



Register Online!
(see page 2)



Original Instructions
Originalanleitung
Instrucciones originales
Instructions originales
Istruzioni originali
Vertaling van de
originele instructies

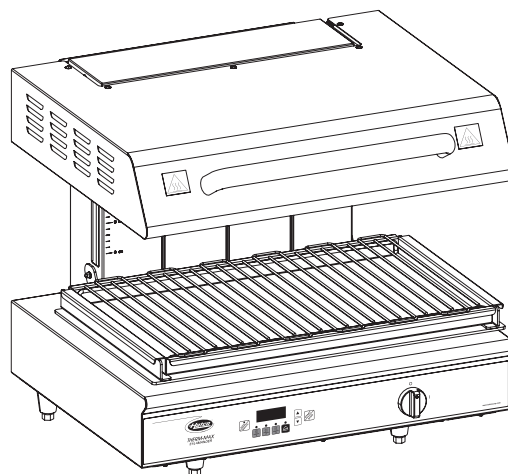
THERMMAX[®]

Salamander

TMS2-1H Series

Installation and Operating Manual

For € and non-€ Models



DE Salamander Serien TMS2-1H Installations- und Bedienungshandbuch P 13 Registrieren Sie sich online!	Salamandra Series TMS2-1H Manual de Instalación y Operación ES P 25 Registrese en línea!
FR Salamander Séries TMS2-1H Manuel d'installation et d'utilisation P 37 S'inscrire en ligne!	Fornello portatili Serie TMS2-1H Manuale per l'installazione e l'uso IT P 49 Registratevi online!
NL Salamander Modelreeksen TMS2-1H Handleiding voor Installatie en Bediening P 61 Registreer online!	

CONTENTS



Important Owner Information.....	2	Operation.....	8
Introduction.....	2	General.....	8
Important Safety Information	3	Operator Controls	8
Model Description	4	Operating the Salamander	8
Model Designation	4	Maintenance.....	10
Specifications	5	General.....	10
Electrical Rating Chart.....	5	Daily Cleaning	10
Dimensions.....	5	Troubleshooting Guide.....	11
Installation.....	6	Service Information.....	11
General	6	International Limited Warranty	12
Countertop Installation.....	6		
Wall Installation	7		
Electrical Connections	7		

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (located on the side of the unit near the power inlet area). 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 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: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Correct Disposal of this Product

This marking indicates that this product and its electronic components should not be disposed of with other commercial waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To dispose of product and its electronic components, contact supplier where product was purchased for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Hatco® THERMMAX® Salamanders are specially-designed for cooking, grilling, reheating, and keeping foods hot. Their unparalleled startup speed is a direct result of Hatco's patented "instant on" heating elements located in the upper housing of each salamander. The two pairs of independently-controlled heating elements provide for the benefits of flexibility and energy conservation. Reduced transfer of heat to the surrounding area and a versatile hold function on certain models make the THERMMAX Salamander energy efficient and easy to operate.

Hatco THERMMAX Salamanders 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 THERMMAX Salamanders. 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.

NOTE: Refer to the Symbol Identification tables on the back cover of this manual for definitions of symbols that may appear in this manual.



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:

- Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Units supplied without an electrical cord and plug require field installation of proper cord and plug or a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.
- When installing a hardwired unit, a 2-pole or 3-pole switch (depending on unit) must be installed between unit and main electrical supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 3 mm (1/8").
- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. 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 21°C (70°F) and a maximum of 29°C (85°F).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not pull unit by power cord.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- 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 aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD:

- Install unit on and around non-combustible surfaces with non-combustible construction only. Ensure surface construction has no combustible material against underside. In all cases, such construction shall extend at least 305 mm (12") beyond equipment on all sides.
- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place anything on top of unit.

For wall mounting, use special wall mount bracket provided with unit only. Secure wall mount bracket to a solid, non-combustible surface using appropriate hardware for mounting surface and weight of unit.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the 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 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 +1-414-671-6350.

MODEL DESCRIPTION

GB

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.
- Plate/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.

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 the weight of the unit and contents.

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or damage unit.

NOTICE

Units are voltage-specific. Refer to specification label for electrical requirements before beginning installation.

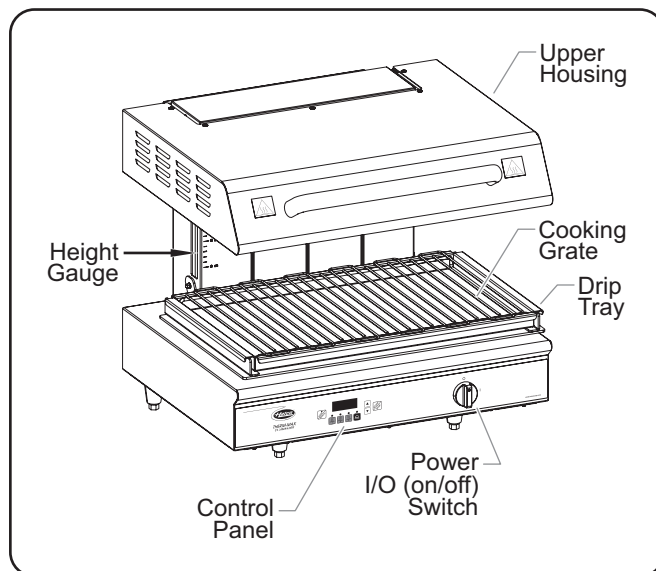
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

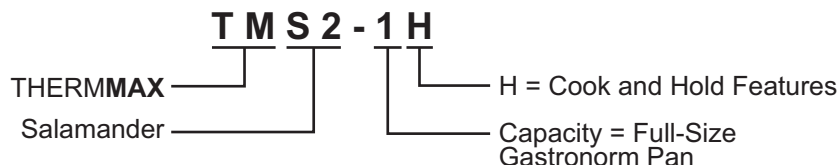
All Models

Hatco's THERMMAX® Salamander is specially-designed for versatility in the kitchen with the capabilities to cook, grill, reheat, and keep foods hot. The salamander is constructed of stainless steel for easy cleaning and durability. The high-powered heating elements are ready for use within 8 seconds. The heating elements are strategically positioned inside the moveable upper housing to reduce the transfer of heat to the surrounding area. Holding mode is ideal for keeping foods hot or reheating foods. A removeable cooking grate and drip tray allows for easy cleanup. The unique features and flexibility of the THERMMAX Salamander make it easy to operate, energy efficient, and highly functional in any kitchen.



Model TMS2-1H

MODEL DESIGNATION

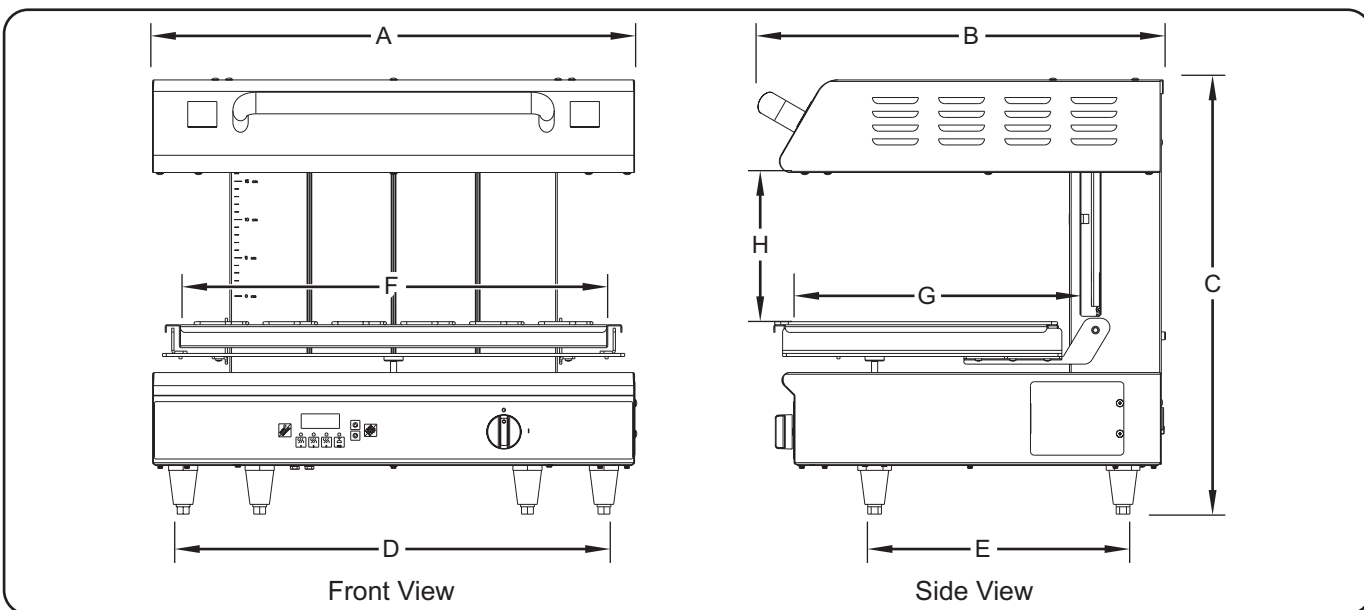


Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Phase	Watts	Amps	Shipping Weight
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Width (F)	Cooking Depth (G)	Cooking Height (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90–262 mm (3-1/2"–10-1/4")



General

THERMMAX® Salamanders are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and the components enclosed. The salamander can be placed on a countertop or mounted to a brick or cement wall. The following installation instructions must be performed before operating the salamander.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Unit must be installed by a qualified electrician. Installation must conform to all local electrical codes. Installation by unqualified personnel will void unit warranty and may lead to electric shock or burn, as well as damage to unit and/or its surroundings.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 21°C (70°F) and a maximum of 29°C (85°F).

FIRE HAZARD:

- Install unit on and around non-combustible surfaces with non-combustible construction only. Ensure surface construction has no combustible material against underside. In all cases, such construction shall extend at least 305 mm (12") beyond equipment on all sides.
- Locate unit a minimum of 51 mm (2") from any walls. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not obstruct air intake openings or air exhaust openings on outer housing of unit. Unit combustion or malfunction may occur.
- Do not place anything on top of unit.

For wall mounting, use special wall mount bracket provided with unit only. Secure wall mount bracket to a solid, non-combustible surface using appropriate hardware for mounting surface and weight of unit.



CAUTION

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 the weight of the unit and contents.

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or damage unit.

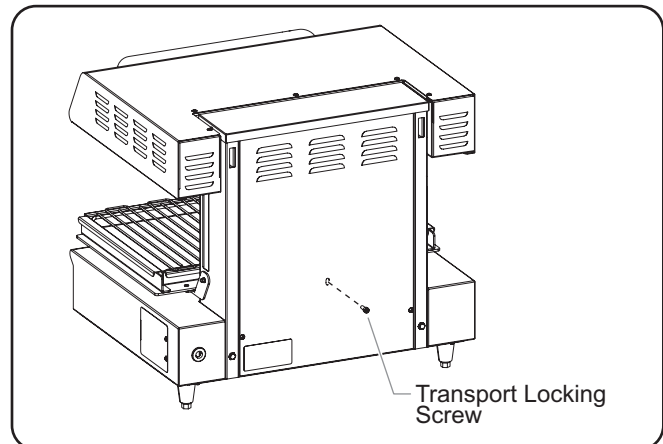
NOTE: A qualified person must check possible placements of the salamander to ensure that the proper electrical supply line is available.

1. Remove the unit from the shipping carton.

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

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
3. Clean the unit thoroughly to remove all protective industrial grease. **NOTICE:** Use non-abrasive cleaners and cloths only.

4. Remove the transport locking screw used to secure the upper housing during shipping. Discard the screw.

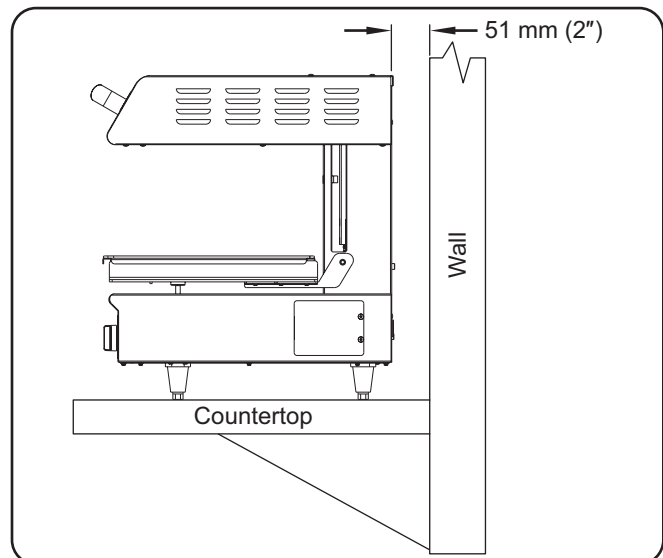


Transport Locking Screw

Countertop Installation

1. Place the unit in the desired location.

- Locate the unit directly underneath an exhaust hood if possible. This will ensure total suction of steam produced during cooking.
- Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop with a minimum of 51 mm (2") between the unit and any wall.

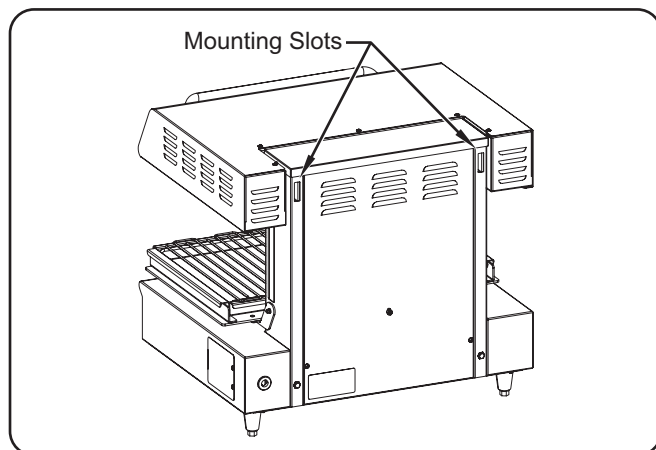


Minimum Distance Requirement

2. Level the unit by turning the leveling feet on each leg, if necessary. When looking at the bottom of the unit, turning the feet counterclockwise will lengthen the legs, and turning the feet clockwise will shorten the legs.
3. Have a qualified electrician perform the necessary electrical connections (refer to "Electrical Connections" in this section for additional information).

Wall Installation

1. Install the wall mount bracket provided with the unit onto a solid, non-combustible surface using the appropriate fasteners. There are five mounting holes on the wall mount bracket.
 - Make sure the fasteners are appropriate for the installation surface and the weight of the unit.
 - Locate the unit directly underneath an exhaust hood if possible. This will ensure total suction of steam produced during cooking.
 - Make sure the unit is at the proper height in an area convenient for use.
2. Align the mounting slots on the back of the unit with the hooks on the wall mount bracket. Set the unit on the hooks.



Mounting Slots on Back of Unit

3. Have a qualified electrician perform the necessary electrical connections (refer to "Electrical Connections" in this section for additional information).

Electrical Connections

The THERMMAX Salamander must be hardwired to the electrical supply or have the appropriate cord and/or plug installed.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

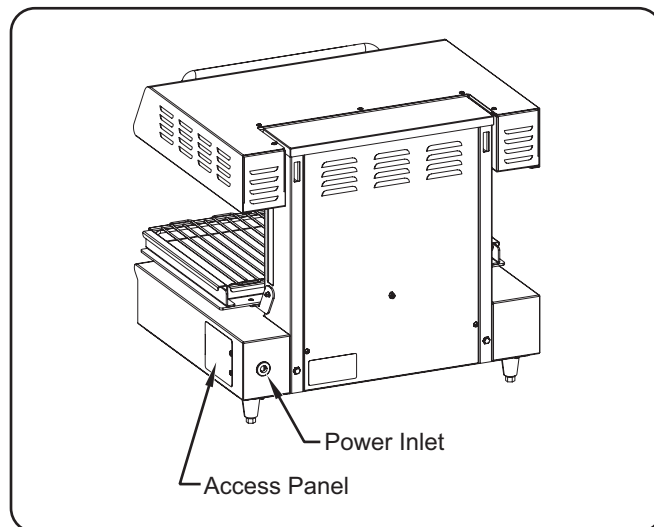
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Units supplied without an electrical cord and plug require field installation of proper cord and plug or a hardwired connection to on-site electrical system. Connection must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical connection.
- When installing a hardwired unit, a 2-pole or 3-pole switch (depending on unit) must be installed between unit and main electrical supply. The switch must be rated properly and have contacts with a minimum opening distance of 3 mm (1/8").
- Unit must be connected to an equipotential system that complies with the latest electrical standards.

NOTICE

Make sure electrical supply matches the voltage and frequency rating on the specification label. Incorrect electrical supply may damage the unit.

Hardwired Connection

1. Remove the access panel to expose the power inlet area of the unit. It is located on the right rear side of the unit when facing the controls.



Location of Power Inlet

2. Locate the terminal block inside the unit.
3. Bring power leads from a properly sized circuit breaker or disconnect switch through the power inlet on the unit.
4. Make the appropriate connections.
 - Use copper wire only.
 - Tighten connections to a minimum of 4.25 newton meters (40 inch pounds).
 - A grounding screw is provided near the electrical terminals. An equipment grounding conductor must be properly connected to it.
5. Replace and secure the access panel.

Cord and Plug Connection

On units supplied with a power cord, connect the proper plug to the cord. Make sure the plug is rated for the specific load and the plug matches a suitable receptacle.

NOTE: The specification label is located on the side of the unit near the power inlet. See the label for verification of unit electrical information.

NOTE: The plug and receptacle must be grounded in accordance with current standards.

General

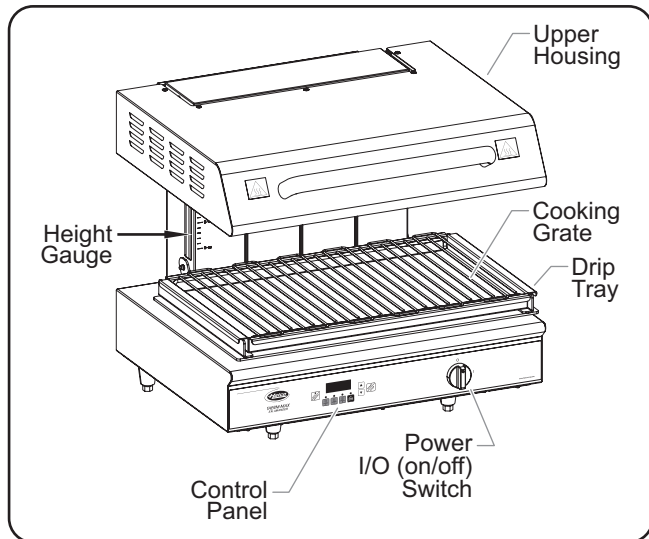
The THERMMAX® Salamander is able to Cook or Hold food. The Cook cycle uses the full intensity of the overhead heating elements to cook food. When in Holding mode the overhead heating elements operate at a lower intensity to maintain the cooking temperature reached during the cooking cycle.

Use the following information and procedures to operate the THERMMAX Salamander.



WARNING

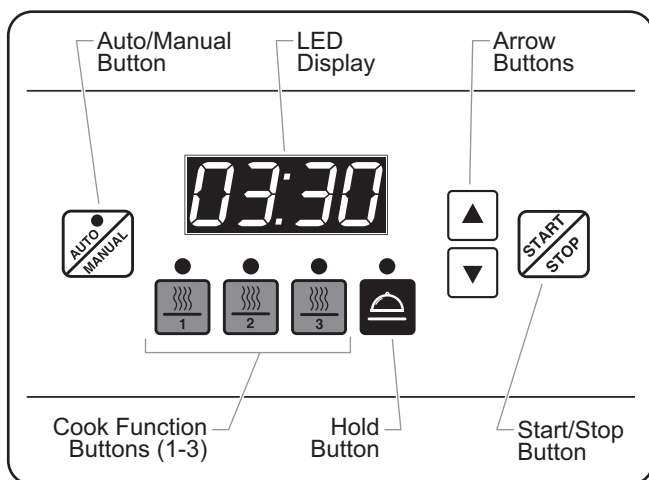
Read all safety messages in the **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** section before operating this equipment.



Components

Operator Controls

The following are descriptions of the controls used to operate the THERMMAX Salamanders. All controls are located on the control panel at the front of the unit.



Control Panel

Power I/O Knob

The Power I/O (on/off) knob controls power to the unit. Use the Power I/O knob for daily or long-term shutdown of the unit.

Auto/Manual Button

The Auto/Manual button (icon) switched between auto and manual cooking mode. The indicator light on this button will illuminate red when the unit is operating in Auto mode and will turn off when the unit is operating in Manual mode.

- Auto Mode: The gravity sensor is enabled. The heating elements and timer will turn off when food is removed and turn on when food is placed on the cooking grate.
- Manual Mode: The gravity sensor is disabled. The heating elements will stay on when food is removed.

Cook Function Buttons

Three separate Cook Function buttons enable the storage of three different timer settings. Press the desired Cook Function button to select a programmed timer. The indicator light above the selected button will illuminate. The buttons are set at the factory to the following setpoints:

1 = 05:00, 2 = 10:00, 3 = 15:00

NOTE: Each of the Cook Function buttons' timer settings can be adjusted. Refer to the "Adjusting Cook Function Timer Settings" procedure in this section.

Hold Button

The Hold button makes the overhead heating elements operate at 25% of their maximum power/intensity to maintain the cooking temperature reached during the cooking cycle.

NOTE: The Hold button's power/intensity setting can be adjusted. Refer to the "Adjusting the Hold Button Power/Intensity Settings" procedure in this section.

Arrow Buttons

The Arrow buttons (▲ ▼) are used to change timer settings on the Cook function buttons.

- Press the ▲ button to increase a timer setting.
- Press the ▼ button to decrease a timer setting.

Start/Stop Button

The Start/Stop button will manually pause the timer and turn off the heating elements. Pressing the button again will resume the timer and heating elements.

Operating the Salamander

The intensity of the overhead heating elements can be adjusted by raising or lowering the upper housing. The intensity of the heat that penetrates the food decreases as the distance between the food and the heating elements increases. Use the following procedure to operate the salamander.

Auto Cook Function

1. Move the upper housing to the desired cooking height.
2. Place food product onto the cooking grate.
 - The food product must weigh over 500 g (1.1 lbs) to activate the gravity sensor.
3. Press the Auto/Manual button (icon).
 - The indicator light will illuminate in red when the unit is in Auto mode.

4. Press the desired Cook Function button (  ).
 - The Cook Function buttons are pre-programmed at the factory as follows.
 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00
 - The timer will start and the heating elements will turn on.
5. When time expires, an audible “beep” signal will indicate that the Cook cycle is complete. The heating elements will turn off.
6. When cook cycle is complete, do one of the following:
 - Press the Hold button () to keep the heating elements on at 25% of their maximum power/intensity.
 - Press the desired Cook Function button (  ) to continue cooking at full power/intensity.
 - Replace the food product to restart the timer and turn on the heating elements.

NOTE: The operator can choose a different Cook function setting at any time during operation of the unit.

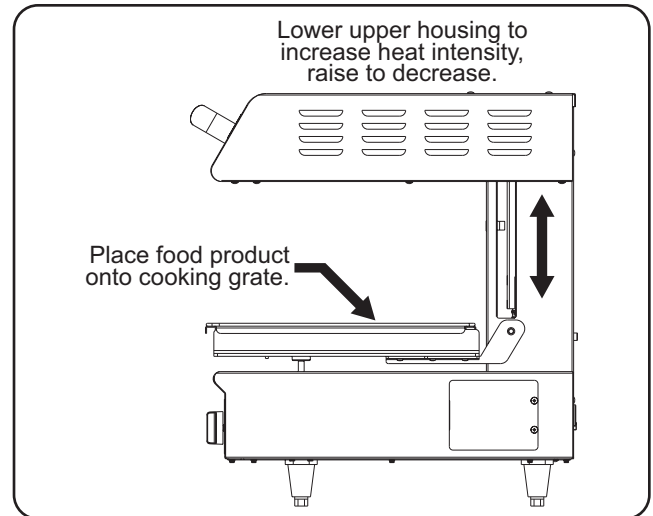
NOTE: The operator can pause the cook cycle at any time during operation of the unit by removing the food from the cooking grate or pressing the  button.

Manual Cook Function

1. Move the upper housing to the desired cooking height.
2. Place food product onto the cooking grate.
3. Press the Auto/Manual button () until the unit is in the Manual mode setting.
 - The indicator light will turn off when the unit is in Manual mode.
4. Press the desired Cook Function button (  ).
 - The Cook Function buttons are pre-programmed at the factory as follows.
 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00
5. Press the Start/Stop button () to start the timer and turn on the heating elements.
6. When time expires, an audible “beep” signal will indicate that the cook cycle is complete. The heating elements will turn off.
7. When cook cycle is complete, do one of the following:
 - Press the Hold button () to keep the heating elements on at 25% of their maximum power/intensity.
 - Press the desired Cook Function button (  ) to continue cooking at full power/intensity.
 - Replace the food product and repeat this procedure.

NOTE: The operator can choose a different Cook function setting at any time during operation of the unit.

NOTE: The operator can pause the cook cycle at any time during operation of the unit by pressing the  button.



Operating the Salamander

Holding Mode

When in Holding mode the overhead heating elements operate at 25% of their maximum power/intensity to maintain the cooking temperature reached during the cooking cycle.

NOTE: The Hold button () can be pressed before, during, or after a cooking cycle.

NOTE: The Hold button's power/intensity setting can be adjusted. Refer to the “Adjusting the Hold Button Power/Intensity Settings” procedure in this section.

1. Move the upper housing to the desired holding height.
2. Press the  button.
 - The indicator light above the  button will illuminate.
3. When holding is complete, turn the Power I/O (on/off) knob to the O (off) position. The heating elements will turn off and all indicator lights will turn off.

Adjusting Cook Function Timer Settings

The Cook Function timer settings can be adjusted using the following procedure.

1. Press and hold the desired Cook Function button (  ) for 3 seconds.
2. Press the  and  buttons to increase or decrease the timer setting shown on the LED Display to the desired setting.
3. Press the same Cook Function button to lock in the change.

Adjusting Hold Button Power/Intensity Settings

The Hold button's power/intensity settings can be adjusted using the following procedure.

1. Press and hold the Hold button () for 3 seconds.
2. Press the  and  buttons to increase or decrease the power/intensity setting shown on the LED Display to the desired setting.
3. Press the  button to lock in the change.

General

The THERMMAX® Salamander is designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn OFF power switch, unplug power cord/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. 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 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.
- 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 aftermarket 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 +1-414-671-6350.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit as well as maintain performance, it is recommended that the unit be cleaned daily.

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.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

1. Turn off the unit, disconnect from the power supply, and allow the unit to cool.
2. Remove the cooking grate and drip tray, and clean thoroughly.
3. Wipe all metal surfaces using warm water, a mild detergent, and a non-abrasive cloth. Stubborn stains may be removed by using stainless steel wool and rubbing in the direction of the satin finish.
4. Rinse the unit thoroughly using a cloth dampened with warm water only.
5. Dry the unit using a clean, dry, and non-abrasive cloth.

NOTE: If the unit is left unused for an extended period of time, apply a thin, protective layer of Vaseline oil over all stainless steel parts using a cloth. The area where the unit is installed must be kept clean as well.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit turned "On", but no heat.	Heating element(s) defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	No power to unit.	Check electrical connection for proper supply voltage. Check circuit breaker and reset, if necessary.
	Power I/O (on/off) knob defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Heating element(s) defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Turn the Power I/O (on/off) knob to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Power I/O (on/off) knob defective.	Contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.

Error Codes

The following error codes may appear on the digital display to indicate an error in the operating condition of the unit.

E1 = Circuit board overheating. Internal temperature over 75°C (167°F). Turn off the unit, disconnect from the power supply, and allow the unit to cool. Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

E3 = Cooling fan overheating. Internal temperature over 100°C (212°F). Turn off the unit, disconnect from the power supply, and allow the unit to cool. 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, select the *Support* pull-down menu, and click on "Find A Service Agent"; or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

SERVICE INFORMATION

The warranty on this Hatco unit is for one year from date of purchase or eighteen months from date of shipping from Hatco, whichever occurs first.

If you experience a problem with this unit during the warranty period, please do the following:

Contact Local Hatco Dealer

When contacting the Hatco dealer for service assistance, please supply the dealer with the following information to ensure prompt processing:

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

The Hatco dealer will do the following:

- Provide replacement part(s) as required
- Submit warranty claim to Hatco for processing

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:

- access our website at www.hatcocorp.com, select the *Support* pull-down menu, and click on "Find A Service Agent"
- call Hatco Service at +1-414-671-6350
- e-mail Hatco Service at support@hatcocorp.com

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 a period of eighteen months (18) months, or the periods set forth below for specific Product components. 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.

Two (2) Year Parts 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)
- Induction Ranges
- Induction Warmers

Five (5) Year Parts Warranty:

- 3CS and FR Tanks

Ten (10) Year Parts 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: **+1-414-671-6350**.

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>**

Wichtige Informationen für den Benutzer	13
Einleitung	13
Wichtige Sicherheitshinweise	14
Modellbeschreibung	16
Modellbezeichnung	16
Technische Daten	17
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	17
Abmessungen.....	17
Aufstellen des Gerät	17
Allgemeines	17
Installation auf der Arbeitsplatte	18
Installation an der Wand.....	19
Elektrische Anschlüsse.....	19

Betrieb	20
Allgemeines	20
Bedienfeld.....	20
Bedienung des Salamander	20
Wartung	22
Allgemeines	22
Tägliche Reinigung.....	22
Richtlinien zur Störungsbeseitigung	22
Reparaturangaben	23
Internationale Beschränkte Garantie	24

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

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

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Registrieren Sie Ihr Gerät!

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

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

(im Sommer—Juni bis September:
7.00 Uhr bis 17.00 Uhr Montag bis

Donnerstag

7.00 Uhr bis 16.00 Uhr Freitag)

Telefon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

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

EINLEITUNG

Die THERMMAX® Salamander von Hatco wurden speziell zum Kochen, Grillen, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen entwickelt. Die unvergleichliche Einschaltgeschwindigkeit ist ein Resultat der patentierten, sofort einschaltenden Heizelemente von Hatco, die sich im oberen Gehäuse jedes Salamander befinden. Die zwei Paar unabhängig voneinander gesteuerten Heizelemente sorgen für Flexibilität und sparen gleichzeitig Energie. Durch reduzierten Wärmeverlust an die Umgebung und eine vielseitige Warmhaltefunktion an bestimmten Modellen ist der THERMMAX Salamander ein energieeffizientes und leicht zu bedienendes Gerät.

Hatco THERMMAX Salamander sind Produkte ausgiebiger Forschung und Erprobung. Die verwendeten Werkstoffe wurden gewählt, um maximale Lebensdauer, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu gewährleisten. Jedes Gerät wird vor der Auslieferung gründlich inspiziert und getestet.

Dieses Handbuch enthält die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung der THERMMAX Salamander. Es wird empfohlen, vor Aufbau und Inbetriebnahme eines Geräts die Anweisungen zu Aufstellung, Sicherheit und Bedienung in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen.

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

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ VORSICHT

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

HINWEIS

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

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



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

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker installiert werden. Der Einbau muss alle örtlichen elektrischen Vorschriften erfüllen. Bei Installation durch unqualifizierte Personen erlischt die Garantie des Geräts und elektrischer Schock oder Verbrennungen sowie Beschädigungen des Geräts und/oder der Umgebung können die Folge sein.
- Bei Geräten ohne Stecker muss am Einsatzort ein entsprechender Stecker montiert werden. Die Stecker müssen ordnungsgemäß geerdet sein und die für die elektrischen Daten des Geräts richtige Spannung, Größe und Konfiguration haben. Setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um die richtige Steckerart festzustellen und zu installieren.
- Geräte, die ohne Kabel und Stecker geliefert werden, müssen am Einsatzort mit geeignetem Kabel und Stecker oder mit einem fest verdrahteten Anschluss an das vorhandene elektrische Leitungsnetz angeschlossen werden. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß geerdet sein und die für die elektrischen Daten des Geräts richtige Spannung, Größe und Konfiguration aufweisen. Setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um den korrekten elektrischen Anschluss festzustellen und zu installieren.
- Bei Installation eines fest verdrahteten Geräts muss ein 2-poliger oder 3-poliger Schalter (je nach Gerät) zwischen dem Gerät und der Hauptstromversorgung installiert werden. Der Schalter muss die korrekten Nennwerte aufweisen und die Öffnungen der Kontakte müssen einen Mindestabstand von 3 mm (1/8") haben.
- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.

WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungslufttemperatur mindestens 21 °C (70 °F) und höchstens 29 °C (85 °F) beträgt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel durchgescheuert oder abgenutzt ist.
- Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen. Das Kabel muss durch Hatco, einen autorisierten Servicebetrieb oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Reparaturen am das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Elektroschocks oder Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

⚠️ WARNUNG**BRANDGEFAHR:**

- Installieren Sie das Gerät ausschließlich an und in der Nähe von nicht entzündbaren Oberflächen und mit einer nicht entzündbaren Konstruktion. Stellen Sie sicher, dass sich bei Konstruktionen auf Oberflächen keine entzündbaren Materialien unter dem Gerät befinden. In allen Fällen müssen diese Konstruktionen an allen Seiten mindestens 305 mm (12") über die Geräte hinausgehen.
- Stellen Sie ein Gerät mit einem Mindestabstand von 51 mm (2") von der Wand auf. Wenn sichere Entfernungen nicht eingehalten werden, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Blockieren Sie nicht die Lufteintritts- oder Luftabzugsöffnungen am Außengehäuse des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Legen Sie nichts auf das Gerät.

Verwenden Sie für die Wandmontage nur die mitgelieferte spezielle Wandmontagehalterung. Befestigen Sie die Wandmontagehalterung an einer stabilen, nicht entzündbaren Oberfläche und verwenden Sie für die Oberfläche und das Gewicht des Geräts geeignete Befestigungsteile.

Sicherstellen, dass alle Bediener im sicheren und fachgerechten Gebrauch des Geräts geschult sind.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Für eine ordnungsgemäße Beaufsichtigung von Kindern sorgen und diese von dem Gerät fern halten.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon).

⚠️ VORSICHT**VERBRENNUNGSGEFAHR:**

- Einige Außenflächen des Geräts werden heiß. Beim Berühren dieser Flächen Vorsicht walten lassen.
- Das Blech/der Einsatz sind beim Herausnehmen sehr heiß — verwenden Sie zum Herausnehmen einen Topflappen, Schutzkleidung oder eine Pfannenzange.

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

Legen Sie nichts auf das Gerät, dadurch können sich Personen verletzen und das Gerät kann beschädigt werden.

HINWEIS

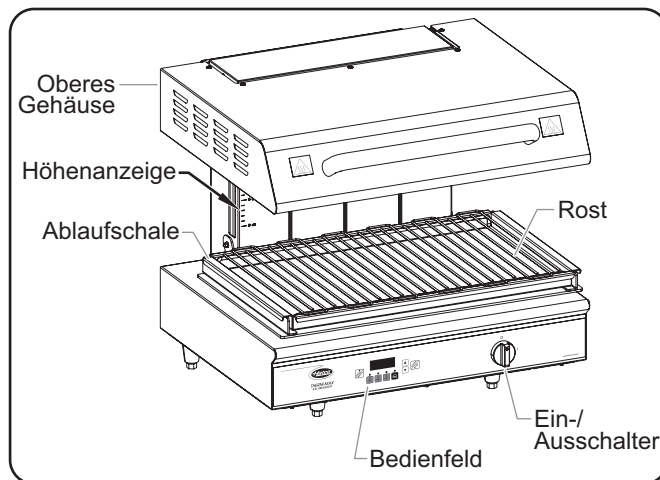
Die Geräte haben spezifische Spannungswerte. Überprüfen Sie vor der Aufstellung die Anforderungen an die Stromversorgung, die Sie auf der Plakette mit den Spezifikationen finden.

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

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und einen hygienisch sauberen Betrieb aufrechtzuerhalten.

Alle Modelle

Der THERMMAX® Salamander von Hatco wurde speziell für eine vielseitige Verwendung in der Küche entwickelt und kann zum Kochen, Grillen, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen eingesetzt werden. Der Salamander wird für eine lange Lebensdauer und zur leichteren Reinigung aus Edelstahl hergestellt. Die leistungsstarken Heizelemente sind innerhalb von acht Sekunden einsatzfähig. Die Heizelemente sind günstig im beweglichen oberen Gehäuse positioniert, so dass der Wärmeverlust an die Umgebung reduziert wird. Der Warmhaltemodus eignet sich ideal zum Warmhalten oder Aufwärmen von Speisen. Ein entfernbarer Rost und eine Ablaufschale ermöglichen eine problemlose Reinigung. Die einmaligen Funktionen und die Flexibilität des THERMMAX Salamander machen die energiesparende und hochfunktionale Bedienung in jeder Küche einfach.



Modell TMS2-1H

MODELLBEZEICHNUNG

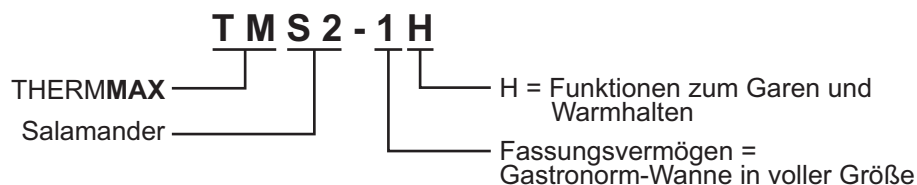


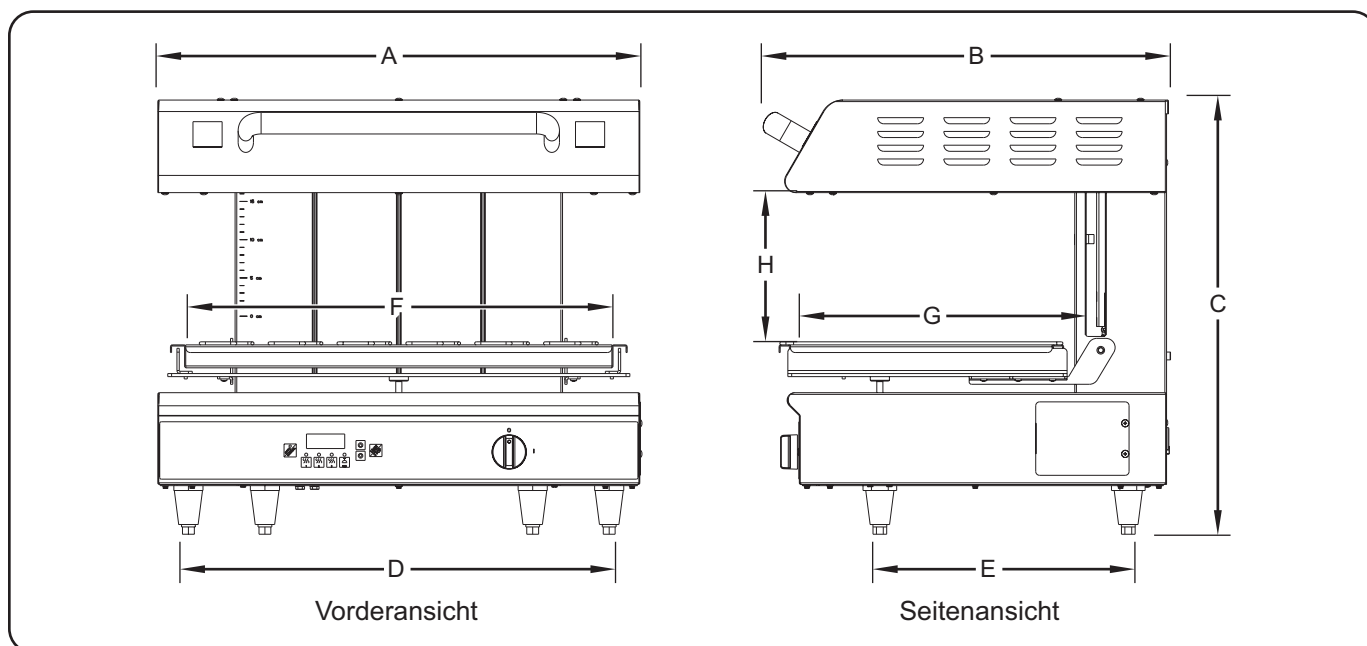
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Hertz	Phase	Watts	Ampere	Versandgewicht
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

ANMERKUNG: Das Versandgewicht ist einschließlich Verpackung angegeben.

Abmessungen

Modell	Breite (A)	Tiefe (B)	Höhe (C)	Breite zwischen Füßen (D)	Tiefe zwischen Füßen (E)	Kochbreite (F)	Kochtiefe (G)	Kochhöhe (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90–262 mm (3-1/2"–10-1/4")



AUFSTELLEN DES GERÄT

Allgemeines

Bei der Auslieferung von THERMMAX Salamander sind die meisten Komponenten vormontiert. Beim Entpacken des Versandkartons sollte vorsichtig vorgegangen werden, um eine Beschädigung des Geräts und der enthaltenen Komponenten zu vermeiden. Der Salamander kann auf einer Arbeitsplatte oder an einer Ziegel- oder Betonwand montiert werden. Die folgenden Installationsschritte sind durchzuführen, bevor der Salamander in Betrieb genommen wird.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker installiert werden. Der Einbau muss alle örtlichen elektrischen Vorschriften erfüllen. Bei Installation durch unqualifizierte Personen erlischt die Garantie des Geräts und elektrischer Schock oder Verbrennungen sowie Beschädigungen des Geräts und/oder der Umgebung können die Folge sein.
- Das Gerät ist nicht wetterbeständig. Stellen Sie das Gerät in einem Innenbereich auf, in dem die Umgebungslufttemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) beträgt.

⚠️ WARNUNG

BRANDGEFAHR :

- Installieren Sie das Gerät ausschließlich an und in der Nähe von nicht entzündbaren Oberflächen und mit einer nicht entzündbaren Konstruktion. Stellen Sie sicher, dass sich bei Konstruktionen auf Oberflächen keine entzündbaren Materialien unter dem Gerät befinden. In allen Fällen müssen diese Konstruktionen an allen Seiten mindestens 305 mm (12") über die Geräte hinausgehen.
- Stellen Sie ein Gerät mit einem Mindestabstand von 51 mm (2") von der Wand auf. Wenn sichere Entfernungen nicht eingehalten werden, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden.
- Blockieren Sie nicht die Lufteintritts- oder Luftabzugsöffnungen am Außengehäuse des Geräts. Dies kann zu Entzündung oder Fehlfunktion des Geräts führen.
- Legen Sie nichts auf das Gerät.

Verwenden Sie für die Wandmontage nur die mitgelieferte spezielle Wandmontagehalterung. Befestigen Sie die Wandmontagehalterung an einer stabilen, nicht entzündbaren Oberfläche und verwenden Sie für die Oberfläche und das Gewicht des Geräts geeignete Befestigungsteile.

⚠️ VORSICHT

Stellen Sie das Gerät unter Einhaltung der richtigen Thekenhöhe an einer geeigneten Stelle auf. Der Aufstellungsort sollte eben sein, um versehentliches Umkippen des Geräts bzw. Herausfallen des Inhalts zu verhindern, und standfest genug, um das Gewicht von Gerät und Speisen zu tragen.

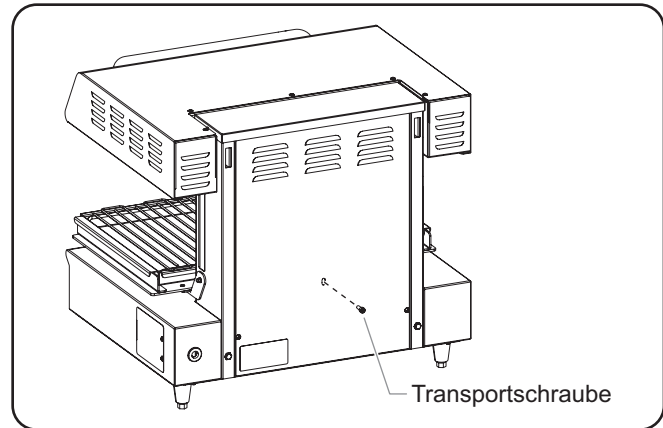
Legen Sie nichts auf das Gerät, dadurch können sich Personen verletzen und das Gerät kann beschädigt werden.

ANMERKUNG: Die potenziellen Aufstellorte des Salamander müssen von einer qualifizierten Person überprüft werden, um sicherzustellen, dass eine geeignete elektrische Versorgungsleitung zur Verfügung steht.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Versandbehälter.

ANMERKUNG: Um Verzögerungen beim Garantiebeginn zu vermeiden, führen Sie die Online-Garantieregistrierung bitte sofort durch. Einzelheiten dazu finden Sie unter WICHTIGE INFORMATIONEN.

2. Entfernen Sie Klebeband und Schutzfolien von allen Oberflächen des Geräts.
3. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um alle Schmutzschmierungen zu entfernen. **HINWEIS: Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher.**
4. Entfernen Sie die Transportschraube zur Sicherung des oberen Gehäuses während des Versands. Entsorgen Sie die Schraube.

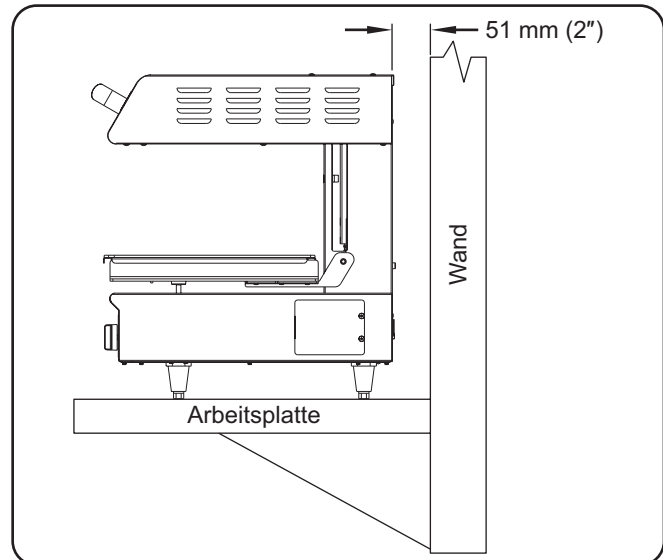


Transportschraube

Installation auf der Arbeitsplatte

1. Stellen Sie das Gerät am gewünschten Standort auf.

- Stellen Sie das Gerät möglichst direkt unter eine Abzugshaube. So kann der gesamte während des Kochens entstehende Dampf abgesaugt werden.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät an einer Stelle befindet, welche die richtige Thekenhöhe hat und welche für die Verwendung geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Theke waagrecht ist und stark genug, um das Gewicht des Geräts mit den Speisen zu tragen.
- Stellen Sie sicher, dass die Füße des Geräts sicher auf der Arbeitsfläche stehen und dass ein Mindestabstand von 51 mm (2") zwischen Gerät und Wand eingehalten wird.

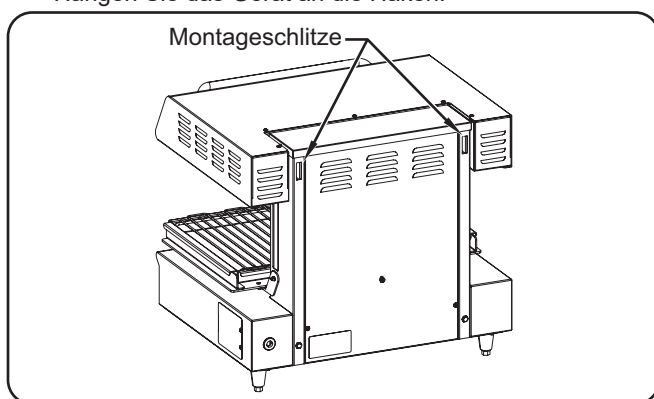


Mindestabstand

2. Nivellieren Sie bei Bedarf das Gerät, indem Sie an den Nivellierfüßen an jedem der Standbeine drehen. Bei Sicht auf die Unterseite des Geräts werden die Füße durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn verlängert und durch Drehen im Uhrzeigersinn verkürzt.
3. Lassen Sie die notwendigen elektrischen Anschlüsse durch einen qualifizierten Elektriker durchführen (weitere Informationen finden Sie unter „Elektrische Anschlüsse“ in diesem Abschnitt).

Installation an der Wand

1. Installieren Sie die mit dem Gerät mitgelieferte Wandmontagehalterung mit geeigneten Befestigungselementen an einer stabilen, nicht entzündbaren Oberfläche. Es gibt fünf Montagelöcher an der Wandmontagehalterung.
 - Stellen Sie sicher, dass die Befestigungsteile für die Installationsoberfläche und das Gewicht des Geräts geeignet sind.
 - Stellen Sie das Gerät möglichst direkt unter eine Abzugshaube. So kann der gesamte während des Kochens entstehende Dampf abgesaugt werden.
 - Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät an einer Stelle befindet, welche die richtige Thekenhöhe hat und welche für die Verwendung geeignet ist.
2. Richten Sie die Montageschlitze an der Rückseite des Geräts mit den Haken an der Wandmontagehalterung aus. Hängen Sie das Gerät an die Haken.



Montageslitze an der Rückseite des Geräts

3. Lassen Sie die notwendigen elektrischen Anschlüsse durch einen qualifizierten Elektriker durchführen (weitere Informationen finden Sie unter „Elektrische Anschlüsse“ in diesem Abschnitt).

Elektrische Anschlüsse

Der THERMMAX® Salamander muss mit der elektrischen Versorgung fest verdrahtet werden oder es müssen ein geeignetes Kabel und/oder Stecker installiert werden.

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Bei Geräten ohne Stecker muss am Einsatzort ein entsprechender Stecker montiert werden. Die Stecker müssen ordnungsgemäß geerdet sein und die für die elektrischen Daten des Geräts richtige Spannung, Größe und Konfiguration haben. Setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um die richtige Steckerart festzustellen und zu installieren.
- Geräte, die ohne Kabel und Stecker geliefert werden, müssen am Einsatzort mit geeignetem Kabel und Stecker oder mit einem fest verdrahteten Anschluss an das vorhandene elektrische Leitungsnetz angeschlossen werden. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß geerdet sein und die für die elektrischen Daten des Geräts richtige Spannung, Größe und Konfiguration aufweisen. Setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um den korrekten elektrischen Anschluss festzustellen und zu installieren.

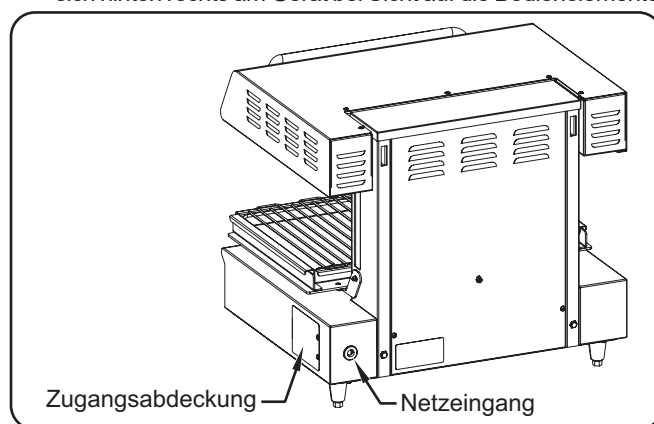
- Bei Installation eines fest verdrahteten Geräts muss ein 2-poliger oder 3-poliger Schalter (je nach Gerät) zwischen dem Gerät und der Hauptstromversorgung installiert werden. Der Schalter muss die korrekten Nennwerte aufweisen und die Öffnungen der Kontakte müssen einen Mindestabstand von 3 mm (1/8") haben.
- Das Gerät muss an ein Äquipotenzialsystem angeschlossen werden, das den höchsten elektrischen Standards entspricht.

HINWEIS

Zur Vermeidung von Geräteschäden vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung und -frequenz entspricht.

Anschluss über Festverdrahtung

1. Entfernen Sie die Zugangsabdeckung, um den Netzeingangsbereich des Geräts freizulegen. Dieser befindet sich hinten rechts am Gerät bei Sicht auf die Bedienelemente.



Position des Netzeingangs

2. Der Anschlussblock befindet sich im Inneren des Geräts.
3. Leiten Sie die Netzanschlusskabel von einem Leitungsschutzschalter oder Trennschalter geeigneter Größe durch den Netzeingang an dem Gerät.
4. Stellen Sie die geeigneten Anschlüsse her.
 - Verwenden Sie ausschließlich Kupferdraht.
 - Ziehen Sie die Verbindungen mit einem Anzugsmoment von mindestens 4,25 Nm fest.
 - Eine Erdungsschraube ist in der Nähe der elektrischen Anschlüsse angebracht. Ein Erdungsleiter muss ordnungsgemäß daran angeschlossen werden.
5. Setzen Sie die Zugangsabdeckung wieder ein und befestigen Sie diese.

Anschluss mit Netzkabel und Stecker

Schließen Sie bei Geräten mit Netzkabel den korrekten Stecker an das Kabel an. Stellen Sie sicher, dass der Stecker für die spezifische Last ausgelegt ist und dass der Stecker für die entsprechende Steckdose geeignet ist.

ANMERKUNG: Die Plakette mit den Spezifikationen befindet sich an der Seite des Geräts in der Nähe des Netzeingangs. Auf der Plakette finden Sie die elektrischen Daten des Geräts.

ANMERKUNG: Der Stecker und die Steckdose müssen entsprechend der geltenden Normen geerdet sein.

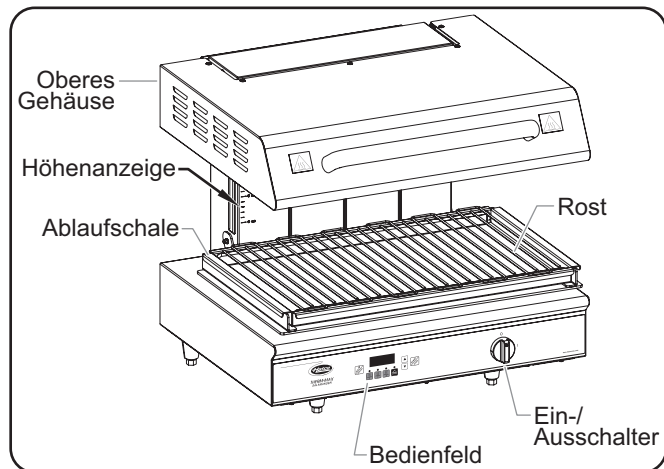
Allgemeines

Mit dem THERMMAX® Salamander können Sie Speisen garen und warmhalten. Beim Garvorgang wird die volle Intensität der oben angebrachten Heizelemente zum Garen von Speisen genutzt. Im Warmhaltemodus werden die oben angebrachten Heizelemente mit geringerer Intensität betrieben, um die während des Garens erreichte Gartemperatur aufrecht zu erhalten.

Es folgen Informationen und Anweisungen zum Betrieb des THERMMAX Salamander.

⚠️ WARNUNG

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



Komponenten

Bedienfeld

Es folgen Beschreibungen der Bedienelemente, die für den Betrieb des THERMMAX Salamander verwendet werden. Sämtliche Bedienelemente befinden sich auf dem Bedienfeld an der Vorderseite des Geräts.

Ein-/Ausschalter

Mit dem Ein-/Ausschalter wird die Stromversorgung der Einheit gesteuert. Verwenden Sie den Ein-/Ausschalter zum täglichen oder langfristigen Abschalten des Geräts.

⚙️ Schalter für Automatisch/Manuell

Mit dem Schalter für Automatisch/Manuell (⚙️) kann zwischen dem automatischen und manuellen Garmodus gewechselt werden. Die Anzeigeleuchte auf diesem Schalter leuchtet rot auf, wenn die Einheit im automatischen Modus arbeitet und erlischt, wenn die Einheit in den manuellen Modus wechselt.

- **Automatischer Modus:** Der Schwerkraftsensor ist aktiviert. Die Heizelemente und der Timer werden ausgeschaltet, wenn die Speisen entfernt werden, und eingeschaltet, wenn Speisen auf dem Rost platziert werden.
- **Manueller Modus:** Der Schwerkraftsensor ist deaktiviert. Die Heizelemente bleiben eingeschaltet, wenn die Speisen entfernt werden.

🔥 Garfunktionsschalter

Über drei separate Garfunktionen können drei verschiedene Timer-Einstellungen gespeichert werden. Drücken Sie den gewünschten Garfunktionsschalter, um einen programmierten Timer auszuwählen. Daraufhin leuchtet die Anzeigeleuchte über dem gewählten Schalter auf. Werkseitig werden die Schalter auf die folgenden Sollwerte eingestellt:

🔥 = 05:00, 🔥 = 10:00, 🔥 = 15:00

ANMERKUNG: Die einzelnen Einstellungen für die Garfunktionsschalter können angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in diesem Abschnitt unter der Vorgehensweise „Anpassen der Timer-Einstellungen für die Garfunktion“.

🔥 Warmhalteschalter

Mit dem Warmhalteschalter werden die oben angebrachten Heizelemente mit 25 % der maximalen Leistung/Intensität betrieben, um die während des Garens erreichte Gartemperatur aufrecht zu erhalten.

ANMERKUNG: Die Einstellung für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters kann angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in diesem Abschnitt unter der Vorgehensweise „Anpassen der Einstellungen für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters“.

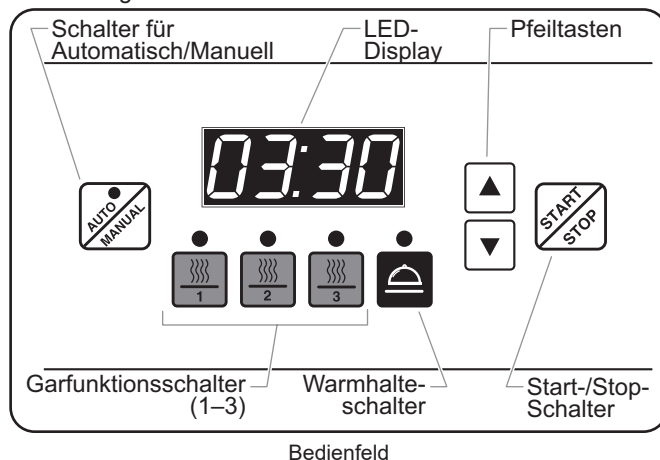
⬆️ ⬆️ Pfeiltasten

Mit den Pfeiltasten (⬆️ ⬆️) können Sie die Timer-Einstellungen auf den Garfunktionsschaltern ändern.

- Drücken Sie die Taste ⬆️, um eine Timer-Einstellung zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste ⬆️, um eine Timer-Einstellung zu verringern.

⏸️ Start-/Stop-Schalter

Mit dem Start-/Stop-Schalter wird der Timer manuell angehalten und die Heizelemente ausgeschaltet. Durch erneutes Betätigen des Schalters wird der Timer fortgesetzt und die Heizelemente wieder eingeschaltet.



Bedienfeld

Bedienung des Salamander

Die Intensität der oben angebrachten Heizelemente kann durch Hochschieben oder Absenken des oberen Gehäuses angepasst werden. Die Intensität der Wärme, die durch die Speisen dringt, nimmt mit zunehmendem Abstand zwischen Speisen und Heizelementen ab. Verwenden Sie das folgende Verfahren zum Betrieb des Salamander.

Automatische Garfunktion

1. Schieben Sie das obere Gehäuse auf die gewünschte Kochhöhe.
2. Legen Sie die Speisen auf den Rost.
 - Das Garprodukt muss über 500 g (1,1 lbs) wiegen, damit der Schwerkraftsensor aktiviert wird.
3. Drücken Sie den Schalter Automatisch/Manuell (⚙️).
 - Die Anzeigeleuchte leuchtet rot auf, wenn sich die Einheit im automatischen Modus befindet.

4. Drücken Sie den gewünschten Garfunktionsschalter ().
 - Die Garfunktionsschalter sind werkseitig auf folgende Einstellungen vorprogrammiert.
 = 05:00, = 10:00, = 15:00
 - Der Timer startet und die Heizelemente werden eingeschaltet.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, weist ein akustisches Signal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Die Heizelemente werden ausgeschaltet.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, führen Sie eine der folgenden Aktionen aus:
 - Drücken Sie den Warmhalteschalter (), um die Heizelemente bei 25 % ihrer maximalen Leistung/Intensität zu halten.
 - Drücken Sie den gewünschten Garfunktionsschalter (), um bei voller Leistung/Intensität zu garen.
 - Ersetzen Sie das Garprodukt, um den Timer neu zu starten und die Heizelemente einzuschalten.

ANMERKUNG: Der Bediener kann beim Betrieb der Einheit jederzeit eine andere Garfunktion wählen.

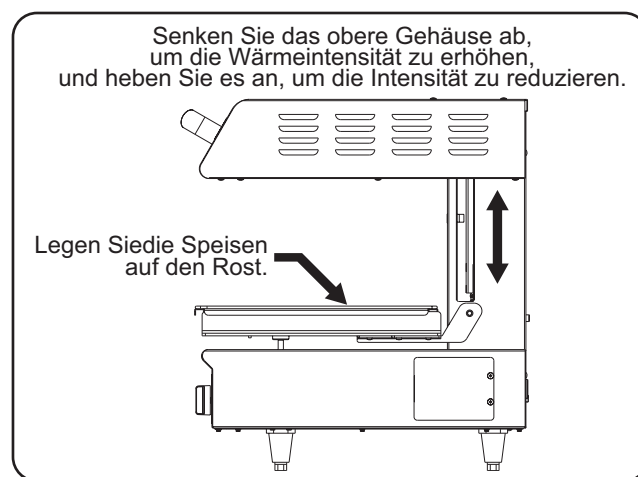
ANMERKUNG: Der Bediener kann den Garvorgang jederzeit während des Betriebs unterbrechen, indem er die Speise vom Rost entfernt oder den Schalter drückt.

Manuelle Garfunktion

1. Schieben Sie das obere Gehäuse auf die gewünschte Kochhöhe.
2. Legen Sie die Speisen auf den Rost.
3. Drücken Sie den Schalter Automatisch/Manuell (), bis sich die Einheit im manuellen Modus befindet.
 - Wenn sich die Einheit im manuellen Modus befindet, erlischt die Anzeigeleuchte.
4. Drücken Sie den gewünschten Garfunktionsschalter ().
 - Die Garfunktionsschalter sind werkseitig auf folgende Einstellungen vorprogrammiert.
 = 05:00, = 10:00, = 15:00
5. Drücken Sie den Start-/Stop-Schalter (), um den Timer zu starten und die Heizelemente einzuschalten.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, weist ein akustisches Signal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Die Heizelemente werden ausgeschaltet.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, führen Sie eine der folgenden Aktionen aus:
 - Drücken Sie den Warmhalteschalter (), um die Heizelemente bei 25 % ihrer maximalen Leistung/Intensität zu halten.
 - Drücken Sie den gewünschten Garfunktionsschalter (), um bei voller Leistung/Intensität zu garen.
 - Ersetzen Sie die Speise und wiederholen Sie den Vorgang.

ANMERKUNG: Der Bediener kann beim Betrieb der Einheit jederzeit eine andere Garfunktion wählen.

ANMERKUNG: Der Bediener kann den Garvorgang während des Betriebs jederzeit unterbrechen, indem er den Schalter drückt.



Bedienung des Salamander

Haltemodus

Bei Verwendung der Warmhaltefunktion werden die oben angebrachten Heizelemente mit 25 % der maximalen Leistung/Intensität betrieben, um die während des Garens erreichte Gartemperatur aufrecht zu erhalten.

ANMERKUNG: Der Warmhalteschalter () kann vor, während oder nach einem Garvorgang betätigt werden.

ANMERKUNG: Die Einstellung für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters kann angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in diesem Abschnitt unter der Vorgehensweise „Anpassen der Einstellungen für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters“.

1. Bewegen Sie das obere Gehäuse auf die gewünschte Warmhaltehöhe.
2. Drücken Sie die Taste .
 - Die Anzeigeleuchte über dem Schalter leuchtet auf.
3. Wenn der Warmhaltevorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position O (aus). Die Heizelemente schalten ab und die Leuchtanzeigen werden ausgeschaltet.

Anpassen der Timer-Einstellungen für die Garfunktion

Die Timer-Einstellungen für die Garfunktion können mit der folgenden Vorgehensweise angepasst werden.

1. Halten Sie den gewünschten Garfunktionsschalter () 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die Schalter und , um die in der LED-Anzeige angezeigte Timer-Einstellung zu erhöhen oder zu verringern.
3. Drücken Sie den Garfunktionsschalter erneut, um die Änderung zu speichern.

Anpassen der Einstellungen für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters

Die Einstellungen für Leistung/Intensität des Warmhalteschalters können mit der folgenden Vorgehensweise angepasst werden.

1. Halten Sie den Warmhalteschalter () 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die Schalter und , um die auf der LED-Anzeige angezeigte Einstellung für Leistung/Intensität auf den gewünschten Wert einzustellen.
3. Drücken Sie die Schalter , um die geänderte Einstellung zu speichern.

Allgemeines

Der THERMMAX® Salamander ist auf maximale Lebensdauer und Leistung bei minimaler Wartung ausgelegt.



GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS:

- Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser und reinigen Sie das Gerät NICHT mit übermäßig viel Wasser. Das Gerät ist nicht wasserdicht. Es darf nicht betrieben werden, wenn es in Wasser getaucht oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf oder übermäßig viel Wasser.
- Dieses Gerät ist nicht für direktes Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Es darf nicht mit einem Sprühstrahl gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es sich in Betrieb befindet oder heiß ist.
- Verwenden Sie bei der Reparatur von Hatco Geräten ausschließlich Hatco Ersatzteile. Wenn Sie keine Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, werden alle Garantien ungültig und Sie setzen die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können. Original-Hatco-Ersatzteile sind für den sicheren Betrieb unter den gegebenen Einsatzbedingungen ausgelegt. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile verfügen nicht über die geforderten Eigenschaften und funktionieren nicht sicher in Hatco Geräten.

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Hatco Servicebetrieb oder an die Hatco Serviceabteilung unter +1-414-671-6350 (Telefon).

Tägliche Reinigung

Um die Oberfläche des Geräts zu schützen und die Leistung zu bewahren, ist es empfehlenswert, das Gerät täglich zu reinigen.

HINWEIS

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

Reinigen Sie das Gerät täglich, um Fehlfunktionen zu vermeiden und einen hygienisch sauberen Betrieb aufrechtzuerhalten.

1. Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entfernen Sie den Rost und die Ablaufschale und reinigen Sie diese gründlich.
3. Wischen Sie alle Metalloberflächen mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Tuch ab. Hartnäckige Flecken können mit Edelstahlwolle entfernt werden, indem in Richtung der mattierten Oberfläche gerieben wird.
4. Spülen Sie das Gerät gründlich mit einem Tuch ab, das nur mit warmem Wasser befeuchtet ist.
5. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen, nichtscheuernden Tuch.

ANMERKUNG: Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, tragen Sie mit einem Tuch eine dünne Schutzschicht Vaselineöl auf alle Stahlteile auf. Der Bereich des Aufstellortes des Geräts muss ebenfalls sauber gehalten werden.

RICHTLINIEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

Fehlercodes

Die folgenden Fehlercodes werden auf der Digitalanzeige angezeigt, um auf einen Fehler im Betriebsablauf des Geräts hinzuweisen.

- E1** = Überhitzung der Leiterplatte. Interne Temperatur über 75°C (167°F). Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.
- E3** = Überhitzung des Lüfters. Interne Temperatur über 100°C (212°F). Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenden Sie sich für Hilfe an einen autorisierten Servicepartner oder an Hatco.

Haben Sie Fragen zur Störungsbeseitigung?

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

Telefon: +1-414-671-6350
e-mail: support@hatcocorp.com

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS: Schalten Sie die Stromversorgung AUS, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose/betätigen Sie den Netzschalter und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, einstellen oder warten.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfemassnahme
Das Gerät ist eingeschaltet, aber es heizt nicht.	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler oder an den Kundendienst von Hatco.
	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Prüfen Sie den elektrischen Anschluss auf die korrekte Versorgungsspannung. Überprüfen Sie den Leitungsschutzschalter und setzen Sie ihn gegebenenfalls zurück.
	Ein-/Ausschalter defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät ist nicht warm genug.	Heizelement(e) defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler oder an den Kundendienst von Hatco.
Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht eingesteckt.	Gerät an korrekte Stromversorgung anschließen.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Lesen Sie im Abschnitt BEDIENUNG dieses Handbuchs „Bedienung des Salamander“.
	Leistungsschutzschalter ausgelöst.	Leistungsschutzschalter zurücksetzen. Wird der Leitungsschutzschalter weiterhin ausgelöst, wenden Sie sich an einen autorisierten Hatco-Vertreter oder an Hatco.
	Ein-/Ausschalter defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler oder an den Kundendienst von Hatco.

REPARATURANGABEN

Die Gewährleistung für das Gerät beträgt ein Jahr ab Kaufdatum oder achtzehn Monate ab Versanddatum von Hatco, je nachdem, was früher eintritt.

Falls während der Gewährleistungsfrist ein Problem auftritt, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Setzen Sie sich mit Ihrem Hatco-Händler vor Ort in Verbindung

Bei der Kontaktaufnahme mit einem Hatco-Händler zur Anforderung von Kundendienstleistungen halten Sie bitte folgende Informationen bereit, um eine umgehende Bearbeitung zu gewährleisten:

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

Der Hatco-Händler Dealer wird:

- Nach Bedarf Ersatzteil(e) bereitstellen
- Den Garantieanspruch zur Bearbeitung an Hatco weiterleiten

Nicht-Garantie Probleme

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

Aufsuchen der nächsten Serviceagentur:

- Rufen Sie unsere Website unter **www.hatcocorp.com** auf, wählen Sie das **Support** (Support) Pulldown-Menü und klicken Sie auf "Find A Service Agent" (Einen Servicepartner finden)
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1 414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: **support@hatcocorp.com**

GEWÄHRLEISTUNG, AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE:

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

Zwei (2) Jahre Teilegarantie:

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

Fünf (5) Jahre Teilegarantie:

3CS- und FR-Tanks

Zehn (10) Jahre Teilegarantie:

Elektrische Booster-Heizungstanks
Gas-Booster-Heizungstanks

Neunzig (90) Tage Nur-Teile-Garantie:

Ersatzteile

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

ANWEISUNGEN ZUR GARANTIEREGISTRIERUNG:

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

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG:

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

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, diese Bedingungen jederzeit nach eigenem Ermessen zu aktualisieren, die mit dem Datum der Veröffentlichung verbindlich werden. Die aktuellste Version unserer vollständigen Verkaufsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

Información Importante para el Propietario	25
Introducción	25
Información Importante de Seguridad	26
Descripción del Modelo	28
Denominación del Modelo	28
Especificaciones	29
Cuadro de Clasificación Eléctrica	29
Dimensiones	29
Instalación	29
Generalidades	29
Instalación sobre mostradores	30
Instalación en paredes	31
Conexiones eléctricas	31

Operación	32
Generalidades	32
Panel de control	32
Operación de la salamandra	32
Mantenimiento	34
Generalidades	34
Limpieza diaria	34
Guía de Resolución de Problemas	34
Información de Servicio	35
Garantía Internacional Limitada	36

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO

Anote el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación (etiqueta con especificaciones ubicada en el costado de la unidad cerca del área de entrada de la alimentación). Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

¡No olvide registrar su aparato!

- Registre la garantía en nuestro sitio web para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía. Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable *Support* (Soporte) y haga clic en "Warranty" (Garantía).

Horario de atención: 7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a viernes
Hora Central (CT)
(Horario de verano—junio a septiembre)
7:00 a.m. a 5:00 p.m., lunes a jueves
7:00 a.m. a 4:00 p.m., viernes)

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo Electrónico: support@hatcocorp.com

Puede encontrar información adicional si visita nuestro sitio Web en www.hatcocorp.com.



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto y sus componentes electrónicos no deben desecharse con otros residuos comerciales. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido al desecho no controlado de residuos, recicle en forma responsable para promover el reuso sustentable de los recursos materiales. Para desechar este producto y sus componentes electrónicos, comuníquese con el proveedor en donde compró el producto para conocer las normas de reciclaje ambiental seguro.

INTRODUCCIÓN

Las salamandras THERMMAX® de Hatco están diseñadas especialmente para cocinar, asar, recalentar y mantener calientes las comidas. Su velocidad de encendido sin comparación en el mercado es resultado directo de los elementos de calentamiento "de encendido instantáneo" patentados por Hatco, ubicados en la carcasa superior de cada salamandra. Los dos pares de elementos de calentamiento con control independiente brindan beneficios de flexibilidad y conservación de la energía. La menor transferencia de calor a la zona circundante y una versátil función de CALEFACCIÓN en ciertos modelos hacen que la salamandra THERMMAX sea energéticamente eficiente y fácil de usar.

Las salamandras THERMMAX son productos que cuentan con amplias pruebas de campo e investigación. Los materiales utilizados se seleccionaron para obtener una durabilidad máxima, una apariencia atractiva y un desempeño óptimo. Todas las unidades se inspeccionan y se prueban exhaustivamente antes de su envío.

Este manual contiene las instrucciones de instalación, seguridad y operación para las salamandras THERMMAX. Hatco recomienda que se lean todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad que se encuentran en este manual antes de instalar u operar una unidad.

La información de seguridad que aparece en este manual se identifica a través de los siguientes paneles con señales y palabras:

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.

⚠ ATENCIÓN

ATENCIÓN indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO

AVISO se usa para abordar prácticas que no están relacionadas con lesiones personales.

NOTA: Consulte las tablas de identificación de símbolos en la contraportada para conocer las definiciones correspondientes a los símbolos que pueden aparecer en este manual.



Lea la siguiente importante información de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- La unidad debe ser instalada por un electricista calificado. La instalación debe realizarse de acuerdo con los reglamentos eléctricos locales. Una instalación realizada por personal no calificado anulará la garantía de la unidad y podría provocar descargas eléctricas o quemaduras, así como daños a la unidad o a sus alrededores.
- Las unidades suministradas sin enchufe eléctrico requieren la instalación en el sitio de un enchufe apropiado. El enchufe debe estar adecuadamente puesto a tierra y debe ser del voltaje, el tamaño y la configuración correctos para las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar el tipo de enchufe eléctrico apropiado e instalarlo.
- Las unidades suministradas sin cable de alimentación ni enchufe eléctricos requieren la instalación en el sitio de un cable de alimentación y un enchufe apropiados o una conexión permanente al sistema eléctrico del sitio. La conexión debe estar adecuadamente puesta a tierra y debe ser del voltaje, el tamaño y la configuración correctos para las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar e instalar la conexión eléctrica adecuada.
- Si se instala una unidad con conexión permanente, debe instalarse un interruptor de dos o tres polos (dependiendo de la unidad) entre la unidad y la fuente de alimentación eléctrica principal. El interruptor debe contar con las especificaciones adecuadas y tener contactos con una distancia de apertura mínima de 3 mm (1/8").
- **APAGUE** el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con el disyuntor y aguarde a que la unidad se enfríe antes de realizar limpieza, ajustes o mantenimiento del producto.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- La unidad no es resistente a la intemperie. Ubique la unidad en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente sea de entre 21 °C (70 °F) y 29 °C (85 °F).
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción "a prueba de chorros". No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No tire la unidad por el cable de alimentación.
- No use la unidad si el cable de alimentación está deshilachado o desgastado.
- No intente reparar ni reemplazar un cable de alimentación dañado. El cable deberá reemplazarlo Hatco, un agente de servicio Hatco autorizado o una persona con calificaciones similares.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento en esta unidad. El mantenimiento por parte de personal que no esté calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

⚠ ADVERTENCIA**RIESGO DE INCENDIO:**

- Instale la unidad únicamente sobre y cerca de superficies no combustibles y de estructura no combustible. Asegúrese de que la estructura de la superficie no tenga material combustible en la parte inferior. Sin excepción, tales estructuras deberán estar como mínimo a una distancia de 305 mm (12") respecto de todos los lados del equipo.
- Ubique la unidad a una distancia de al menos 51 mm (2") de cualquier pared. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
- No obstruya las aberturas de entrada o salida de aire en la carcasa externa de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.
- No coloque nada sobre la unidad.

Para montar la unidad en la pared, use únicamente el soporte para montaje en la pared que se provee con la unidad. Asegure el soporte para montaje en la pared a una superficie sólida y no combustible usando elementos de montaje adecuados según la superficie de montaje y el peso de la unidad.

Asegúrese de que los usuarios de esta unidad han recibido la formación necesaria para garantizar el manejo de esta unidad de forma segura y apropiada.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas. Asegúrese de los niños están supervisados y manténgalos alejados de la unidad.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

⚠ ATENCIÓN**PELIGRO DE QUEMADURAS:**

- Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga precaución al tocar estas áreas.
- Los platos o fuentes estarán muy calientes al retirarlos de la unidad. Utilice una manopla de horno, ropa de protección o una agarradera para fuentes para quitarlos.

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

No coloque nada sobre la unidad; esto podría exponer al personal a lesiones o dañar la unidad.

AVISO

Las unidades están diseñadas para funcionar con un voltaje específico. Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer los requerimientos eléctricos antes de comenzar la instalación.

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

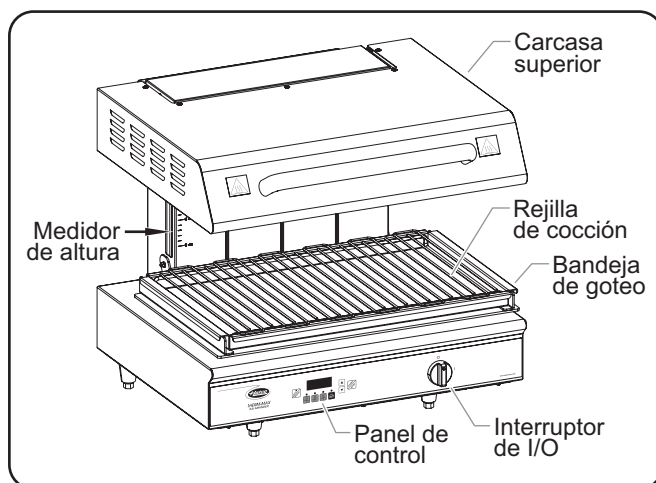
Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

ES

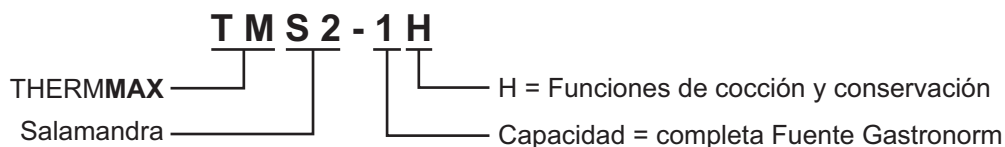
Todos los Modelos

La salamandra THERMMAX® de Hatco está diseñada especialmente para ofrecer versatilidad en la cocina, con capacidad para cocinar, asar, recalentar y mantener las comidas calientes. La salamandra está construida en acero inoxidable para facilitar la limpieza y prolongar la durabilidad. Los elementos calentadores de alta potencia están listos para usar luego de ocho (8) segundos. Los elementos calentadores están estratégicamente ubicados dentro de la carcasa superior móvil para reducir la transferencia de calor a la zona circundante. El modo de conservación es ideal para conservar alimentos o volver a calentarlos. La rejilla de cocción y la bandeja de goteo desmontables facilitan la limpieza. Las exclusivas funciones y la flexibilidad de la salamandra THERMMAX logran que sea fácil de operar, eficiente a nivel energético y altamente funcional en cualquier cocina.



Modelo TMS2-1H

DENOMINACIÓN DEL MODELO



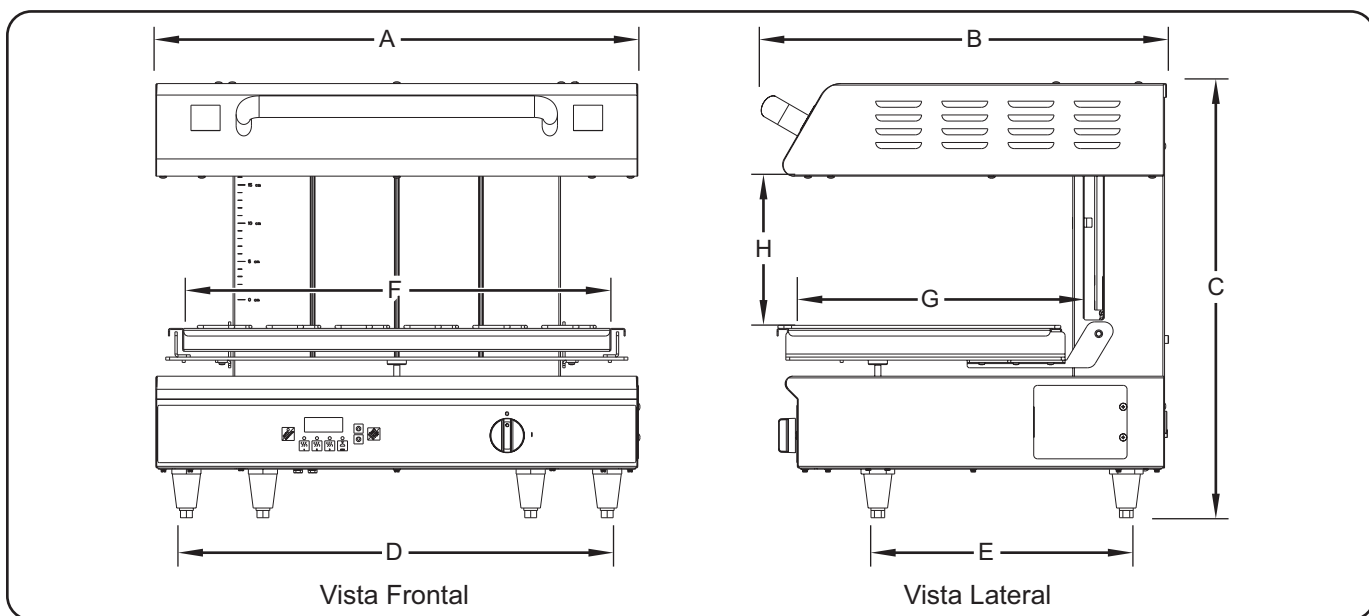
Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Hercios	Fase	Vatios	Amerios	Peso de Envío
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

NOTA: El peso de envío incluye el material de embalaje.

Dimensiones

Modelo	Ancho (A)	Profundidad (B)	Altura (C)	Ancho de las patas (D)	Profundidad de las patas (E)	Ancho del área de cocción (F)	Profundidad del área de cocción (G)	Altura del área de cocción (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90-262 mm (3-1/2"-10-1/4")



INSTALACIÓN

Generalidades

La mayoría de los componentes incluidos en las salamandras THERMMAX vienen preensamblados. Debe tenerse cuidado al desempacar la caja en la cual se envía la unidad para evitar dañar la unidad y los componentes incluidos. La salamandra puede ubicarse sobre un mostrador o montarse en una pared de ladrillos o de cemento. Se deben seguir estas instrucciones de instalación antes de operar la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- La unidad debe ser instalada por un electricista calificado. La instalación debe realizarse de acuerdo con los reglamentos eléctricos locales. Una instalación realizada por personal no calificado anulará la garantía de la unidad y podría provocar descargas eléctricas o quemaduras, así como daños a la unidad o a sus alrededores.
- La unidad no es resistente a la intemperie. Ubique la unidad en un lugar cerrado donde la temperatura ambiente sea de entre 21°C (70°F) y 29°C (85°F).

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO:

- Instale la unidad únicamente sobre y cerca de superficies no combustibles y de estructura no combustible. Asegúrese de que la estructura de la superficie no tenga material combustible en la parte inferior. Sin excepción, tales estructuras deberán estar como mínimo a una distancia de 305 mm (12") respecto de todos los lados del equipo.
- Ubique la unidad a una distancia de al menos 51 mm (2") de cualquier pared. Si no se mantienen distancias seguras, podría provocarse decoloración o combustión.
- No obstruya las aberturas de entrada o salida de aire en la carcasa externa de la unidad. Esto podría provocar combustión o un mal funcionamiento de la unidad.
- No coloque nada sobre la unidad.

Para montar la unidad en la pared, use únicamente el soporte para montaje en la pared que se provee con la unidad. Asegure el soporte para montaje en la pared a una superficie sólida y no combustible usando elementos de montaje adecuados según la superficie de montaje y el peso de la unidad.

⚠ ATENCIÓN

Coloque la unidad a la altura correcta del mesón en un área que sea cómoda para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y ser lo suficientemente firme para soportar el peso de la unidad y el contenido.

No coloque nada sobre la unidad; esto podría exponer al personal a lesiones o dañar la unidad.

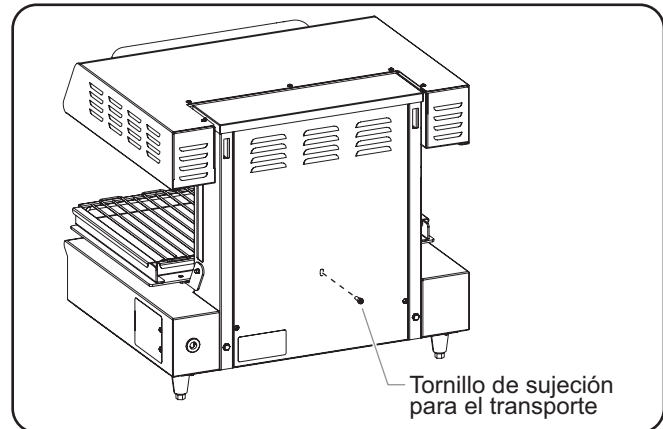
NOTA: Una persona calificada debe controlar las posibles ubicaciones de la salamandra para asegurar que haya una línea de alimentación eléctrica adecuada disponible.

1. Retire la unidad de la caja.

NOTA: Para evitar retrasos en la obtención de la cobertura de la garantía, registre la garantía en nuestro sitio web. Para obtener más información, consulte la sección INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO.

2. Quite la cinta y el material de embalaje de todas las superficies de la unidad.
3. Limpie a fondo la unidad para quitar toda la grasa industrial protectora. **AVISO: Utilice únicamente paños y productos de limpieza no abrasivos.**

4. Quite el tornillo de sujeción para el transporte que se usa para asegurar la carcasa superior durante el envío. Deseche el tornillo.

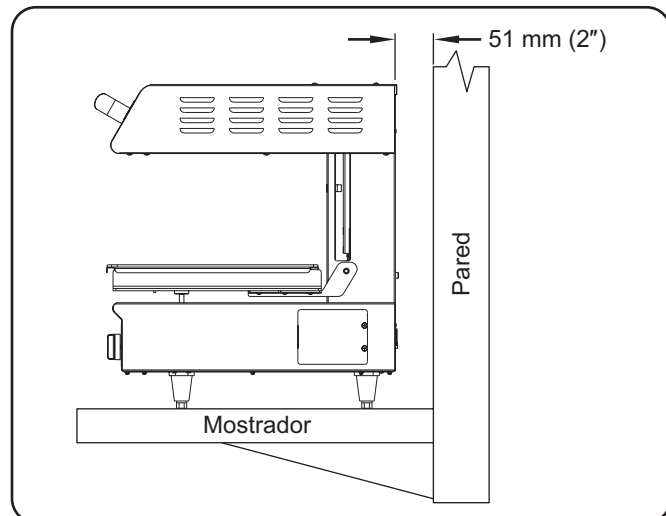


Tornillo de sujeción para el transporte

Instalación sobre mostradores

1. Sitúe la unidad en la ubicación deseada.

- Ubique la unidad justo debajo de un extractor, si es posible. Esto asegurará que se extraiga todo el vapor que se produce durante la cocción.
- Asegúrese de que la unidad esté situada a una altura adecuada en un lugar apropiado para su uso.
- Asegúrese de que la superficie del mostrador esté nivelada y de que pueda soportar el peso de la unidad y de los alimentos.
- Asegúrese de que todos los pies en la parte inferior de la unidad estén ubicados en forma segura sobre el mostrador y de que haya al menos 51 mm (2") entre la unidad y cualquier pared.

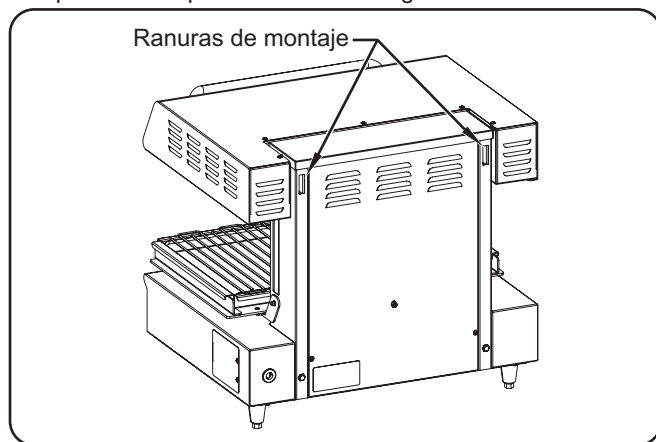


Requisito de distancia mínima

2. Nivele la unidad girando los pies niveladores en cada pata, si es necesario. Mirando hacia la parte inferior de la unidad, girar los pies en sentido antihorario alargará las patas, mientras que girarlos en sentido horario acortará las patas.
3. Encargue a un electricista calificado que realice las conexiones eléctricas necesarias (vea "Conexiones eléctricas" en esta sección para obtener más información).

Instalación en paredes

1. Instale el soporte para montaje en la pared que se provee con la unidad sobre una superficie sólida y no combustible usando los sujetadores adecuados. Hay cinco orificios de montaje en el soporte para montaje en la pared.
 - Asegúrese de que los sujetadores sean adecuados según la superficie de instalación y el peso de la unidad.
 - Ubique la unidad justo debajo de un extractor, si es posible. Esto asegurará que se extraiga todo el vapor que se produce durante la cocción.
 - Asegúrese de que la unidad esté situada a una altura adecuada en un lugar apropiado para su uso.
2. Alinee las ranuras de montaje en la parte posterior de la unidad con los ganchos del soporte para montaje en la pared. Coloque la unidad en los ganchos.



Ranuras de montaje en la parte posterior de la unidad

3. Encargue a un electricista calificado que realice las conexiones eléctricas necesarias (vea "Conexiones eléctricas" en esta sección para obtener más información).

Conexiones eléctricas

La salamandra THERMMAX® debe tener una conexión permanente a la fuente de alimentación eléctrica o tener el cable de alimentación o el enchufe correcto instalado.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Las unidades suministradas sin enchufe eléctrico requieren la instalación en el sitio de un enchufe apropiado. El enchufe debe estar adecuadamente puesto a tierra y debe ser del voltaje, el tamaño y la configuración correctos para las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar el tipo de enchufe eléctrico apropiado e instalarlo.
- Las unidades suministradas sin cable de alimentación ni enchufe eléctricos requieren la instalación en el sitio de un cable de alimentación y un enchufe apropiados o una conexión permanente al sistema eléctrico del sitio. La conexión debe estar adecuadamente puesta a tierra y debe ser del voltaje, el tamaño y la configuración correctos para las especificaciones eléctricas de la unidad. Póngase en contacto con un electricista calificado para determinar e instalar la conexión eléctrica adecuada.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

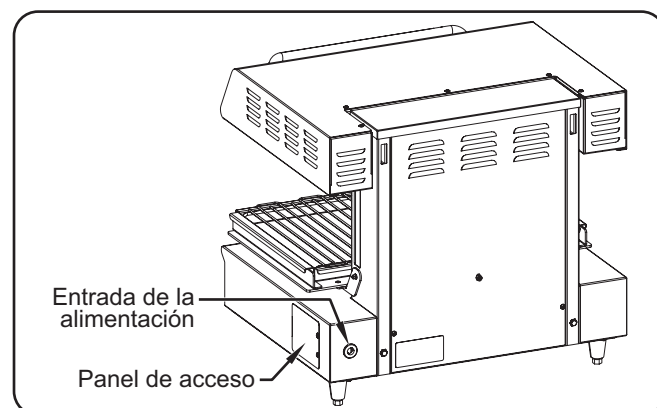
- Si se instala una unidad con conexión permanente, debe instalarse un interruptor de dos o tres polos (dependiendo de la unidad) entre la unidad y la fuente de alimentación eléctrica principal. El interruptor debe contar con las especificaciones adecuadas y tener contactos con una distancia de apertura mínima de 3 mm (1/8").
- La unidad debe conectarse a un sistema equipotencial que cumpla con las últimas normas eléctricas.

AVISO

Para evitar causar daños a la unidad, asegúrese de que el suministro eléctrico corresponda a los valores de voltaje y frecuencia indicados en la placa de especificaciones.

Conexión permanente

1. Quite el panel de acceso para acceder al área de entrada de la alimentación de la unidad. Está ubicado en la parte posterior derecha de la unidad, si esta se observa desde los controles.



Ubicación de la entrada de la alimentación

2. Encuentre el bloque de terminales en el interior de la unidad.
3. Haga pasar los conectores provenientes de un interruptor de desconexión o disyuntor de tamaño apropiado a través de la entrada de la alimentación de la unidad.
4. Realice las conexiones apropiadas.
 - Utilice únicamente cables de cobre.
 - Ajuste las conexiones con un torque de al menos 4,25 newton metros (40 libras por pulgada).
 - Se provee un tornillo de conexión a tierra cerca de los terminales eléctricos. Este se debe conectar adecuadamente al conductor de conexión a tierra del equipo.
5. Vuelva a colocar y asegure el panel de acceso.

Conexión del cable de alimentación y del enchufe

En las unidades que tengan un cable de alimentación, conecte un enchufe adecuado al cable de alimentación. Asegúrese de que las especificaciones del enchufe sean acordes a la carga específica y que el enchufe encaje en un tomacorriente adecuado.

NOTA: La etiqueta con especificaciones está ubicada en el costado de la unidad cerca de la entrada de la alimentación. Vea la etiqueta para verificar la información eléctrica de la unidad.

NOTA: El enchufe y el tomacorriente deben estar conectados a tierra de acuerdo con las normas actuales.

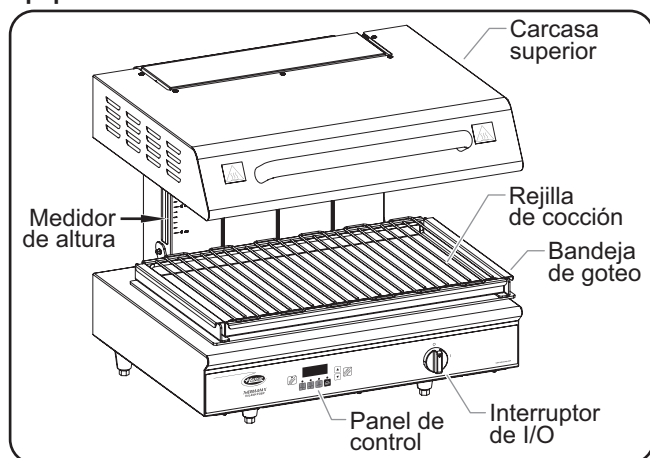
Generalidades

La salamandra THERMMAX® puede cocinar y conservar los alimentos. El ciclo de cocción usa toda la intensidad de los elementos calentadores superiores para cocinar los alimentos. En el modo de conservación, los elementos calentadores superiores funcionan a una intensidad menor para mantener la temperatura de cocción alcanzada durante el ciclo de cocción.

Utilice la información y los procedimientos siguientes para operar la salamandra THERMMAX.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todos los mensajes de seguridad de la sección Información de seguridad importante antes de operar el equipo.



Componentes

Panel de control

A continuación se presentan las descripciones de los controles que se usan para operar las salamandras THERMMAX. Todos los controles están ubicados en el panel de control, en la parte frontal de la unidad.

Perilla de encendido/apagado (I/O)

La perilla de encendido/apagado (I/O) controla la alimentación de la unidad. Use la perilla de encendido/apagado (I/O) para el apagado diario o a largo plazo de la unidad.

⚙ Botón Automático/Manual

El botón Automático/Manual (⚙) permite cambiar entre los modos de cocción automático y manual. La luz indicadora de este botón se ilumina en rojo cuando la unidad funciona en modo automático y se apaga cuando lo hace en modo manual.

- Modo automático: El sensor de gravedad está habilitado. Los elementos calentadores y el temporizador se apagará cuando se extraigan los alimentos y se encenderán cuando estos se coloquen en la rejilla de cocción.
- Modo manual: El sensor de gravedad está deshabilitado. Los elementos calentadores permanecerán encendidos cuando se extraigan los alimentos.

🔥 Botones de Función de cocción

Los tres botones de Función de cocción independientes permiten almacenar tres ajustes de temporizador distintos. Presione el botón de función de cocción deseado para seleccionar un temporizador programado. La luz indicadora que se encuentra arriba del botón seleccionado se encenderá. Los botones se establecen en fábrica con los siguientes ajustes:

🔥1 = 05:00, 🔥2 = 10:00, 🔥3 = 15:00

NOTA: Puede modificar los ajustes del temporizador de cualquiera de los botones de función de cocción. Consulte el procedimiento "Ajuste de los valores de temporizador de la función de cocción" en esta sección.

🔥 Botón Conservación

El botón Conservación permite que los elementos calentadores superiores funcionen a un 25 % de su potencia/intensidad máxima para mantener la temperatura de cocción alcanzada durante el ciclo de cocción.

NOTA: El valor de potencia/intensidad del botón Conservación se puede ajustar. Consulte el procedimiento "Ajuste de los valores de potencia/intensidad del botón Conservación" en esta sección.

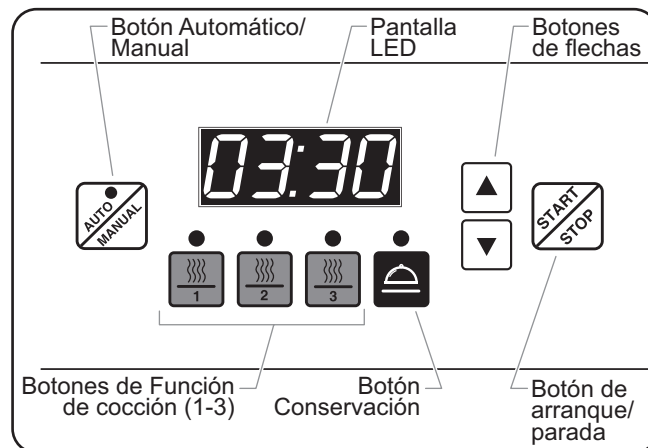
⬆ ⬆ Botones de flechas

Los botones de flechas (⬆ ⬆) se utilizan para cambiar los ajustes del temporizador en los botones de función de cocción.

- Presione el botón ⬆ para aumentar un ajuste de temporizador.
- Presione el botón ⬆ para disminuir un ajuste de temporizador.

⏸ Botón de arranque/parada

El botón de arranque/parada pausa manualmente el temporizador y apaga los elementos calentadores. Si presiona el botón nuevamente, se reanudarán el temporizador y los elementos calentadores.



Panel de control

Operación de la salamandra

La intensidad de los elementos calentadores superiores puede ajustarse elevando o bajando la carcasa superior. La intensidad del calor que penetra en la comida disminuye a medida que la distancia entre la comida y los elementos de calentamiento aumenta. Use el siguiente procedimiento para hacer funcionar la salamandra.

Función de cocción automática

1. Mueva la carcasa superior a la altura de cocción deseada.
2. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción.
 - El producto alimenticio debe pesar más de 500 g (1,1 lb) para activar el sensor de gravedad.
3. Presione el botón Automático/Manual (⚙).
 - La luz indicadora se iluminará en color rojo cuando la unidad se encuentre en modo automático.
4. Presione el botón de función de cocción deseado (🔥1 🔥2 🔥3).

- Los botones de función de cocción están programados previamente en fábrica de la siguiente manera.

= 05:00, = 10:00, = 15:00

- El temporizador se iniciará y se encenderán los elementos calentadores.
5. Cuando el tiempo expira, un "pitido" audible indicará que el ciclo de cocción ha finalizado. Los elementos calentadores se apagarán.
 6. Cuando el ciclo de cocción esté completo, realice una de las siguientes acciones:
 - Presione el botón Conservación () para mantener los elementos calentadores encendidos a un 25 % de la potencia/intensidad máxima.
 - Presione el botón de función de cocción deseado () para continuar cocinando a la potencia/intensidad máxima.
 - Vuelva a colocar el producto alimenticio para reiniciar el temporizador y encender los elementos calentadores.

NOTA: El operador puede elegir un ajuste de función de cocción diferente en cualquier momento durante el funcionamiento de la unidad.

NOTA: El operador puede pausar el ciclo de cocción en cualquier momento durante el funcionamiento de la unidad extrayendo los alimentos de la rejilla de cocción o presionando el botón.

Función de cocción manual

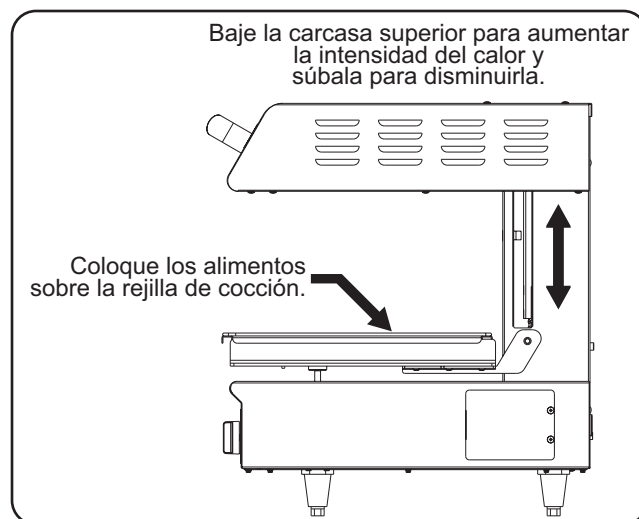
1. Mueva la carcasa superior a la altura de cocción deseada.
2. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción.
3. Presione el botón Automático/Manual () hasta que la unidad esté en el ajuste de modo manual.
 - La luz indicadora se apagará cuando la unidad se encuentre en modo manual.
4. Presione el botón de función de cocción deseado ().
 - Los botones de función de cocción están programados previamente en fábrica de la siguiente manera.

= 05:00, = 10:00, = 15:00

5. Presione el botón Arranque/Parada () para iniciar el temporizador y encender los elementos calentadores.
6. Cuando el tiempo expira, un "pitido" audible indicará que el ciclo de cocción ha finalizado. Los elementos calentadores se apagarán.
7. Cuando el ciclo de cocción esté completo, realice una de las siguientes acciones:
 - Presione el botón Conservación () para mantener los elementos calentadores encendidos a un 25 % de la potencia/intensidad máxima.
 - Presione el botón de función de cocción deseado () para continuar cocinando a la potencia/intensidad máxima.
 - Vuelva a colocar el producto alimenticio y repita este procedimiento.

NOTA: El operador puede elegir un ajuste de función de cocción diferente en cualquier momento durante el funcionamiento de la unidad.

NOTA: El operador puede pausar el ciclo de cocción en cualquier momento durante el funcionamiento de la unidad presionando el botón.



Funcionamiento de la salamandra

Modo de conservación

En el modo de conservación, los elementos calentadores superiores funcionan a un 25 % de su potencia/intensidad máxima para mantener la temperatura de cocción alcanzada durante el ciclo de cocción.

NOTA: El botón Conservación () puede presionarse antes, durante o después de un ciclo de cocción.

NOTA: El valor de potencia/intensidad del botón Conservación se puede ajustar. Consulte el procedimiento "Ajuste de los valores de potencia/intensidad del botón Conservación" en esta sección.

1. Mueva la carcasa superior a la altura de conservación deseada.
2. Presione el botón .
 - La luz indicadora arriba del botón se iluminará.
3. Cuando la conservación esté completa, coloque la perilla de encendido y apagado (I/O) en la posición O (apagado). Los elementos calentadores se apagarán, y también lo harán todas las luces indicadoras.

Ajuste de los valores de temporizador de función de cocción

Los valores de temporizador de la función de cocción pueden ajustarse mediante el siguiente procedimiento.

1. Mantenga presionado el botón de función de cocción deseado () durante 3 segundos.
2. Presione los botones y para aumentar o disminuir el valor del temporizador que aparece en la pantalla LED hasta lograr el ajuste deseado.
3. Presione el mismo botón de función de cocción para bloquear el cambio.

Ajuste de los valores de potencia/intensidad del botón Conservación

El valor de potencia/intensidad del botón Conservación se puede ajustar mediante el siguiente procedimiento.

1. Mantenga presionado el botón Conservación () durante 3 segundos.
2. Presione los botones y para aumentar o disminuir el valor de potencia/intensidad que aparece en la pantalla LED hasta lograr el ajuste deseado.
3. Presione el botón para bloquear el cambio.

Generalidades

La salamandra THERMMAX® está diseñada para ofrecer durabilidad y desempeño máximos con un mínimo mantenimiento.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- **APAGUE** el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con el disyuntor y aguarde a que la unidad se enfríe antes de realizar limpieza, ajustes o mantenimiento del producto.
- **NO** sumerja ni sature la unidad con agua. La unidad no es impermeable. No opere la unidad si ésta se sumergió o saturó con agua.
- No limpie con vapor ni use agua en exceso en la unidad.
- Esta unidad no tiene una construcción “a prueba de chorros”. No use un pulverizador de limpieza a chorro para limpiar la unidad.
- No limpie la unidad cuando esté energizada o caliente.
- Use sólo repuestos Hatco originales cuando se necesite realizar mantenimiento. En caso de no utilizarse repuestos Hatco originales, se anularán todas las garantías y se puede someter a los operadores del equipo a voltajes eléctricos peligrosos, dando como resultado descargas eléctricas o quemaduras. Los repuestos Hatco originales están especificados para operar en forma segura en los entornos en los que se usan. Los repuestos de mercado secundario o genéricos no cuentan con las características que les permiten operar en forma segura en los equipos Hatco.

Esta unidad no tiene piezas a las que el usuario pueda realizar mantenimiento. Si necesita realizar mantenimiento en esta unidad, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Hatco o con el Departamento de Servicio de Hatco al +1-414-671-6350.

Limpieza diaria

Para preservar el acabado de la unidad y mantener el desempeño, se recomienda limpiar la unidad a diario.

AVISO

Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de la unidad, estropear su apariencia y hacerla susceptible a la acumulación de suciedad.

Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

1. Apague la unidad, desconéctela de la fuente alimentación y espere hasta que la unidad se haya enfriado.
2. Quite la rejilla de cocción y la bandeja de goteo y límpielas a fondo.
3. Limpie todas las superficies metálicas con agua tibia, un detergente suave y un paño no abrasivo. Las manchas difíciles pueden quitarse usando lana de acero inoxidable y frotando en la dirección del acabado satinado.
4. Enjuague la unidad a fondo usando únicamente un paño humedecido en agua tibia.
5. Seque la unidad usando un paño limpio, seco y no abrasivo.

NOTA: Si la unidad no se utilizará por un largo tiempo, aplique con un paño una fina capa protectora de aceite de vaselina sobre todas las partes de acero inoxidable. El área donde se instale la unidad también debe mantenerse limpia.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de errores

Es posible que aparezcan los siguientes códigos de errores en la pantalla digital para indicar un error en la condición de funcionamiento de la unidad.

- E1** = Sobrecalentamiento de la placa de circuitos. Temperatura interna superior a 75°C (167°F). Apague la unidad, desconéctela de la fuente de alimentación y espere hasta que la unidad se enfríe. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.
- E3** = Sobrecalentamiento del ventilador de refrigeración. Temperatura interna superior a 100°C (212°F). Apague la unidad, desconéctela de la fuente de alimentación y espere hasta que la unidad se enfríe. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para recibir ayuda.

¿Tiene preguntas sobre cómo resolver un problema?

Si no logra resolver un problema, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Hatco más cercano para obtener ayuda. Para encontrar la Agencia de Servicios más cercana, ingrese en el sitio web de Hatco **www.hatcocorp.com**, seleccione el *Menú* de «Support» (Soporte) desplegable y haga clic en «Find A Service Agent» (Encuentre un agente de servicio) o póngase en contacto con el **Equipo de Servicio y Piezas de Hatco** de la siguiente manera:

Teléfono: +1-414-671-6350

Correo electrónico: support@hatcocorp.com

⚠ ADVERTENCIA

Sólo personal calificado debe realizar mantenimiento a la unidad. El mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: APAGUE el interruptor de alimentación, desconecte el cable de alimentación o corte la corriente con el disyuntor y aguarde a que la unidad se enfríe antes de realizar limpieza, ajustes o mantenimiento del producto.

Síntoma	Causa Probable	Acción Correctiva
La unidad está encendida, pero no caliente	Los elementos de calentamiento están defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
	No llega alimentación a la unidad.	Controle la conexión eléctrica para verificar que suministre el voltaje de alimentación apropiado. Controle el disyuntor y restablézcalo si es necesario.
	Perilla de encendido/apagado (I/O) dañada.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
La unidad no está lo suficientemente caliente.	Los elementos de calentamiento están defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.
La unidad no funciona en absoluto	La unidad no está enchufada.	Enchufe la unidad a una fuente de alimentación adecuada.
	La unidad no está encendida.	Vuelva a leer "Operación de la salamandra" en la sección OPERACIÓN de este manual.
	El disyuntor se disparó.	Restablezca el disyuntor. Si el disyuntor se sigue disparando, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado por Hatco o con Hatco para obtener ayuda.
	Perilla de encendido/apagado (I/O) dañada.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

La garantía de esta unidad tiene una duración de un año a partir de la fecha de compra o de dieciocho meses a partir de la fecha de envío desde Hatco, lo que ocurra primero.

Si tiene algún problema con la unidad durante el período que cubre la garantía, haga lo siguiente:

Póngase en contacto con el distribuidor local de Hatco

Cuando contacte al distribuidor de Hatco para obtener ayuda de mantenimiento, proporcione la siguiente información al distribuidor a fin de asegurar la rapidez del procedimiento:

- Modelo de la unidad
- Número de serie (ubicado en la unidad)
- Problema específico con la unidad
- Fecha de compra
- Nombre del comercio
- Dirección de envío
- Nombre y número de teléfono de contacto

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará la(s) pieza(s) de repuesto según sea necesario
- Presentará el reclamo de garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas sin garantía

Si experimenta un problema que no tiene garantía y requiere asistencia, póngase en contacto con la agencia de servicio autorizado de Hatco más cercana.

Para localizar la agencia de servicio más cercana:

- Ingrese a nuestro sitio web: **www.hatcocorp.com**, elija el idioma Español, seleccione el menú desplegable **Support** (Soporte) y haga clic en "Find A Service Agent" (Buscar un agente de servicio)
- Llame al Servicio técnico de Hatco: +1-414-671-6350
- Escriba al Servicio técnico de Hatco: **support@hatcocorp.com**

GARANTÍA, RESARCIMIENTO EXCLUSIVO:

Hatco Corporation (el Vendedor) garantiza que los productos que fabrica (los Productos) estarán libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio y cuando se almacenen, reciban mantenimiento e instalen estrictamente de acuerdo con las recomendaciones de fábrica. La única obligación del Vendedor hacia la persona o entidad que compra los Productos directamente desde el Vendedor (el Cliente) en virtud de esta garantía es la reparación o el reemplazo por parte del Vendedor o una agencia de servicio autorizada por el Vendedor, a elección del Vendedor, de cualquier Producto o parte del mismo que se considere defectuoso tras un examen del Vendedor, durante un período de: (i) la Duración de la garantía desde la fecha de envío por parte del Vendedor o (ii) la Duración de la garantía desde la fecha de registro del Producto de acuerdo con las instrucciones escritas del Vendedor, lo que ocurra más tarde. La "Duración de la garantía" significa un período de dieciocho (18) meses, o los períodos establecidos a continuación para componentes específicos del Producto. El crédito por Productos o piezas devueltos con el permiso previo por escrito del Vendedor estará sujeto a los términos que se indican en el formulario de autorización de devolución de materiales del Vendedor. **LOS PRODUCTOS O LAS PIEZAS DEVUELTOS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA POR ESCRITO DEL VENDEDOR NO SERÁN ACEPTADOS PARA CRÉDITO.** El Vendedor no reembolsará los gastos incurridos por el Cliente para devolver, reemplazar o retirar los Productos. Si el defecto se encuentra bajo los términos de la garantía limitada, los Productos serán reparados o reemplazados y devueltos al Cliente, y el Vendedor pagará el costo del flete para devolverlos. El resarcimiento por la reparación o el reemplazo dispuesto en este documento constituye el resarcimiento exclusivo del Cliente. Cualquier uso indebido, alteración, reparación, manipulación, aplicación incorrecta, instalación incorrecta, aplicación de voltaje inadecuado o cualquier otra acción o inacción por parte del Cliente u otros (incluido el uso de cualquier agencia de servicio no autorizada) que, a juicio exclusivo del Vendedor, afecte negativamente al Producto, anulará esta garantía. La garantía expresamente provista en este documento solo puede ser afirmada por el Cliente y no puede ser afirmada por los clientes del Cliente u otros usuarios de los Productos; siempre que, sin embargo, si el Cliente es un distribuidor de equipos autorizado por el Vendedor, el Cliente puede ceder la garantía en este documento a los clientes del Cliente, sujeto a todas las limitaciones de estos Términos, y en tal caso, la garantía será controlada exclusivamente por el Vendedor de acuerdo con estos Términos. **ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN, COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, QUE QUEDAN RECHAZADAS EXPLÍCITAMENTE.**

Garantía de dos (2) años para repuestos:

- Elementos de tostadoras con banda de avance (recubiertos con metal)
- Elementos de cajones térmicos (recubiertos con metal)
- Rodillos y correderas de cajones térmicos
- Elementos de calentadores de alimentos (recubiertos con metal)
- Elementos de calentadores expositores (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de vitrinas de mantenimiento (recubiertos con metal, aire caliente)
- Elementos de Baños María: series HWB y HWBI (recubiertos con metal)
- Hornallas de inducción
- Calentadores de inducción

Garantía de cinco (5) años para repuestos:

- Tanques 3CS y FR

Garantía de diez (10) años para repuestos:

- Tanques de calentadores de refuerzo eléctricos
- Tanques de calentadores de refuerzo a gas

Garantía de noventa (90) días solo para las piezas:

- Repuestos

Sin perjuicio de cualquier disposición en contrario en el presente documento, la garantía limitada del presente documento no cubrirá los componentes a discreción exclusiva del Vendedor, tales como, entre otros, los siguientes: bombillas de luz incandescente revestidas, luces fluorescentes, bombillas de lámparas de calor, bombillas de luz halógena revestidas, bombillas de lámparas de calor halógenas, bombillas de luz de xenón, tubos de luz LED, componentes de vidrio y fusibles; fallo del Producto en el tanque de refuerzo, intercambiador de calor de tubo con aletas u otro equipo de calentamiento de agua causado por encalado, acumulación de sedimentos, ataque químico o congelamiento.

INSTRUCCIONES DE REGISTRO DE LA GARANTÍA:

El registro del Producto debe enviarse dentro de los 90 días a partir de la fecha de envío desde nuestra fábrica para calificar para una cobertura adicional. El registro se puede enviar a través del formulario en el sitio web del Vendedor, a través del formulario accesible a través del código QR en el Producto (donde esté disponible), o llamando al Servicio al cliente con la información necesaria a: **+1-414-671-6350.**

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD:

EL VENDEDOR NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INDIRECTO, INCIDENTAL, EMERGENTE, PUNITIVO, EJEMPLAR O ESPECIAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS, EL COSTO DE PRODUCTOS SUSTITUTOS O EL COSTO DE MANO DE OBRA, DERIVADOS DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, DEL AGREGADO A OTRO PRODUCTO O LA CONVERSIÓN EN UN COMPONENTE DE OTRO PRODUCTO O DE CUALQUIER OTRA CAUSA, YA SEA BASADO EN UNA GARANTÍA (EXPLÍCITA O IMPLÍCITA) O BASADO EN UN CONTRATO, PERJUICIO O CUALQUIER OTRO PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD, E INDEPENDIENTEMENTE DE CUALQUIER RECOMENDACIÓN O AFIRMACIÓN QUE HAYA OFRECIDO EL VENDEDOR CON RESPECTO DE LA VENTA, EL USO O LA INSTALACIÓN DE LOS PRODUCTOS, INCLUSO SI EL VENDEDOR ES CONSCIENTE DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL VENDEDOR QUE SURJA DE ESTE ACUERDO O ESTÉ RELACIONADA CON ÉL EXCEDERÁ LOS MONTOS TOTALES PAGADOS AL VENDEDOR POR EL CLIENTE A CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DENTRO DEL PERÍODO DE LOS TRES (3) MESES INMEDIATAMENTE ANTERIORES AL EVENTO QUE DÉ ORIGEN AL RECLAMO DEL CLIENTE. LAS LIMITACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE DOCUMENTO CON RESPECTO A LA RESPONSABILIDAD DEL VENDEDOR SERÁN VÁLIDAS Y APLICABLES A PESAR DE UNA AUSENCIA DEL PROPÓSITO ESENCIAL DEL RESARCIMIENTO LIMITADO QUE SE ESPECIFICA EN ESTOS TÉRMINOS.

El Vendedor se reserva el derecho a actualizar estos Términos en cualquier momento, a su entera discreción, que se volverán vinculantes en su fecha de publicación. Para obtener la versión más actualizada de nuestros Términos de venta completos, visite nuestro sitio web en: **<https://www.hatcocorp.com/terms-of-sale>**

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	37
Introduction.....	37
Consignes de Sécurité Importantes.....	38
Description du Modèle.....	40
Désignation du Modèle.....	40
Caractéristiques Techniques	41
Tableau des Caractéristiques électriques.....	41
Dimensions.....	41
Installation.....	42
Généralités	42
Installation sur comptoir	42
Installation murale	43
Branchements électriques	43

Mode d'emploi	44
Généralités	44
Panneau de commande	44
Fonctionnement de l'appareil Salamander.....	44
Maintenance.....	46
Généralités	46
Nettoyage quotidien.....	46
Guide de Dépannage.....	47
Informations de Service.....	47
Garantie Limitée Internationale.....	48

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (étiquette des caractéristiques située sur le côté de l'appareil, près de l'entrée d'alimentation). 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

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



Mise au rebut correcte de ce produit

Cette indication signale que ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être jetés avec les autres déchets commerciaux. Dans le but d'éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine susceptible d'être causé par la mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Contactez le vendeur du produit pour mettre au rebut ce produit et ses composants électroniques afin de recycler de manière écologique.

INTRODUCTION

Les appareils Salamander THERMMAX® d'Hatco sont spécialement conçus pour cuire, griller, réchauffer et conserver au chaud les aliments. Équipés d'éléments chauffants « à activation instantanée » brevetés par Hatco et situés dans la partie supérieure de chaque appareil, ils bénéficient d'une vitesse de mise en marche incomparable. Les deux paires d'éléments chauffants contrôlés indépendamment garantissent une grande flexibilité et une faible consommation d'énergie. Grâce au faible transfert de chaleur vers les zones environnantes et à la fonction de conservation polyvalente disponible sur certains modèles, les appareils Salamander THERMMAX consomment peu d'énergie et sont faciles à utiliser.

Les appareils Salamander THERMMAX d'Hatco sont issus de recherches avancées et de tests intensifs 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, la sécurité et le fonctionnement des appareils Salamander THERMMAX. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement 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.

NOTA: Reportez-vous aux tableaux d'identification des symboles au dos de ce manuel pour les définitions des symboles pouvant apparaître dans ce manuel.

! Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- L'unité doit être installée par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure, et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.
- Les unités livrées sans prise électrique requièrent l'installation d'une prise adéquate. Cette prise doit être mise à la terre de manière appropriée. Sa dimension, son voltage, ainsi que sa configuration, doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Faites appel à un électricien qualifié pour choisir et installer une prise électrique adéquate.
- Les unités livrées sans câble ni prise électriques nécessitent l'installation de prises et de câbles appropriés, ou le branchement du câblage au système électrique du site. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.
- Lors de l'installation d'une unité câblée, un interrupteur bipolaire ou tripolaire (selon l'unité) doit être installé entre l'unité et l'alimentation électrique principale. La puissance de l'interrupteur doit être adaptée et il doit disposer de contacts dotés d'une distance d'ouverture minimale de 3 mm (1/8").
- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/ coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- L'unité n'est pas étanche. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 29°C (85°F).

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personne de qualifications comparables.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- 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.
- Pour les réparations, utiliser 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 la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE:

- Placez l'unité sur une surface non combustible composée exclusivement de matériaux incombustibles. Assurez-vous que la surface en contact avec le dessous de l'appareil ne contient aucun matériau combustible. La surface doit toujours dépasser d'au moins 305 mm (12") de chaque côté de l'équipement.

⚠ AVERTISSEMENT**DANGER D'INCENDIE:**

- Placez l'unité à une distance minimale de 51 mm (2") de chaque mur. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Veillez à ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie d'air situés sur la partie externe de l'unité. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
- Ne posez rien sur l'unité.

En cas de montage mural, utilisez exclusivement le support mural fourni avec l'unité. Fixez ce support à une surface solide et non combustible, à l'aide d'un matériel adapté à la surface de montage et au poids de l'unité.

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

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.

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

⚠ ATTENTION**DANGER DE BRÛLURE :**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.
- Les plaques et assiettes seront très chaudes lorsqu'il faudra les retirer. Par conséquent, utilisez systématiquement une manique, un torchon ou une pince pour leur retrait.

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

Aucun élément ne doit être posé sur l'unité. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des dommages sur le personnel et l'équipement.

AVIS

Les unités ne fonctionnent qu'à la tension spécifiée. Reportez-vous à l'étiquette des caractéristiques des exigences électriques avant de commencer l'installation.

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

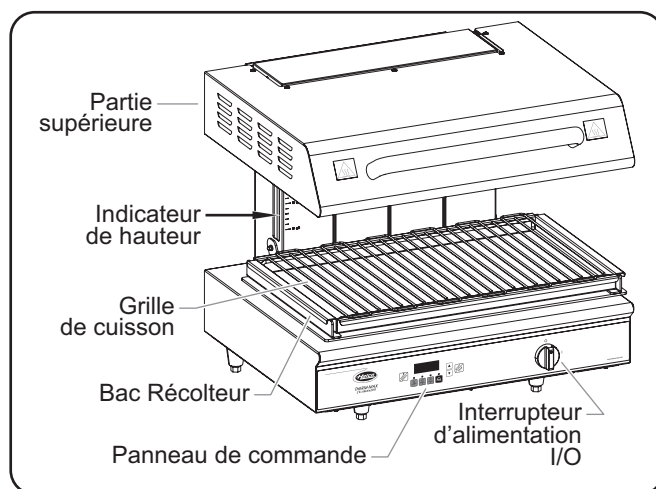
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

DESCRIPTION DU MODÈLE

FR

Tous les Modèles

Le Salamander THERMMAX® d'Hatco est un véritable outil de cuisine polyvalent, spécialement conçu pour vous permettre de cuire, griller, réchauffer et maintenir au chaud les aliments. Il est composé d'acier inoxydable, ce qui facilite son nettoyage et prolonge sa durée de vie. Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en huit secondes. La position stratégique des éléments chauffants dans la partie supérieure mobile limite le transfert de chaleur vers les zones environnantes. Le mode Maintien au chaud est parfait pour conserver les aliments au chaud ou pour les réchauffer. Une grille de cuisson amovible et un bac récolteur facilitent le nettoyage de l'unité. Les fonctionnalités et la polyvalence uniques du Salamander THERMMAX en font un outil facile à utiliser, économe en énergie et hautement fonctionnel dans n'importe quelle cuisine.



Modèle TMS2-1H

DÉSIGNATION DU MODÈLE

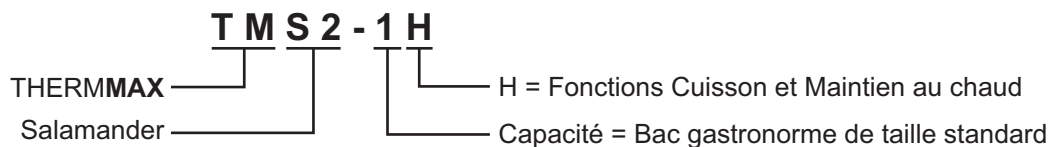


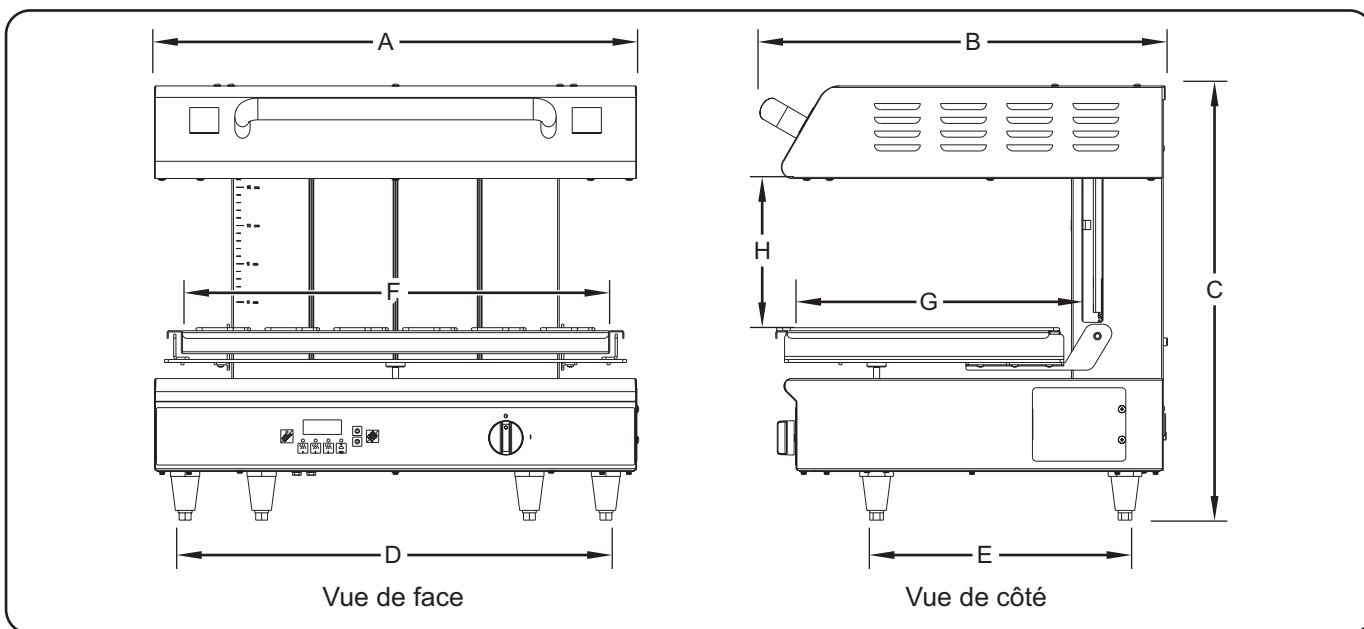
Tableau des Caractéristiques électriques

Model	Tension	Hertz	Phase	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Largeur de cuisson (F)	Profondeur de cuisson (G)	Hauteur de cuisson (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90-262 mm (3-1/2"-10-1/4")



Généralités

La plupart des éléments des appareils Salamander THERMMAX® sont pré-assemblés lors de leur expédition. Veillez à ne pas endommager l'unité ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition. L'appareil Salamander peut être placé sur un comptoir ou fixé sur un mur en brique ou en ciment. Observez les instructions d'installation suivantes avant d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- L'unité doit être installée par un électricien qualifié. L'installation doit être conforme à l'ensemble des réglementations électriques locales. Une installation par un personnel non qualifié provoquera une annulation de la garantie de l'appareil. Cela peut également entraîner un choc électrique ou une brûlure, et endommager l'unité et/ou les zones environnantes.
- L'unité n'est pas étanche. Placez l'unité à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 29°C (85°F).

DANGER D'INCENDIE:

- Placez l'unité sur une surface non combustible composée exclusivement de matériaux incombustibles. Assurez-vous que la surface en contact avec le dessous de l'appareil ne contient aucun matériau combustible. La surface doit toujours dépasser d'au moins 305 mm (12") de chaque côté de l'équipement.
- Placez l'unité à une distance minimale de 51 mm (2 pouces) de chaque mur. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Veillez à ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie d'air situés sur la partie externe de l'unité. Cela pourrait provoquer une combustion ou une défaillance de l'unité.
- Ne posez rien sur l'unité.

En cas de montage mural, utilisez exclusivement le support mural fourni avec l'unité. Fixez ce support à une surface solide et non combustible, à l'aide d'un matériel adapté à la surface de montage et au poids de l'unité.

⚠ ATTENTION

Placer l'appareil sur un plan de travail de hauteur correcte à un endroit qui convient pour son utilisation. Le support doit être de niveau pour éviter toute chute accidentelle du grille-pain ou de son contenu et suffisamment solide pour résister au poids de l'appareil et de son contenu.

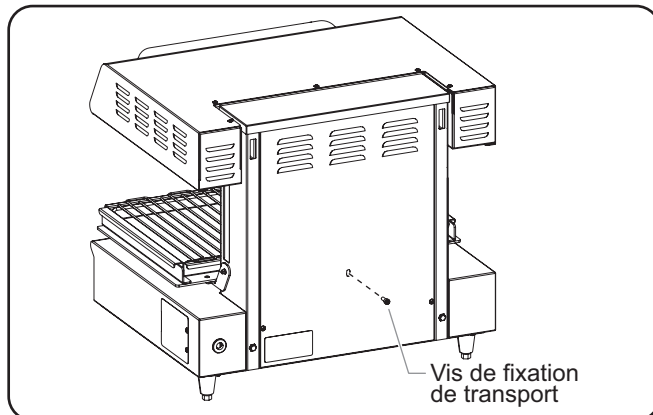
Aucun élément ne doit être posé sur l'unité. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des dommages sur le personnel et l'équipement.

NOTA: Une personne qualifiée est tenue de contrôler les éventuels emplacements de l'appareil afin d'assurer qu'ils disposent d'une alimentation électrique.

1. Retirer l'appareil de sa boîte.

NOTA: Pour éviter un retard de service sous garantie, enregistrez la garantie en ligne. Pour des détails, voir la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE.

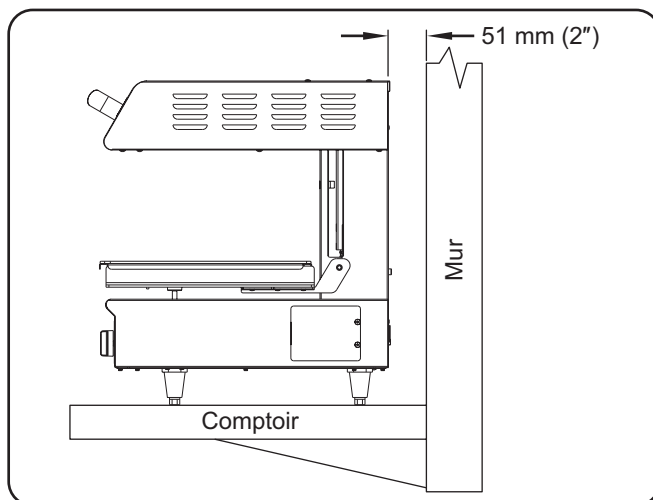
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Nettoyez abondamment l'unité afin d'éliminer toute trace d'enduit protecteur industriel. **AVIS: Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux.**
4. Retirez la vis de fixation de transport servant à verrouiller la partie supérieure durant le transport de l'unité. Retirez la vis.



Vis de fixation de transport

Installation sur comptoir

1. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
 - Dans la mesure du possible, placez l'unité directement sous la hotte aspirante. Cela permettra une aspiration totale de la vapeur générée durant la cuisson.
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
 - Veillez à ce que le comptoir soit plat et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
 - Assurez-vous que tous les pieds situés sous l'unité sont parfaitement positionnés sur le comptoir, en laissant un écart minimal de 51 mm (2") entre l'unité et le mur.



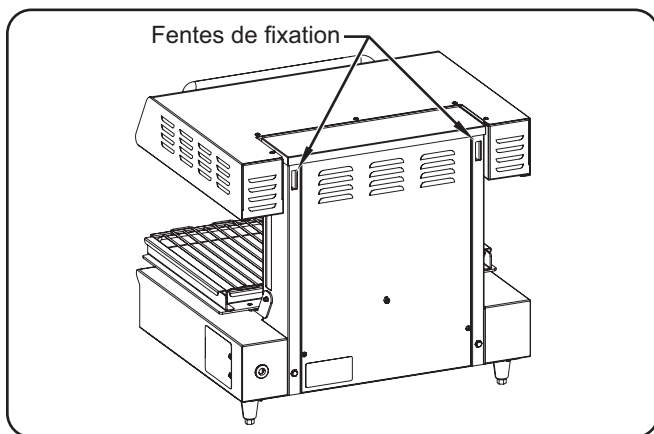
Distance minimale requise

2. Si nécessaire, mettez l'unité à niveau en tournant les pieds de mise à niveau sur chaque patte. Le dessous de l'unité vous faisant face, vous allongerez les pattes en tournant les pieds dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et les raccourcirez en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Contactez un électricien qualifié pour réaliser les branchements électriques requis (référez-vous à la partie « Branchements électriques » de cette section pour obtenir des informations supplémentaires).

Installation murale

1. Installez le support mural fourni avec l'unité sur une surface solide et non combustible à l'aide des fixations adéquates. Le support mural comprend cinq trous de fixation.
 - Assurez-vous que les fixations sont adaptées à la surface d'installation et au poids de l'unité.
 - Dans la mesure du possible, placez l'unité directement sous la hotte aspirante. Cela permettra une aspiration totale de la vapeur générée durant la cuisson.
 - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
2. Alignez les fentes de fixation situées à l'arrière de l'unité avec les crochets se trouvant sur le support mural. Placez l'unité sur les crochets.



Fentes de fixation situées à l'arrière de l'unité

3. Contactez un électricien qualifié pour réaliser les branchements électriques requis (référez-vous à la partie « Branchements électriques » de cette section pour obtenir des informations supplémentaires).

Branchements électriques

L'appareil Salamander THERMMAX doit être câblé sur l'alimentation électrique ou bénéficier d'une prise et/ou d'un câble appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Les unités livrées sans prise électrique requièrent l'installation d'une prise adéquate. Cette prise doit être mise à la terre de manière appropriée. Sa dimension, son voltage, ainsi que sa configuration, doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Faites appel à un électricien qualifié pour choisir et installer une prise électrique adéquate.
- Les unités livrées sans câble ni prise électriques nécessitent l'installation de prises et de câbles appropriés, ou le branchement du câblage au système électrique du site. Le câblage doit être mis à la terre de manière appropriée. Son voltage, sa dimension et sa configuration doivent également correspondre aux spécifications de l'unité. Contactez un électricien qualifié pour procéder au choix et à l'installation des branchements électriques adaptés.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

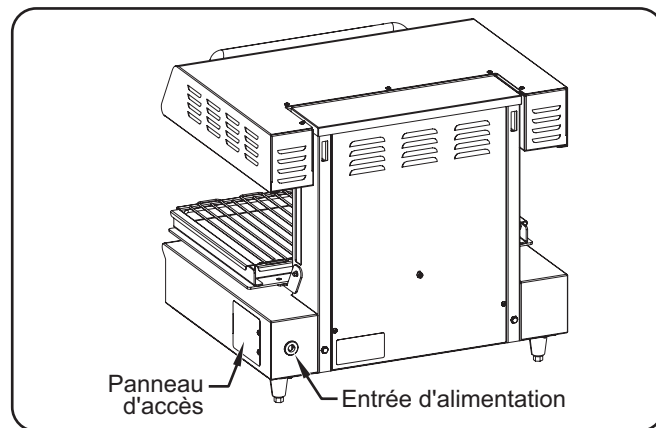
- Lors de l'installation d'une unité câblée, un interrupteur bipolaire ou tripolaire (selon l'unité) doit être installé entre l'unité et l'alimentation électrique principale. La puissance de l'interrupteur doit être adaptée et il doit disposer de contacts dotés d'une distance d'ouverture minimale de 3 mm (1/8").
- L'unité doit être reliée à un système équipotentiel conforme aux normes électriques en vigueur.

AVIS

Pour éviter d'endommager l'appareil, s'assurer que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs nominales indiquées sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchement des câbles

1. Retirez le panneau d'accès afin d'accéder à la zone d'entrée d'alimentation de l'unité. Les commandes se trouvant face à vous, l'entrée d'alimentation se trouve à l'arrière de l'unité, sur la droite.



Emplacement de l'entrée d'alimentation

2. Placez le bloc terminal à l'intérieur de l'unité.
3. Reliez l'alimentation électrique à un coupe-circuit de taille adaptée ou débranchez l'interrupteur grâce à l'entrée d'alimentation située sur l'unité.
4. Effectuez les branchements appropriés.
 - Utilisez uniquement des fils en cuivre.
 - Serrez les branchements à un minimum de 4,25 newtons-mètres (40 pouces-livres).
 - Une vis de mise à la terre se trouve près des bornes électriques. Branchez un conducteur de mise à la terre sur cette vis.
5. Remplacez puis fixez le panneau d'accès.

Branchement des câbles et prises

Pour les unités livrées avec un câble d'alimentation, branchez la prise appropriée au câble. Assurez-vous que la puissance de la prise est adéquate et qu'elle est associée au connecteur approprié.

NOTA: L'étiquette de caractéristiques se trouve sur le côté de l'unité, près de l'entrée d'alimentation. Référez-vous à l'étiquette indiquant les données électriques de l'unité.

NOTA: La prise et le connecteur doivent être mis à la terre selon les normes en vigueur.

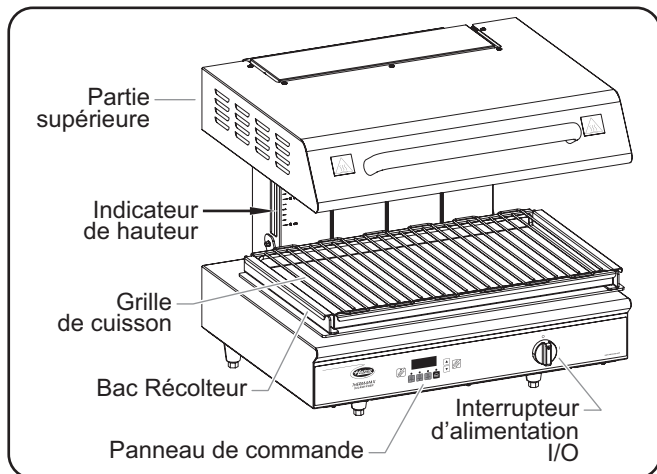
Généralités

Le THERMMAX® Salamander peut cuire la nourriture ou la maintenir au chaud. Le cycle de cuisson utilise toute l'intensité des éléments chauffants supérieurs pour cuire les aliments. Avec le mode Maintien au chaud, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent à une intensité plus faible afin de maintenir la température obtenue lors du cycle de cuisson.

Observez les données et procédures suivantes pour utiliser l'appareil Salamander THERMMAX.

⚠ AVERTISSEMENT

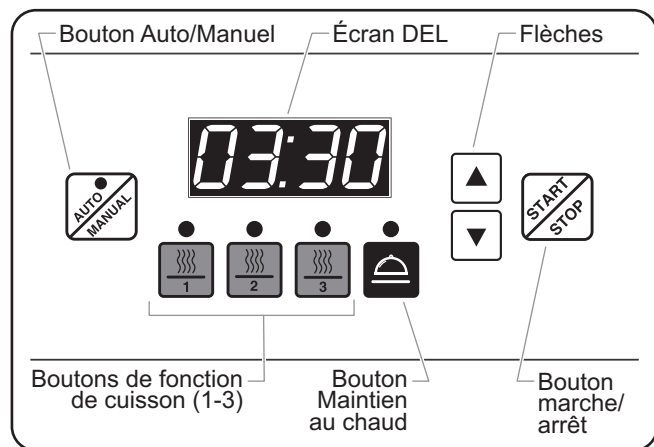
Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.



Composants

Panneau de commande

Voici la description des commandes de l'appareil Salamander THERMMAX. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à l'avant de l'unité.



Panneau de commande

Bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Le bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Utilisez le bouton d'alimentation I/O pour l'arrêt quotidien et sur le long terme de l'appareil.

⏻ Bouton Auto/Manuel

Le bouton Auto/Manuel (⏻) bascule entre le mode de cuisson automatique et manuel. L'indicateur lumineux de ce bouton s'allumera en rouge quand l'unité fonctionne en mode Auto, et s'éteindra quand l'appareil fonctionne en mode Manuel.

- Mode Auto : Le capteur de gravité est activé. Les éléments chauffants et la minuterie s'éteignent lorsque les aliments sont retirés et s'allument lorsqu'ils sont placés sur la grille de cuisson.
- Mode Manuel : Le capteur de gravité est désactivé. Les éléments chauffants restent allumés lorsque les aliments sont retirés.

⏻ ⏻ ⏻ Boutons de fonction de cuisson

Trois boutons distincts de fonction de cuisson permettent d'enregistrer trois paramètres de minuterie différents. Appuyez sur le bouton de fonction de cuisson souhaité pour sélectionner une minuterie programmée. Le témoin de chauffage se trouvant au-dessus du bouton sélectionné s'allume. Les boutons sont réglés en usine avec les valeurs suivantes :

⏻ = 05:00, ⏻ = 10:00, ⏻ = 15:00

NOTA: Chacun des paramètres de minuterie des boutons de fonction de cuisson peut être ajusté. Consultez la procédure « Ajuster les paramètres de minuterie de la fonction de cuisson » dans cette section.

☞ Bouton Maintien au chaud

Une fois le bouton Maintien au chaud sélectionné, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent à 25 % de leur intensité ou puissance afin de maintenir la température obtenue lors du cycle de cuisson.

NOTA: Le paramètre d'intensité ou de puissance du bouton Maintien au chaud peut être ajusté. Consultez la procédure « Ajuster les paramètres d'intensité ou de puissance du bouton Maintien au chaud » dans cette section.

⬆ ⬆ Flèches

Les flèches (⬆ ⬆) sont utilisées pour modifier les paramètres de la minuterie des boutons de la fonction de cuisson.

- Appuyez sur ⬆ le bouton pour augmenter un paramètre de minuterie.
- Appuyez sur ⬆ le bouton pour réduire un paramètre de minuterie.

⏻ Bouton marche/arrêt

Le bouton marche/arrêt met automatiquement en pause la minuterie et éteint les éléments chauffants. Appuyer à nouveau sur le bouton permet de reprendre la minuterie et d'allumer les éléments chauffants.

Fonctionnement de l'appareil Salamander

L'intensité des éléments chauffants supérieurs peut être ajustée en levant ou baissant le boîtier supérieur. L'intensité de la chaleur qui pénètre dans les aliments diminue à mesure que la distance entre les aliments et les éléments chauffants augmente. Suivez la procédure suivante pour utiliser le Salamander.

Fonction de cuisson automatique

1. Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de cuisson souhaitée.
2. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
 - Les aliments doivent peser plus de 500 g (1,1 lb) pour activer le capteur de gravité.
3. Appuyez sur le bouton Auto/Manuel (⏻).
 - L'indicateur lumineux s'allume en rouge quand l'appareil est en mode Auto.

4. Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson souhaitée (  ).

- Les boutons de fonction de cuisson sont préprogrammés en usine comme suit.

 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00

- La minuterie commence et les éléments chauffants s'allument.

5. Une fois le temps écoulé, un signal sonore est émis pour indiquer la fin du cycle de cuisson. Les éléments chauffants s'éteignent.

6. Une fois le cycle de cuisson terminé, effectuez l'une des actions suivantes :

- Appuyez sur le bouton Maintien au chaud () pour maintenir les éléments chauffants à 25 % de leur intensité ou puissance maximale.
- Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson souhaitée (  ) pour continuer la cuisson à pleine intensité ou puissance.
- Remplacez les aliments pour redémarrer la minuterie et allumer les éléments chauffants.

NOTA: L'opérateur peut choisir un paramètre de fonction de cuisson différent à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

NOTA: L'opérateur peut mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil en retirant les aliments de la grille de cuisson ou en appuyant () sur le bouton.

Fonction de cuisson manuelle

1. Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de cuisson souhaitée.

2. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton Auto/Manuel () jusqu'à ce que l'appareil soit en mode Manuel.

- L'indicateur lumineux s'éteint quand l'appareil est en mode Manuel.

4. Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson souhaitée (  ).

- Les boutons de fonction de cuisson sont préprogrammés en usine comme suit.

 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt () pour redémarrer la minuterie et allumer les éléments chauffants.

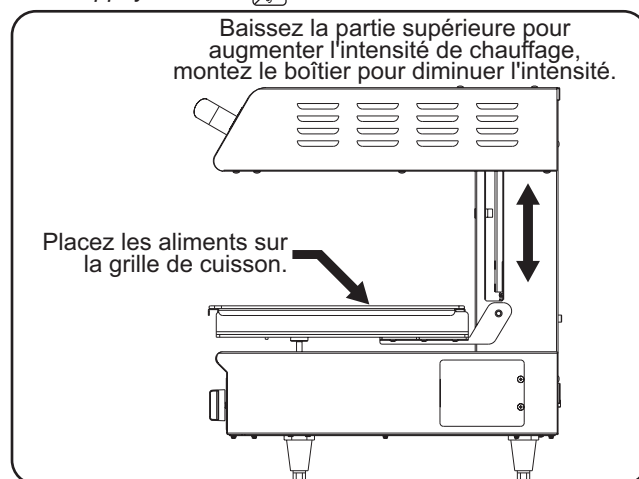
6. Une fois le temps écoulé, un signal sonore est émis pour indiquer la fin du cycle de cuisson. Les éléments chauffants s'éteignent.

7. Une fois le cycle de cuisson terminé, effectuez l'une des actions suivantes :

- Appuyez sur le bouton Maintien au chaud () pour maintenir les éléments chauffants à 25 % de leur intensité ou puissance maximale.
- Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson souhaitée (  ) pour continuer la cuisson à pleine intensité ou puissance.
- Remplacez les aliments et répétez cette procédure.

NOTA: L'opérateur peut choisir un paramètre de fonction de cuisson différent à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.

NOTA: L'opérateur peut interrompre le cycle de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil en appuyant sur le () bouton.



Fonctionnement de l'appareil Salamander

Mode Maintien au chaud

Une fois le mode Maintien au chaud sélectionné, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent à 25 % de leur intensité ou puissance afin de maintenir la température obtenue lors du cycle de cuisson.

NOTA: Le bouton Maintien au chaud () peut être enclenché avant, pendant ou après un cycle de cuisson.

NOTA: Le paramètre d'intensité ou de puissance du bouton Maintien au chaud peut être ajusté. Consultez la procédure « Ajuster les paramètres d'intensité ou de puissance du bouton Maintien au chaud » dans cette section.

1. Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de conservation souhaitée.

2. Appuyez sur () le bouton.

- L'indicateur lumineux au-dessus du () bouton s'allumera.

3. Une fois la conservation terminée, mettez le bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position O (arrêt). Les éléments chauffants et indicateurs lumineux s'éteindront.

Ajuster les paramètres de minuterie de la fonction de cuisson

Ajustez les paramètres de minuterie de la fonction de cuisson en suivant la procédure suivante.

1. Appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson souhaitée et maintenez-le enfoncé (  ) pendant trois secondes.
2. Appuyez sur () et () les boutons pour augmenter ou diminuer le paramètre de la minuterie affiché à l'écran DEL au paramètre souhaité.
3. Appuyez sur le même bouton de fonction de cuisson pour verrouiller le changement.

Ajuster les paramètres d'intensité ou de puissance du bouton Maintien au chaud

Ajustez les paramètres d'intensité ou de puissance du bouton Conservation en suivant la procédure suivante.

1. Appuyez sur le bouton de Maintien au chaud et maintenez-le enfoncé () pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur () et () les boutons pour augmenter ou diminuer le paramètre d'intensité ou de puissance affiché à l'écran DEL au paramètre souhaité.
3. Appuyez sur () pour verrouiller le changement.

Généralités

L'appareil Salamander THERMMAX® est conçu pour assurer une durabilité et une efficacité maximales tout en réduisant la fréquence des opérations de maintenance.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension ou chaud.
- Pour les réparations, utiliser 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 la matériel Hatco.

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

Nettoyage quotidien

Afin de préserver la finition de l'unité et de conserver son efficacité, il est recommandé de nettoyer l'unité quotidiennement.

AVIS

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

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

1. Mettez l'unité hors tension, débranchez l'alimentation électrique puis laissez l'unité refroidir.
2. Retirez la grille de cuisson et le bac récolteur, puis nettoyez-les minutieusement.
3. Essuyez toutes les surfaces métalliques à l'aide d'un chiffon non-abrasif imprégné d'eau chaude et de détergent doux. Frottez dans le sens du satiné avec de la laine d'acier inoxydable afin d'éliminer les traces tenaces.
4. Rincez l'unité minutieusement à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau chaude.
5. Séchez l'unité à l'aide d'un chiffon sec, propre et non-abrasif.

NOTA: Si l'unité doit rester inutilisée pendant une longue période, appliquez une fine couche protectrice de Vaseline sur tous les éléments en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon. L'emplacement de l'unité doit également rester propre.

⚠ 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'interrupteur sur « ARRÊT », débranchez le cordon d'alimentation/coupez le courant au disjoncteur, et laissez refroidir l'unité avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.

Symptôme	Cause Probable	Solution
L'unité est allumée mais ne produit pas de chaleur.	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Il n'y a pas d'alimentation au niveau de l'appareil.	Assurez-vous que la tension électrique est adéquate. Vérifiez le coupe-circuit et redémarrez-le si nécessaire.
	Bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
La température de l'unité est trop basse.	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
L'unité ne fonctionne pas.	L'unité n'est pas branchée.	Branchez l'unité à une source d'alimentation appropriée.
	L'unité est éteinte.	Reportez-vous à la partie « Fonctionnement de l'appareil Salamander » de la section FONCTIONNEMENT de ce manuel.
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Bouton d'alimentation I/O (marche/arrêt) défectueux.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

Codes d'erreur

Les codes d'erreur suivants peuvent apparaître sur l'écran d'affichage numérique pour indiquer une erreur au niveau du fonctionnement de l'appareil.

E1 = Surchauffe de la carte de circuit imprimé. Température interne supérieure à 75°C (167°F). Mettez l'unité hors tension, débranchez l'alimentation électrique puis laissez l'appareil refroidir. Contactez un réparateur agréé ou Hatco pour obtenir de l'aide.

E3 = Surchauffe du ventilateur. Température interne supérieure à 100°C (212°F). Mettez l'unité hors tension, débranchez l'alimentation électrique puis laissez l'appareil refroidir. 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) 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

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie sur l'unité est d'un an à partir de la date d'achat ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de Hatco, selon la première échéance.

En cas de problème avec l'unité durant la période de garantie, procéder comme suit:

Contacteur un Revendeur Hatco

Se tenir prêt à lui fournir les informations suivantes pour garantir un traitement rapide:

- Modèle
- Numéro de Série (situé sur l'appareil)
- Problème Spécifique
- Date d'achat
- Nom de l'entreprise
- Adresse d'expédition
- Nom de la Personne à Contacter et Téléphone

Ensuite, le Revendeur Hatco:

- Fournira les pièces détachées requises.
- Enverra la réclamation sous garantie à Hatco pour traitement.

Problèmes non liés à la garantie

En cas de problème hors garantie exigeant une assistance, contactez le centre de SAV agréé par Hatco le plus proche.

Pour trouver le centre de SAV le plus proche :

- allez sur notre site Web www.hatcocorp.com, sélectionnez le menu déroulant *Support* (Assistance), puis cliquez sur « Find A Service Agent » (Trouver un agent d'entretien)
- appelez le SAV Hatco au +1-414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à : support@hatcocorp.com

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 une période de dix-huit (18) mois ou les périodes indiquées ci-dessous pour des composants particuliers du Produit. 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 de deux (2) ans pour les pièces :

- Éléments des grille-pains à convoyeur (enveloppe métallique)
- Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
- Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
- Éléments des chauffe-plats (enveloppe métallique)
- Éléments de vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
- Éléments des armoires de conservation (enveloppe métallique, air chauffant)
- Éléments de puits chauffants — séries HW, HWB et HWBI (enveloppe métallique)
- Cuisinières à induction
- Réchauds à induction

Garantie de cinq (5) ans pour les pièces :

- Cuves 3CS et FR

Garantie de dix (10) ans pour les pièces :

- Cuves des réchauffeurs électriques
- Cuves des réchauffeurs 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 du réchauffeur, 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 par le biais du formulaire sur le site Web du Vendeur, par le biais du 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>**

Informazioni Importanti per il Proprietario	49
Introduzione	49
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	50
Descrizione dei Modelli.....	52
Indicazione del Modello.....	52
Dati Tecnici.....	53
Tabella di corrispondenza elettrica	53
Dimensioni	53
Installazione	54
Informazioni Generali	54
Installazione del piano di lavoro	54
Installazione a parete	55
Collegamenti elettrici	55

Funzionamento	56
Informazioni Generali	56
Pannello di controllo	56
Utilizzo del fornello portatile	56
Manutenzione.....	58
Informazioni Generali	58
Pulizia giornaliera	58
Guida alla Soluzione dei Problemi	59
Informazioni Sugli Interventi in Garanzia	59
Garanzia Limitata Internazionale	60

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL PROPRIETARIO

Indicare il numero del modello, il numero di serie, la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito (etichetta delle specifiche sul lato dell'unità vicino all'area della presa di ingresso). Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Registrazione l'unità!

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

Orario d'ufficio: Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a venerdì Central Time (CT)
(Orari estivi—Da giugno a settembre:
Dalle 7:00 DI MATTINA alle 5:00 DI POMERIGGIO
Da lunedì a giovedì
Dalle 7:00 DI MATTINA alle 4:00 DI POMERIGGIO
il venerdì)

Telefono: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

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



Corretto smaltimento di questo prodotto

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

INTRODUZIONE

I fornelli portatili THERMMAX® di Hatco sono specificamente progettati per cuocere, grigliare, riscaldare e mantenere gli alimenti caldi. La velocità di avvio senza eguali è il risultato diretto degli elementi riscaldanti istantanei brevettati di Hatco collocati sulla custodia superiore di ciascun fornello portatile. Le due coppie di elementi riscaldanti a regolazione indipendente offrono i vantaggi della flessibilità e del risparmio energetico. La dispersione ridotta del calore nell'area circostante e una versatile funzione HOLD (MANTIENI) su alcuni modelli rende il THERMMAX un fornello portatile a risparmio energetico e facile da usare.

I fornelli portatili THERMMAX di Hatco sono il risultato di ricerca e collaudo sul campo esaurienti. I materiali utilizzati sono stati selezionati per garantire la massima durata, un design attraente e prestazioni eccellenti. Prima della spedizione, ogni unità viene ispezionata e testata a fondo.

Il presente manuale fornisce istruzioni sull'installazione, sulla sicurezza e sul funzionamento dei fornelli portatili THERMMAX. Hatco consiglia di leggere tutte le istruzioni di installazione, d'uso e di sicurezza contenute nel presente manuale prima di installare o utilizzare l'unità.

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ ATTENZIONE

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

AVVISO

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- L'unità deve essere installata da un elettrico qualificato. L'installazione deve rispettare tutte le normative elettriche locali. L'installazione da parte di personale non qualificato annulla la garanzia dell'unità e può portare a folgorazioni o a ustioni, oltre a danni all'unità e/o a ciò che la circonda.
- Le unità fornite senza una spina elettrica richiedono l'installazione sul posto della spina adeguata. La spina deve essere messa a terra in modo corretto e avere la tensione, le dimensioni e la configurazione corrette riportate nelle specifiche dell'unità. Contattare un elettricista qualificato per determinare e installare la spina elettrica appropriata.
- Le unità fornite senza una spina e un cavo elettrici richiedono l'installazione sul posto della spina e del cavo adeguati o di un collegamento cablato al sistema elettrico in loco. Il collegamento deve essere messo a terra in modo adeguato e avere la tensione, le dimensioni e la configurazione corretti riportati nelle specifiche dell'unità. Contattare un elettricista qualificato per determinare e installare il collegamento elettrico appropriato.
- Quando si installa un'unità cablata, è necessario inserire un commutatore a 2 o 3 poli (a seconda dell'unità) tra l'unità e l'alimentazione elettrica principale. Il commutatore deve avere una capacità adeguata e contatti con una distanza di apertura minima di 3 mm (1/8").
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione o disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità.
- **NON** immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature che non scendano al di sotto di 21°C e che non superino un massimo di 29°C.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non tirare l'unità dal cavo di alimentazione.
- Smettere di usare l'unità se il cavo di alimentazione si consuma o si logora.
- Non cercare di riparare o sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da parte di Hatco, un rappresentante di servizio autorizzato Hatco o una persona con simili qualifiche professionali.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.
- Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Installare l'unità sopra e vicino a superfici non infiammabili solo con strutture non infiammabili. Accertarsi che la struttura superficiale appoggi su materiale non infiammabile. In ogni caso, tale struttura dovrà essere di almeno 305 mm (12") superiore all'apparecchiatura su tutti i lati.
- Collocare l'unità ad almeno 51 mm (2") da qualsiasi parete. Qualora non vengano rispettate le distanze di sicurezza, potrebbe verificarsi una decolorazione o una combustione.

⚠ AVVERTENZA**PERICOLO DI INCENDIO:**

- Non ostruire le aperture di entrata e uscita dell'aria sulla custodia esterna dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare niente sopra l'unità.

Per l'installazione a parete, usare solo staffe speciali per il montaggio a parete. Fissare le staffe per il montaggio a parete a una superficie non infiammabile solida usando gli attrezzi idonei alla superficie di montaggio e al peso dell'unità.

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

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

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico +1-414-671-6350.

⚠ ATTENZIONE**PERICOLO DI USTIONE:**

- Alcune superfici esterne dell'unità diventano molto calde. Fare attenzione quando si toccano queste aree.
- Il piatto/vassoio si riscalda notevolmente, per estrarli dal fornello usare guanti da forno, indumenti protettivi o pinze per tegami.

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

Non collocare niente sopra l'unità per evitare di causare lesioni personali o danni all'unità.

AVVISO

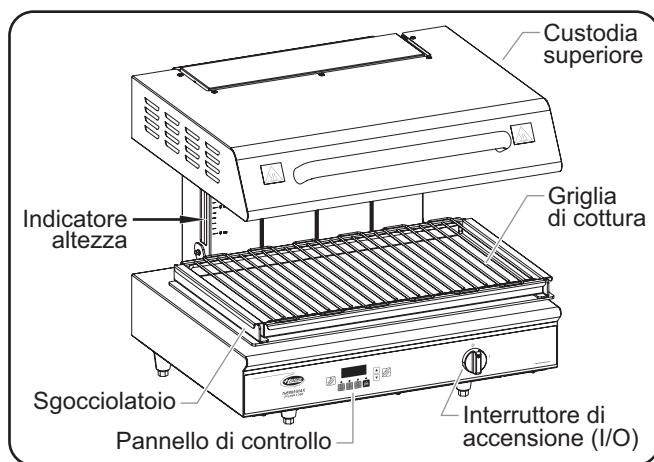
Le unità sono specifiche per tensione. Prima di iniziare l'installazione, fare riferimento all'etichetta delle specifiche per verificare i requisiti elettrici.

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e rendendola sensibile all'accumulo di sporcizia.

Pulire l'unità quotidianamente per evitare guasti e garantire un funzionamento igienico.

Tutti i Modelli

Hatco THERMMAX® Salamander è stato appositamente progettato per garantire la massima versatilità in cucina, essendo in grado di cuocere, grigliare, riscaldare e mantenere i cibi al caldo. Il fornello portatile è costruito in acciaio inox per semplificarne la pulizia e aumentarne la durata. Gli elementi riscaldanti ad alta potenza sono pronti per l'uso in 8 secondi. Gli elementi riscaldanti sono posizionati strategicamente all'interno dell'alloggiamento superiore mobile per ridurre il trasferimento di calore all'area circostante. La modalità di mantenimento è ideale per mantenere i cibi al caldo o riscaldare gli alimenti. La griglia di cottura rimovibile e il vassoio raccogliogocce consentono una facile pulizia. Le caratteristiche e la flessibilità uniche di THERMMAX Salamander lo rendono facile da utilizzare, energeticamente efficiente e altamente funzionale in qualsiasi cucina.



Modello TMS2-1H

INDICAZIONE DEI MODELLI



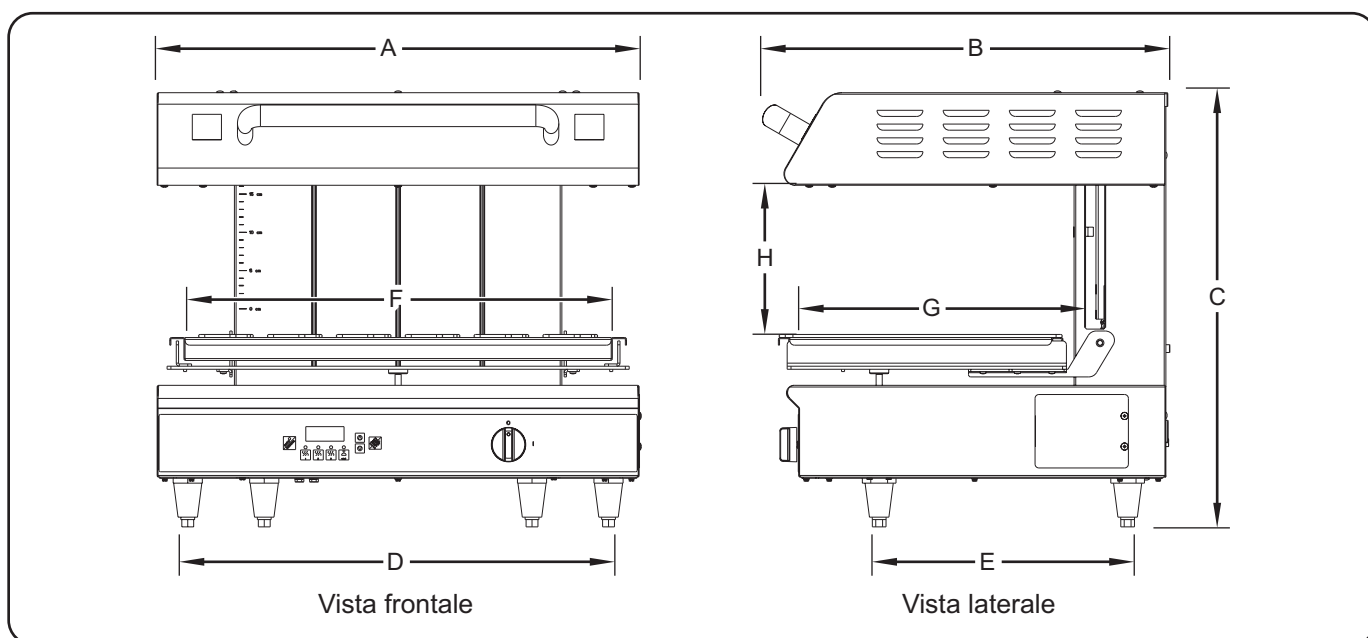
Tabella di corrispondenza elettrica

Modello	Tensione	Hertz	Fase	Watts	Ampere	Peso di Spedizione
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

NOTA: Il peso di spedizione comprende l'imballaggio.

Dimensioni

Modello	Larghezza (A)	Profondità (B)	Altezza (C)	Larghezza d'igombro (D)	Profondità d'igombro (E)	Larghezza di cottura (F)	Profondità di cottura (G)	Altezza di cottura (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90-262 mm (3-1/2"-10-1/4")



Informazioni Generali

I fornelli portatili THERMAX® vengono spediti con gran parte dei componenti preassemblati. Fare attenzione quando si sballa la scatola della spedizione per evitare di danneggiare l'unità e i componenti contenuti. Il fornello portatile può essere collocato su un piano di lavoro o montato su una parete di cemento o mattoni. Prima di utilizzare il fornello portatile, seguire le istruzioni di montaggio qui indicate.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA:

- L'unità deve essere installata da un elettrico qualificato. L'installazione deve rispettare tutte le normative elettriche locali. L'installazione da parte di personale non qualificato annulla la garanzia dell'unità e può portare a folgorazioni o a ustioni, oltre a danni all'unità e/o a ciò che la circonda.
- L'unità non è resistente all'acqua. Posizionare l'unità in luoghi chiusi a temperature che non scendano al di sotto di 21°C e che non superino un massimo di 29°C.

PERICOLO DI INCENDIO:

- Installare l'unità sopra e vicino a superfici non infiammabili solo con strutture non infiammabili. Accertarsi che la struttura superficiale appoggi su materiale non infiammabile. In ogni caso, tale struttura dovrà essere di almeno 305 mm (12") superiore all'apparecchiatura su tutti i lati.
- Collocare l'unità ad almeno 51 mm (2") da qualsiasi parete. Qualora non vengano rispettate le distanze di sicurezza, potrebbe verificarsi una decolorazione o una combustione.
- Non ostruire le aperture di entrata e uscita dell'aria sulla custodia esterna dell'unità. Potrebbe verificarsi una combustione o un malfunzionamento dell'unità.
- Non collocare niente sopra l'unità.

Per l'installazione a parete, usare solo staffe speciali per il montaggio a parete. Fissare le staffe per il montaggio a parete a una superficie non infiammabile solida usando gli attrezzi idonei alla superficie di montaggio e al peso dell'unità.

ATTENZIONE

Sistemare l'unità su di un banco di altezza adatta in un'area che sia pratica per l'uso. La posizione dovrebbe essere in piano, per evitare che l'unità e il suo contenuto possano rovesciarsi, e forte a sufficienza da supportare il peso dell'unità stessa e del suo contenuto.

Non collocare niente sopra l'unità per evitare di causare lesioni personali o danni all'unità.

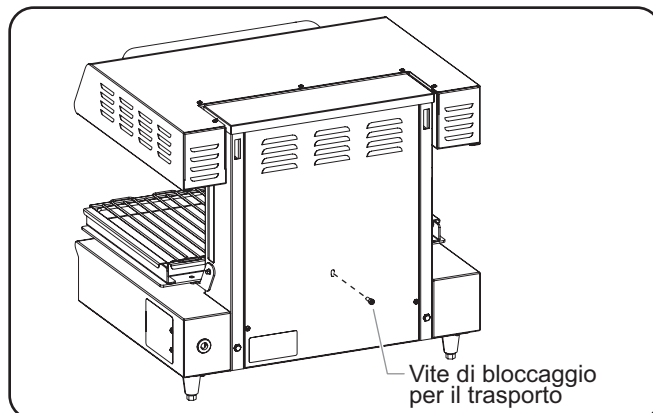
NOTA: Una persona qualificata deve controllare le aree di possibile collocamento del fornello portatile per assicurarsi che sia disponibile la linea di alimentazione elettrica adeguata.

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.

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

2. Rimuovere il nastro e la pellicola protettiva da tutte le superfici dell'unità.

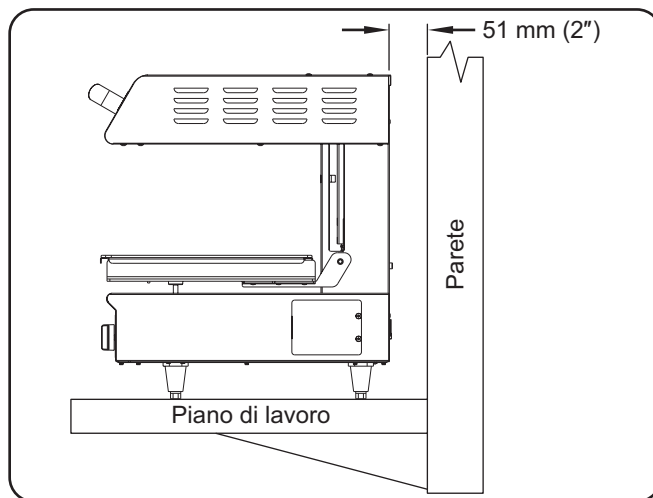
3. Pulire bene l'unità per rimuovere tutto il grasso industriale di protezione. **AVVISO: usare solo panni e detergenti non abrasivi.**
4. Rimuovere la vite di bloccaggio per il trasporto utilizzata per fissare la custodia superiore durante la spedizione. Deporre la vite.



Vite di bloccaggio per il trasporto

Installazione del piano di lavoro

1. Posizionare l'unità nel luogo desiderato.
 - Collocare l'unità direttamente sotto una cappa di aspirazione se possibile. In questo modo si garantirà l'aspirazione totale del vapore prodotto durante la cottura.
 - Assicurarsi che l'unità sia a un'altezza adeguata in un posto pratico per l'utilizzo.
 - Assicurarsi che il piano di lavoro sia dritto e abbastanza resistente da supportare il peso dell'unità e degli alimenti contenuti.
 - Assicurarsi che tutti i piedi sulla parte inferiore dell'unità siano posizionati saldamente sul piano di lavoro lasciando almeno 51 mm (2") tra l'unità e qualsiasi parete.

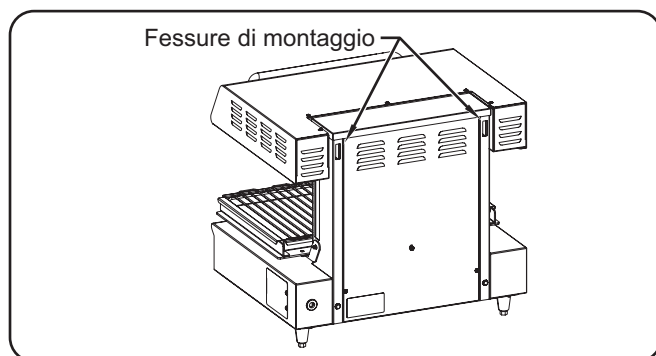


Requisiti di distanza minimi

2. Livellare l'unità ruotando i piedi di livellamento su ciascuna asta, se necessario. Guardando la parte inferiore dell'unità, ruotando i piedi in senso orario si allungheranno le aste, mentre ruotandoli in senso antiorario si accorceranno le aste.
3. Chiedere a un elettricista esperto di occuparsi dei collegamenti elettrici necessari (vedere il paragrafo "Collegamenti elettrici" di questa sezione per ulteriori informazioni).

Installazione a parete

1. Installare la staffa per il montaggio a parete fornita con l'unità su una superficie solida non infiammabile usando gli elementi di fissaggio adatti. Sulla staffa per il montaggio a parete ci sono cinque fori.
 - Assicurarsi che gli elementi di fissaggio siano idonei alla superficie di installazione e al peso dell'unità.
 - Collocare l'unità direttamente sotto una cappa di aspirazione se possibile. In questo modo si garantirà l'aspirazione totale del vapore prodotto durante la cottura.
 - Assicurarsi che l'unità sia a un'altezza adeguata in un posto pratico per l'utilizzo.
2. Allineare le fessure di montaggio sul retro dell'unità con i ganci sulla staffa per il montaggio a parete. Agganciare l'unità.



Fessure di montaggio sul retro dell'unità

3. Chiedere a un elettricista esperto di occuparsi dei collegamenti elettrici necessari (vedere il paragrafo "Collegamenti elettrici" di questa sezione per ulteriori informazioni).

Collegamenti elettrici

Il fornello portatile THERMMAX deve essere cablo all'alimentazione elettrica o avere il cavo e/o la spina adeguati installati.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Le unità fornite senza una spina elettrica richiedono l'installazione sul posto della spina adeguata. La spina deve essere messa a terra in modo corretto e avere la tensione, le dimensioni e la configurazione corrette riportate nelle specifiche dell'unità. Contattare un elettricista qualificato per determinare e installare la spina elettrica appropriata.
- Le unità fornite senza una spina e un cavo elettrici richiedono l'installazione sul posto della spina e del cavo adeguati o di un collegamento cablo al sistema elettrico in loco. Il collegamento deve essere messo a terra in modo adeguato e avere la tensione, le dimensioni e la configurazione corrette riportati nelle specifiche dell'unità. Contattare un elettricista qualificato per determinare e installare il collegamento elettrico appropriato.
- Quando si installa un'unità cabloata, è necessario inserire un commutatore a 2 o 3 poli (a seconda dell'unità) tra l'unità e l'alimentazione elettrica principale. Il commutatore deve avere una capacità adeguata e contatti con una distanza di apertura minima di 3 mm (1/8").

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

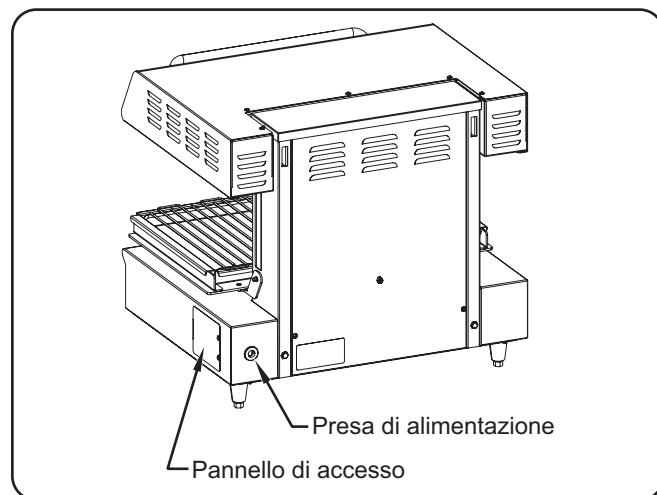
- L'unità deve essere collegata a un sistema equipotenziale conforme alle normative elettriche in vigore.

AVVISO

Per evitare danni al dispositivo, assicurarsi che tensione e frequenza dell'alimentazione elettrica corrispondano a quelle indicate sulla targhetta dei dati tecnici.

Collegamento cablo

1. Rimuovere il pannello di accesso per esporre l'area della presa di ingresso dell'unità. Si trova sul lato posteriore destro dell'unità guardando i comandi.



Posizione della presa di alimentazione

2. Individuare la morsettiera all'interno dell'unità.
3. Portare le derivazioni elettriche da un interruttore di circuito adeguatamente dimensionato o dall'interruttore di sconnessione tramite la presa di alimentazione sull'unità.
4. Fare i collegamenti necessari.
 - Usare solo fili di rame.
 - Stringere i collegamenti ad almeno 4,25 Nm (40 inch-lb).
 - Vicino ai morsetti elettrici c'è una vite di messa a terra. Collegarvi un conduttore di messa a terra dell'apparecchio.
5. Ricollocare e fissare il pannello di accesso.

Collegamento cavo e spina

Sulle unità fornite con un cavo elettrico, collegare la spina appropriata al cavo. Assicurarsi che la spina sia adeguata al carico specifico e che combaci con una presa adeguata.

L'etichetta delle specifiche è posizionata sul lato dell'unità vicino alla presa di alimentazione. Vedere l'etichetta per verificare le informazioni elettriche sull'unità.

NOTA: La spina e la presa devono essere messe a terra secondo le normative correnti.

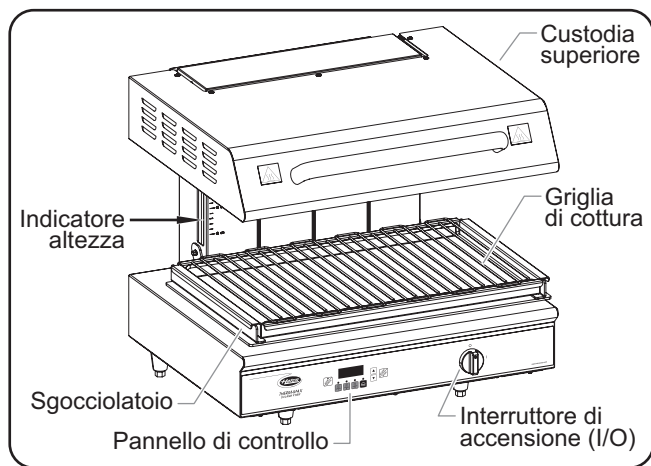
Informazioni Generali

THERMMAX® è in grado di cuocere o mantenere caldi gli alimenti. Il ciclo di cottura utilizza gli elementi riscaldanti superiori alla massima intensità per cuocere il cibo. Quando è in modalità di mantenimento, gli elementi riscaldanti superiori funzionano a intensità minore per mantenere la temperatura di cottura che è stata raggiunta durante il ciclo di cottura.

eguire queste informazioni e procedure per usare il fornello portatile THERMMAX.

AVVERTENZA

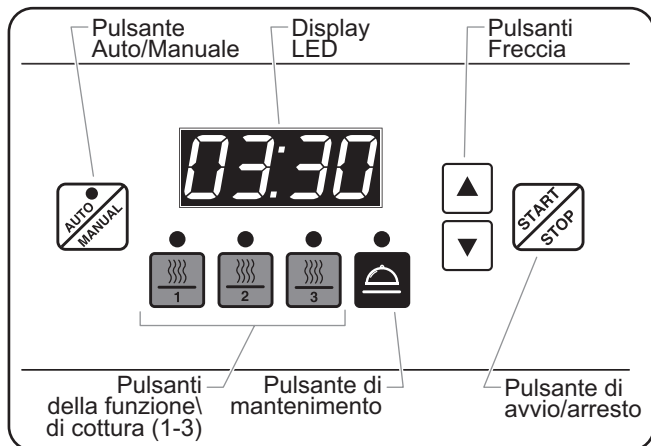
Prima di usare l'unità, leggere tutti i messaggi di sicurezza contenuti nella sezione **IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**.



Componenti

Pannello di controllo

Di seguito vengono descritti i comandi necessari per usare i fornelli portatili THERMMAX. Tutti i comandi si trovano sul pannello di controllo sulla parte anteriore dell'unità.



Pannello di controllo

Manopola I/O di accensione

La manopola I/O (on/off) di accensione controlla l'accensione dell'unità. Utilizzare la manopola I/O di accensione per spegnere l'unità a fine giornata o per lunghi periodi.

Pulsante Auto/Manuale

Il pulsante Auto/Manuale (🔌) commuta la modalità di cottura fra automatica e manuale. La spia di questo pulsante si illumina in rosso quando l'unità funziona in modalità automatica e si spegne quando l'unità funziona in modalità manuale.

- Modalità automatica: Il sensore di peso è abilitato. Gli elementi riscaldanti e il timer si spengono quando il cibo viene rimosso e si accendono il quando il cibo viene messo sulla griglia di cottura.
- Modalità manuale: Il sensore di peso è disabilitato. Gli elementi riscaldanti rimangono accesi quando il cibo viene rimosso.



Pulsanti della funzione di cottura

Tre pulsanti distinti della funzione di cottura consentono di memorizzare tre diverse impostazioni del timer. Premere il pulsante desiderato della funzione di cottura per selezionare un timer programmato. La spia sul pulsante selezionato si illumina. I pulsanti sono impostati in fabbrica con le seguenti regolazioni:

🔌 = 05:00, 🔌 = 10:00, 🔌 = 15:00

NOTA: È possibile regolare ciascuna impostazione dei pulsanti della funzione di cottura. Fare riferimento alla procedura "Regolazione delle impostazioni del timer della funzione di cottura" in questa sezione.

Pulsante di mantenimento

Il pulsante di mantenimento fa in modo che gli elementi riscaldanti superiori funzionino al 25% della massima potenza/intensità per mantenere la temperatura raggiunta durante il ciclo di cottura.

NOTA: L'impostazione di potenza/intensità del pulsante di mantenimento può essere regolata. Fare riferimento alla procedura "Regolazione delle impostazioni di potenza/intensità del pulsante di mantenimento" in questa sezione.

Pulsanti Freccia

I pulsanti Freccia (▲▼) vengono utilizzati per modificare le impostazioni del timer dei pulsanti della funzione di cottura.

- Premere il pulsante ▲ per aumentare l'impostazione di un timer.
- Premere il pulsante ▼ per diminuire l'impostazione di un timer.



Pulsante di avvio/arresto

Il pulsante di avvio/arresto mette in pausa il timer e spegne gli elementi riscaldanti. Premendo nuovamente il pulsante, il timer e gli elementi riscaldanti riprendono il funzionamento.

Utilizzo del fornello portatile

L'intensità degli elementi riscaldanti superiori può essere regolata sollevando o abbassando l'alloggiamento superiore. L'intensità del calore che penetra nel cibo diminuisce man mano che aumenta la distanza fra il cibo e gli elementi riscaldanti. Procedere come segue per azionare il fornello portatile.

Funzione di cottura automatica

1. Spostare l'alloggiamento superiore all'altezza di cottura desiderata.
2. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura.
 - Il cibo deve pesare più di 500 g (1,1 lb) per attivare il sensore di peso.
3. Premere il pulsante Auto/Manuale (🔌).
 - Quando l'unità è in modalità automatica, la spia si illumina in rosso.

4. Premere il pulsante della funzione di cottura desiderata (1 2 3).

- I pulsanti della funzione di cottura sono pre-programmati in fabbrica come segue.

1 = 05:00, 2 = 10:00, 3 = 15:00

- Il timer si avvia e gli elementi riscaldanti si accendono.

5. Alla scadenza del tempo, un "bip" indica che il ciclo di cottura è completo. Gli elementi riscaldanti si spengono.

6. Quando il ciclo di cottura è completo, eseguire una delle seguenti azioni:

- Premere il pulsante di mantenimento (4) per mantenere accesi gli elementi riscaldanti al 25% della potenza/intensità massima.
- Premere il pulsante della funzione di cottura desiderata (1 2 3) per continuare la cottura alla massima potenza/intensità.
- Riposizionare il cibo per riavviare il timer e accendere gli elementi riscaldanti.

NOTA: Durante il funzionamento dell'unità, l'operatore può scegliere in qualsiasi momento una diversa impostazione della funzione di cottura.

NOTA: L'operatore può mettere in pausa il ciclo di cottura in qualsiasi momento durante il funzionamento dell'unità rimuovendo il cibo dalla griglia di cottura o premendo il 5 pulsante.

Funzione di cottura manuale

1. Spostare l'alloggiamento superiore all'altezza di cottura desiderata.
2. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura.

3. Premere il pulsante Auto/Manuale (5) fino a quando l'unità è impostata in modalità manuale.

- Quando l'unità è in modalità manuale, la spia si spegne.

4. Premere il pulsante della funzione di cottura desiderata (1 2 3).

- I pulsanti della funzione di cottura sono pre-programmati in fabbrica come segue.

1 = 05:00, 2 = 10:00, 3 = 15:00

5. Premere il pulsante di avvio/arresto (6) per riavviare il timer e accendere gli elementi riscaldanti.

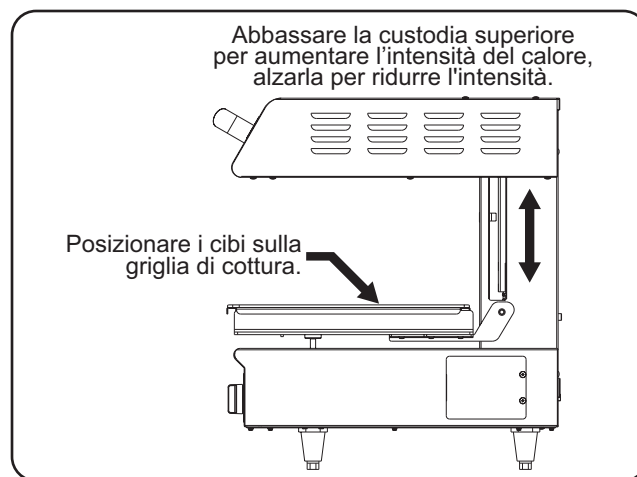
6. Alla scadenza del tempo, un "bip" indica che il ciclo di cottura è completo. Gli elementi riscaldanti si spengono.

7. Quando il ciclo di cottura è completo, eseguire una delle seguenti azioni:

- Premere il pulsante di mantenimento (4) per mantenere accesi gli elementi riscaldanti al 25% della potenza/intensità massima.
- Premere il pulsante della funzione di cottura desiderata (1 2 3) per continuare la cottura alla massima potenza/intensità.
- Riposizionare il cibo e ripetere questa procedura.

NOTA: Durante il funzionamento dell'unità, l'operatore può scegliere in qualsiasi momento una diversa impostazione della funzione di cottura.

NOTA: Durante il funzionamento dell'unità, l'operatore può mettere in pausa il ciclo di cottura in qualsiasi momento premendo il 5 pulsante.



Funzionamento del fornello portatile

Modalità di mantenimento

Nella modalità di mantenimento, gli elementi riscaldanti superiori funzionano al 25% della massima potenza/intensità per mantenere la temperatura raggiunta durante il ciclo di cottura.

NOTA: Il pulsante di mantenimento (4) può essere premuto prima, durante o dopo un ciclo di cottura.

NOTA: L'impostazione di potenza/intensità del pulsante di mantenimento può essere regolata. Fare riferimento alla procedura "Regolazione delle impostazioni di potenza/intensità del pulsante di mantenimento" in questa sezione.

1. Spostare l'alloggiamento superiore all'altezza di mantenimento desiderata.

2. Premere il pulsante (4).

- La spia sul pulsante (4) si illumina.

3. Quando il periodo di mantenimento è completo, girare la manopola di accensione (on/off) nella posizione O (off). Gli elementi riscaldanti si spengono, insieme a tutte le spie.

Regolazione delle impostazioni del timer della funzione di cottura

Le impostazioni del timer della funzione di cottura possono essere regolate attenendosi alla seguente procedura.

1. Premere e tenere premuto il pulsante della funzione di cottura desiderata (1 2 3) per 3 secondi.
2. Premere i pulsanti (7) e (8) per aumentare o diminuire l'impostazione del timer mostrata sul display LED, fino al valore desiderato.
3. Premere lo stesso pulsante della funzione di cottura per bloccare la modifica.

Regolazione delle impostazioni di potenza/intensità del pulsante di mantenimento

Le impostazioni di potenza/intensità del pulsante di mantenimento possono essere regolate attenendosi alla seguente procedura.

1. Premere e tenere premuto il pulsante di mantenimento (4) per 3 secondi.
2. Premere i pulsanti (7) e (8) per aumentare o diminuire l'impostazione di potenza/intensità mostrata sul display LED, fino al valore desiderato.
3. Premere il pulsante (4) per bloccare la modifica.

Informazioni Generali

Il fornello portatile THERMMAX® è progettato per offrire durata e prestazioni massime, con una manutenzione minima.

AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRIC:

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, regolazione o manutenzione, disattivare l'alimentazione, staccare il cavo di alimentazione o disattivare l'interruttore di circuito e lasciare raffreddare l'unità.
- NON immergere in acqua o inzuppare d'acqua. L'unità non è impermeabile. Non usare l'unità se è stata immersa in acqua o inzuppata d'acqua.
- Non pulire a vapore o usare una quantità eccessiva d'acqua sull'unità.
- La costruzione di questa unità non è a prova di getto. Non usare spruzzi a getto per pulire l'unità.
- Non pulire l'unità quando è sotto tensione o calda.
- Nell'eseguire interventi sull'unità usare solo pezzi di ricambio originali di Hatco. Ogni inadempienza nell'uso di pezzi di ricambio originali Hatco renderà nulle le garanzie e può determinare tensioni elettriche pericolose per gli operatori generando scosse elettriche o ustioni. I pezzi di ricambio originali di Hatco sono necessari per un funzionamento sicuro negli ambienti d'uso previsti. Alcuni pezzi di ricambio generici o di altri produttori non possiedono le stesse caratteristiche e non consentono il funzionamento degli apparecchi Hatco in condizioni di sicurezza.

Questa unità non contiene parti su cui "l'utente" può intervenire. Se l'unità richiede un intervento di assistenza mettersi in contatto con un Agente di assistenza autorizzato di Hatco o con il Reparto di assistenza di Hatco al numero telefonico +1-414-671-6350.

Pulizia giornaliera

Per preservare la finitura oltre che mantenere le prestazioni, si raccomanda di pulire l'unità quotidianamente.

AVVISO

Usare solo panni e detergenti non abrasivi. Detergenti e panni abrasivi potrebbero graffiare la finitura dell'unità, rovinandone l'aspetto e rendendola sensibile all'accumulo di sporcizia.

Pulire l'unità quotidianamente per evitare guasti e garantire un funzionamento igienico.

1. Spegnerne l'unità, scollegarla dall'alimentazione e lasciarla raffreddare.
2. Rimuovere la griglia di cottura e lo sgocciolatoio e pulire adeguatamente.
3. Pulire tutte le superfici metalliche con acqua calda, un detergente delicato e un panno non abrasivo. Le macchie ostinate possono essere rimosse con una paglietta di acciaio sfregando nella direzione della finitura satinata.
4. Sciacquare bene l'unità usando un panno imbevuto solo di acqua calda.
5. Asciugare l'unità con un panno pulito, asciutto e non abrasivo.

NOTA: Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, applicare uno strano protettivo sottile di olio di vaselina su tutte le parti in acciaio inossidabile con un panno. L'area in cui è installata l'unità deve essere sempre pulita.

⚠ AVVERTENZA

Interventi sull'unità devono essere eseguiti solo da parte di personale qualificato. Interventi da parte di persone non qualificate possono risultare in scossa elettrica o ustione.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica: Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che l'unità si raffreddi prima di eseguire interventi di manutenzione e pulizia o prima di cercare di sbloccare un inceppamento.

Sintomo	Causa Probabile	Intervento
Unità accesa, ma non calda.	Elementi riscaldanti difettosi.	Contattare il centro di assistenza autorizzato Hatco o Hatco per ricevere assistenza.
	Unità non alimentata.	Controllare che la tensione di alimentazione del collegamento elettrico sia adeguata. Controllare l'interruttore automatico e, se necessario, resettare.
	Interruttore della modalità di riscaldamento o timer difettosi.	Contattare il centro di assistenza autorizzato Hatco o Hatco per ricevere assistenza.
Unità non abbastanza calda.	Elementi riscaldanti difettosi.	Contattare il centro di assistenza autorizzato Hatco o Hatco per ricevere assistenza.
Unità non funzionante.	Unità non collegata all'alimentazione.	Collegare correttamente l'unità all'alimentazione.
	Unità spenta.	Rivedere il paragrafo "Utilizzo del fornello portatile" nella sezione FUNZIONAMENTO di questo manuale.
	Interruttore di circuito scattato.	Resettare l'interruttore di circuito. Se l'interruttore di circuito continua a scattare, contattare un centro di assistenza autorizzato Hatco o Hatco per ricevere assistenza.
	Interruttore della modalità di riscaldamento o timer difettosi.	Contattare il centro di assistenza autorizzato Hatco o Hatco per ricevere assistenza.

Codici di errore

I seguenti codici di errore possono apparire sul display digitale per segnalare un errore nelle condizioni di funzionamento dell'unità.

E1 = Surriscaldamento della scheda del circuito. Temperatura interna superiore a 75°C (167°F). Spegnerne l'unità, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciar raffreddare l'unità. Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

E3 = Surriscaldamento della ventola di raffreddamento. Temperatura interna superiore a 100°C (212°F). Spegnerne l'unità, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciar raffreddare l'unità. Contattare un centro di assistenza autorizzato o Hatco per ricevere assistenza.

Domande sulla risoluzione dei problemi?

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

Telefono: +1-414-671-6350

e-mail: support@hatcocorp.com

INFORMAZIONI PER L'ASSISTENZA

Questa unità è coperta da una garanzia di un anno a partire dalla data di acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione dagli stabilimenti di Hatco, in base alla condizione che si verifica per prima.

In caso di problemi dell'unità durante il periodo di garanzia, attenersi alla procedura seguente:

Contattare il Rivenditore Locale Hatco

Quando si contatta il rivenditore Hatco per richiedere assistenza, fornire le seguenti informazioni per assicurare la celerità del servizio:

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

Il rivenditore Hatco:

- Fornirà i Ricambi Necessari
- Inoltrerà alla Hatco il Reclamo

Problemi non coperti dalla garanzia

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

- accedere al nostro sito Web e **www.hatcocorp.com** selezionare il **Support** menu a tendina (Assistenza) e fare clic su "Find A Service Agent" (Trova un centro di assistenza)
- chiamare l'assistenza Hatco al numero +1-414-671-6350
- inviare un'e-mail all'assistenza Hatco all'indirizzo: **support@hatcocorp.com**

GARANZIA, RIMEDIO ESCLUSIVO:

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

Due (2) anni di garanzia sulle parti:

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

Cinque (5) anni di garanzia sulle parti:

- Serbatoi 3CS e FR

Garanzia sui componenti di dieci (10) anni:

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

Garanzia di novanta (90) giorni soltanto sui componenti:

- Parti di ricambio

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

ISTRUZIONI PER LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA:

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

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ:

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

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

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar.....	61	Werking	67
Inleiding.....	61	Algemeen	67
Belangrijke Veiligheidsinformatie.....	62	Bedieningspaneel	67
Modelaanduiding	63	De Salamander bedienen.....	67
Modelbeschrijving	64	Onderhoud	69
Specificaties.....	64	Algemeen	69
Tabel met elektrische gegevens	64	Dagelijkse reiniging	69
Afmetingen	64	Oplossen van Problemen	70
Installatie.....	65	Informatie over Garantieservice	70
Algemeen	65	Internationale Beperkte Garantie.....	71
Installatie op het werkblad.....	65		
Muurinstallatie	66		
Elektrische aansluitingen.....	66		

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE EIGENAAR

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

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

Registreer uw apparaat!

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

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

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: support@hatcocorp.com

Bijkomende informatie vindt u op onze website:
www.hatcocorp.com.



Correcte verwijdering van dit product

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

INLEIDING

De THERMMAX® Salamanders van Hatco zijn speciaal ontworpen voor het braden, grillen, opwarmen en warm houden van voedsel. Hun ongeëvenaarde opstartsnelheid is een rechtstreeks resultaat van de door Hatco gepatenteerde "instant on" verwarmingselementen in de bovenste behuizing van elke Salamander. De twee paar onafhankelijk bestuurd verwarmingselementen zorgen voor de voordelen van flexibiliteit en energiezuinigheid. Verminderde hitte-uitstraling naar de omgeving en een veelzijdige warmhoudfunctie op bepaalde modellen maken de THERMMAX Salamander energiezuinig en gemakkelijk te bedienen.

De THERMMAX Salamanders van Hatco zijn het resultaat van uitgebreid onderzoek en praktische testen. De gebruikte materialen werden geselecteerd met het oog op maximale duurzaamheid, aantrekkelijkheid en een optimaal prestatievermogen. Elke eenheid wordt grondig gekeurd en getest vóór verzending.

Deze handleiding bevat instructies voor de installatie, veiligheid, en bedieningsinstructies voor THERMMAX Salamanders. Hatco beveelt aan dat u voor het installeren of gebruiken van een eenheid alle voorschriften rond de installatie, de veiligheid en het gebruik die in deze handleiding opgenomen zijn, leest.

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ VOORZICHTIG

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

ATTENTIE

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

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



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



WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Het toestel moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde technicus. De installatie moet gebeuren volgens de lokaal geldende regels. Installatie door onbevoegde medewerkers leidt tot het ongeldig verklaren van uw garantie. Het kan ook resulteren in een elektrische schok, brandwonden, beschadigingen aan het apparaat en/of de omgeving.
- Voor eenheden geleverd zonder elektrische stekker dient er ter plaatse een gepaste stekker geïnstalleerd te worden. De stekker moet naar behoren geaard worden en een juiste voltage, grootte en configuratie hebben, in functie van de elektrische specificaties van de eenheid. Neem contact op met een bevoegd elektricien om de gepaste elektrische stekker te bepalen en te installeren.
- Bij toestellen die zonder elektrisch snoer en stekker geleverd worden, moeten een gepast snoer en stekker of een aansluiting met vaste bedrading op het plaatselijke elektrische systeem aangesloten worden. De aansluiting moet naar behoren geaard worden en een juiste voltage, grootte en configuratie hebben, in functie van de elektrische specificaties van de eenheid. Raadpleeg een bevoegd elektricien om de juiste elektrische aansluiting te bepalen en te installeren.
- Bij het installeren van een toestelaansluiting met vaste bedrading moet een tweepolige of een driepolige schakelaar (afhankelijk van het type toestel) geïnstalleerd worden tussen het toestel en het elektriciteitsnet. De schakelaar moet gekeurd zijn en contacten hebben met een minimale opening van 3 mm (1/8").
- Schakel de stroom UIT, trek de stekker uit het stopcontact/ schakel de stroomonderbreker uit en laat de eenheid afkoelen voordat u met onderhoud, aanpassingen of schoonmaakwerk begint.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.



WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) bedraagt en maximaal 29°C (85°F).
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Trek niet aan het elektrische snoer van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer wanneer het elektrische snoer gerafeld of versleten is.
- Probeer een beschadigd elektrisch snoer niet te herstellen of vervangen. Het snoer moet door Hatco, een erkende Hatco servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- Dit toestel mag enkel door bevoegd personeel bediend worden. Bediening door onbevoegd personeel kan leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

Gebruik enkel de bijgeleverde klem voor het bevestigen van het toestel aan de muur. Bevestig de muurklem tegen een hard, onbrandbaar oppervlak met gebruik van aangewezen materiaal voor het oppervlak en gewicht van het toestel.

⚠ WAARSCHUWING**BRANDGEVAAR:**

- Installeer het toestel op een rond onbrandbare oppervlakken enkel met een onbrandbare constructie. Zorg ervoor dat de constructie geen brandbaar materiaal heeft aan de onderzijde. In ieder geval dient deze constructie rondom minstens 305 mm (12") groter te zijn dan het toestel.
- Plaats het toestel minimaal 51 mm (2") van de muur. Als de veilige afstanden niet gerespecteerd worden, kan er verkleuring of verbranding plaatsvinden.
- Blokkeer geen openingen voor luchtinlaat of -uitlaat op de behuizing van het toestel. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats niets bovenop het toestel.

Zorg dat alle bedieners van het apparaat goede instructies hebben ontvangen betreffende het veilige en juiste gebruik van het apparaat.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten. Zorg voor een goede toezicht en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350.

⚠ VOORZICHTIG**GEVAAR VOOR BRANDWONDEN:**

- Sommige oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat worden heet. Wees voorzichtig wanneer u deze oppervlakken aanraakt.
- De plaat en het blad zullen zeer heet zijn bij het wegnemen -- gebruik ovenwanten, beschermende kledij of pannelappen om ze weg te nemen.

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

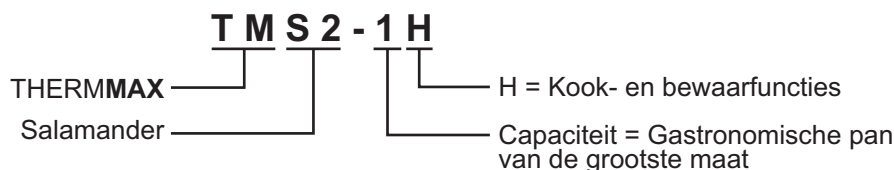
Plaats niets bovenop het toestel; dit kan verwondingen veroorzaken of het toestel beschadigen.

ATTENTIE

De eenheden hebben een specifiek voltage. Raadpleeg het etiket met elektrische vereisten alvorens met de installatie te beginnen.

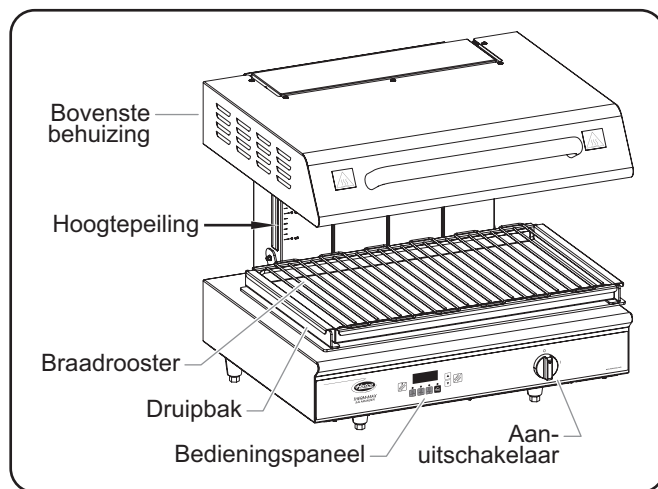
Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen. Schurende poetsmiddelen en -lappen kunnen ontsierende krassen maken in de afwerking van de eenheid en maken vuilophoping mogelijk.

Reinig het toestel dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek gezond te houden.

MODEL AANDUIDING

Alle Modellen

Hatco's THERMMAX® De Salamander is speciaal ontworpen om veelzijdigheid in de keuken te bieden. Dit apparaat is in staat voedsel te koken, te grillen, opnieuw op te warmen en warm te houden. De Salamander is gemaakt van roestvrij staal, waardoor het apparaat duurzaam en eenvoudig te reinigen is. De krachtige verwarmingselementen zijn binnen 8 seconden klaar voor gebruik. De verwarmingselementen zijn strategisch in de beweegbare bovenbehuizing geplaatst om eventuele overdracht van warmte naar de omgeving te beperken. De bewaarstand is ideaal om voedsel warm te houden of opnieuw op te warmen. Dankzij een verwijderbaar rooster en lekbak is het apparaat eenvoudig te reinigen. Door de unieke eigenschappen en flexibele mogelijkheden van de THERMMAX Salamander is het apparaat eenvoudig te bedienen, energiezuinig en zeer functioneel in elke keuken.



Model TMS2-1H

SPECIFICATIES

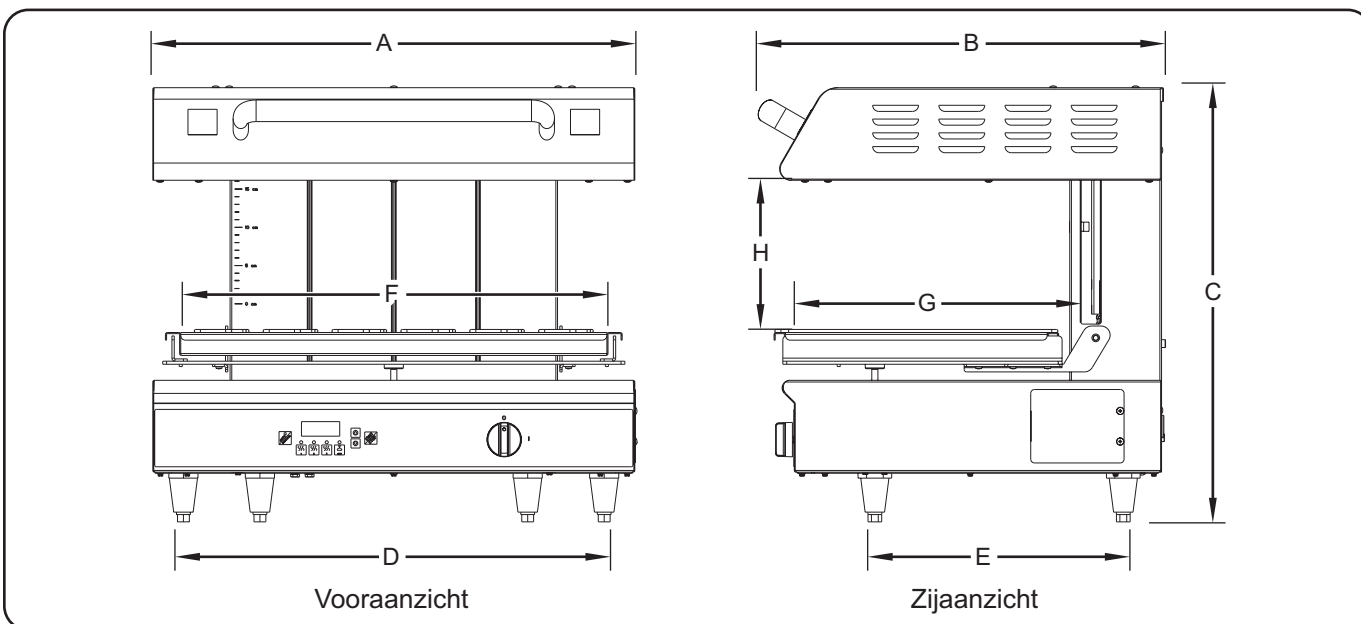
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Hertz	Fase	Watts	Ampère	Verzendgewicht
TMS2-1H	230	50/60	1	4133	18	77 kg (170 lbs.)
	230/400	50/60	3	4133	6	

OPMERKING: Verzendgewicht is inclusief verpakking.

Afmetingen

Model	Breedte (A)	Diepte (B)	Hoogte (C)	Breedte tussen buitenkant pootjes (D)	Diepte tussen buitenkant pootjes (E)	Breedte voor braden (F)	Diepte voor braden (G)	Hoogte voor braden (H)
TMS2-1H	630 mm (24-13/16")	530 mm (20-7/8")	568 mm (22-3/8")	566 mm (22-1/4")	343 mm (13-1/2")	557 mm (21-15/16")	387 mm (15-3/16")	90-262 mm (3-1/2"-10-1/4")



Algemeen

THERMMAX® Salamanders worden verstuurd met de meeste onderdelen vooraf geassembleerd. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken van het karton om beschadiging aan het toestel of de ingepakte onderdelen te vermijden. De Salamander kan geplaatst worden op een werkblad of bevestigd worden aan een bakstenen of cementen muur. De volgende instructies voor installatie moeten uitgevoerd worden alvorens de Salamander te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Het toestel moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde technicus. De installatie moet gebeuren volgens de lokaal geldende regels. Installatie door onbevoegde medewerkers leidt tot het ongeldig verklaren van uw garantie. Het kan ook resulteren in een elektrische schok, brandwonden, beschadigingen aan het apparaat en/of de omgeving.
- Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 21°C (70°F) bedraagt en maximaal 29°C (85°F).

BRANDGEVAAR:

- Installeer het toestel op en rond onbrandbare oppervlakken enkel met een onbrandbare constructie. Zorg ervoor dat de constructie geen brandbaar materiaal heeft aan de onderzijde. In ieder geval dient deze constructie rondom minstens 305 mm (12") groter te zijn dan het toestel.
- Plaats het toestel minimaal 51 mm (2") van de muur. Als de veilige afstanden niet gerespecteerd worden, kan er verkleuring of verbranding plaatsvinden.
- Blokkeer geen openingen voor luchtinlaat of -uitlaat op de behuizing van het toestel. Het toestel kan vuur vatten of slecht functioneren.
- Plaats niets bovenop het toestel.

Gebruik enkel de bijgeleverde klem voor het bevestigen van het toestel aan de muur. Bevestig de muurklem tegen een hard, onbrandbaar oppervlak met gebruik van aangewezen materiaal voor het oppervlak en gewicht van het toestel.

⚠ VOORZICHTIG

Plaats het apparaat op een hoogte en een plaats waar er gemakkelijk mee kan worden gewerkt. Het oppervlak moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk zou vallen en moet sterk genoeg zijn om het gewicht van het toestel en de inhoud te kunnen dragen.

Plaats niets bovenop het toestel; dit kan verwondingen veroorzaken of het toestel beschadigen.

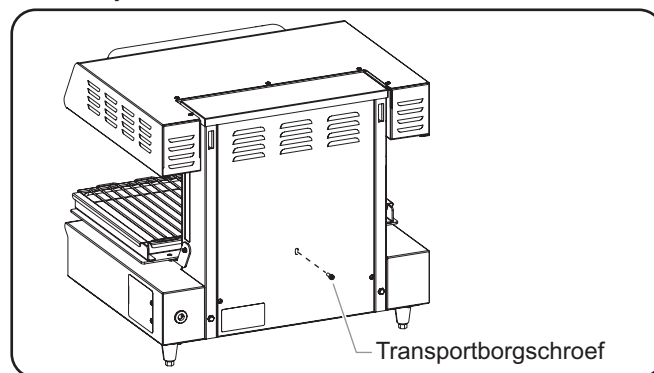
OPMERKING : Een gekwalificeerd persoon moet de mogelijke plaatsing van de Salamander nakijken om zeker te zijn dat een goede elektrische leiding beschikbaar is.

1. Haal het apparaat uit de doos.

OPMERKING : Om vertraging bij een garantiedekking te vermijden, vult u het best de online garantieregistratie in. Zie het hoofdstuk BELANGRIJKE GEBRUIKERSINFORMATIE voor meer informatie.

2. Haal de tape en bescherm laag van alle oppervlakken van het apparaat.

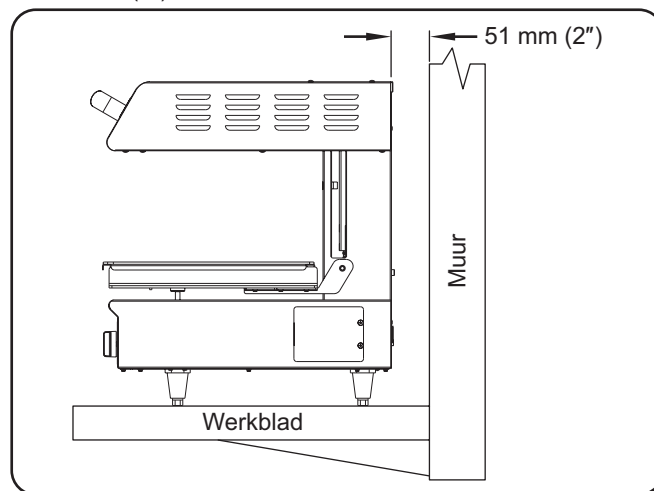
3. Maak het toestel grondig schoon om het beschermende industriële vet te verwijderen. **ATTENTIE: Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen.**
4. Verwijder de borgschroef die tijdens het transport wordt gebruikt ter bescherming van de bovenste behuizing. Verwijder de schroef.



Transportborgschroef

Installatie op het werkblad

1. Plaats de eenheid op de gewenste locatie.
 - Plaats het toestel direct onder een afzuigkap indien mogelijk. Dit zal de volledige afzuiging van stoom die ontstaat tijdens het bakken verzekeren.
 - Zorg ervoor dat de eenheid op een gepaste hoogte geplaatst wordt in een ruimte die aangepast is voor het gebruik.
 - Zorg ervoor dat de toonbank waterpas is en sterk genoeg is om het gewicht van de eenheid en de voedingsmiddelen te dragen.
 - Zorg ervoor dat alle poten onderaan het toestel goed en veilig op het werkblad staan met een minimum van 51 mm (2") tussen het toestel en een muur.

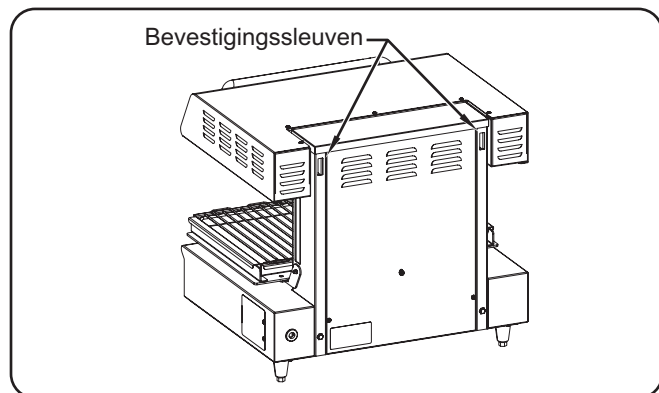


Vereisten voor minimale afstand

2. Plaats het toestel waterpas indien nodig door aan de stabilisatoren van iedere poot te draaien. Kijkend naar de onderkant van het toestel, zal het draaien tegen de wijzers van de klok in de poten verlengen en in wijzerzin de poten verkorten.
3. Laat een gekwalificeerd elektrisch installateur de nodige elektrische aansluitingen uitvoeren (zie "Elektrische aansluitingen" in dit hoofdstuk voor meer informatie).

Muurinstallatie

1. Installeer de bijgeleverde muurklem op een stevig, onbrandbaar oppervlak met de aangewezen bevestigingsmiddelen. Er zijn vijf bevestigingsgaten in de muurklem.
 - Zorg ervoor dat de bevestigingsmiddelen aangewezen zijn voor het oppervlak en het gewicht van het toestel.
 - Plaats het toestel direct onder een afzuigkap indien mogelijk. Dit zal de volledige afzuiging van stoom die ontstaat tijdens het bakken verzekeren.
 - Zorg ervoor dat de eenheid op een gepaste hoogte geplaatst wordt in een ruimte die aangepast is voor het gebruik.
2. Lijn de bevestigingssleuven aan de achterkant van het toestel uit met de haken op de muurklem. Plaats het toestel op de haken.



Bevestigingssleuven aan de achterkant van het toestel

3. Laat een gekwalificeerd elektrisch installateur de nodige elektrische aansluitingen uitvoeren (zie "Elektrische aansluitingen" in dit hoofdstuk voor meer informatie).

Elektrische aansluitingen

De THERMMAX Salamander moet aangesloten worden met vaste bedrading op de elektrische voeding of er moet een aangewezen snoer en/of stekker gemonteerd worden.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Voor eenheden geleverd zonder elektrische stekker dient er ter plaatse een gepaste stekker geïnstalleerd te worden. De stekker moet naar behoren geaard worden en een juiste voltage, grootte en configuratie hebben, in functie van de elektrische specificaties van de eenheid. Neem contact op met een bevoegd elektricien om de gepaste elektrische stekker te bepalen en te installeren.
- Bij toestellen die zonder elektrisch snoer en stekker geleverd worden, moeten een gepast snoer en stekker of een aansluiting met vaste bedrading op het plaatselijke elektrische systeem aangesloten worden. De aansluiting moet naar behoren geaard worden en een juiste voltage, grootte en configuratie hebben, in functie van de elektrische specificaties van de eenheid. Raadpleeg een bevoegd elektricien om de juiste elektrische aansluiting te bepalen en te installeren.
- Bij het installeren van een toestelaansluiting met vaste bedrading moet een tweepolige of een driepolige schakelaar (afhankelijk van het type toestel) geïnstalleerd worden tussen het toestel en het elektriciteitsnet. De schakelaar moet gekeurd zijn en contacten hebben met een minimale opening van 3 mm (1/8").

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

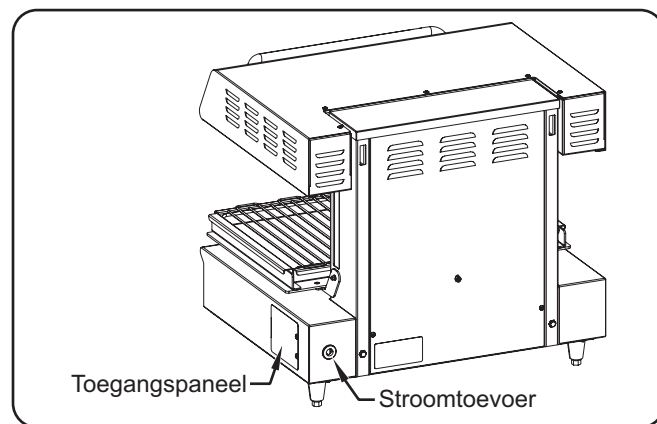
- Het toestel moet verbonden worden met een equipotentiaal systeem dat voldoet aan de recentste elektrische normen.

ATTENTIE

Om beschadiging van het apparaat te voorkomen, dient u te controleren of de elektrische voeding overeenkomt met de nominale spanning en frequentie op het specificatieplaatje.

Aansluiting met vaste bedrading

1. Verwijder het toegangspaneel om de stroomtoevoer van het toestel zichtbaar te maken. Dit bevindt zich aan de achterzijde rechts van het toestel met de bediening naar u.



Plaats van de stroomtoevoer

2. Lokaliseer het aansluitblok in het toestel.
3. Voer stroomkabels aan vanaf een aangepaste stroomonderbreker of uitschakelaar door de stroomtoevoer van het toestel.
4. Maak de nodige aansluitingen.
 - Gebruik enkel koperkabel.
 - Maak de verbindingen vast met een minimum van 4,25 Newton meter (40 inch pond).
 - Er is een aardingsschroef voorzien nabij de elektrische klemmen. Hier moet een aarding voor toestellen aan bevestigd worden.
5. Vervang en bevestig het toegangspaneel

Verbinding met snoer en stekker

Voor toestellen die met een snoer worden geleverd, dient u de juiste stekker op het snoer aan te sluiten. Zorg ervoor dat de stekker goedgekeurd is voor de specifieke belasting en dat de stekker overeenkomt met het stopcontact.

OPMERKING: Het etiket met de specificaties bevindt zich aan de zijkant van het toestel nabij de stroomtoevoer. Raadpleeg het etiket om de elektrische informatie van het toestel na te gaan.

OPMERKING: De stekker en het stopcontact moeten geaard zijn volgens de geldende normen.

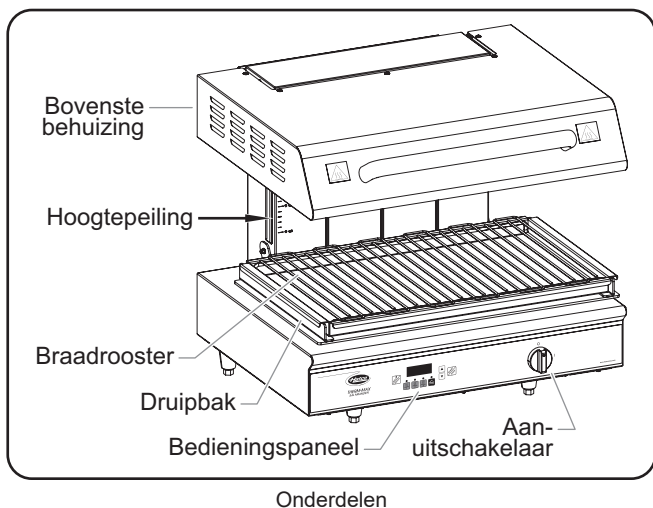
Algemeen

De THERMMAX® Salamander kan voedsel koken of warm houden. De kookcyclus gebruikt de volledige intensiteit van de bovenste verwarmingselementen om voedsel te koken. In de bewaarstand werken de verwarmingselementen op een lagere intensiteit, zodat de bereidingstemperatuur die tijdens de kookcyclus is bereikt, blijft behouden.

Gebruik de volgende informatie en methodes om de THERMMAX Salamander te bedienen.

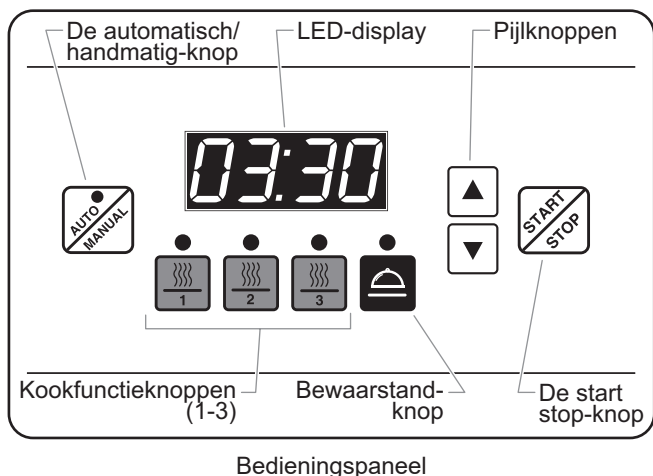
⚠ WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsvoorschriften onder **Belangrijke veiligheidsinformatie voor u dit apparaat bedient.**



Bedieningspaneel

Het volgende zijn beschrijvingen van de knoppen om de THERMMAX Salamanders te bedienen. Alle knoppen bevinden zich op het bedieningspaneel aan de voorzijde van het toestel.



Aan-uitknop

De aan-uitknop regelt de stroomtoevoer naar het apparaat. Gebruik de aan-uitknop om het apparaat dagelijks of langdurig uit te schakelen.

De automatisch/handmatig-knop

Met de automatisch/handmatig-knop schakelt u tussen de automatische en handmatige kookstand. Het indicatielampje op deze knop wordt rood wanneer het apparaat in de automatische stand staat en gaat uit wanneer het apparaat in de handmatige stand staat.

- Automatische stand: De zwaartekrachtsensor is ingeschakeld. De verwarmingselementen en de timer gaan uit wanneer het voedsel wordt verwijderd. Ze gaan weer aan wanneer het voedsel op het rooster wordt geplaatst.
- Handmatige stand: De zwaartekrachtsensor is uitgeschakeld. De verwarmingselementen blijven aan wanneer het voedsel wordt verwijderd.

Kookfunctieknoppen

Met de drie aparte kookfunctieknoppen kunnen drie verschillende timerinstellingen worden opgeslagen. Druk op de gewenste kookfunctieknop om een geprogrammeerde timer te selecteren. Het indicatielampje boven de geselecteerde knop gaat branden. De knoppen zijn in de fabriek ingesteld op de volgende waarden:

= 05:00, = 10:00, = 15:00,

OPMERKING: Van elk van de kookfunctieknoppen kunnen de timerinstellingen worden aangepast. Raadpleeg de procedure 'Timerinstellingen van de kookfunctie aanpassen' in dit gedeelte.

Bewaarstandknop

De Bewaarstandknop zorgt ervoor dat de bovenste verwarmingselementen op 25% van hun maximale sterkte/intensiteit werken om de kooktemperatuur die tijdens de kookcyclus is bereikt, te behouden.

OPMERKING: De instelling van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop kan worden aangepast. Raadpleeg de procedure 'Instellingen van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop aanpassen' in dit gedeelte.

Pijlknoppen

De pijlknoppen worden gebruikt om de timerinstellingen van de kookfunctieknoppen te wijzigen.

- Druk op de knop om een timerinstelling te verhogen.
- Druk op de knop om een timerinstelling te verlagen.

De start/stop-knop

Met de start/stop-knop wordt de timer handmatig gepauzeerd en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Door nogmaals op de knop te drukken, worden de timer en verwarmingselementen hervat.

De Salamander bedienen

De intensiteit van de bovenste verwarmingselementen kan worden aangepast door de bovenste behuizing omhoog of omlaag te verplaatsen. De intensiteit van de hitte die het voedsel doordringt, neemt af naarmate de afstand tussen het voedsel en de verwarmingselementen groter wordt. Volg de volgende procedure om de Salamander te bedienen.

Automatische kookfunctie

1. Plaats de bovenste behuizing op de gewenste kookhoogte.
2. Plaats het voedsel op het rooster.
 - Het voedsel moet meer dan 500 gram (1,1 lbs) wegen om de zwaartekrachtsensor te activeren.

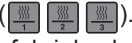
vervolg...

- Druk op de automatisch/handmatig-knop ().
 - Het indicatielampje wordt rood wanneer de automatische stand op het apparaat is ingeschakeld.
- Druk op de gewenste kookfunctieknoop ().
 - De kookfunctieknoppen zijn in de fabriek als volgt voorgeprogrammeerd.
 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00,
 - De timer start en de verwarmingselementen gaan aan.
- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een pieptoon om aan te geven dat de kookcyclus is voltooid. De verwarmingselementen gaan uit.
- Kies een van de volgende opties wanneer de kookcyclus is voltooid:
 - Druk op de automatisch/handmatig-knop () om de verwarmingselementen op 25% van hun maximale sterkte/intensiteit te houden.
 - Druk op de gewenste kookfunctieknoop () om te blijven koken op de maximale sterkte/intensiteit.
 - Plaats het voedsel terug om de timer opnieuw te starten en de verwarmingselementen in te schakelen.

OPMERKING: De gebruiker kan tijdens de werking van het apparaat op elk moment een andere kookfunctie-instelling kiezen.

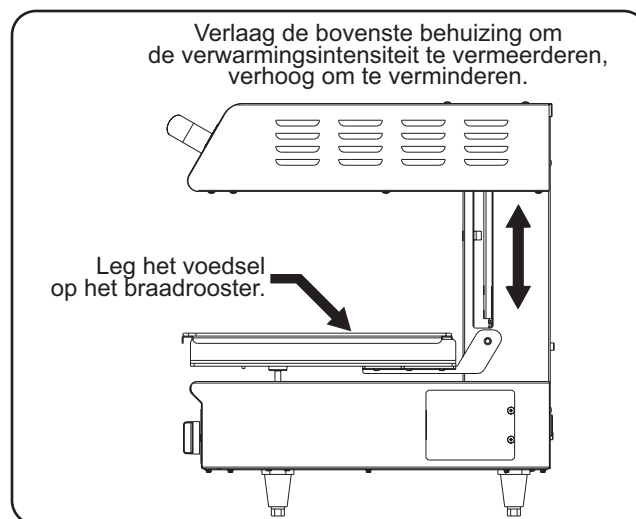
OPMERKING: De gebruiker kan tijdens de werking van het apparaat op elk moment de kookcyclus onderbreken door het voedsel van het rooster te nemen of op de knop  te drukken.

Handmatige kookfunctie

- Plaats de bovenste behuizing op de gewenste kookhoogte.
- Plaats het voedsel op het rooster.
- Druk op de automatisch/handmatig-knop () totdat het apparaat zich in de handmatige stand bevindt.
 - Het indicatielampje gaat uit wanneer de handmatige stand op het apparaat is ingeschakeld.
- Druk op de gewenste kookfunctieknoop ().
 - De kookfunctieknoppen zijn in de fabriek als volgt voorgeprogrammeerd.
 = 05:00,  = 10:00,  = 15:00,
- Druk op de start/stop-knop () om de timer te starten en de verwarmingselementen in te schakelen.
- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een pieptoon om aan te geven dat de kookcyclus is voltooid. De verwarmingselementen gaan uit.
- Kies een van de volgende opties wanneer de kookcyclus is voltooid:
 - Druk op de automatisch/handmatig-knop () om de verwarmingselementen op 25% van hun maximale sterkte/intensiteit te houden.
 - Druk op de gewenste kookfunctieknoop () om te blijven koken op de maximale sterkte/intensiteit.
 - Vervang het voedsel en herhaal deze procedure.

OPMERKING: De gebruiker kan tijdens de werking van het apparaat op elk moment een andere kookfunctie-instelling kiezen.

OPMERKING: De gebruiker kan tijdens de werking van het apparaat de kookcyclus op elk moment onderbreken door op de knop  te drukken.



De Salamander bedienen

Bewaarstand

In de bewaarstand werken de bovenste verwarmingselementen op 25% van hun maximale sterkte/intensiteit om de kooktemperatuur die tijdens de kookcyclus is bereikt, te behouden.

OPMERKING: De bewaarstandknop () kan voor, tijdens of na een kookcyclus worden ingedrukt.

OPMERKING: De instelling van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop kan worden aangepast. Raadpleeg de procedure 'Instellingen van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop aanpassen' in dit gedeelte.

- Plaats de bovenste behuizing op de gewenste bewaarstandhoogte.
- Druk op de knop  te drukken.
 - Het indicatielampje boven de  knop gaat branden.
- Wanneer de bewaarstand is voltooid, draait u de aan-uitknop naar O (uit). De verwarmingselementen worden uitgeschakeld en alle indicatielampjes gaan uit.

Timerinstellingen van de kookfunctie aanpassen

De timerinstellingen van de kookfunctie kunnen via de volgende procedure worden aangepast.

- Houd de gewenste kookfunctieknoop () 3 seconden ingedrukt.
- Druk op de knop  en  om de timerinstelling die op de led-display wordt weergegeven naar de gewenste instelling te verhogen of te verlagen.
- Druk op dezelfde kookfunctieknoop om de wijziging te vergrendelen.

Instellingen van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop aanpassen

De instellingen van de sterkte/intensiteit van de bewaarstandknop kunnen via de volgende procedure worden aangepast.

- Houd de bewaarstandknop () 3 seconden ingedrukt.
- Druk op de knop  en  om de instellingen van de sterkte/intensiteit die op de led-display worden weergegeven naar de gewenste instelling te verhogen of te verlagen.
- Druk op de knop  om de wijziging te vergrendelen.

Algemeen

De THERMMAX® Salamander is ontworpen voor maximale levensduur en performantie met een minimum aan onderhoud.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN:

- Schakel de stroom UIT, trek de stekker uit het stopcontact/ schakel de stroomonderbreker uit en laat de eenheid afkoelen voordat u met onderhoud, aanpassingen of schoonmaakwerk begint.
- Dompel het apparaat NIET onder en maak het ook NIET kletsnat. Het apparaat is niet waterbestendig. Gebruik het apparaat niet als het onder werd gedompeld of erg nat werd gemaakt.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedrukspuiten. Gebruik geen sprays met een spuitstraal om dit apparaat schoon te maken.
- Maak het apparaat niet schoon als het onder stroom staat of nog warm is.
- Gebruik alleen authentieke Hatco vervangingsonderdelen als het apparaat moet worden hersteld. Als er geen authentieke Hatco-vervangingsonderdelen worden gebruikt, komen alle garanties te vervallen en kunnen de gebruikers van de apparatuur aan gevaarlijke elektrische spanning worden blootgesteld, wat kan resulteren in elektrische schokken of brandwonden. Authentieke Hatco vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen om veilig te werken in de omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige niet-authentieke of generieke vervangingsonderdelen hebben niet de vereiste eigenschappen om veilig te kunnen werken in apparaten van Hatco.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden vervangen. Als het apparaat moet worden hersteld neemt u contact op met een erkend Hatco servicevertegenwoordiger of de Hatco serviceafdeling op het nummer +1-414-671-6350.

Dagelijkse reiniging

Om de glans van het toestel en de performantie te behouden, raden wij aan dat het toestel dagelijks gereinigd wordt.

ATTENTIE

Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen. Schurende poetsmiddelen en -lappen kunnen ontsierende krassen maken in de afwerking van de eenheid en maken vuilophoping mogelijk.

Reinig het toestel dagelijks om storingen te vermijden en de werkplek gezond te houden.

1. Zet het toestel uit, ontkoppel het van de stroomtoevoer en laat het toestel afkoelen.
2. Verwijder het bakrooster en de druipbak en maak grondig schoon.
3. Veeg alle metalen onderdelen af met warm water, een mild afwasmiddel en een niet-schurende doek. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met staalwol en schuren in de richting van de satijnglans.
4. Spoel het toestel grondig met een doek die enkel met warm water vochtig gemaakt is.
5. Droog het toestel af met een droge, niet-schurende doek.

OPMERKING : Wanneer het toestel gedurende een langere periode niet gebruikt wordt, breng dan een beschermde laag vaselineolie aan op de roestvrijstalen onderdelen met een doek. De zone waar het toestel is geïnstalleerd, moet eveneens schoon gehouden worden.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN: Schakel de stroom UIT, trek de stekker uit het stopcontact/ schakel de stroomonderbreker uit en laat de eenheid afkoelen voordat u met onderhoud, aanpassingen of schoonmaakwerk begint.

Symptoom	Mogelijke Oorzaak	Corrigerende-Maatregel
Toestel aangezet, maar geen verwarming.	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.
	Geen elektriciteit op de eenheid.	Kijk de elektrische aansluiting na op het aangewezen voltage. Controleer de stroomonderbreker en stel deze terug indien nodig.
	Aan-uitknop is defect.	Neem contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.
Toestel niet warm genoeg.	Verwarmingselement(en) is/zijn defect.	Neem contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.
Toestel werkt helemaal niet.	Toestel niet aangesloten.	Voorzie het toestel van de juiste stroomtoevoer.
	Toestel niet ingeschakeld.	Kijk "De Salamander bedienen" na in de rubriek BEDIENING van deze handleiding.
	Stroomonderbreker uitgeschakeld.	Stel de stroomonderbreker opnieuw in. Als de stroomonderbreker blijft vastlopen, neem dan contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of met Hatco voor ondersteuning.
	Aan-uitknop is defect.	Neem contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.

Foutcodes

Op de digitale display kunnen de volgende foutcodes verschijnen om aan te geven dat er een fout is opgetreden in de bedrijfstoestand van het apparaat.

E1 = Oververhitting van de printplaat. Interne temperatuur is meer dan 75°C (167°F). Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.

E3 = Oververhitting van de koelventilator. Interne temperatuur is meer dan 100°C (212°F). Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Neem voor hulp contact op met een erkende servicevertegenwoordiger of met Hatco.

Vragen over het oplossen van problemen?

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

Telefoonnummer: +1-414-671-6350

e-mailadres: support@hatcocorp.com

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

De garantie op dit apparaat loopt één jaar vanaf de aankoopdatum of achttien maanden vanaf de datum van verzending door Hatco, welke datum het eerste voorkomt.

Mocht u problemen hebben met het apparaat tijdens de garantieperiode, doe dan het volgende:

Neem contact op met een plaatselijke Hatco-dealer

Als u met de Hatco-dealer contact opneemt voor bijstand, geef hem dan de volgende informatie voor een snelle verwerking:

- Model of apparaat
- Serienummer (staat op het apparaat)
- Specifiek probleem met het apparaat
- Aankoopdatum
- Naam bedrijf
- Verzendadres
- Naam en telefoonnummer contactpersoon

De Hatco dealer zal het volgende doen:

- Indien nodig, vervangonderdelen geven
- Een garantieclaim bij Hatco indienen.

Problemen buiten de garantie

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

Om het dichtstbijzijnde onderhoudsfiliaal te vinden:

- ga naar onze website op www.hatcocorp.com, selecteer in de vervolgkeuzelijst **Support** (Ondersteuning) en klik op "Find A Service Agent" (Zoek een serviceagent)
- neem contact op met Hatco Service op +1-414-671-6350
- stuur een e-mail naar Hatco Service via: support@hatcocorp.com

GARANTIE, EXCLUSIEF VERHAAL:

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

Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

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

Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

3CS- en FR-tanks

Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

Verwarmtanks elektrische booster
 Verwarmtanks gasbooster

Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

Vervangingsonderdelen

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

INSTRUCTIES OM DE GARANTIE TE REGISTREREN:

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

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID:

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

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

(GB) Symbol Identification
(ES) Identificación de los símbolos
(FR) Identification de Symbole

	Safety Alert Alerta de seguridad Alerte de sécurité
	Read Operator's Manual Lea el manual del operador Lire le manuel de l'opérateur
	Caution — Hot Surface Precaución: superficie caliente Attention - Surface Chaude
	Power ON Encendido Puissance Sur
	Power OFF Apagado Hors Tension
	Standby En espera Veille
	Protective Earth Ground Puesta a tierra protectora La Terre de Protection
	Earth Ground Puesta a tierra Mise à la Terre
	Equipotential Ground Masa equipotencial Rez de Potentiel
	Alternating Current Corriente alterna Courant Alternatif
	Phase Fase Phase
	Water Fill, Low Water Llenado de agua, bajo nivel de agua Remplir d'eau, Bas Niveau d'eau
	Humidity, Humidity Cycle Humedad, ciclo de humedad Humidité, Cycle Humidité

(DE) Symbolerklärung
(IT) Identificazione del simbolo
(NL) Uitleg bij de symbolen

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

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