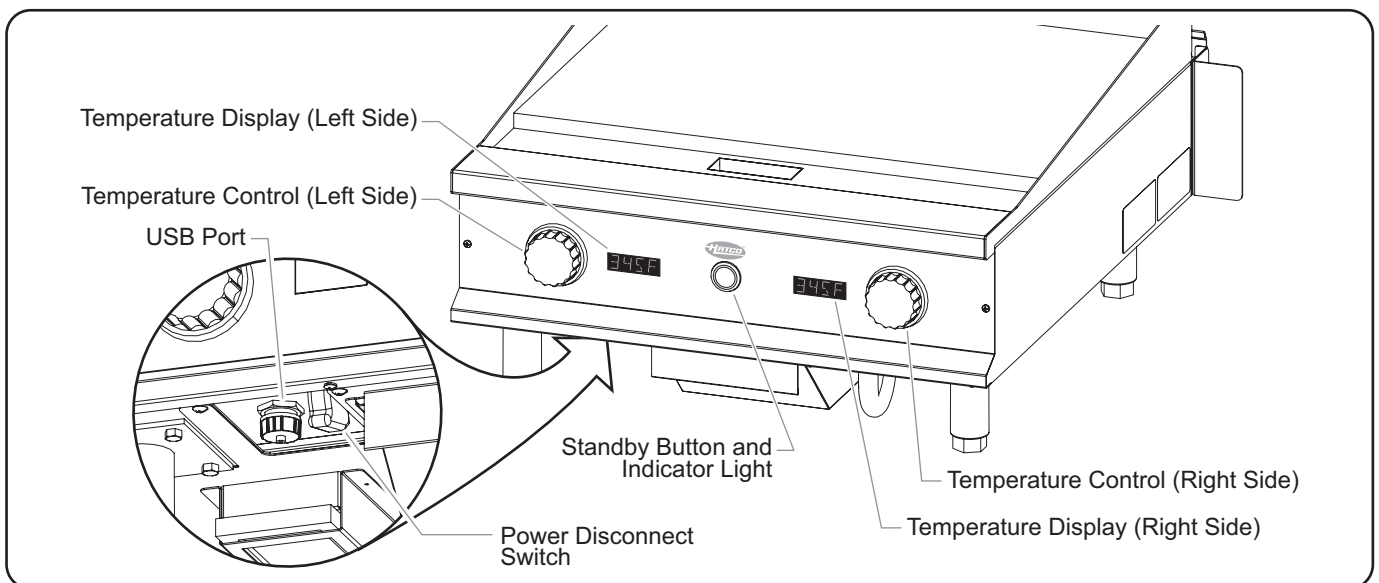
Use this procedure to put the unit into power save mode. Power save mode keeps the griddle at a constant 250°F (121°C).

1. Press and hold the Standby Button for 3 seconds.
  - The indicator light on the Standby Button will flash blue.
2. Press Standby Button to take the unit out of power save mode.

### Updating the Firmware

Use the following procedure to perform a firmware update.

1. Insert the USB drive into the USB port under the unit.
  - Make sure the USB drive only has the update files on it.
  - The files must have these exact names:  
UI file: ends with ".bin"  
Control Board file: ends with ".hex"
2. Press the Standby Button to put unit into 'Standby Shutdown' mode.
  - The indicator light will glow blue when the induction coils shut off.
3. Press and hold the Standby Button for 3 seconds while the unit is in 'Standby Shutdown' mode to enter the settings menu.
  - The left temperature display will show "Set".
4. Turn the left control knob until "UPDT" appears on the display.
5. Press the Standby Button to enter the Update menu.
6. Turn the right control knob to select the software to update between "UI" (User Interface) or "CB" (Control Board).
7. Press the Standby Button to start the update.
  - When complete, the temperature display will restart.
  - When updating the "UI" and "CB" software, make sure to update the "UI" first.
  - The system will restart after each update is done.



## General

Hatco® Induction Griddles are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.



### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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



**BURN HAZARD:** Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

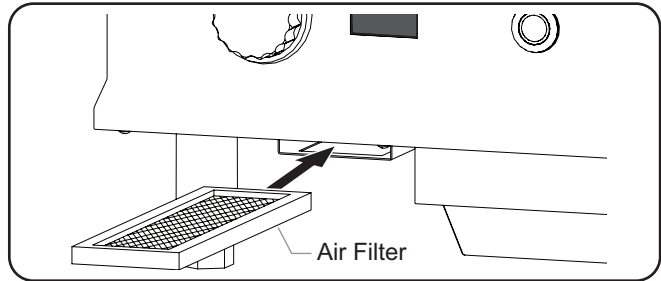
Do not allow liquid to run into air inlet filter on bottom of unit.

## Daily Cleaning

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

1. Turn off and shut down the unit. Allow the unit to cool until it is slightly warm.
2. Clean the griddle surface. Refer to the “Cleaning the Griddle Surface” procedure in this section for information.
3. Allow the unit to cool.
4. Remove and clean the air filter located on the underside of the unit near the front. To clean:
  - Pull filter straight out of filter bracket and clean using warm water and a mild soap.
  - Allow filter to air dry completely before re-installing.

*NOTE: Induction Griddles have two air filters, one below each set of controls.*



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

5. Wipe the frame of the unit thoroughly using a non-abrasive cloth dampened in warm water only.
6. Dry the frame of the unit using a clean, dry, non-abrasive cloth.
7. Apply a thin layer of high temperature cooking oil to the surface of the griddle.

## Cleaning the Griddle Surface

For best results, clean the griddle surface shortly after shutting down the unit while the griddle surface is still warm. This will prevent food from hardening onto the surface.



**BURN HAZARD: Use caution and wear protection when cleaning warm griddle. Drip tray, water, and steam will be hot.**

1. Using a griddle scraper, scrape the surface of the griddle to remove all residual food and liquid, pushing it into the grease trap.
2. Carefully empty the drip tray into an appropriate waste bin.
3. Slide the drip tray back into the unit.
4. Put approximately 8 fl. oz. of cool water onto the griddle and allow to soak for a few minutes. This will help release cooked-on residue.

*NOTE: Make sure the amount of water used will not overflow out of the drip tray.*

5. Push all liquid into the grease trap.
6. Using a rigid spatula to push an abrasive pad, scrub all remaining food residue from the griddle. Small amounts of additional water may be needed for this step. **NOTICE: Use only wipes, pads, and cleaners designed specifically for cleaning the steel griddle surface**

7. Wipe the griddle using a clean, damp non-abrasive cloth.
8. Empty the drip tray into an appropriate waste bin. Clean the drip tray, and slide it back into the unit.

*NOTE: Clean the griddle surface as soon as possible after cooking salty foods. Salt left on the griddle will cause corrosion.*

*NOTE: The new, stainless steel griddle surface will have a shiny appearance. Scratches will appear on the surface after time, which is normal. Eventually, these scratches will blend together to give the griddle a brushed, weathered appearance.*

## Seasoning the Griddle

The griddle surface needs to be seasoned to help protect the steel and maintain a non-stick surface.

1. Apply a thin layer of high temperature cooking oil to the surface of the griddle.
2. Turn on the unit.
3. Turn the Control Knobs to adjust the setpoint temperature to 350°F (177°C). **CAUTION! BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
4. Carefully wipe away excess oil.
5. Repeat this procedure until the griddle has a slick finish.

## TROUBLESHOOTING



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



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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit does not turn on.	No power to unit.	Make sure power cord is plugged into an appropriate receptacle (see SPECIFICATIONS section). Check circuit breaker and reset as necessary. Check for damage to power cord. Check electrical receptacle.
	Electronic controls defective.	Make sure the power disconnect switch under the unit is in the On position. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Setpoint temperature too low.	Increase the setpoint temperature.
	Power board defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not turned on.	Review "Operating the Unit" in the OPERATION section of this manual.
	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Software error.	Reset the unit by turning the power disconnect switch (located under the unit) to the off position and back to the on position.
	Electronic controls defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

### 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](http://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:

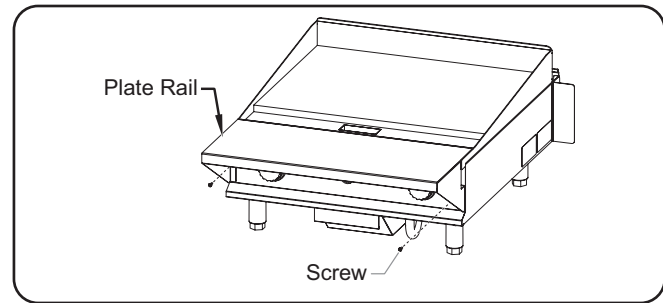
**Telephone: 414-671-6350**

**e-mail: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)**

## Plate Rail

A plate rail is available as an accessory.

1. Remove the two screws on the front of the unit.
2. Set the plate rail on the top edge of the unit and align the holes on the plate rail with the screw holes on the front of the unit.
3. Secure the plate rail to the unit using the two previously removed screws.



## SERVICE INFORMATION

### United States and Canada

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

### Warranty Problems

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

**Telephone: 414-671-6350**

**E-mail: [support@hatcocorp.com](mailto: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](http://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>

<b>Informations importantes pour le propriétaire</b> .....	12	Passer de degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement.....	18
<b>Introduction</b> .....	12	Mode économie d'énergie.....	18
<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	13	Mise à jour du micrologiciel.....	18
<b>Désignation du modèle</b> .....	14	<b>Maintenance</b> .....	19
<b>Description du modèle</b> .....	14	Généralités.....	19
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	15	Nettoyage quotidien.....	19
Configuration des fiches.....	15	Nettoyage de la plaque chauffante.....	20
Tableau des valeurs nominales électriques.....	15	Culottage de la plaque chauffante.....	20
Dimensions.....	15	<b>Guide de dépannage</b> .....	21
<b>Installation</b> .....	16	<b>Options et accessoires</b> .....	21
Généralités.....	16	<b>Informations de Service</b> .....	22
<b>Mode d'emploi</b> .....	17	<b>Garantie limitée</b> .....	23
Généralités.....	17	<b>Distributeurs de pièces autorisés</b> .....	Couverture arrière
Modification de la température de consigne.....	17		

## 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](http://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](mailto: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](http://www.hatcocorp.com).

## INTRODUCTION

Les planchas à induction Hatco offrent un moyen puissant et cohérent de préparer des aliments dans des cuisines commerciales. Les deux zones de cuisson avec commandes dédiées permettent aux utilisateurs de cuire des aliments avec des exigences de température différentes sur la même plancha. La répartition uniforme de la chaleur, l'efficacité et la vitesse de cuisson des planchas à induction Hatco constituent le choix idéal pour les entreprises du secteur de la restauration proposant des services de qualité.

La cuisson sur les planchas à induction repose sur la création d'un champ magnétique entre les bobines à induction et la plaque chauffante en acier. Ce champ magnétique génère des courants à induction sur la plaque de cuisson, qui chauffent la surface rapidement. Cette chaleur est alors transférée au produit alimentaire sur la plaque de cuisson.

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

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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **ATTENTION**

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

### **AVIS**

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



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

#### **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.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

#### **DANGER D'INCENDIE :**

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

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

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

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

### **⚠ ATTENTION**

#### **DANGER DE BRÛLURE:**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.
- Manipulez l'appareil avec précaution et protégez-vous lorsque vous nettoyez la plancha lorsqu'elle est encore chaude. Le plateau d'écoulement, l'eau et la vapeur seront chauds.

Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé 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.

Ne posez rien sur l'appareil.

## AVIS

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

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).

## AVIS

Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des plaques chauffantes en acier.

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

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

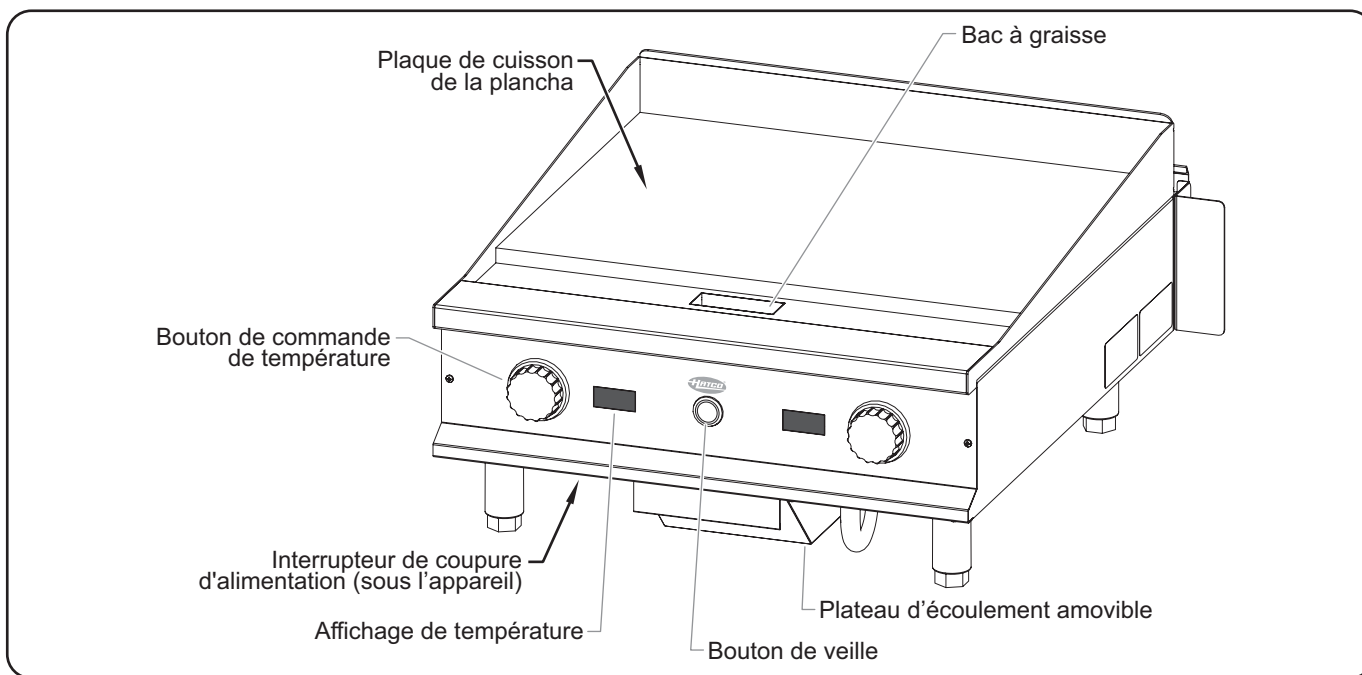
## DESCRIPTION DU MODÈLE

### Tous les modèles

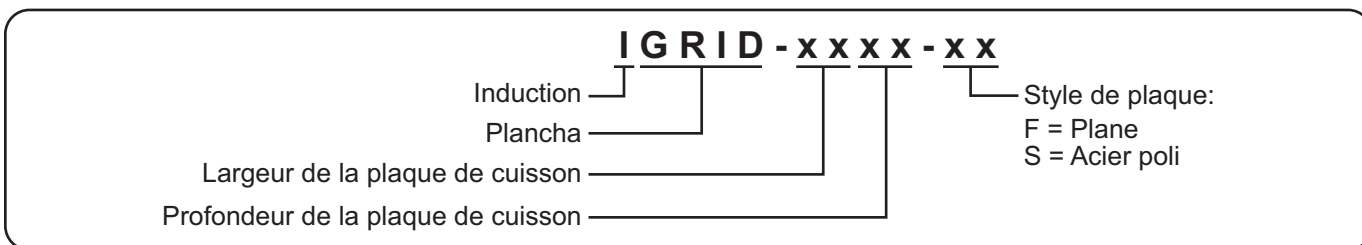
Hatco® sont équipées de douze bobines à induction sous la plaque de cuisson en acier. Les planchas à induction disposent de deux affichages de température avec des boutons de commande de la température distincts qui sont réglables de 93°C à 288°C (200°F à 550°F), ce qui permet de cuisiner différents produits aux exigences de températures différentes en même temps. L'appareil dispose également d'un bouton de veille et d'un interrupteur de coupure d'alimentation. Toutes les planchas comprennent un cordon d'alimentation de 1823 mm (72") avec une fiche.

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

- Un système de ventilation à flux croisés garantit 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.
- Quatre sondes de température placées dans chaque zone de cuisson surveillent la température de la zone. Ces sondes garantissent la température sans risque et exacte de la plaque de cuisson.



## DÉSIGNATION DU MODÈLE



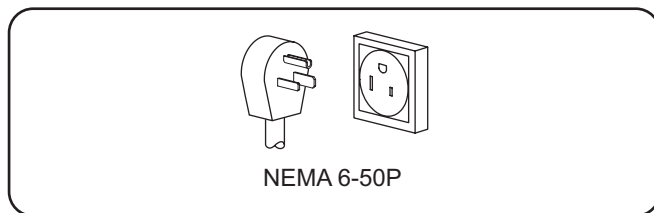
### Configuration des fiches

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



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

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



Configuration des fiches

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

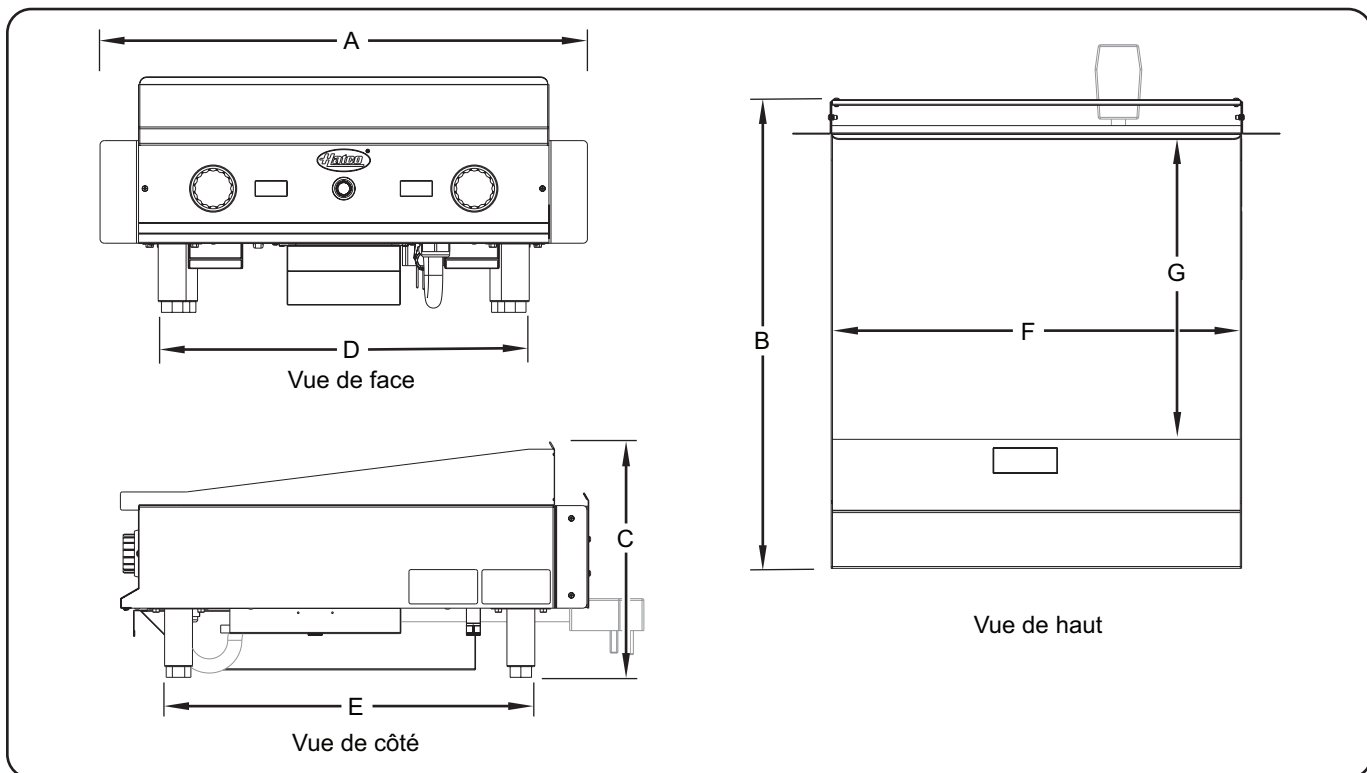
### Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Tension	Watts	Intensité	Hertz	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
IGRID-2418-FS	208–240 V †	6240–7200 W	30 A	60	NEMA 6-50P	68 kg (150 lbs.)

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

### Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur d'encombrement (D)	Profondeur d'encombrement (E)	Largeur de surface de cuisson (F)	Profondeur de la surface de cuisson (G)
IGRID-2418-FS	724 mm (28-1/2")	698 mm (27-1/2")	350 mm (13-3/4")	551 mm (21-3/4")	550 mm (21-3/4")	605 mm (23-3/4")	452 mm (17-3/4")



## General

Hatco® sont expédiées intégralement montées et prêtes à l'emploi. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### **DANGER D'INCENDIE :**

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

### **⚠ ATTENTION**

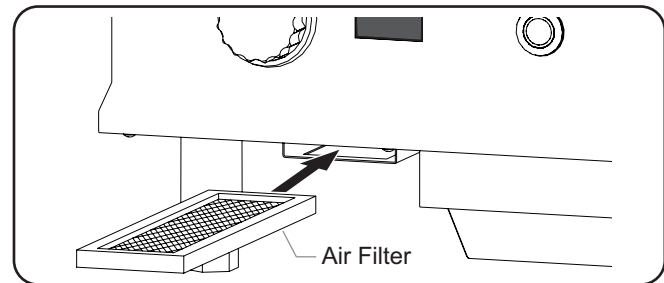
Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être horizontal pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

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

*NOTA: En raison de la taille et du poids de la plancha à induction, prévoyez suffisamment de personnes pour son installation.*

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

5. Vérifiez que les filtres à air sont en place sous l'appareil. Les filtres du ventilateur doivent être poussés dans chaque fente sous l'appareil.



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

6. Assurez-vous que le plateau d'écoulement est installé à l'avant de l'appareil.
7. À l'aide du nombre approprié de personnes, placez l'appareil à l'emplacement souhaité.
  - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
  - Veillez à ce que le plan de travail/la table soit plat(e) et assez résistant(e) pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
  - Positionnez l'appareil avec un dégagement d'au moins 51 mm (2") de tout mur ou matière inflammable.
  - Assurez-vous que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le plan de travail/la table.

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

## Généralités

Utilisez les informations et procédures suivantes pour utiliser les planchas à induction. **AVIS: Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.**

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

**DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**

### Mise en service

*NOTA: Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en utilisant l'interrupteur de coupure d'alimentation situé sous l'appareil.*

1. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. Consultez les **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** pour plus d'informations
2. Nettoyez la plaque chauffante avant la première utilisation pour éliminer toute huile/résidu de fabrication.
  - a. Lavez la surface à l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un chiffon doux.
  - b. Essuyez avec un chiffon doux, sec.
3. Culottez la plaque chauffante avant la première utilisation. Pour en savoir plus, reportez-vous à la procédure « Culottage de la plaque chauffante » dans la section **ENTRETIEN**.

4. Placez l'interrupteur de coupure d'alimentation sur la position On (marche).
  - Le témoin lumineux sur le bouton de veille s'allume en rouge.
5. Appuyez sur le bouton de veille.
  - Le témoin lumineux s'allume en vert et les bobines d'induction sont sous tension.
  - Les écrans indiquent les températures de consigne actuelles.

### Mise en veille

Utilisez la mise en veille pour mettre l'appareil en veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

1. Appuyez sur le bouton de veille.
  - Le témoin lumineux s'allume en bleu et les bobines d'induction s'éteignent.

### Arrêt

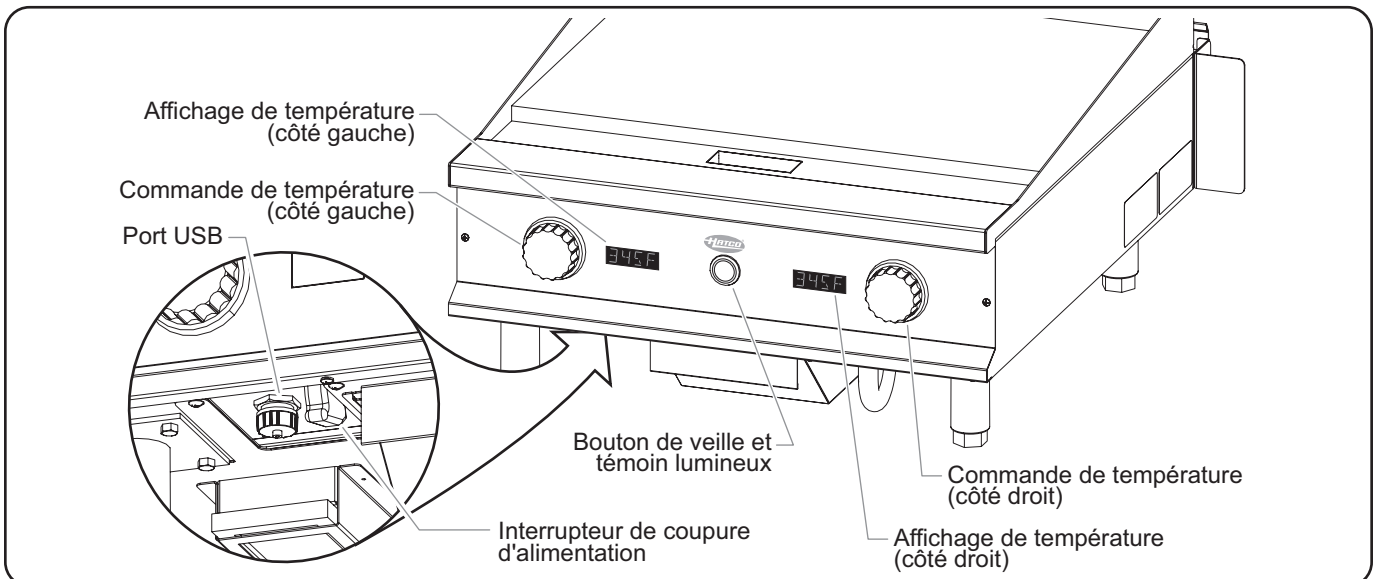
1. Placez l'interrupteur de coupure d'alimentation sur la position Off (arrêt).

### Modification de la température de consigne

Suivez cette procédure pour modifier la température de consigne. Les côtés gauche et droit de la plancha sont contrôlés séparément.

1. Tournez le bouton de commande pour régler la température de consigne souhaitée.
  - Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le réglage.

*NOTA: Chaque côté peut être réglé à des températures comprises entre 93°C (200°F) et 288°C (550°F).*



## Passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement

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

- Appuyez sur le bouton de veille pour mettre l'appareil en mode « Mise en veille ».
  - Le témoin lumineux s'allume en bleu et les bobines d'induction s'éteignent.
- Appuyez sur le bouton de veille et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pendant que l'appareil est en mode « Mise en veille » pour entrer dans le menu des réglages.
  - L'affichage de température à gauche indique « Set » (Définir).
- Appuyez sur le bouton de veille.
  - L'affichage de température à gauche indique « Unité » et l'affichage de température à droite indique « F » ou « C ».
- Tournez le bouton de commande de droite pour sélectionner « F » (Fahrenheit) ou « C » (Celsius).
- Appuyez deux fois sur le bouton de veille pour quitter le menu des réglages.

## Mode économie d'énergie

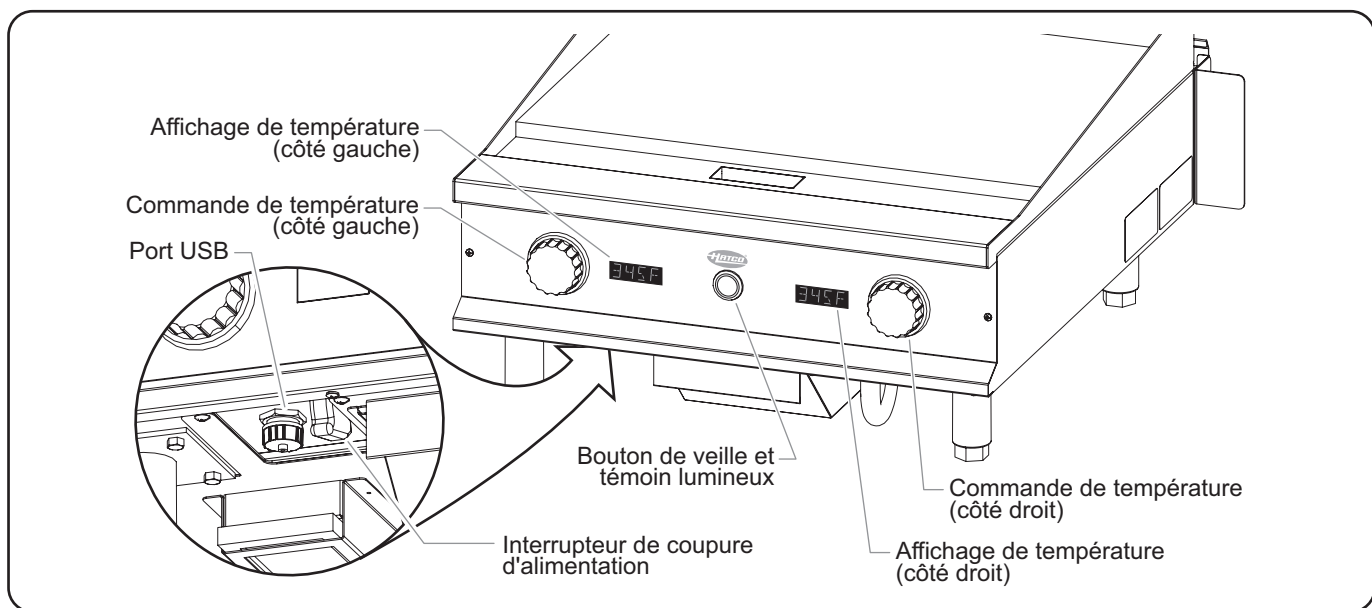
Utilisez cette procédure pour mettre l'appareil en mode économie d'énergie. Le mode économie d'énergie permet de conserver la plaque chauffante à une température constante de 121°C (250°F).

- Appuyez sur le bouton de veille et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
  - Le témoin lumineux sur le bouton de veille clignote en bleu.
- Appuyez sur le bouton de veille pour que l'appareil quitte le mode économie d'énergie.

## Mise à jour du micrologiciel

Utilisez la procédure suivante pour réaliser une mise à jour du micrologiciel.

- Insérez la clé USB dans le port USB situé sous l'appareil.
  - Assurez-vous que la clé USB ne comporte que la mise à jour.
  - Les noms exacts des fichiers sont les suivants :  
Fichier UI : se termine par « .bin »  
Fichier du tableau de commande : se termine par « .hex »
- Appuyez sur le bouton de veille pour mettre l'appareil en mode « Mise en veille ».
  - Le témoin lumineux s'allume en bleu et les bobines d'induction s'éteignent.
- Appuyez sur le bouton de veille et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pendant que l'appareil est en mode « Mise en veille » pour entrer dans le menu des réglages.
  - L'affichage de température à gauche indique « Set » (Définir).
- Tournez le bouton de commande de gauche jusqu'à ce que « UPDT » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur le bouton de veille pour entrer dans le menu Mettre à jour.
- Tournez le bouton de commande de droite pour sélectionner le logiciel à mettre à jour entre « UI » (User Interface (interface utilisateur)) ou « CB » (Control Board (tableau de commande)).
- Appuyez sur le bouton de veille pour lancer la mise à jour.
  - Une fois terminée, l'affichage de température redémarre.
  - Lors de la mise à jour du logiciel « UI » ou « CB », assurez-vous de mettre à jour « UI » d'abord.
  - Le système redémarrera après la fin de chaque mise à jour.



## Généralités

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

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

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

### ⚠ ATTENTION

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

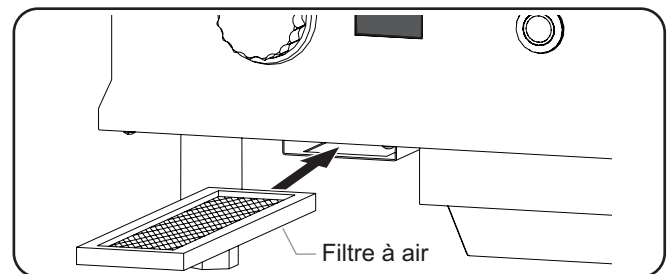
Ne laissez pas de liquide pénétrer dans le filtre à air situé sur la partie inférieure de l'appareil.

## Nettoyage quotidien

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

1. Éteignez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il soit légèrement chaud.
2. Nettoyez la plaque chauffante. Pour en savoir plus, reportez-vous à la procédure « Nettoyage de la plaque chauffante » dans cette section.
3. Laissez l'appareil refroidir.
4. Retirez et nettoyez le filtre à air situé sous l'appareil près de l'avant. Pour nettoyer :
  - Retirez le filtre de son support et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un savon doux.
  - Laissez le filtre sécher à l'air complètement avant de le remettre en place.

*NOTA: Les planchas à induction comprennent deux filtres à air, situés sous chaque jeu de commande.*



### AVIS

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

5. Essuyez entièrement le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié uniquement avec de l'eau chaude.
6. Séchez le châssis de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux, sec et propre.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson à haute température sur la surface de la plancha.

## Nettoyage de la plaque chauffante

Pour de meilleurs résultats, nettoyez la plaque chauffante peu après avoir éteint l'appareil pendant que la plaque est encore chaude. Cela empêchera la nourriture de durcir sur la surface.



**DANGER DE BRÛLURE: Manipulez l'appareil avec précaution et protégez-vous lorsque vous nettoyez la plancha lorsqu'elle est encore chaude. Le plateau d'écoulement, l'eau et la vapeur seront chauds.**

1. À l'aide d'un grattoir pour plancha ou d'une spatule métallique, grattez la plaque pour éliminer tous les résidus d'aliments et de liquide, en les poussant dans le bac à graisse.
2. Videz avec précaution le plateau d'écoulement dans la poubelle appropriée.
3. Faites glisser le plateau d'écoulement dans l'appareil.
4. Mettez environ 250 mL d'eau froide sur la plaque, et laissez tremper pendant quelques minutes. Cela permettra aux résidus de cuisson de se détacher.

*NOTA: Assurez-vous que la quantité d'eau utilisée ne déborde pas du plateau d'écoulement.*

5. Push all liquid into the grease trap.
6. Éliminez tous les résidus d'aliments restants sur la plaque à l'aide d'une éponge à récurer, que vous pousserez avec une spatule rigide. De petites quantités d'eau supplémentaires peuvent être nécessaires pour cette étape. **AVIS: Utilisez uniquement des chiffons, lingettes et produits nettoyants conçus spécifiquement pour nettoyer des plaques chauffantes en acier.**
7. Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.
8. Videz le plateau d'écoulement dans la poubelle appropriée. Nettoyez le plateau d'écoulement, et glissez-le à nouveau dans l'appareil.

*NOTA: Nettoyez la plaque chauffante dès que possible, une fois la cuisson des aliments salés terminée. Les résidus de sel peuvent corroder la plaque.*

*NOTA: La plaque de votre nouvelle plancha en acier inoxydable aura un aspect brillant. Des rayures apparaîtront à la surface au fil du temps, ce qui est normal. Ces rayures finiront par se fondre les unes dans les autres pour donner à la plaque un aspect brossé et patiné.*

## Culottage de la plaque chauffante

La plaque chauffante doit être culottée pour protéger l'acier et préserver une surface non collante.

1. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson à haute température sur la surface de la plancha.
2. Allumez l'appareil.
3. Tournez les boutons de commande pour régler la température de consigne sur 177°C (350°F). **ATTENTION! DANGER DE BRÛLURE: Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
4. Essuyez avec soin toute excédent d'huile.
5. Répétez cette procédure jusqu'à ce que la plaque présente une finition lisse.

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

Symptômes	Cause probable	Action correctrice
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché à une prise électrique appropriée (voir chapitre SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES). Vérifiez le disjoncteur et redémarrez si nécessaire. Examinez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez la prise murale. Assurez-vous que l'interrupteur de coupure d'alimentation situé sous l'appareil est en position On (marche).
	Les commandes électroniques sont défectueuses.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco® pour obtenir de l'aide.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	La température de consigne est trop basse.	Augmenter le point de consigne de température.
	Le panneau d'alimentation est défectueux.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas allumé.	Consultez « Fonctionnement de l'appareil » dans la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réarmez le disjoncteur. Si le disjoncteur de circuit continue de se déclencher, contactez un agent d'entretien agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Erreur matérielle.	Réinitialisez l'appareil en tournant l'interrupteur de coupure d'alimentation (situé sous l'appareil) sur la position Off (arrêt) et à nouveau sur la position On (marche).
	Les commandes électroniques sont défectueuses.	Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

**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](http://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 :

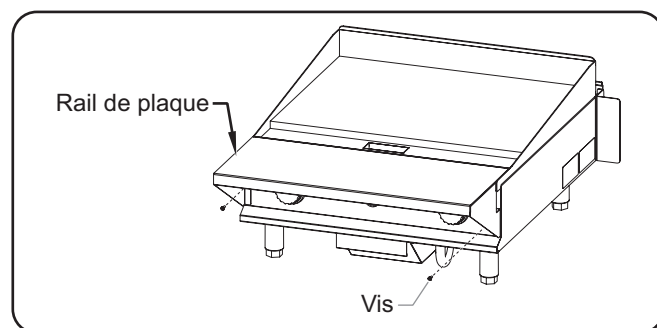
Numéro de téléphone: +1-414-671-6350

Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto:support@hatcocorp.com)

**OPTIONS ET ACCESSOIRES****Rail de plaque**

Un rail de plaque est disponible comme accessoire.

- Retirez les deux vis à l'avant de l'appareil.
- Placez le rail de plaque sur le bord supérieur de l'appareil et alignez les trous situés sur le rail de plaque avec les trous de vis à l'avant de l'appareil.
- Fixez le rail de plaque à l'appareil à l'aide des deux vis retirées précédemment.



## États-Unis et Canada

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

### Problèmes relevant de la garantie

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

**Téléphone: +1-414-671-6350**

**Courriel: [support@hatcocorp.com](mailto: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](http://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**.

**CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :**

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

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

# AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • DISTRIBUTEURS DE PIÈCES AUTORISÉS

## ALABAMA

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

## ARIZONA

Tech 24  
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.  
Phoenix 602-252-0402

## CALIFORNIA

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

Chapman Appl. Service  
San Diego 619-298-7106

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

## COLORADO

Hawkins Commercial Appliance  
Englewood 303-781-5548

## FLORIDA

Whaley Foodservice Repair  
Jacksonville 904-725-7800

Whaley Foodservice Repair  
Orlando 407-757-0851

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

Comm. Appliance Service  
Tampa 813-663-0313

## GEORGIA

Heritage Service Group  
Norcross 866-388-9837

## HAWAII

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

Food Equip Parts & Service  
Honolulu 808-847-4871

## ILLINOIS

Parts Town  
Addison 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service  
Decatur 217-429-4229

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

Cone's Repair Service  
Moline 309-797-5323

## IOWA

Goodwin Tucker Group  
Des Moines 515-262-9308

## KENTUCKY

Tech 24  
Lexington 859-254-8854

Tech 24  
Louisville 502-451-5411

## LOUISIANA

Chandlers Parts & Service  
Baton Rouge 225-272-6620

## MARYLAND

Electric Motor Service  
Baltimore 410-467-8080

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

## MICHIGAN

Bildons Appliance Service  
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service  
Bay City 989-893-4561

Midwest Food Equip. Service  
Grandville 616-261-2000

## MISSOURI

General Parts  
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services  
St. Louis 314-890-0700

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

## NEBRASKA

Anderson Electric  
Omaha 402-341-1414

## NEVADA

Burney's Commercial  
Las Vegas 702-736-0006

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

## NEW JERSEY

Jay Hill Repair  
Fairfield 973-575-9145

Service Plus  
Flanders 973-691-6300

## NEW YORK

Alpro Service Co.  
Maspeth 718-386-2515

Duffy's - AIS  
Buffalo 716-884-7425

3Wire  
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's - AIS  
Sauquoit 800-836-1014

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

## NORTH CAROLINA

Authorized Appliance  
Charlotte 704-377-4501

## OHIO

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

Tech 24  
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service  
Columbus 614-221-0057

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

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

## OKLAHOMA

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

## OREGON

General Parts Group  
Portland 503-624-0890

## PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services  
Philadelphia 215-627-5401

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

AIS Commercial Parts and Service  
Pittsburgh 412-809-0244

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

Electric Repair Co.  
Reading 610-376-5444

## RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.  
Providence 401-331-1163

## SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair  
Lexington 803-996-9900

## TENNESSEE

Camp Electric  
Memphis 901-527-7543

## TEXAS

Armstrong Repair Service  
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist  
Mesquite 972-686-6666

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

## UTAH

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

## VIRGINIA

Daubers  
Norfolk 757-855-4097

Daubers  
Springfield 703-866-3600

## WASHINGTON

3Wire  
Seattle 800-207-3146

## WISCONSIN

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

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

## CANADA

### ALBERTA

Key Food Equipment Service  
Edmonton 780-438-1690

### BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service  
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service  
Victoria 250-920-4888

### MANITOBA

Air Rite, Inc.  
Winnipeg 204-895-2300

### NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.  
Moncton 506-855-4228

### ONTARIO

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

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

### QUÉBEC

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

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

## UNITED KINGDOM

Marren Group  
Northants +44(0)1933 665313

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

**Register your unit online!**

See IMPORTANT OWNER INFORMATION  
section for details.

**Enregistrez votre appareil en ligne !**

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