



Register Online!
(see page 2)



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

THERM-MAX

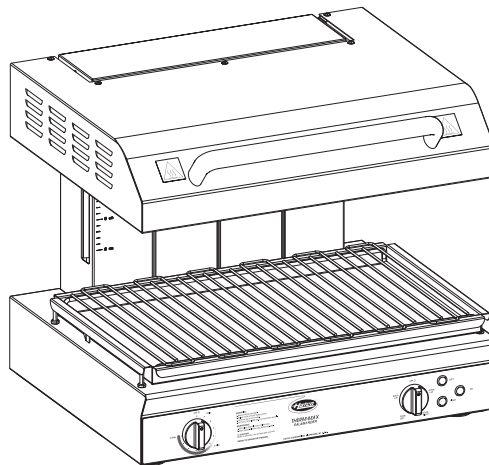
Salamander

TMS Series

Installation and Operating Manual

For € and non- € Models

P/N 07.04.582.00



Salamander
Serien TMS

(DE) Installations- und Bedienungshandbuch
P 13

Registrieren Sie sich online!

Salamandra
Series TMS

Manual de Instalación y Operación
P 24

Regístrate en línea!

Salamander
Séries TMS

(FR) Manuel d'installation et d'utilisation
P 35

S'inscrire en ligne!

Fornello portatili
Serie TMS

Manuale per l'installazione e l'uso
P 46

Registratevi online!

Salamander
Modelreeksen TMS

(NL) Handleiding voor Installatie en Bediening
P 57

Registreer online!

Important Owner Information	2	Operation	8
Introduction	2	General	8
Important Safety Information	3	Control Panel	8
Model Description	4	Operating the Salamander	9
Model Designation	4	Maintenance	10
Specifications	5	General	10
Electrical Rating Chart	5	Daily Cleaning	10
Dimensions	5	Troubleshooting Guide	11
Installation	6	International Limited Warranty	12
General	6	Service Information	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 _____

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (C.S.T.)
 (Summer Hours: June to September—
 7:00 AM to 5:00 PM C.S.T.
 Monday through Thursday
 7:00 AM to 4:00 PM C.S.T. Friday)

Telephone: (414) 671-6350
 E-mail: partsandservice@hatcocorp.com
 Fax: (414) 671-3976 (Parts and Service)

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

Register your unit!
 Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at www.hatcocorp.com, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".



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's THERM-MAX 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 THERM-MAX Salamander energy efficient and easy to operate.

Hatco THERM-MAX 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 THERM-MAX 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 indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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



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



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

WARNING**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- 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.
- 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.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

WARNING**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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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.

Do not lock ON timer knob. Unit has instant-on heating elements designed to reach cooking temperatures quickly. Locking ON timer knob will increase energy consumption and may shorten life of heating elements.

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.

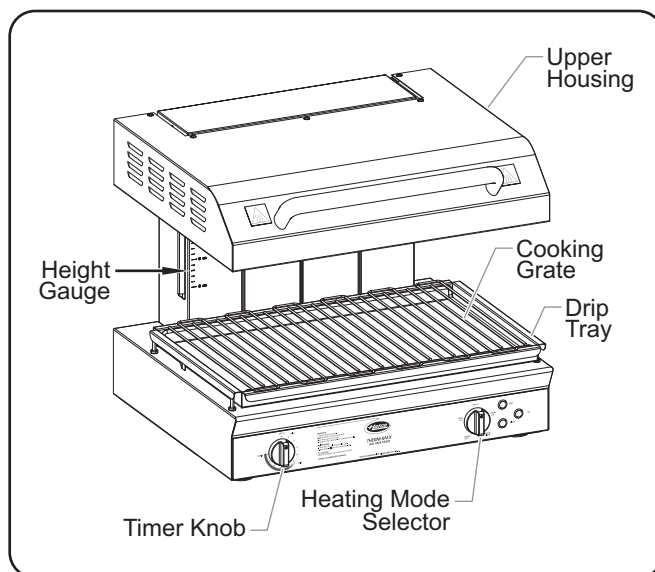
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION



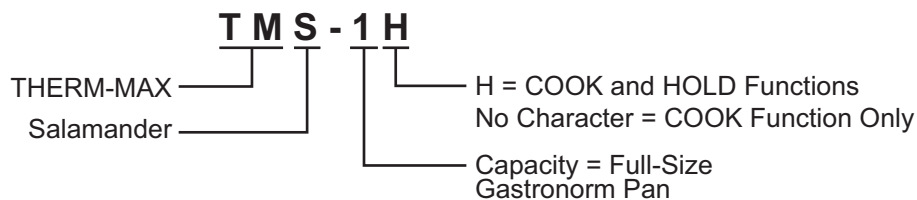
All Models

Hatco's THERM-MAX 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 four high-powered heating elements are ready for use within 8 seconds. Each pair of heating elements can be controlled independently or together using the heating mode selector and timer knob located on the control panel. The heating elements are strategically positioned inside the moveable upper housing to reduce the transfer of heat to the surrounding area. The HOLD function on TMS-1H models 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 THERM-MAX Salamander make it easy to operate, energy efficient, and highly functional in any kitchen.



Model TMS-1H

MODEL DESIGNATION



Model Designation

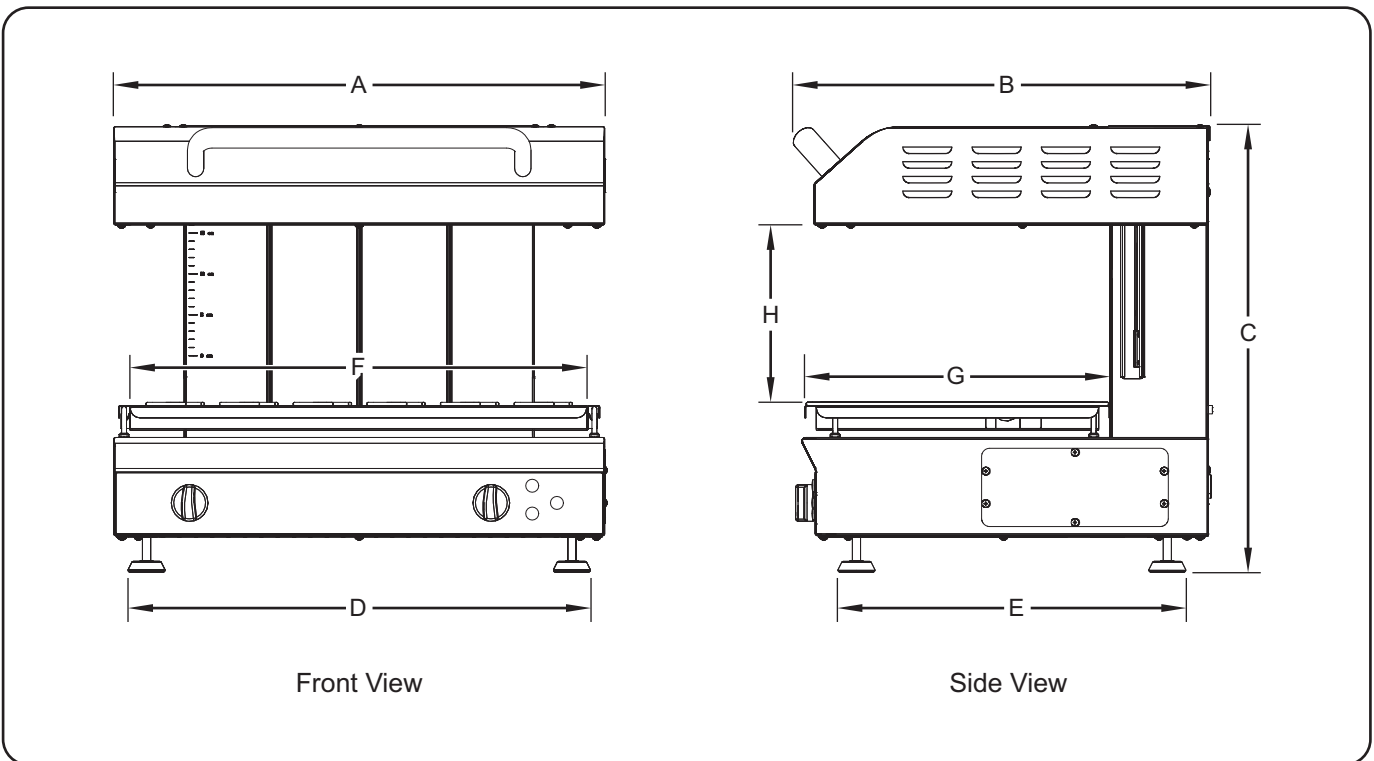
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Hertz	Phase	Watts	Amps	Shipping Weight
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Cooking Width (F)	Cooking Depth (G)	Cooking Height (H)
TMS-1H and TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



General

THERM-MAX 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.



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.



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.

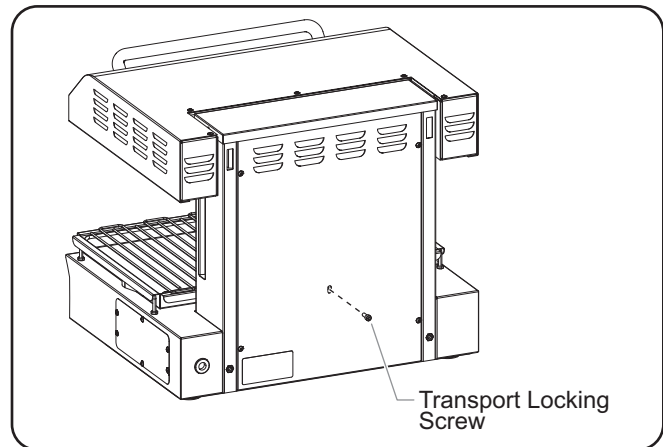
NOTE: A qualified person must check possible placements of the salamander to ensure that the proper electrical supply line is available.

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.

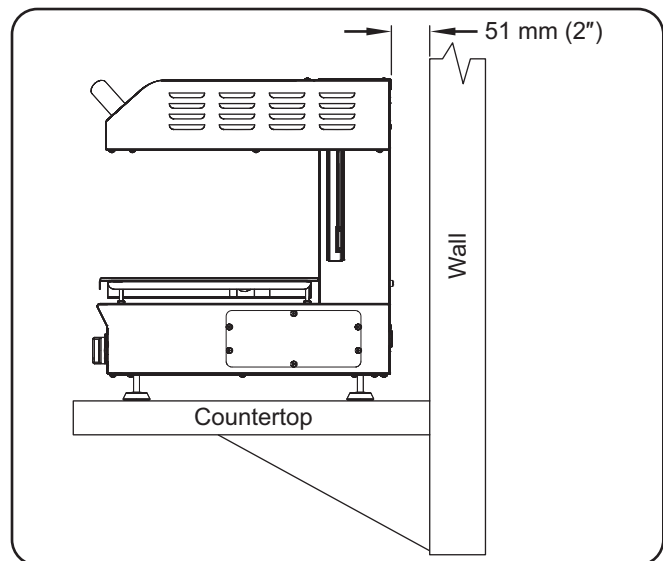


Transport Locking Screw

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.

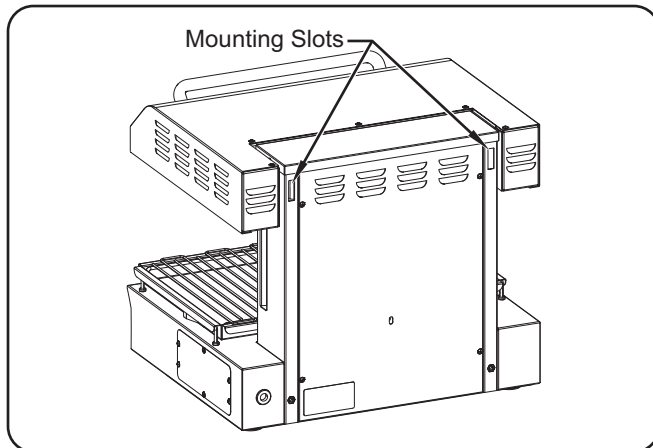


Minimum Distance Requirement

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 THERM-MAX Salamander must be hardwired to the electrical supply or have the appropriate cord and/or plug installed.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

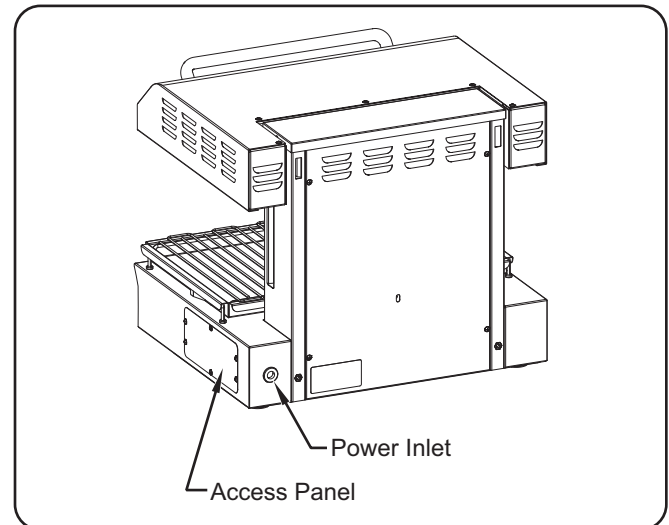
- Units supplied without an electrical plug require field installation of proper plug. Plug must be properly grounded and of correct voltage, size, and configuration for electrical specifications of unit. Contact a qualified electrician to determine and install proper electrical plug.
- Units supplied 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.

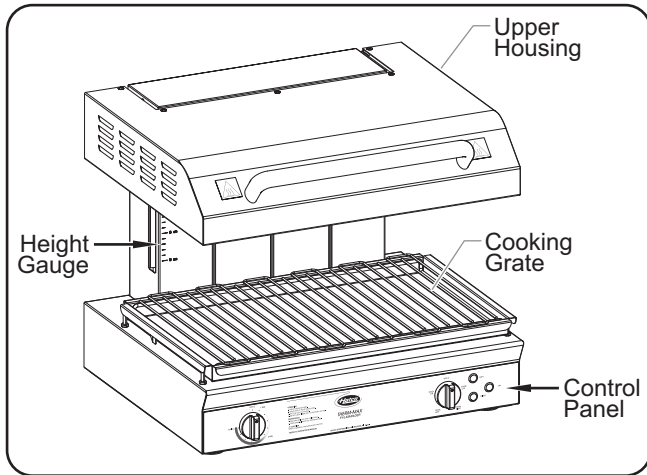
General

The THERM-Max Salamander is equipped with two main functions, COOK and HOLD. On both models, the COOK function uses the full intensity of the overhead, “instant on” heating elements to cook food. On TMS-1H models, the HOLD function operates the overhead heating elements at a lower intensity to maintain the cooking temperature reached during the cooking cycle.

Use the following information and procedures to operate the THERM-MAX Salamander.



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



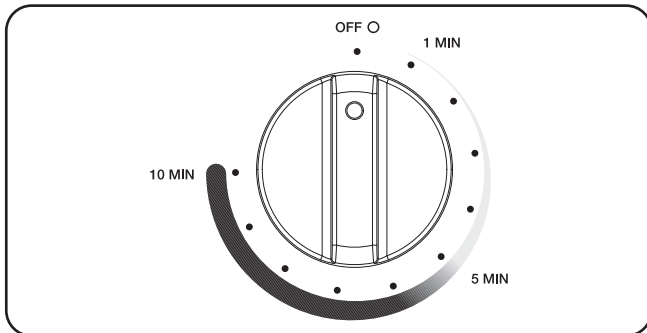
Components

Control Panel

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

Timer Knob

The timer knob is used to set the timer for the desired COOK time from 1 MIN to 10 MIN (one to ten minutes) . When the timer knob is in the OFF position, the elements are disabled for the COOK function. Turning the timer knob clockwise energizes the selected elements for the desired amount of COOK time.



Timer Knob

Heating Mode Selector

The heating mode selector determines the function of the overhead elements in the salamander. The operation of this knob is slightly different for each model.

TMS-1H Models

The heating mode selector on TMS-1H models has five positions and two functions — COOK and HOLD. The following are descriptions of the five positions:

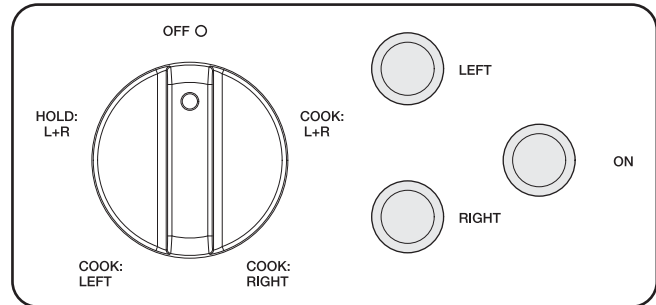
OFF — No elements selected. The elements will not heat when the timer knob is turned on.

COOK: L+R — Selects both pairs of elements for cooking.

COOK: RIGHT — Selects the pair of elements on the right side of the salamander for cooking.

COOK: LEFT — Selects the pair of elements on the left side of the salamander for cooking.

HOLD: L+R — Energizes both pairs of elements for holding.



Model Heating Mode Selector and Indicator Lights

TMS-1 Models

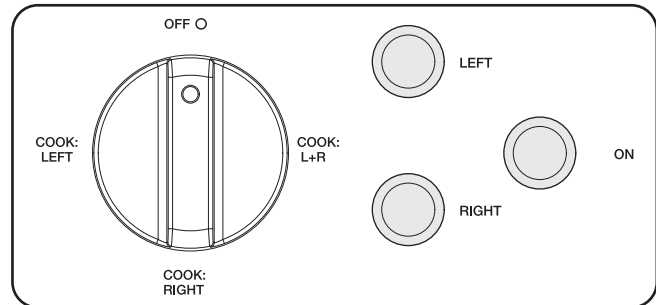
The heating mode selector on TMS-1 models has four positions and one function — COOK. The following are descriptions of the four positions:

OFF — No elements activated. The elements will not heat when the timer knob is turned on.

COOK: L+R — Selects both pairs of elements for cooking.

COOK: RIGHT — Selects the pair of elements on the right side of the salamander for cooking.

COOK: LEFT — Selects the pair of elements on the left side of the salamander for cooking.



TMS-1 Model Heating Mode Selector and Indicator Lights

Indicator Lights

There are three indicator lights on the control panel:

LEFT Indicator Light — Illuminates when the timer knob is active and the left pair of overhead elements are selected for heating.

RIGHT Indicator Light — Illuminates when the timer knob is active and the right pair of overhead elements are selected for heating.

ON Indicator Light — Illuminates when the heating mode selector is turned to any COOK or HOLD function.

Operating the Salamander

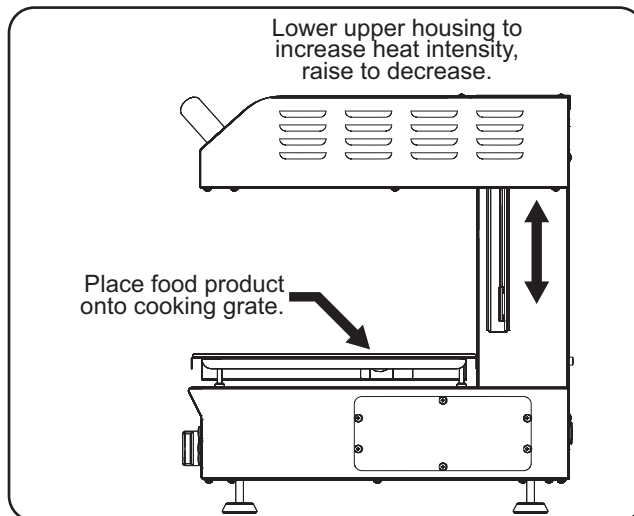
COOK Function

During the COOK function, the overhead heating elements operate at full power/intensity to ensure heat is evenly dispersed over the cooking surface. The intensity of the temperature can be adjusted by raising or lowering the upper housing or by using only one pair of heating elements instead of all four. 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 in the COOK function.

NOTICE

Do not lock ON timer knob. Unit has instant-on heating elements designed to reach cooking temperatures quickly. Locking ON timer knob will increase energy consumption and may shorten life of heating elements.

1. Move the upper housing to the desired cooking height.
2. Place food product onto the cooking grate.
3. Turn the heating mode selector to the desired COOK function.
 - The ON indicator light will illuminate.
4. Turn the timer knob clockwise to the desired cooking time.
 - The appropriate LEFT and/or RIGHT indicator light(s) will illuminate to indicate which elements are selected and heating.



Operating the Salamander

5. When time expires, an audible “beep” signal will indicate that the COOK cycle is complete. The heating elements will turn off and the LEFT and/or RIGHT indicator light(s) will turn off.

NOTE: The operator can adjust the timer setting and turn the heating element(s) on or off at any time during operation of the unit.

6. When cooking is complete, turn the heating mode selector to the OFF (O) position. All indicator lights will turn off.

HOLD Function (TMS-1H models only)

When using the HOLD function, the overhead heating elements operate at 25% of their maximum power/intensity to maintain the cooking temperature reached during the cooking cycle.

1. Move the upper housing to the desired holding height.
2. Turn the heating mode selector to the HOLD L+R position.
 - The LEFT and RIGHT indicator lights will illuminate to indicate they are selected and heating.
 - The ON indicator light will illuminate.
3. When holding is complete, turn the heating mode selector to the OFF (O) position. The heating elements will turn off and all indicator lights will turn off.

General

The THERM-MAX 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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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/turn off power at circuit breaker, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, 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.
	Timer or Heat Mode switch 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.	Review "Operating the Salamander" in the OPERATION section of this manual.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact an Authorized Hatco Service Agent or Hatco for assistance.
	Timer or Heat Mode switch defective.	Contact an Authorized Hatco 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 and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) Two (2) Year Parts Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series
(metal sheathed)

b) Five (5) Year Parts Warranty:

3CS and FR Tanks

c) Ten (10) Year Parts Warranty:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: 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; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part or Product using, at Hatco's option, new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SERVICE INFORMATION

The warranty on THERM-MAX Salamanders 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 a THERM-MAX Salamander 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 side of 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 *Resources* pull-down menu, and click on "Find Service Agent/Distributor"
- call Hatco Service at 414-671-6350
- e-mail Hatco Service at partsandservice@hatcocorp.com

Wichtige Informationen für den Benutzer	13	Betrieb	19
Einleitung	13	Allgemeines	19
Wichtige Sicherheitshinweise	14	Bedienfeld	19
Modellbeschreibung	15	Bedienung des Salamander	20
Modellbezeichnung	15	Wartung	21
Technische Daten	16	Allgemeines	21
Tabelle der elektrischen Anschlüsse	16	Tägliche Reinigung	21
Abmessungen	16	Richtlinien zur Störungsbeseitigung	22
Aufstellen des Gerät	16	Internationale Beschränkte Garantie	23
Allgemeines	16	Hinweise zur Garantieleistung	23
Installation auf der Arbeitsplatte	17		
Installation an der Wand	18		
Elektrische Anschlüsse	18		

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 dies 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, vermeidet das Verzögerungen beim Erhalt der Garantiedeckung. Rufen Sie die Hatco Website unter www.hatcocorp.com auf, wählen Sie das Pulldown-Menü „Parts & Service“ (Ersatzteile und Wartung) aus und klicken Sie auf „Warranty Registration“ (Garantieregistrierung).

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

Telefon: (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Ersatzteile und Service)

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 THERM-MAX 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 THERM-MAX Salamander ein energieeffizientes und leicht zu bedienendes Gerät.

Hatco THERM-MAX 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 THERM-MAX 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.



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.
- 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.

WARNUNG

- 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.

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) oder +1-414-671-3976 (Fax).

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.

Blockieren Sie den Zeitschaltknopf nicht in der Stellung ON (EIN). Das Gerät besitzt sofort einschaltende Heizelemente, mit denen Gartemperaturen schnell erreicht werden sollen. Durch Blockieren des Zeitschaltknopfes in der Stellung ON (EIN) wird der Energieverbrauch erhöht und die Lebensdauer der Heizelemente wird möglicherweise verkürzt.

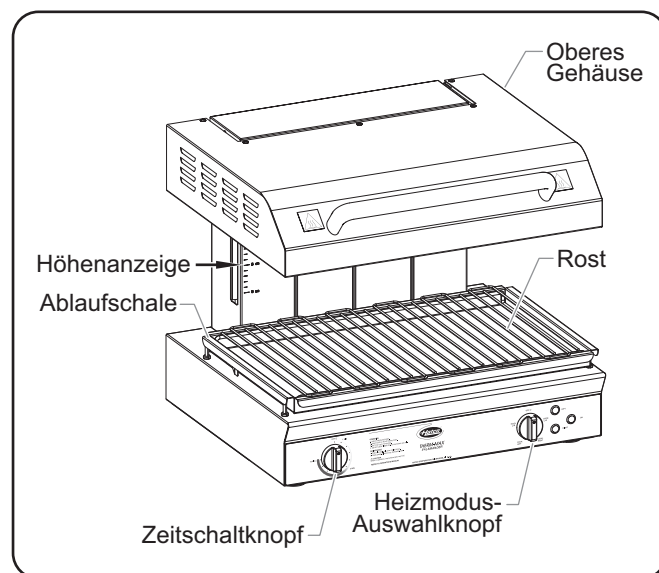
HINWEIS

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.

MODELLBESCHREIBUNG**Alle Modelle**

Die THERM-Max Salamander von Hatco wurden speziell für die Vielseitigkeit in der Küche entwickelt und können 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 vier leistungsstarken Heizelemente sind innerhalb von 8 Sekunden einsatzfähig. Jedes Heizelementpaar kann unabhängig voneinander oder zusammen gesteuert werden. Verwenden Sie dazu den Heizmodusauswahl- und den Zeitschaltknopf am Bedienfeld. Die Heizelemente sind günstig im beweglichen oberen Gehäuse positioniert, so dass der Wärmeverlust an die Umgebung reduziert wird. Die „Hold“-Funktion am Modell TMS-1H eignet sich ideal zum Warmhalten oder Aufwärmen von Speisen. Ein entfernbarer Rost und Ablaufschale ermöglichen eine problemlose Reinigung. Die einzigartigen Funktionen und Flexibilität machen den THERM-Max Salamander zu einem leicht zu bedienenden, energieeffizienten und hochfunktionalen Gerät in jeder Küche.



Modell TMS-1H

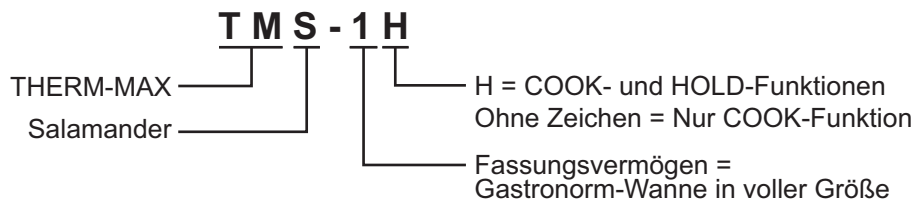
MODELLBEZEICHNUNG

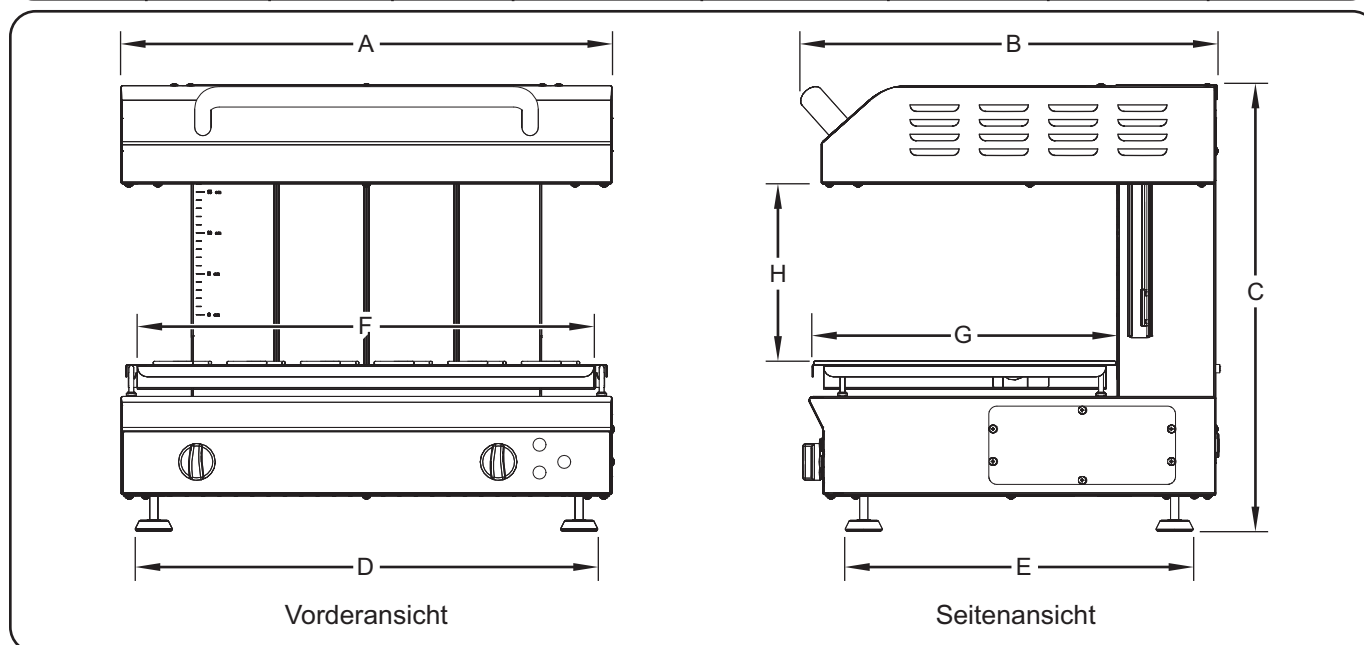
Tabelle Der Elektrischen Anschlüsse

Modell	Spannung	Hertz	Phase	Watts	Ampere	Versandgewicht
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

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)
TMS-1H und TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



AUFSTELLEN DES GERÄT

Allgemeines

Bei der Auslieferung von THERM-MAX 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.

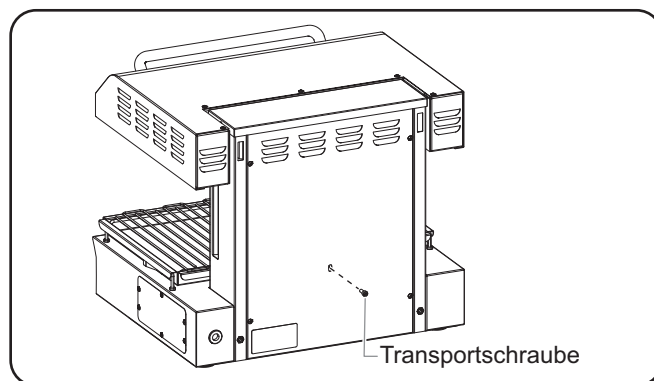
ANMERKUNG: Die potenziellen Aufstellorte des Salamander müssen von einer qualifizierten Person überprüft werden, um sicherzustellen, dass eine geeignete elektrische Versorgungsleitung zur Verfügung steht.

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 Schutzschmierungen zu entfernen. **HINWEIS: Verwenden Sie nur nichtscheuernde Reinigungsmittel und Tücher.**

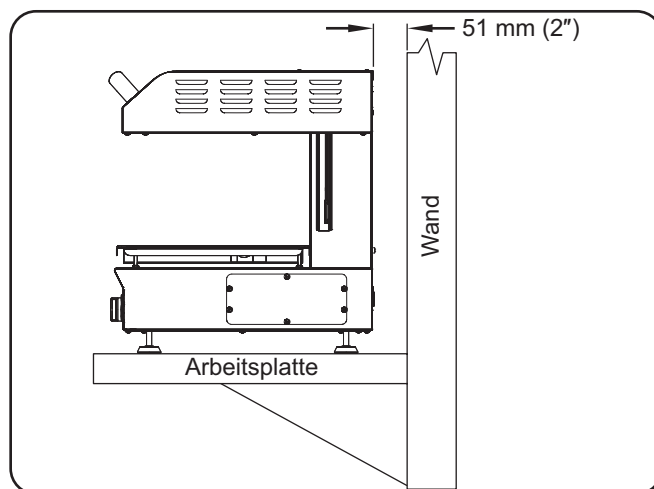
4. Entfernen Sie die Transportschraube zur Sicherung des oberen Gehäuses während des Versands. Entsorgen Sie die Schraube.



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.

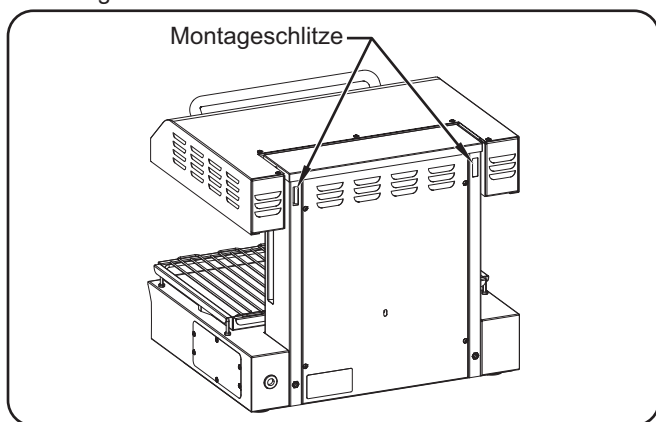


Mindestabstand

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.



Montageschlitze 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 THERM-MAX Salamander muss mit der elektrischen Versorgung fest verdrahtet werden oder es müssen ein geeignetes Kabel und/oder Stecker installiert werden.



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.

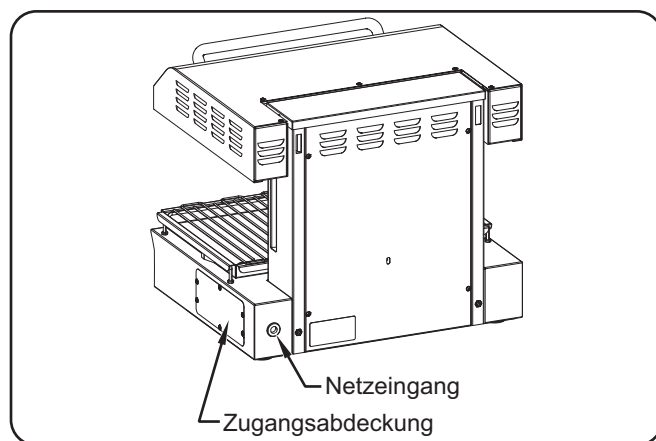
- Bei Installation eines fest verdrahteten Geräts muss ein 2-poliger oder 3-poliger Schalter (je nach Gerät) zwischen dem Gerät und der Hauptstromversorgung installiert werden. Der Schalter muss die korrekten Nennwerte aufweisen und die Öffnungen der Kontakte müssen einen Mindestabstand von 3 mm (1/8") 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.

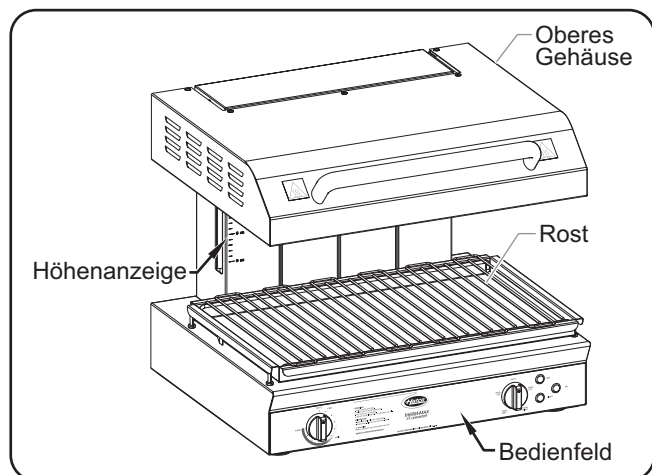
Allgemeines

Der THERM-MAX Salamander verfügt über die zwei Hauptfunktionen „COOK“ und „HOLD“. Bei beiden Modellen wird bei der COOK-Funktion die gesamte Intensität der oben befindlichen, sofort einschaltenden Heizelemente zum Garen von Speisen verwendet. Beim Modell TMS-1H werden in der HOLD-Funktion die oben befindlichen Heizelemente mit einer geringeren Intensität zur Aufrechterhaltung der während des Garens erreichten Gartemperatur betrieben.

Es folgen Informationen und Anweisungen zum Betrieb des THERM-MAX Salamander.



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



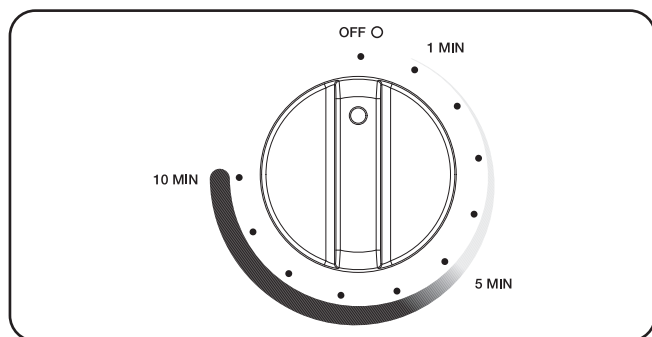
Komponenten

Bedienfeld

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

Zeitschaltknopf

Der Zeitschaltknopf dient zum Einstellen der Zeitschaltung auf die gewünschte Garzeit zwischen 1 MIN und 10 MIN (eine bis zehn Minuten). Wenn sich der Zeitschaltknopf in der Stellung OFF (AUS) befindet, sind die Elemente für die COOK-Funktion deaktiviert. Durch Drehen des Zeitschaltknopfes im Uhrzeigersinn werden die ausgewählten Elemente für die Dauer der gewünschten Garzeit mit Strom versorgt.



Zeitschaltknopf

Heizmodus-Auswahlknopf

Mit dem Heizmodus-Auswahlknopf wird die Funktion der oben befindlichen Elemente im Salamander festgelegt. Die Bedienung dieses Knopfes unterscheidet sich leicht von Modell zu Modell.

Modell TMS-1H

Der Heizmodus-Auswahlknopf am Modell TMS-1H hat fünf Stellungen und zwei Funktionen — COOK und HOLD. Im Folgenden werden die fünf Stellungen beschrieben:

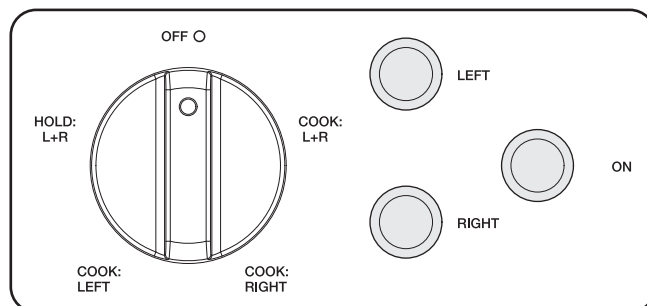
OFF (AUS) — Es sind keine Elemente ausgewählt. Die Elemente werden nicht geheizt, wenn der Zeitschaltknopf eingeschaltet wird.

COOK: L+R — Beide Elementpaare sind zum Garen ausgewählt.

COOK: RIGHT (RECHTS) — Das Elementpaar auf der rechten Seite des Salamander wird zum Garen ausgewählt.

COOK: LEFT (LINKS) — Das Elementpaar auf der linken Seite des Salamander wird zum Garen ausgewählt.

HOLD: L+R — Beide Elementpaare werden für die Warmhaltefunktion mit Strom versorgt.



Heizmodus-Auswahlknopf und Leuchtanzeigen des Modells TMS-1H

Modell TMS-1

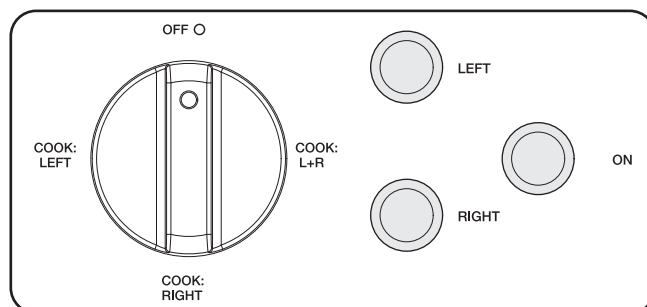
Der Heizmodus-Auswahlknopf am Modell TMS-1 hat vier Stellungen und eine Funktion — COOK. Im Folgenden werden die vier Stellungen beschrieben:

OFF (AUS) — Es sind keine Elemente aktiviert. Die Elemente werden nicht geheizt, wenn der Zeitschaltknopf eingeschaltet wird.

COOK: L+R — Beide Elementpaare sind zum Garen ausgewählt.

COOK: RIGHT (RECHTS) — Das Elementpaar auf der rechten Seite des Salamander wird zum Garen ausgewählt.

COOK: LEFT (LINKS) — Das Elementpaar auf der linken Seite des Salamander wird zum Garen ausgewählt.



Heizmodus-Auswahlknopf und Leuchtanzeigen des Modells TMS-1

Leuchtanzeigen

Auf dem Bedienfeld befinden sich drei Leuchtanzeigen:

Leuchtanzeige LEFT (LINKS) — Leuchtet, wenn der Zeitschaltknopf aktiviert ist und das linke Paar der oben befindlichen Elemente zum Heizen ausgewählt ist.

Leuchtanzeige RIGHT (RECHTS) — Leuchtet, wenn der Zeitschaltknopf aktiviert ist und das rechte Paar der oben befindlichen Elemente zum Heizen ausgewählt ist.

Leuchtanzeige ON (EIN) — Leuchtet, wenn der Heizmodus-Auswahlknopf auf eine COOK- oder HOLD-Funktion geschaltet ist.

Bedienung des Salamander

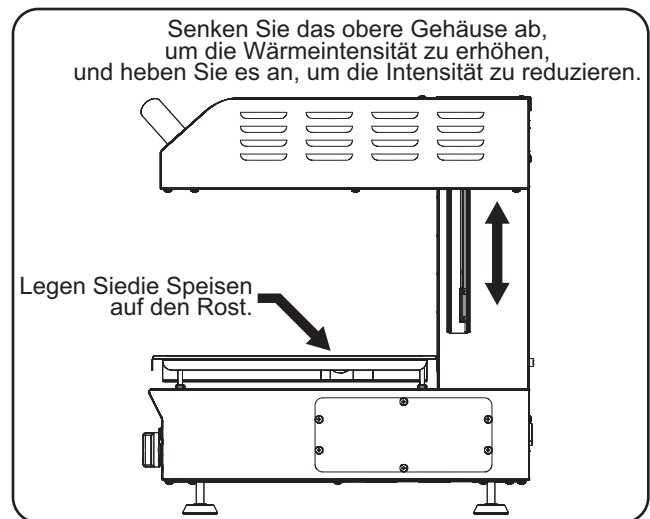
COOK-Funktion

Während der COOK-Funktion werden die oben befindlichen Heizelemente mit voller Leistung/Intensität betrieben, um sicherzustellen, dass die Wärme gleichmäßig über die gesamte Garfläche verteilt wird. Die Intensität der Temperatur kann angepasst werden, indem das untere Gehäuse angehoben oder abgesenkt wird oder indem nur ein Paar der Heizelemente statt alle vier verwendet wird. Die Intensität der Wärme, die durch die Speisen dringt, nimmt mit zunehmendem Abstand zwischen Speisen und Heizelementen ab. Gehen Sie zum Betrieb des Salamander in der COOK-Funktion wie folgt vor.

HINWEIS

Blockieren Sie den Zeitschaltknopf nicht in der Stellung ON (EIN). Das Gerät besitzt sofort einschaltende Heizelemente, mit denen Gartemperaturen schnell erreicht werden sollen. Durch Blockieren des Zeitschaltknopfes in der Stellung ON (EIN) wird der Energieverbrauch erhöht und die Lebensdauer der Heizelemente wird möglicherweise verkürzt.

1. Bewegen Sie das obere Gehäuse auf die gewünschte Kochhöhe.
2. Legen Sie die Speisen auf den Rost.
3. Drehen Sie den Heizmodus-Auswahlknopf auf die gewünschte COOK-Funktion.
 - Die Leuchtanzeige ON (EIN) leuchtet auf.
4. Drehen Sie den Zeitschaltknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit.
 - Die entsprechende(n) Leuchtanzeige(n) LEFT (LINKS) und/oder RIGHT (RECHTS) leuchten auf, um anzuzeigen, welche Elemente ausgewählt sind und heizen.



Bedienung des Salamander

5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, weist ein akustisches Signal darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Die Heizelemente schalten ab und die Leuchtanzeigen LEFT (LINKS) und/oder RIGHT (RECHTS) werden ausgeschaltet.

ANMERKUNG: Die Bedienperson kann die Zeiteinstellung während des Betrieb des Geräts jederzeit anpassen und die Heizelemente ein- oder ausschalten.

6. Drehen Sie den Heizmodus-Auswahlknopf nach Abschluss des Garvorgangs auf die Stellung OFF (O). Alle Leuchtanzeigen werden ausgeschaltet.

HOLD-Funktion (Warmhalten) (nur Modell TMS-1H)

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

1. Bewegen Sie das obere Gehäuse auf die gewünschte Warmhaltehöhe.
2. Drehen Sie den Heizmodus-Auswahlknopf auf die gewünschte HOLD L+R-Stellung.
 - Die Leuchtanzeigen LEFT (LINKS) und RIGHT (RECHTS) leuchten auf, um anzuzeigen, dass die Elemente ausgewählt sind und heizen.
 - Die Leuchtanzeige ON (EIN) leuchtet auf.
3. Drehen Sie den Heizmodus-Auswahlknopf nach Abschluss des Warmhaltevorgangs auf die Stellung OFF (O). Die Heizelemente schalten ab und die Leuchtanzeigen werden ausgeschaltet.

Allgemeines

Der THERM-MAX 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) oder +1-414-671-3976 (Fax).

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 matteden 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.



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



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.
	Zeitschaltung oder Heizmodusschalter 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.
	Zeitschaltung oder Heizmodusschalter defekt.	Wenden Sie sich an Ihren Hatco Händler oder an den Kundendienst von 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 einen Servicebetrieb in Ihrer Nähe zu finden, können Sie die Hatco-Website unter www.hatcocorp.com besuchen und dort auf „Find Service Agent“ klicken. Sie können sich auch mit dem Ersatzteil- und Serviceteam von Hatco in Verbindung setzen. Sie erreichen dieses wie folgt:

Telefon: 414-671-6350
e-mail: partsandservice@hatcocorp.com
Fax: 414-671-3976

1. PRODUKTGARANTIE

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

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

a) Beschränkte Zweijahres-Garantie auf Teile:

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

b) Fünf (5) Jahre Garantie auf Teile:

3CS- und FR-Tanks

c) Zehn (10) Jahre Garantie auf Teile:

Elektrische Booster-Heiztanks
 Booster-Gasheiztanks

d) Neunzig (90) Tage Garantie auf Teile:

Ersatzteile

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

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES

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

HINWEISE ZUR GARANTIELEISTUNG

Die Garantiedauer für THERM-MAX Salamander beträgt ein Jahr ab Kaufdatum oder achtzehn Monate ab Auslieferung durch Hatco – je nachdem, welches Ereignis eher eintritt.

Wenn während der Garantiezeit ein Problem mit dem THERM-MAX Salamander 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 an der Seite des Geräts)
- 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 Pull-down-Menü „Resources“ (Ressourcen) aus und klicken Sie auf „Find Service Agent/Distributor“ (Serviceagentur/Vertriebsgesellschaft suchen)
- Rufen Sie Hatco-Service unter der Rufnummer +1 414-671-6350 an
- Senden Sie eine E-Mail an Hatco Service: partsandservice@hatcocorp.com

Información Importante para el Propietario24
 Introducción24
 Información Importante de Seguridad25
 Descripción del Modelo26
 Denominación del Modelo26
 Especificaciones27
 Cuadro de Clasificación Eléctrica27
 Dimensiones27
 Instalación27
 Generalidades27
 Instalación sobre mostradores28
 Instalación en paredes29
 Conexiones eléctricas29

Operación30
 Generalidades30
 Panel de control30
 Operación de la salamandra31
 Mantenimiento32
 Generalidades32
 Limpieza diaria32
 Guía de Resolución de Problemas33
 Garantía Internacional Limitada34
 Información del Servicio de Garantía34

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, seleccione el menú desplegable "Piezas & Mantenimiento" (Parts & Service) y haga clic en "Registrar la Garantía" (Warranty Registration).

Horario de atención: 7:00 AM a 5:00 PM
 Horario de la zona central
 (Horario de verano: junio a septiembre
 7:00 AM a 5:00 PM horario de la zona central, lunes a jueves
 7:00 AM a 4:00 PM horario de la zona central, viernes)

Teléfono: (414) 671-6350

Correo Electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (414) 671-3976 (Piezas y servicio)

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 THERM-MAX 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 THERM-MAX sea energéticamente eficiente y fácil de usar.

Las salamandras THERM-MAX 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 THERM-MAX. 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 indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede resultar en lesiones graves e incluso la muerte.



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



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



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.
- 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 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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

⚠️ 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.

No bloquee la perilla de temporización en la posición de ENCENDIDO. La unidad tiene elementos de calentamiento de encendido instantáneo diseñados para alcanzar las temperaturas de cocción rápidamente. Bloquear la perilla de temporización en la posición de ENCENDIDO aumentará el consumo energético y podría acortar la vida útil de los elementos de calentamiento.

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.

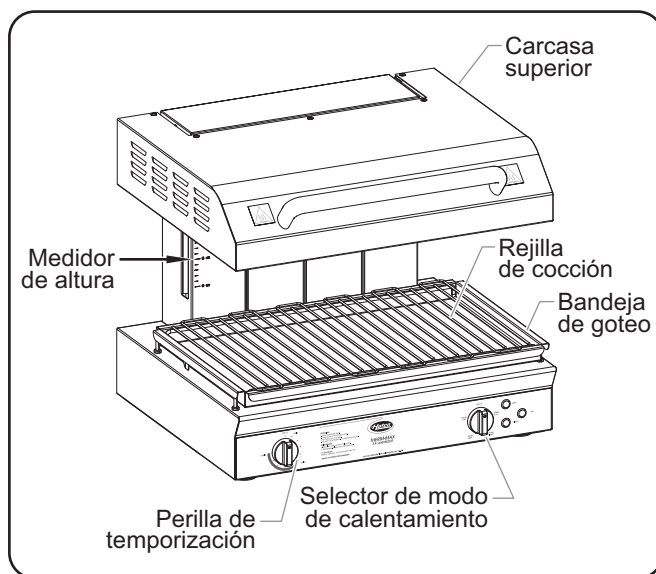
Limpie la unidad diariamente para evitar el mal funcionamiento y mantener un funcionamiento higiénico.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO

ES

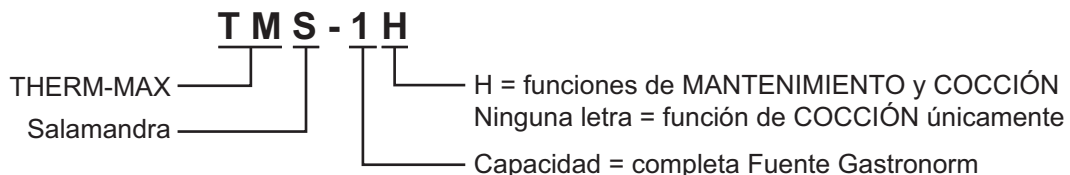
Todos los Modelos

La salamandra THERM-MAX de Hatco está diseñada especialmente para ofrecer versatilidad en la cocina, con capacidad para cocinar, asar, recalentar y mantener calientes las comidas. La salamandra está construida de acero inoxidable para fácil limpieza y mayor durabilidad. Los cuatro elementos de calentamiento de alta potencia están listos para usar luego de 8 segundos. Cada par de elementos de calentamiento puede controlarse en forma independiente o conjunta usando el selector en modo de calentamiento y la perilla de temporización, que se encuentran ubicados en el panel de control. Los elementos de calentamiento están estratégicamente ubicados dentro de la carcasa superior móvil para reducir la transferencia de calor hacia la zona circundante. La función CALEFACCIÓN en los modelos TMS-1H es ideal para mantener las comidas calientes o recalentarlas. La rejilla de cocción y la bandeja de goteo desmontables permiten una fácil limpieza. Las características y flexibilidad únicas de la salamandra THERM-MAX la hacen fácil de operar, energéticamente eficiente y altamente funcional en la cocina.



Modelo TMS-1H

DENOMINACIÓN DEL MODELO



Denominación del Modelo

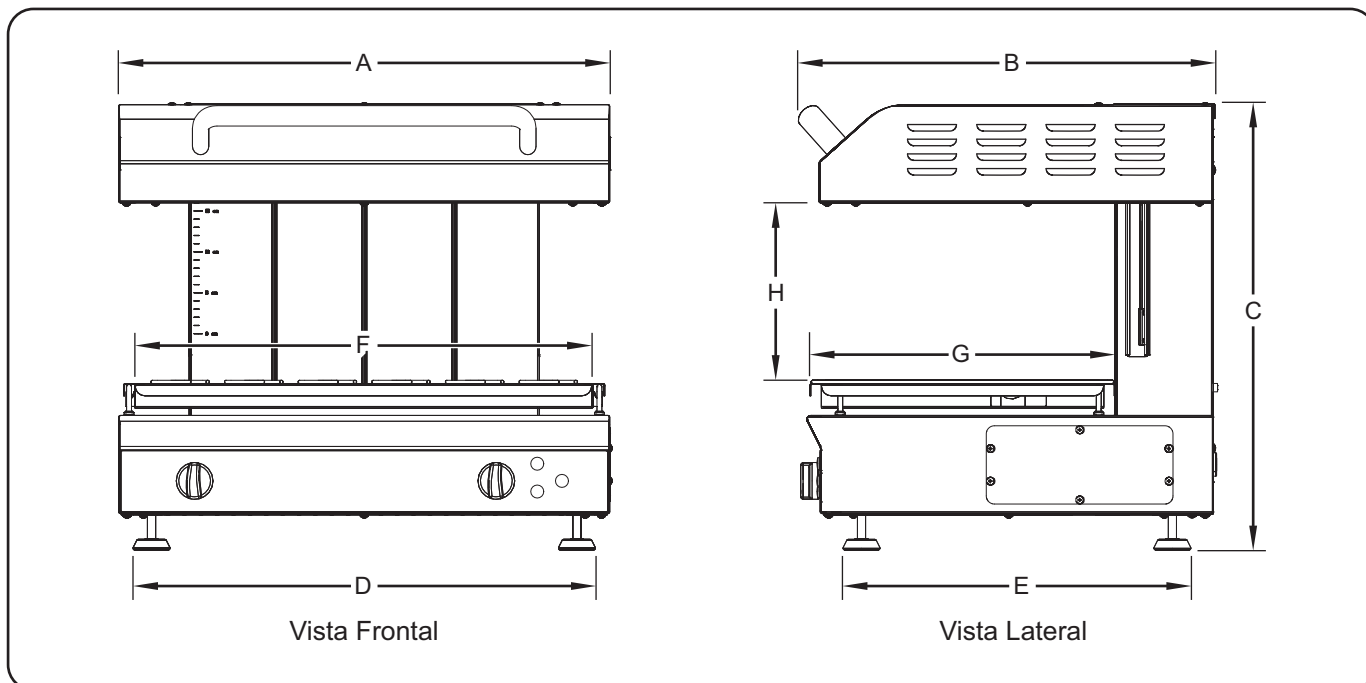
Cuadro de Clasificación Eléctrica

Modelo	Voltaje	Hercios	Fase	Vatios	Amerios	Peso de Envío
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

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)
TMS-1H y TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



INSTALACIÓN

Generalidades

La mayoría de los componentes incluidos en las salamandras THERM-MAX 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.

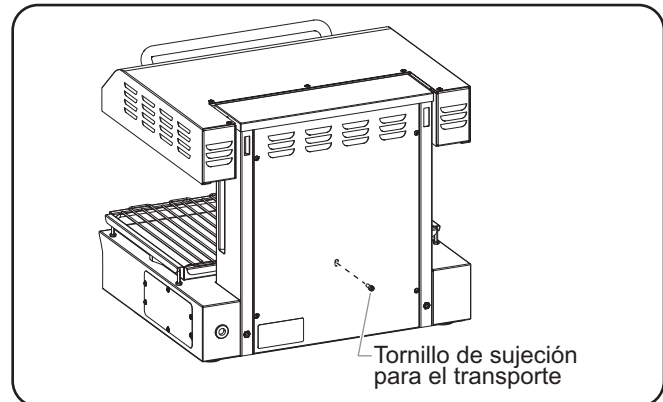
NOTA: Una persona calificada debe controlar las posibles ubicaciones de la salamandra para asegurar que haya una línea de alimentación eléctrica adecuada disponible.

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.**

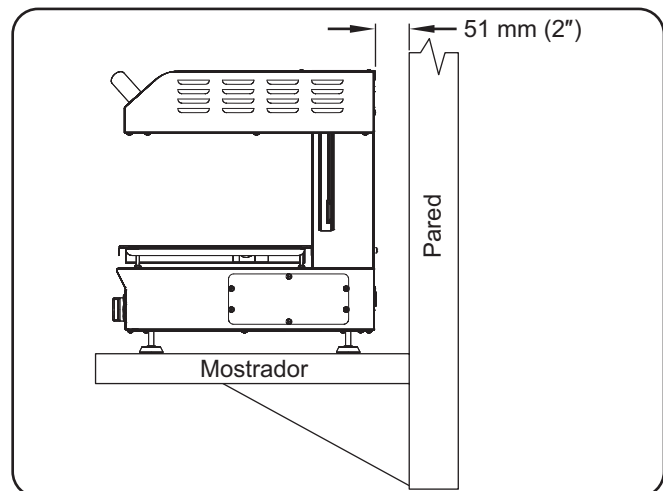
4. Quite el tornillo de sujeción para el transporte que se usa para asegurar la carcasa superior durante el envío. Deseche el tornillo.



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.

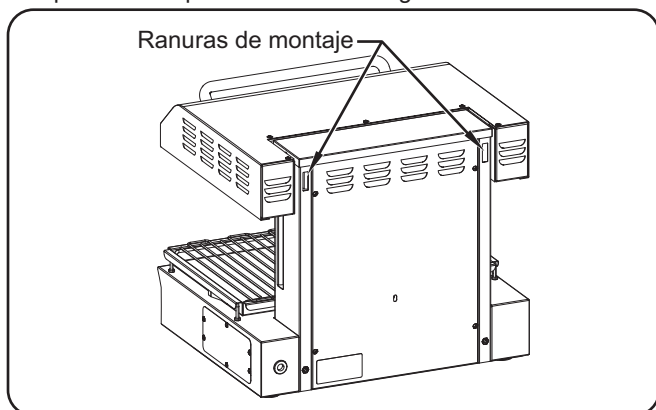


Requisito de distancia mínima

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 THERM-MAX 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.

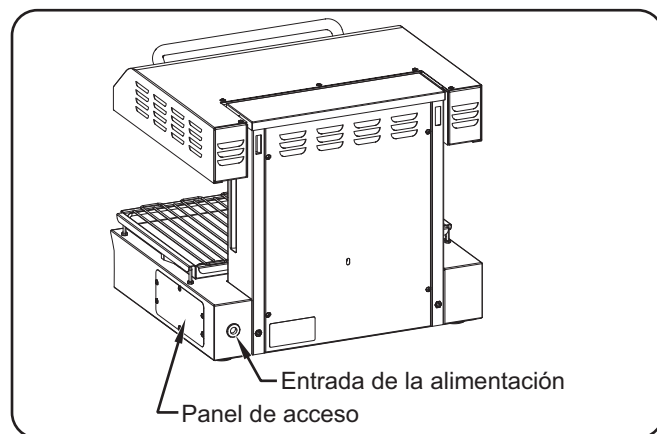
- Si se instala una unidad con conexión permanente, debe instalarse un interruptor de dos o tres polos (dependiendo de la unidad) entre la unidad y la fuente de alimentación eléctrica principal. El interruptor debe contar con las especificaciones adecuadas y tener contactos con una distancia de apertura 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.

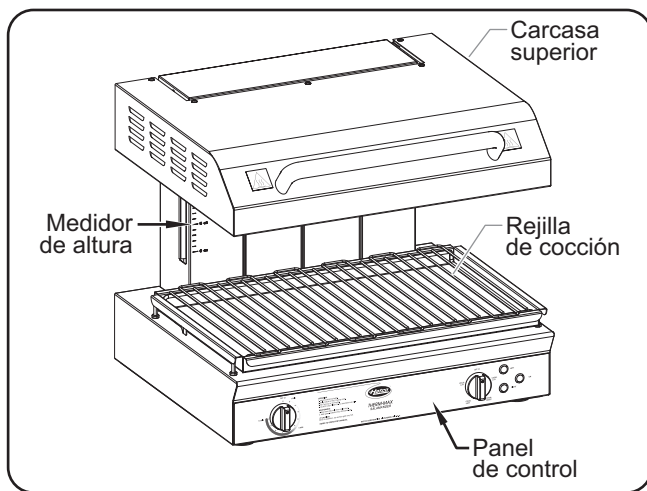
Generalidades

La salamandra THERM-MAX está equipada con dos funciones principales: COCCIÓN y CALEFACCIÓN. En ambos modelos, la función COCCIÓN usa toda la intensidad de los elementos de calentamiento superiores "de encendido instantáneo" para cocinar la comida. En los modelos TMS-1H, la función CALEFACCIÓN hace funcionar a los elementos de calentamiento superiores 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 THERM-MAX

ADVERTENCIA

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



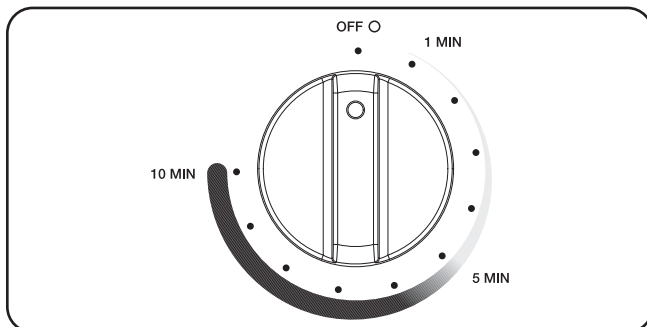
Componentes

Panel de control

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

Perilla de temporización

La perilla de temporización se utiliza para ajustar el temporizador según el tiempo de COCCIÓN deseado, de entre 1 MIN y 10 MIN (uno a diez minutos). Cuando la perilla de temporización está en la posición OFF (APAGADO), los elementos se desactivan para la función COCCIÓN. Girar la perilla de temporización en sentido horario suministra energía a los elementos seleccionados durante el tiempo de COCCIÓN deseado.



Perilla de temporización

Selector de modo de calentamiento

El selector de modo de calentamiento determina la función de los elementos superiores de la salamandra. El uso de esta perilla es ligeramente distinto para cada modelo.

Modelos TMS-1H

El selector de modo de calentamiento en los modelos TMS-1H tiene cinco posiciones y dos funciones: COCCIÓN y CALEFACCIÓN. A continuación se presentan descripciones de las cinco posiciones:

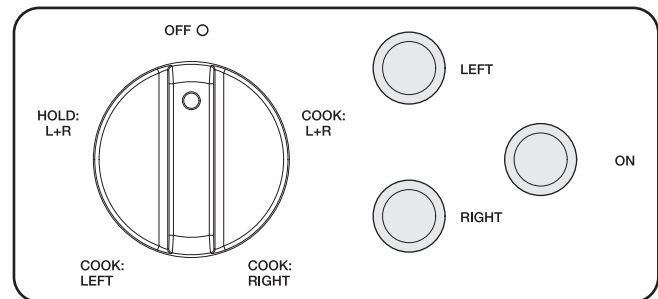
OFF (APAGADO): ningún elemento seleccionado. Los elementos no se calentarán cuando se encienda la perilla de temporización.

COOK (COCCIÓN): L+R (D+I): selecciona ambos pares de elementos para cocinar.

COOK (COCCIÓN): RIGHT (DERECHA): selecciona el par de elementos a la derecha de la salamandra para cocinar.

COOK (COCCIÓN): LEFT (IZQUIERDA): selecciona el par de elementos a la izquierda de la salamandra para cocinar.

HOLD (CALEFACCIÓN): L+R (D+I): selecciona ambos pares de elementos para su calefacción.



Selector de modo de calentamiento y luces indicadoras en el modelo TMS-1H

Modelos TMS-1

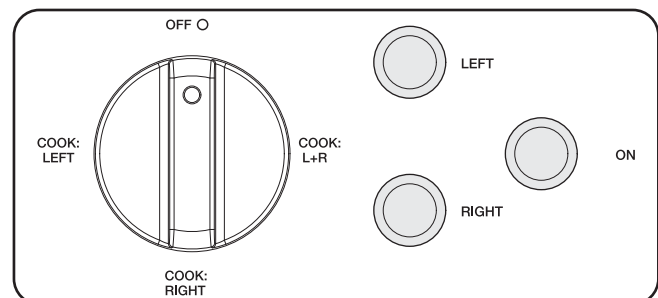
El selector de modo de calentamiento en los modelos TMS-1 tiene cuatro posiciones y una función: COCCIÓN. A continuación se presentan descripciones de las cuatro posiciones:

OFF (APAGADO): ningún elemento activo. Los elementos no se calentarán cuando se encienda la perilla de temporización.

COOK (COCCIÓN): L+R (D+I): selecciona ambos pares de elementos para cocinar.

COOK (COCCIÓN): RIGHT (DERECHA): selecciona el par de elementos a la derecha de la salamandra para cocinar.

COOK (COCCIÓN): LEFT (IZQUIERDA): selecciona el par de elementos a la izquierda de la salamandra para cocinar.



Selector de modo de calentamiento y luces indicadoras en el modelo TMS-1

Luces indicadoras

Hay tres luces indicadoras en el panel de control:

Luz indicadora LEFT (IZQUIERDA): se ilumina cuando la perilla de temporización está activa y el par izquierdo de elementos superiores está seleccionado para calentamiento.

Luz indicadora RIGHT (DERECHA): se ilumina cuando la perilla de temporización está activa y el par derecho de elementos superiores está seleccionado para calentamiento.

Luz indicadora ON (ENCENDIDO): se ilumina cuando el selector de modo de calentamiento está en cualquier función de COCCIÓN o CALEFACCIÓN.

Operación de la salamandra

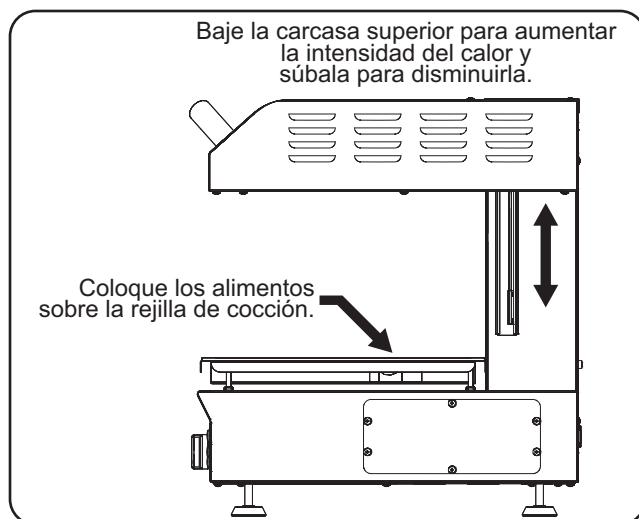
Función COCCIÓN

Cuando la unidad está en la función COCCIÓN, los elementos de calentamiento superiores operan a máxima potencia/intensidad para asegurar que el calor se distribuya en forma uniforme sobre la superficie de cocción. La intensidad de la temperatura puede ajustarse subiendo o bajando la carcasa superior o usando solamente un par de elementos de calentamiento en lugar de los cuatro. La intensidad del calor que penetra en la comida disminuye a medida que la distancia entre la comida y los elementos de calentamiento aumenta. Utilice el siguiente procedimiento para operar la salamandra en la función COCCIÓN.

AVISO

No bloquee la perilla de temporización en la posición de ENCENDIDO. La unidad tiene elementos de calentamiento de encendido instantáneo diseñados para alcanzar las temperaturas de cocción rápidamente. Bloquear la perilla de temporización en la posición de ENCENDIDO aumentará el consumo energético y podría acortar la vida útil de los elementos de calentamiento.

1. Mueva la carcasa superior a la altura de cocción deseada.
2. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción.
3. Gire el selector de modo de calentamiento a la función de COCCIÓN deseada.
 - La luz indicadora ON (ENCENDIDO) se iluminará.
4. Gire la perilla de temporización en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
 - Las luces indicadoras correspondientes, LEFT (IZQUIERDA) o RIGHT (DERECHA), se iluminarán para indicar qué elementos están seleccionados y efectuando el calentamiento.



Operación de la salamandra

5. Cuando se acabe el tiempo, se escuchará un pitido que indica que el ciclo de COCCIÓN ha terminado. Los elementos de calentamiento se apagarán y las luces indicadoras LEFT (IZQUIERDA) o RIGHT (DERECHA) se apagarán.

NOTA: El operador puede cambiar el ajuste del temporizador y prender o apagar los elementos de calentamiento en cualquier momento durante el funcionamiento de la unidad.

6. Cuando se haya completado la cocción, gire el selector del modo de calentamiento a la posición OFF (APAGADO) (O). Todas las luces indicadoras se apagarán.

Función CALEFACCIÓN (modelos TMS-1H únicamente)

Cuando se utiliza la función CALEFACCIÓN, los elementos de calentamiento superiores funcionan al 25% de su potencia o intensidad máxima para mantener la temperatura de cocción alcanzada durante el ciclo de cocción.

1. Mueva la carcasa superior a la altura de calefacción deseada.
2. Gire el selector de modo de calentamiento a la posición HOLD L+R (CALEFACCIÓN D+I).
 - Las luces indicadoras LEFT (IZQUIERDA) y RIGHT (DERECHA) se iluminarán para indicar que todos los elementos se encuentran seleccionados y efectuando el calentamiento.
 - La luz indicadora ON (ENCENDIDO) se iluminará.
3. Cuando el calefacción esté completo, gire el selector del modo de calentamiento a la posición OFF (APAGADO) (O). Los elementos de calentamiento se apagarán y todas las luces indicadoras se apagarán.

Generalidades

La salamandra THERM-Max 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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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 de 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.

⚠ 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.
	El temporizador o el interruptor de modo de calentamiento están defectuosos.	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.
	El temporizador o el interruptor de modo de calentamiento están defectuosos.	Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado o con Hatco para asistencia.

¿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 al agente de servicio más cercano, inicie sesión en el sitio web de Hatco en www.hatcocorp.com y haga clic en Find Service Agent (Encontrar un agente de servicio) o póngase en contacto con el Equipo de piezas y servicio de Hatco:

Teléfono: 414-671-6350

Correo electrónico: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO

Hatco garantiza que los productos que fabrica estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe establecer la fecha de compra del producto registrando el producto con Hatco o por otros medios que Hatco considere satisfactorios a su discreción exclusiva.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de Dos (2) Años para las Piezas:

- Componentes de la Tostadora de Correa Transportadora (recubiertos de metal)
- Resistencias de los Cajones Térmicos (recubiertos de metal)
- Cajones Térmicos, rodillos del cajón y piezas deslizantes
- Elementos calentadores de banda (recubiertos de metal)
- Resistencias del vitrinas expositoras (calor por aire recubierto de metal)
- Resistencias de vitrinas mantenedoras (calor por aire recubierto de metal)
- Elementos de embalse acalorados — Series HW y HWB (recubiertos de metal)

b) Garantía de Cinco (5) Años para las Piezas:

- Depósitos 3DS y FR

c) Garantía de Diez (10) Años para las Piezas:

- Calentadores de agua eléctricos de refuerzo
- Calentadores de agua a gas de refuerzo

d) Garantía de Noventa (90) Días para las Piezas:

- Piezas de Repuesto

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍAS NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, bombillas fluorescentes, bombillas para lámparas de calor, bombillas halógenas revestidas, bombillas halógenas para lámparas de calor, bombillas de xenón, tubos de LED, componentes de vidrio y fusibles; mal funcionamiento del Producto en los calentadores de agua, en los intercambiadores de calor de tubos aleatados o en cualquier otro equipo de calefacción de agua causado por acumulación de cal, acumulación de sedimentos, productos químicos o congelación; o por el uso indebido, manipulación, aplicación indebida, instalación deficiente o suministro de tensión eléctrica inadecuado al Producto.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS

La responsabilidad de Hatco y los derechos del Comprador descritos a continuación se limitarán exclusivamente al reemplazo de la pieza o del Producto empleando, a discreción de Hatco, piezas nuevas o restauradas o un Producto nuevo o restaurado por Hatco o uno de sus centros de servicio autorizados siempre que la reclamación se haya efectuado dentro de los plazos de garantía mencionados anteriormente. Hatco se reserva el derecho a aceptar o rechazar de forma total o parcial cualquier reclamación efectuada. A efectos de la presente Garantía Limitada, se entenderá por "restaurado/a" la pieza o el Producto que haya recuperado sus especificaciones originales tras haber sido reparado/a por Hatco o por uno de sus centros de servicio autorizados. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INCAPACIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORA A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO DE GARANTÍA

La garantía de las salamandras THERM-MAX 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).

Ante cualquier problema con una salamandra THERM-MAX durante el período de garantía, haga lo siguiente:

Póngase en Contacto con un Distribuidor Local de Hatco

Al comunicarse con un distribuidor de Hatco para recibir asistencia con el servicio, proporcione al distribuidor la siguiente información para asegurar un pronto procesamiento:

- Modelo de la Unidad
- Número de Serie (ubicado en el costado de la unidad)
- Problema Específico con la Unidad
- Fecha de Compra
- Nombre de su Negocio
- Dirección de Envío
- Nombre de Contacto y Número de Teléfono

El distribuidor de Hatco hará lo siguiente:

- Proporcionará piezas de repuesto, según sea requerido
- Presentará un reclamo bajo la garantía a Hatco para su procesamiento

Problemas no relacionados con la garantía

Si tiene un problema no relacionado con la garantía y que requiere asistencia, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado por Hatco más cercano. Para localizar el Centro de Servicio más próximo:

- Visite el sitio web de Hatco: www.hatcocorp.com, seleccione el menú desplegable "Recursos" (Resources) y haga clic en "Localizar un Centro de Servicio/Distribuidor" (Find Service Agent/Distributor)
- Llame al número de teléfono del Servicio de Atención al Cliente de Hatco: 414-671-6350
- Mandé un e-mail al Servicio de Atención al Cliente de Hatco a la siguiente dirección: partsandservice@hatcocorp.com

Informations Importantes pour le Propriétaire	35	Mode d'emploi.....	41
Introduction.....	35	Généralités.....	41
Consignes de Sécurité Importantes	36	Panneau de commande.....	41
Description du Modèle.....	37	Fonctionnement de l'appareil Salamander.....	42
Désignation du Modèle	37	Maintenance	43
Caractéristiques Techniques.....	38	Généralités.....	43
Tableau des Caractéristiques électriques.....	38	Nettoyage quotidien.....	43
Dimensions.....	38	Guide de Dépannage.....	44
Installation.....	39	Garantie Limitée Internationale.....	45
Généralités.....	39	Informations de Service.....	45
Installation sur comptoir.....	39		
Installation murale.....	40		
Branchements électriques.....	40		

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 Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

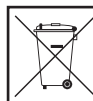
Horaires
ouvrables : 7h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
7h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 CST le vendredi)

Téléphone : +1-414-671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : +1-414-671-3976 (Pièces et Service après-vente)

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 THERM-MAX 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 THERM-MAX consomment peu d'énergie et sont faciles à utiliser.

Les appareils Salamander THERM-MAX 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 THERM-Max. 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.



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 pouces).
- 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).
- 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 personnes 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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 pouces) 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.

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 +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

⚠ 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 exigence 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.

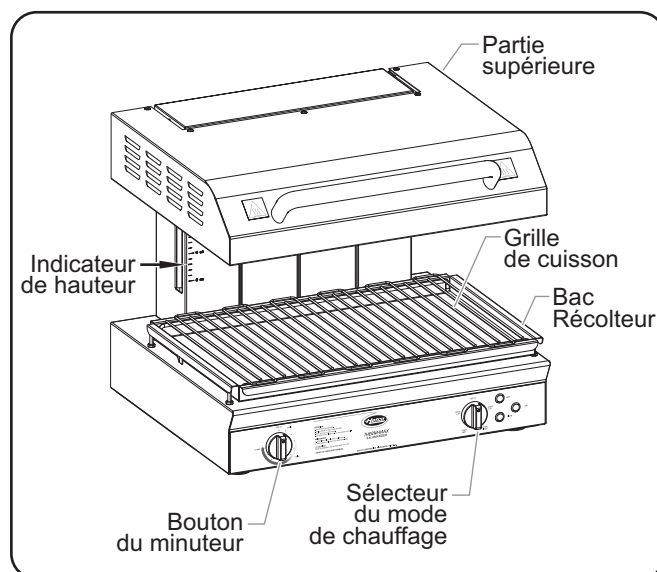
Ne verrouillez pas le bouton du minuteur sur la position MARCHE. L'unité est dotée d'éléments chauffants à activation instantanée conçus pour atteindre rapidement des températures de cuisson. Le verrouillage du bouton du minuteur sur la position MARCHE augmentera la consommation d'énergie et pourrait réduire la durée de vie des éléments chauffants.

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.

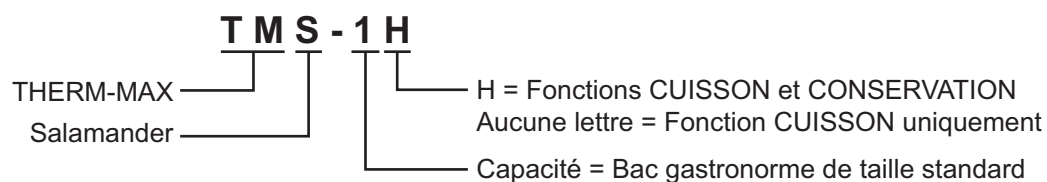
Tous les Modèles

Véritable outil de cuisine polyvalent, l'appareil Salamander THERM-MAX d'Hatco est 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 quatre éléments chauffants haute puissance sont prêts à être utilisés en 8 secondes seulement. Chaque paire d'éléments chauffants peut être contrôlée indépendamment ou simultanément à l'aide du sélecteur de mode de cuisson et du bouton du minuteur, situés sur le panneau de commande. La position stratégique des éléments chauffants dans la partie supérieure mobile limite le transfert de chaleur vers les zones environnantes. La fonction Conservation des modèles TMS-1H est idéale pour maintenir 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 flexibilité uniques de l'appareil Salamander THERM-MAX le rendent facile à utiliser, économe en énergie et très fonctionnel dans n'importe quelle cuisine.



Modèle TMS-1H

DÉSIGNATION DU MODÈLE



Désignation du Modèle

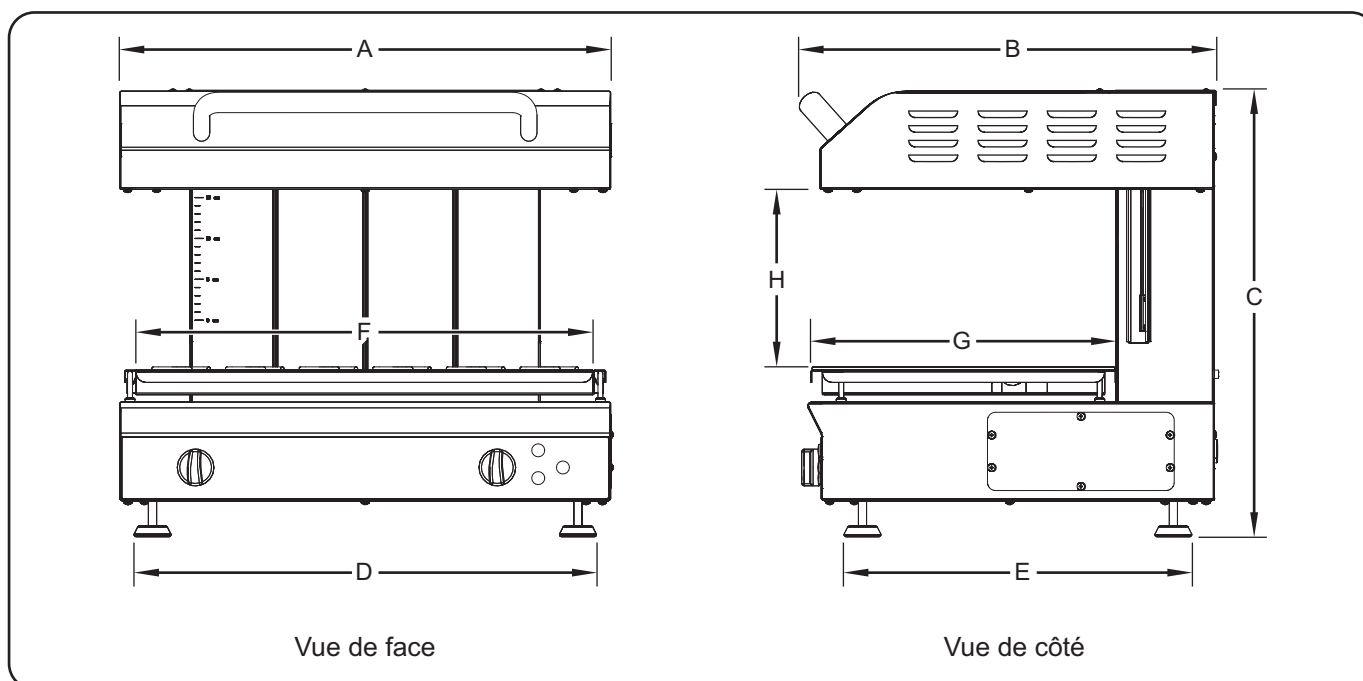
Tableau des Caractéristiques électriques

Model	Tension	Hertz	Phase	Intensité	Amps	Poids d'embarquement
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

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)
TMS-1H et TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



Généralités

La plupart des éléments des appareils Salamander THERM-MAX 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 pouces) 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.

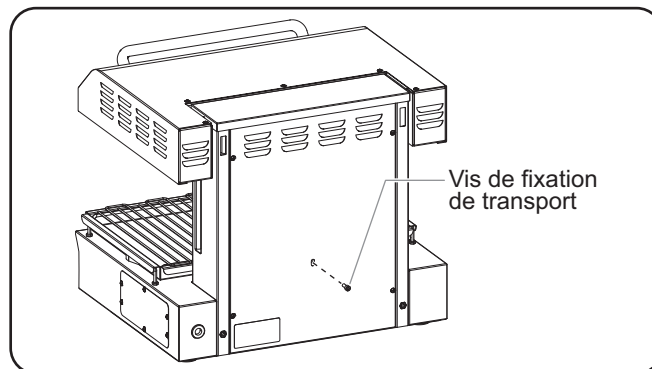
NOTA: Une personne qualifiée est tenue de contrôler les éventuels emplacements de l'appareil afin d'assurer qu'ils disposent d'une alimentation électrique.

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.

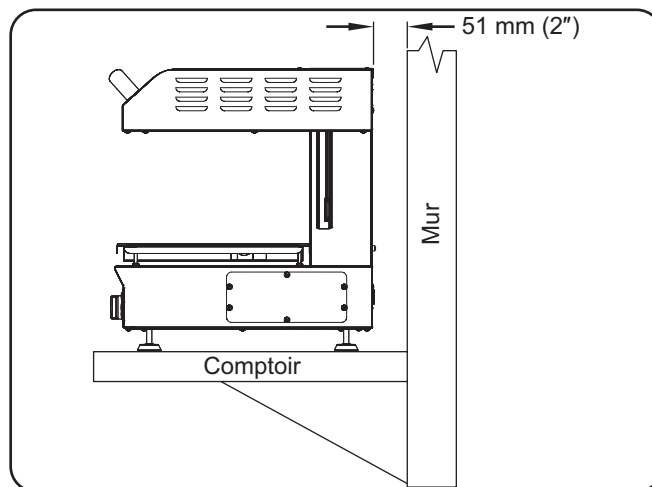
3. Nettoyez abondamment l'unité afin d'éliminer toute trace d'enduit protecteur industriel. **REMARQUE: Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux.**
4. Retirez la vis de fixation de transport servant à verrouiller la partie supérieure durant le transport de l'unité. Retirez 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.

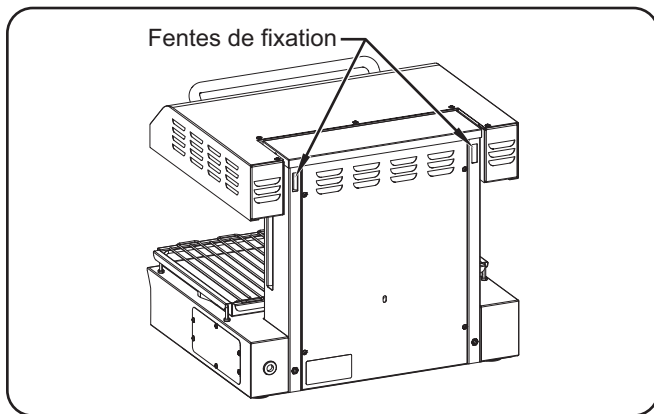


Distance minimale requise

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 THERM-MAX 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.

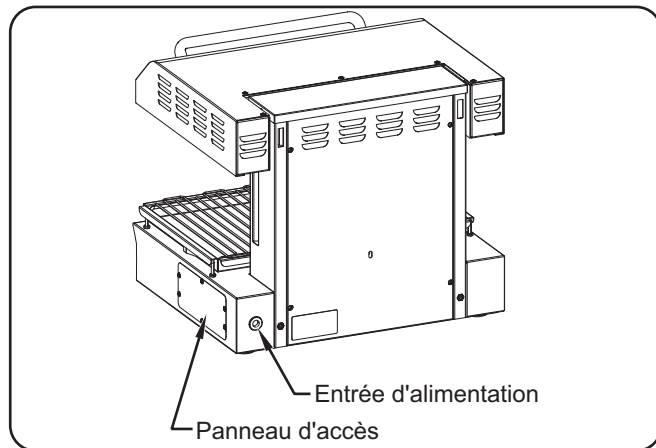
- Lors de l'installation d'une unité câblée, un interrupteur bipolaire ou tripolaire (selon l'unité) doit être installé entre l'unité et l'alimentation électrique principale. La puissance de l'interrupteur doit être adaptée et il doit disposer de contacts dotés d'une distance d'ouverture minimale de 3 mm (1/8 pouces).
- 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 terminaux 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.

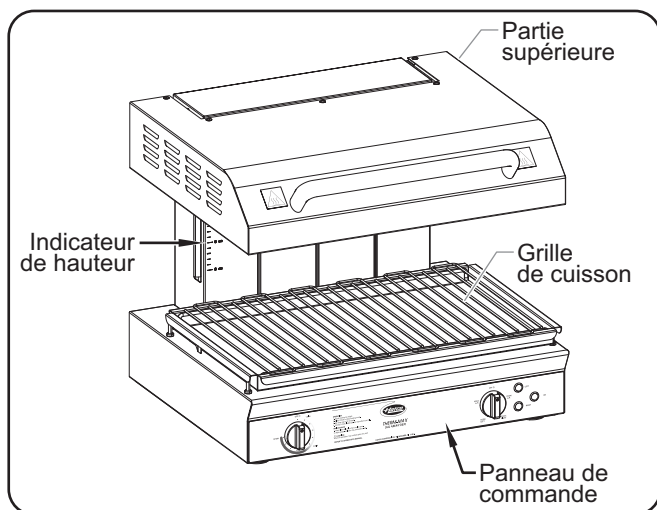
Généralités

L'appareil Salamander THERM-MAX compte deux fonctions principales, CUISSON et CONSERVATION. Sur les deux modèles, la fonction CUISSON exploite l'intensité totale des éléments supérieurs à activation instantanée pour faire cuire les aliments. Sur les modèles TMS-1H, la fonction CONSERVATION exploite les éléments chauffants supérieurs à une intensité moindre afin de maintenir la température obtenue lors du cycle de cuisson.

Observez les données et procédures suivantes pour utiliser l'appareil Salamander THERM-MAX.

AVERTISSEMENT

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



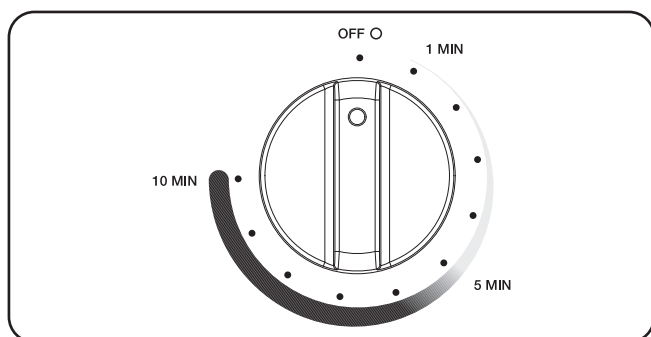
Composants

Panneau de commande

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

Bouton du minuteur

Le bouton du minuteur permet de régler le minuteur sur le temps de CUISSON souhaité, entre 1 MIN et 10 MIN (une et dix minutes). Lorsque le bouton du minuteur positionné sur ARRÊT, les éléments sont désactivés pour la fonction CUISSON. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, les éléments sélectionnés sont activés pour le temps de CUISSON souhaité.



Bouton du minuteur

Sélecteur du mode de chauffage

Le sélecteur du mode de chauffage détermine la fonction des éléments supérieurs de l'appareil Salamander. Le fonctionnement de ce bouton diffère légèrement selon les modèles.

Modèles TMS-1H

Le sélecteur du mode de chauffage des modèles TMS-1H compte cinq positions et deux fonctions — CUISSON et CONSERVATION. Les cinq différentes positions sont décrites ci-dessous :

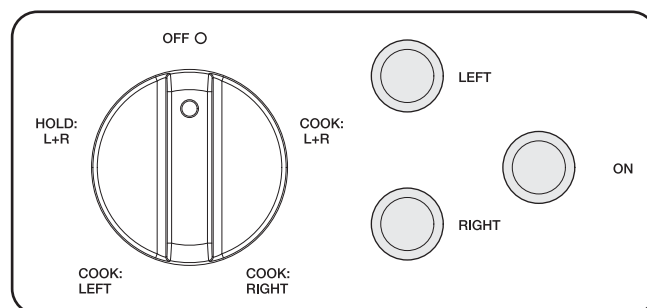
ARRÊT — Aucun élément n'est sélectionné. Les éléments ne chaufferont pas si le bouton du minuteur est en marche.

CUISSON : G+D — Sélectionne les deux paires d'éléments pour la cuisson.

CUISSON : DROITE — Sélectionne la paire d'éléments se trouvant du côté droit de l'appareil pour la cuisson.

CUISSON : GAUCHE — Sélectionne la paire d'éléments se trouvant du côté gauche de l'appareil pour la cuisson.

CONSERVATION : D+G — Alimente les deux paires d'éléments pour la conservation.



Sélecteur du mode de chauffage et indicateurs lumineux du modèle TMS-1H

Modèles TMS-1

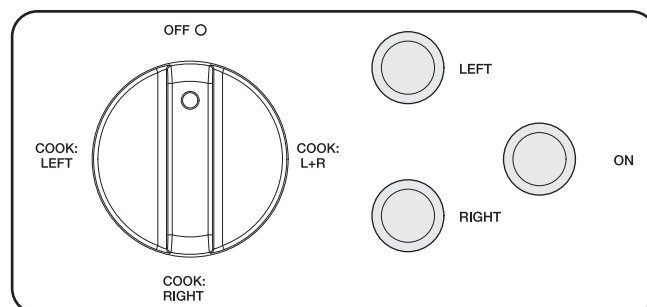
Le sélecteur du mode de chauffage des modèles TMS-1 compte quatre positions et une fonction — CUISSON. Les quatre positions sont décrites ci-dessous :

ARRÊT — Aucun élément n'est activé. Les éléments ne chaufferont pas si le bouton du minuteur est en marche.

CUISSON : G+D — Sélectionne les deux paires d'éléments pour la cuisson.

CUISSON : DROITE — Sélectionne la paire d'éléments se trouvant du côté droit de l'appareil pour la cuisson.

CUISSON : GAUCHE — Sélectionne la paire d'éléments se trouvant du côté gauche de l'appareil pour la cuisson.



Sélecteur du mode de chauffage et indicateurs lumineux du modèle TMS-1

Indicateur lumineux

Le panneau de commande possède trois indicateurs lumineux:

L'indicateur lumineux GAUCHE s'allume lorsque le bouton du minuteur est activé et que la paire gauche d'éléments est sélectionnée pour chauffer.

L'indicateur lumineux DROITE s'allume lorsque le bouton du minuteur est activé et que la paire droite d'éléments est sélectionnée pour chauffer.

L'indicateur lumineux MARCHE s'allume lorsque le sélecteur de mode de chauffage est placé sur la fonction CUISSON ou CONSERVATION.

Fonctionnement de l'appareil Salamander

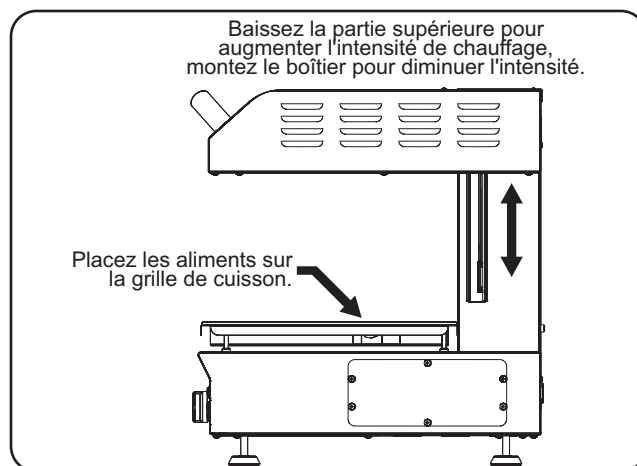
Fonction CUISSON

Durant le cycle de CUISSON, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent à une intensité/puissance maximale afin d'assurer que la chaleur est uniformément répartie sur la surface de cuisson. L'intensité de chaleur peut être réglée en montant ou en baissant la partie supérieure ou en utilisant uniquement l'une des quatre paires d'éléments chauffants. L'intensité de la chaleur qui pénètre dans les aliments diminue à mesure que la distance entre les aliments et les éléments chauffants augmente. Observez la procédure suivante pour utiliser la fonction CUISSON de l'appareil Salamander.

AVIS

Ne verrouillez pas le bouton du minuteur sur la position MARCHE. L'unité est dotée d'éléments chauffants à activation instantanée conçus pour atteindre rapidement des températures de cuisson. Le verrouillage du bouton du minuteur sur la position MARCHE augmentera la consommation d'énergie et pourrait réduire la durée de vie des éléments chauffants.

- Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de cuisson souhaitée.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- Placez le sélecteur de mode de chauffage sur la fonction de CUISSON souhaitée.
 - L'indicateur lumineux MARCHE s'allumera.
- Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir le temps de cuisson souhaité.
 - L'indicateur lumineux GAUCHE et/ou DROITE approprié s'allumera pour indiquer quels éléments sont sélectionnés et en chauffe.



Fonctionnement de l'appareil Salamander

- Une fois le temps écoulé, un signal sonore est émis pour indiquer que le cycle de CUISSON est achevé. Les éléments chauffants et les indicateurs lumineux DROITE et/ou GAUCHE s'éteignent.

NOTA: Vous aurez la possibilité de modifier les paramètres du minuteur et d'allumer ou d'éteindre les éléments chauffants durant le fonctionnement de l'unité.

- Une fois le cycle de cuisson achevé, tournez le sélecteur de mode de chauffage sur la position ARRÊT (O). Tous les indicateurs lumineux s'éteignent.

Fonction CONSERVATION

(Modèles TMS-1H uniquement)

Lorsque la fonction CONSERVATION est activée, les éléments chauffants supérieurs fonctionnent à 25 % de leur intensité/puissance afin de maintenir la température obtenue lors du cycle de cuisson.

- Déplacez la partie supérieure pour obtenir la hauteur de conservation souhaitée.
- Placez le sélecteur du mode de cuisson sur la position CONSERVATION D+G.
 - Les indicateurs lumineux DROITE et GAUCHE s'allumeront pour indiquer qu'ils sont sélectionnés et en chauffe.
 - L'indicateur lumineux MARCHE s'allumera.
- Une fois le cycle de conservation achevé, tournez le sélecteur du mode de chauffage sur la position ARRÊT (O). Les éléments chauffants et indicateurs lumineux s'éteignent.

Généralités

L'appareil Salamander THERM-MAX 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 +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 414-671-3976.

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
	Le minuteur ou l'interrupteur du mode de chauffage est 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.
	Le minuteur ou l'interrupteur du mode de chauffage est défectueux.	Contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

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 cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :

Numéro de

téléphone: 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie: 414-671-3976

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Deux (2) ans de garantie des pièces :

Les éléments de grille-pain de la rampe (gaine métallique)
 Éléments de tiroir chauffant (gaine métallique)
 Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
 Éléments de rampe chauffante (gaine métallique)
 Vitrine chauffante (gaine métallique, chauffage par air)
 Éléments d'armoire de stockage
 (gaine métallique, chauffage par air)
 Éléments de puits chauffant intégrés —
 des séries HW et HWB (gaine métallique)

b) Cinq (5) ans de garantie des pièces :

Réservoirs 3CS et FR

c) Dix (10) ans de garantie des pièces :

Chauffe-eau d'appoint électriques
 Chauffe-eau d'appoint au gaz

d) Quatre-vingt dix (90) jours de garantie des pièces :

Pièces détachées de rechange

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence enduites, les lampes fluorescentes, les ampoules de lampes chauffantes, les ampoules halogènes enduites, les ampoules chauffantes halogènes, Ampoules au xénon, tubes à DEL, les éléments en verre et les fusibles; la défaillance de produit dans le réservoir d'appoint, l'échangeur de chaleur à tube fin, ou d'autres équipements de chauffage d'eau provoquée par le collage, l'accumulation de sédiments, les attaques chimiques ou le gel, ou une mauvaise utilisation, manipulation ou application du produit, une mauvaise installation, ou l'application de tension inadaptée.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et le recours exclusif de l'acheteur ci-dessous seront limités seulement au remplacement de tout ou partie du produit en utilisant, au choix de Hatco, les pièces neuves ou remises à neuf ou le produit par Hatco ou un organisme de réparations agréé Hatco à l'égard de toute réclamation faite dans le délai de la garantie applicable mentionnée ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation de ce type en tout ou partie. Dans le contexte de cette garantie limitée, « remis à neuf » signifie qu'une pièce ou un produit a été ramené à ses caractéristiques techniques par Hatco ou par un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. **HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.**

INFORMATIONS DE SERVICE

La garantie couvrant les appareils Salamander THERM-MAX est valable un an à compter de la date d'achat ou dix-huit mois à compter de la date d'expédition par Hatco, selon l'événement intervenant en premier lieu.

Si vous rencontrez un problème avec un appareil Salamander THERM-MAX durant la période de garantie, veuillez effectuer ce qui suit :

Contactez un Revendeur Hatco

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

- Modèle
- Numéro de Série (référez-vous au côté de 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 Ressources, puis cliquez sur « Find Service Agent/Distributor »
- appelez le SAV Hatco au 414-671-6350
- envoyez un courriel au SAV Hatco à partsandservice@hatcocorp.com

Informazioni Importanti per il Proprietario.....	46	Funzionamento	52
Introduzione	46	Informazioni Generali.....	52
Importanti Informazioni Sulla Sicurezza	47	Pannello di controllo.....	52
Descrizione dei Modelli.....	48	Utilizzo del fornello portatile	53
Indicazione del Modello	48	Manutenzione	54
Dati Tecnici.....	49	Informazioni Generali.....	54
Tabella di corrispondenza elettrica.....	49	Pulizia giornaliera.....	54
Dimensioni	49	Guida alla Soluzione dei Problemi.....	55
Installazione	50	Garanzia Limitata Internazionale.....	56
Informazioni Generali.....	50	Informazioni Sugli Interventi in Garanzia.....	56
Installazione del piano di lavoro.....	50		
Installazione a parete.....	51		
Collegamenti elettrici.....	51		

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 Hatco all'indirizzo www.hatcocorp.com, selezionare il menu "Parts & Service" e fare clic su "Warranty Registration".

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

Telefono: 414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976 (Parts and Service)

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 THERM-MAX 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 THERM-MAX un fornello portatile a risparmio energetico e facile da usare.

I fornelli portatili THERM-MAX 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 THERM-MAX. 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.



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 ELETTRIC:

- 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.
- 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.

AVVERTENZA

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.

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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

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.

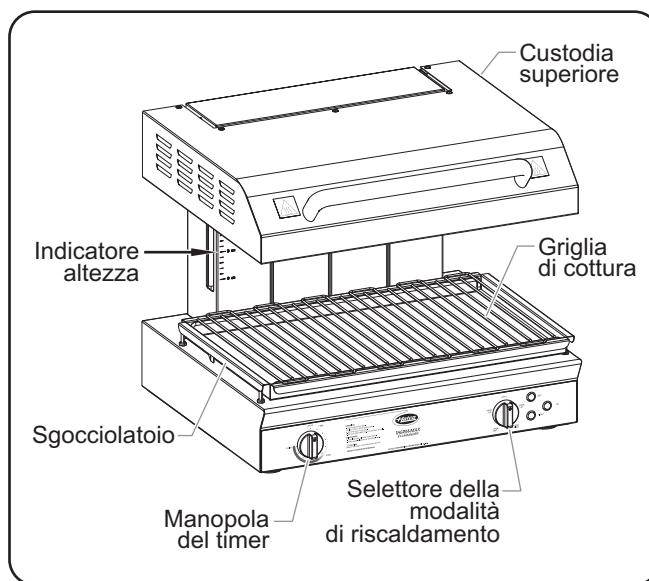
Non lasciare la manopola del timer in posizione ON. L'unità è dotata di elementi riscaldanti istantanei ideati per raggiungere le temperature di cottura rapidamente. Lasciando la manopola del timer in posizione ON si aumenta il consumo energetico e si potrebbe ridurre la durata degli elementi riscaldanti.

Usare solo panni e detersivi non abrasivi. Detersivi 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.

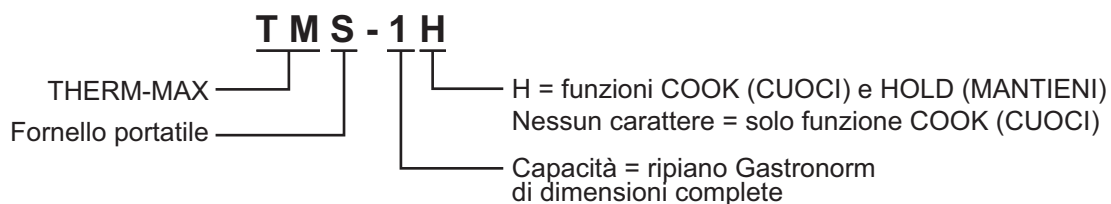
Tutti i Modelli

Il fornello portatile THERM-MAX di Hatco è ideato appositamente per avere versatilità in cucina grazie alle funzioni per cuocere, grigliare, riscaldare e mantenere gli alimenti caldi. Il fornello portatile è costruito in acciaio inossidabile per una pulitura facile e una lunga durata. I quattro elementi riscaldati a potenza elevata sono pronti per l'uso entro 8 secondi. Ciascuna coppia di elementi riscaldanti può essere regolata in modo indipendente o insieme usando il selettore della modalità di riscaldamento e la manopola del timer collocati sul pannello di controllo. Gli elementi riscaldati sono stati collocati strategicamente all'interno della custodia superiore mobile per ridurre la dispersione del calore nell'area circostante. La funzione Hold (Mantieni) sui modelli TMS-1H è ideale per mantenere i cibi caldi o per riscaldare gli alimenti. La griglia di cottura e lo sgocciolatoio rimovibili agevolano la pulizia. Le funzionalità uniche e la flessibilità del fornello portatile THERM-MAX lo rendono facile da usare, a risparmio energetico e notevolmente funzionale in qualsiasi cucina. Il Mini riscaldatore per espositori è disponibile in diversi colori.



Modello TMS-1H

INDICAZIONE DEI MODELLI



Descrizione dei Modelli

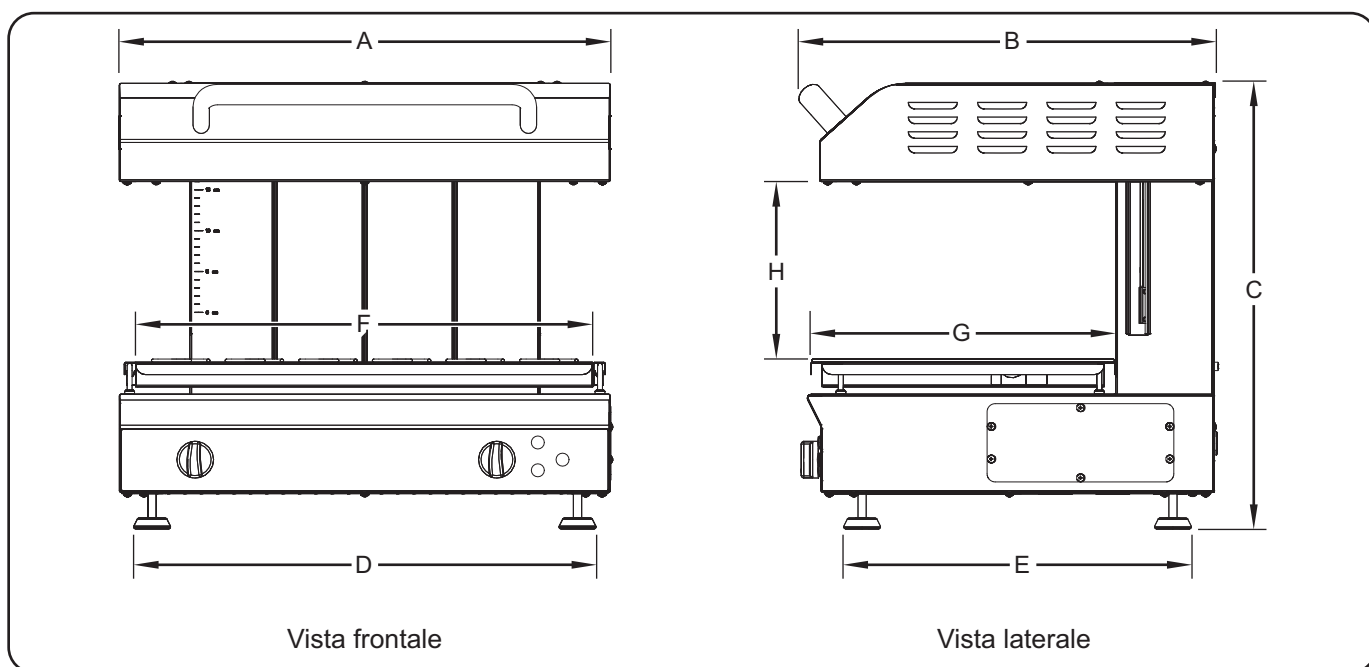
Tabella di corrispondenza elettrica

Modello	Tensione	Hertz	Fase	Watts	Ampere	Peso di Spedizione
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

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)
TMS-1H and TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



Informazioni Generali

I fornelli portatili THERM-MAX 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 ELETTRIC:

- 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.

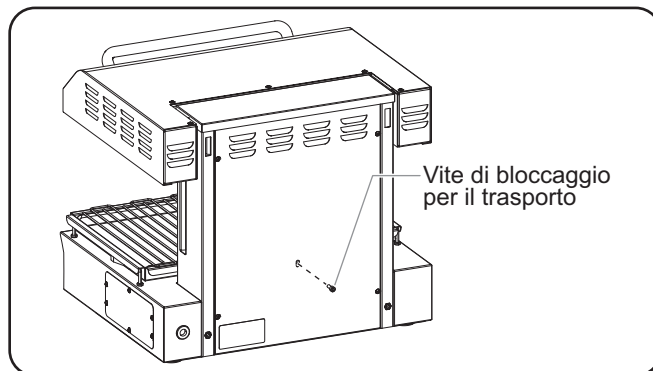
NOTA: Una persona qualificata deve controllare le aree di possibile collocamento del fornello portatile per assicurarsi che sia disponibile la linea di alimentazione elettrica adeguata.

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.

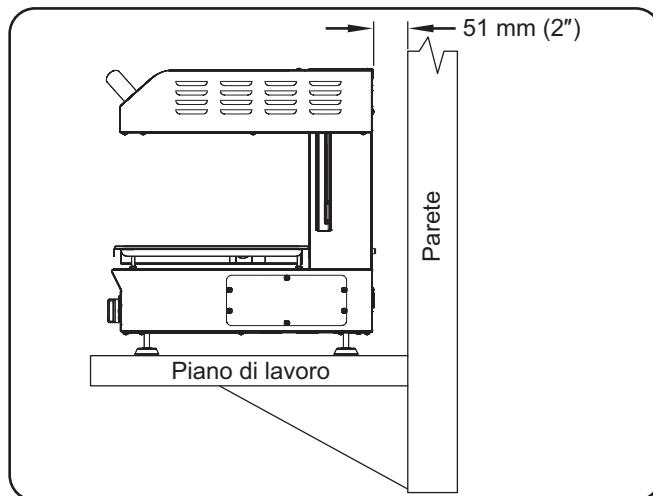
3. Pulire bene l'unità per rimuovere tutto il grasso industriale di protezione. **AVVISO: usare solo panni e detergenti non abrasivi.**
4. Rimuovere la vite di bloccaggio per il trasporto utilizzata per fissare la custodia superiore durante la spedizione. Deporre la vite.



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 sopportare 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.

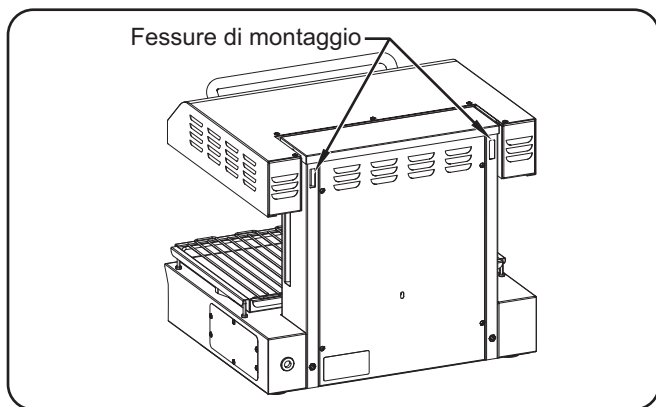


Requisiti di distanza minimi

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 THERM-MAX deve essere cablato 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 elettrico 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.

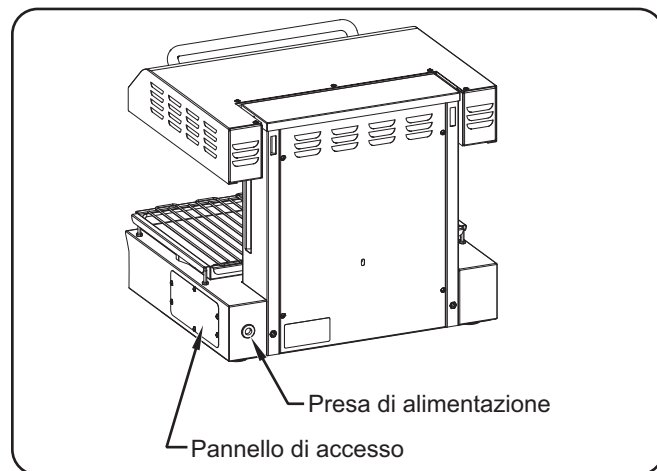
- Quando si installa un'unità cablata, è necessario inserire un commutatore a 2 o 3 poli (a seconda dell'unità) tra l'unità e l'alimentazione elettrica principale. Il commutatore deve avere una capacità adeguata e contatti con una distanza di apertura minima di 3 mm (1/8").
- L'unità deve essere collegata 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 cablato

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 disconnessione 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.

NOTA: 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.

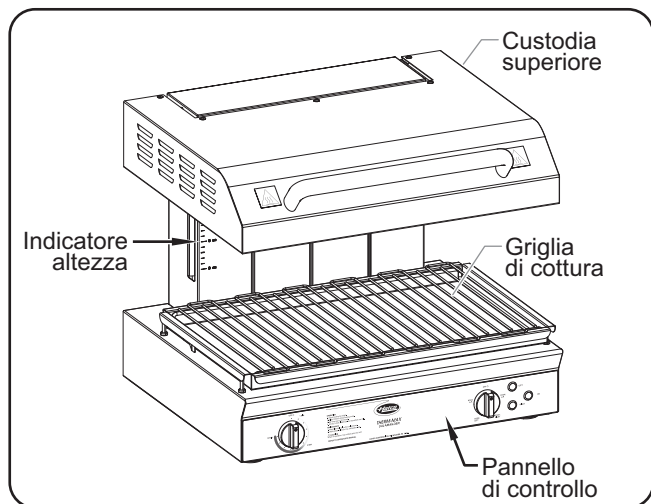
Informazioni Generali

Il fornello portatile THERM-MAX è dotato di due funzioni principali, COOK (CUOCI) e HOLD (MANTIENI). Su entrambi i modelli, la funzione COOK (CUOCI) utilizza tutta l'intensità degli elementi riscaldanti istantanei superiori per cuocere i cibi. Sui modelli TMS-1H, la funzione HOLD (MANTIENI) usa gli elementi riscaldanti superiori a un'intensità inferiore per mantenere la temperatura raggiunta durante il ciclo di cottura.

eguire queste informazioni e procedure per usare il fornello portatile THERM-MAX.

AVVERTENZA

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



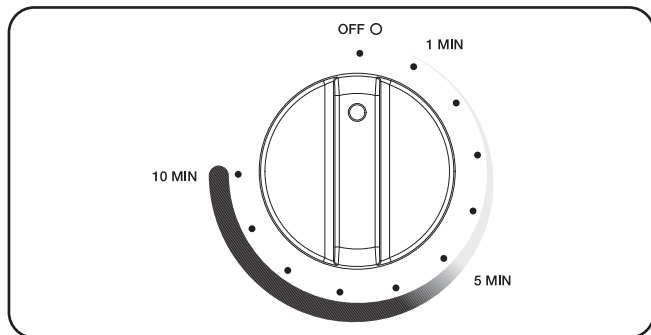
Componenti

Pannello di controllo

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

Manopola del timer

La manopola del timer serve a impostare il timer per il tempo di COTTURA desiderato, da 1 a 10 MIN (da uno a dieci minuti). Quando la manopola del timer è in posizione OFF, la funzione COOK (CUOCI) non è abilitata. Ruotando la manopola in senso orario si attivano gli elementi selezionati per il tempo di COTTURA desiderato.



Manopola del timer

Selettore della modalità di riscaldamento

Il selettore della modalità di riscaldamento stabilisce la funzione degli elementi superiori del fornello portatile. Questa manopola funziona in modo leggermente diverso per ciascun modello.

Modelli TMS-1H

Il selettore della modalità di riscaldamento sui modelli TMS-1H ha cinque posizioni e due funzioni, COOK (CUOCI) e HOLD (MANTIENI). Di seguito sono descritte le cinque posizioni:

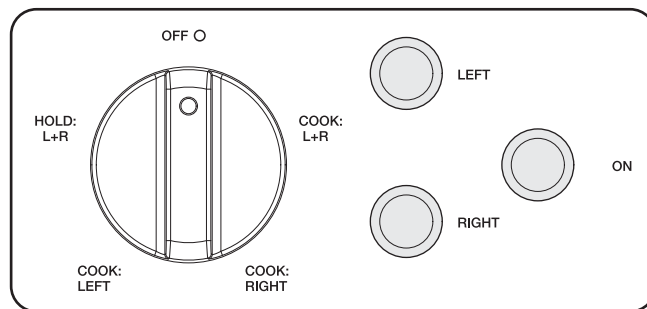
OFF: nessun elemento selezionato. Gli elementi non si scaldano pur attivando la manopola del timer.

COOK (CUOCI): L+R: seleziona tutti i quattro elementi per la cottura.

COOK (CUOCI): RIGHT: seleziona i due elementi sul lato destro del fornello portatile per la cottura.

COOK (CUOCI): LEFT: seleziona i due elementi sul lato sinistro del fornello portatile per la cottura.

HOLD (MANTIENI): L+R: attiva tutti i quattro elementi per il mantenimento.



Selettore della modalità di cottura e spie luminose del modello TMS-1H

Modelli TMS-1

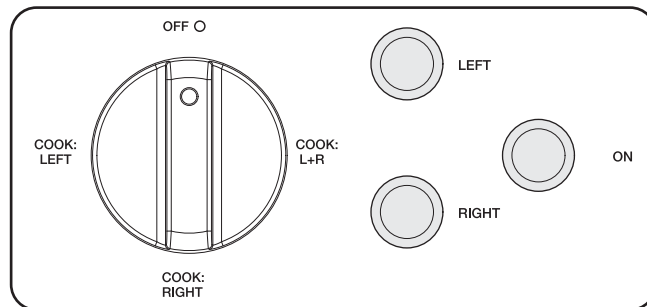
Il selettore della modalità di riscaldamento sui modelli TMS-1 ha quattro posizioni e una funzione: COOK (CUOCI). Di seguito sono descritte le quattro posizioni:

OFF: nessun elemento selezionato. Gli elementi non si scaldano pur attivando la manopola del timer.

COOK (CUOCI): L+R: seleziona tutti i quattro elementi per la cottura

COOK (CUOCI): RIGHT: seleziona i due elementi sul lato destro del fornello portatile per la cottura.

COOK (CUOCI): LEFT: seleziona i due elementi sul lato sinistro del fornello portatile per la cottura.



Selettore della modalità di cottura e spie luminose del modello TMS-1

Spie luminose

Sul pannello di controllo sono presenti tre spie luminose:

Spia luminosa LEFT (SINISTRA): si illumina quando la manopola del timer è attiva e quando si selezionano per la cottura i due elementi superiori sinistri.

Spia luminosa RIGHT (DESTRA): si illumina quando la manopola del timer è attiva e quando si selezionano per la cottura i due elementi superiori destri.

Spia luminosa ON: si illumina quando il selettore della modalità di riscaldamento è sulla funzione COOK (CUOCI) o HOLD (MANTIENI).

Utilizzo del fornello portatile

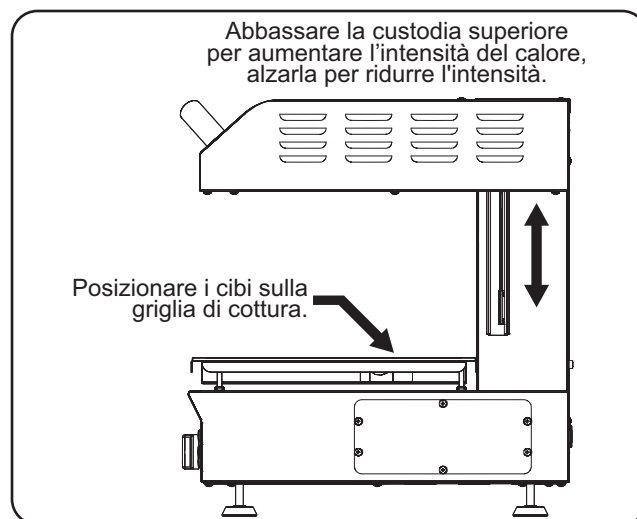
Funzione COOK (CUOCI)

Durante la funzione COOK (CUOCI), gli elementi riscaldanti superiori funzionano a potenza/intensità completa per garantire una diffusione del calore uniforme sulla superficie di cottura. L'intensità della temperatura può essere regolata alzando o abbassando la custodia superiore o usando solo due elementi riscaldanti anziché tutti e quattro. L'intensità del calore che penetra negli alimenti diminuisce con l'aumento della distanza tra i cibi e gli elementi riscaldanti. Seguire questa procedura per usare il fornello portatile con la funzione COOK (CUOCI).

AVVISO

Non lasciare la manopola del timer in posizione ON. L'unità è dotata di elementi riscaldanti istantanei ideati per raggiungere le temperature di cottura rapidamente. Lasciando la manopola del timer in posizione ON si aumenta il consumo energetico e si potrebbe ridurre la durata degli elementi riscaldanti.

1. Spostare la custodia superiore all'altezza di cottura desiderata.
2. Posizionare i cibi sulla griglia di cottura.
3. Ruotare il selettore della modalità di cottura sulla funzione COOK (CUOCI) desiderata.
 - La spia luminosa ON si accenderà.
4. Ruotare la manopola del timer in senso orario sul tempo di cottura desiderato.
 - Le spie luminose LEFT (SINISTRA) e/o RIGHT (DESTRA) adeguate si accenderanno a indicare quali elementi sono stati selezionati e pertanto si scaldano.



Utilizzo del fornello portatile

5. Quando il tempo è scaduto, si sente un segnale acustico che indica che il ciclo di cottura è completato. Gli elementi riscaldanti e le spie luminose LEFT (SINISTRA) e/o RIGHT (DESTRA) si spegneranno.

NOTA: L'operatore può regolare le impostazioni del timer e attivare o disattivare gli elementi riscaldanti quando desidera durante il funzionamento dell'unità.

6. Quando la cottura è completa, ruotare il selettore della modalità di riscaldamento in posizione OFF (O). Tutte le spie luminose si spegneranno.

Funzione Hold (Mantieni) (solo per i modelli TMS-1H)

Quando si usa la funzione HOLD (MANTIENI), gli elementi di riscaldamento superiori funzionano al 25% della potenza/intensità massima per mantenere la temperatura raggiunta durante il ciclo di cottura.

1. Spostare la custodia superiore all'altezza di mantenimento desiderata.
2. Ruotare il selettore della modalità di cottura in posizione HOLD (MANTIENI) L+R.
 - Le spie luminose LEFT (SINISTRA) e RIGHT (DESTRA) si accenderanno a indicare la selezione e il riscaldamento.
 - La spia luminosa ON si accenderà.
3. Quando il mantenimento è completo, ruotare il selettore della modalità di riscaldamento in posizione OFF (O). Gli elementi riscaldanti e tutte le spie luminose si spegneranno.

Informazioni Generali

Il fornello portatile THERM-MAX 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 414-671-6350; fax 414-671-3976.

Pulizia giornaliera

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

AVVISO

Usare solo panni e detersivi non abrasivi. Detersivi 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 detersivo 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

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.

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.

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 individuare il centro di assistenza più vicino, accedere al sito Web Hatco www.hatcocorp.com e fare clic su *Find Service Agent* (Trova centro di assistenza) oppure contattare il team Hatco di ricambi e assistenza:

Telefono: 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 414-671-3976

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

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

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

a) Due (2) anni di garanzia per le parti:

- Elementi del tostapane a convezione (guaina metallica)
- Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
- Riscaldatore , rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
- Elementi termostrisce (rivestiti in metallo)
- Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
- Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
- Elementi del pozzo riscaldato incorporato — serie HW e HWB (con protezione di metallo)

b) Cinque (5) anni di garanzia per le parti:

- Serbatoi 3CS e FR

c) Dieci (10) anni di garanzia per le parti:

- Serbatoi di acqua calda ausiliari elettrici
- Serbatoi di acqua calda ausiliari a gas

d) Novanta (90) giorni di garanzia per le parti:

- Parti di ricambio

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

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

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

INFORMAZIONI SUGLI INTERVENTI IN GARANZIA

I fornelli portatili THERM-MAX sono coperti da garanzia di un anno dalla data di acquisto o di diciotto mesi dalla data di spedizione da Hatco, a seconda di quale delle due ipotesi si verifichi per prima.

In caso di problemi al fornello portatile THERM-MAX durante il periodo di garanzia, attenersi a quanto segue:

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 (sul lato dell'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:

- visitare il sito www.hatcocorp.com, selezionare il menu "Resources" e fare clic su "Find Service Agent/Distributor".
- Chiamare l'assistenza Hatco al numero +1 414 671 6350.
- Scrivere all'assistenza Hatco all'indirizzo partsandservice@hatcocorp.com.

Belangrijke Informatie Voor De Eigenaar	57	Werking	63
Inleiding	57	Algemeen	63
Belangrijke Veiligheidsinformatie	58	Bedieningspaneel.....	63
Modelbeschrijving	59	Bediening van de Salamander.....	64
Modelaanduiding	59	Onderhoud	65
Specificaties	60	Algemeen	65
Tabel met elektrische gegevens.....	60	Dagelijkse reiniging	65
Afmetingen	60	Oplossen van Problemen	66
Installatie	61	Internationale Beperkte Garantie	67
Algemeen	61	Informatie over Garantieservice	67
Installatie op het werkblad	61		
Muurinstallatie	62		
Elektrische aansluitingen	62		

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 the Onderdelen&Onderhoud menu en klik op "Garantieregistratie".

Kantooruren: 7:00 uur tot 17:00 uur
Central Standard Time (CET – 7 uur)

(Zomeruren: juni tot september –
7:00 uur tot 17:00 uur CST
maandag tot donderdag
7:00 uur tot 16:00 uur CST op vrijdag)

Telefoon: +1-414-671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: +1-414-671-3976
(Onderdelen en service)

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 THERM-MAX 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 THERM-MAX Salamander energiezuinig en gemakkelijk te bedienen.

De THERM-MAX 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 THERM-MAX 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.



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.
- Het toestel is niet waterdicht. Plaats het toestel in een binnenruimte waar de luchtomgevingstemperatuur minimaal 70°F (21°C) bedraagt en maximaal 85°F (29°C).
- Maak het apparaat niet schoon met stoom en gebruik ook niet al te veel water.
- De constructie van dit apparaat is niet bestand tegen hogedruksputten. 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.

WAARSCHUWING

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.

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; fax +1-414-671-3976.

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.

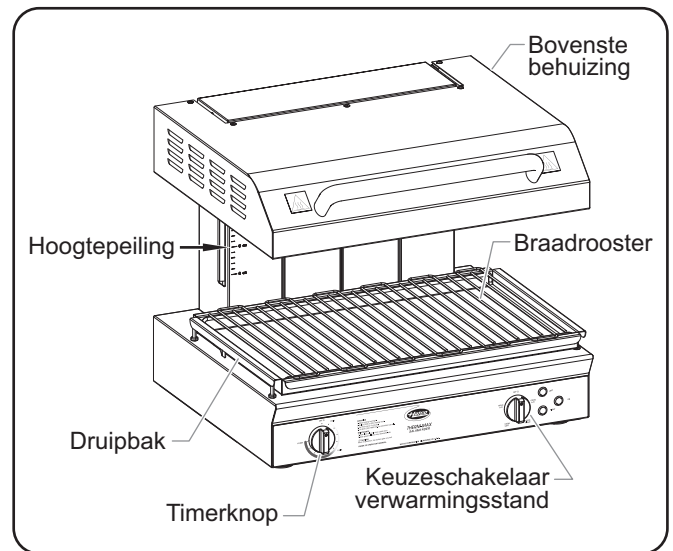
Blokkeer de ON-timerknop niet. Het toestel heeft "instant-on" verwarmingselementen om de braadtemperatuur zeer snel te bereiken. Het blokkeren van de ON-timerknop zal het energieverbruik verhogen en de levensduur van de verwarmingselementen verkorten.

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.

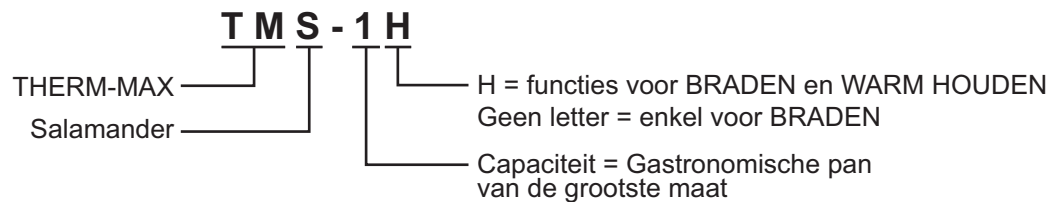
Alle Modellen

De THERM-MAX Salamanders van Hatco zijn speciaal ontworpen voor veelzijdigheid in de keuken met de mogelijkheden om te braden, te grillen, op te warmen en voedsel warm te houden. De Salamander is gemaakt van roestvrij staal voor gemakkelijk onderhoud en een lange levensduur. De vier krachtige verwarmingselementen zijn klaar voor gebruik in 8 seconden. Elk paar verwarmingselementen kan onafhankelijk of samen bediend worden met de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand en de timer op het bedieningspaneel. De verwarmingselementen zijn zo in de beweegbare bovenste behuizing geplaatst om hitte-uitstraling naar de omgeving te verminderen. De Warmhoudfunctie op de TMS-1H-modellen is ideaal om voedsel warm te houden of om voedsel op te warmen. Een wegneembaar braadrooster en druipbak verzekeren een gemakkelijke reiniging. De unieke eigenschappen van de THERM-MAX Salamander maken hem gemakkelijk te bedienen, energiezuinig en zeer functioneel in de keuken.



Model TMS-1H

MODEL AANDUIDING



Modelaanduiding

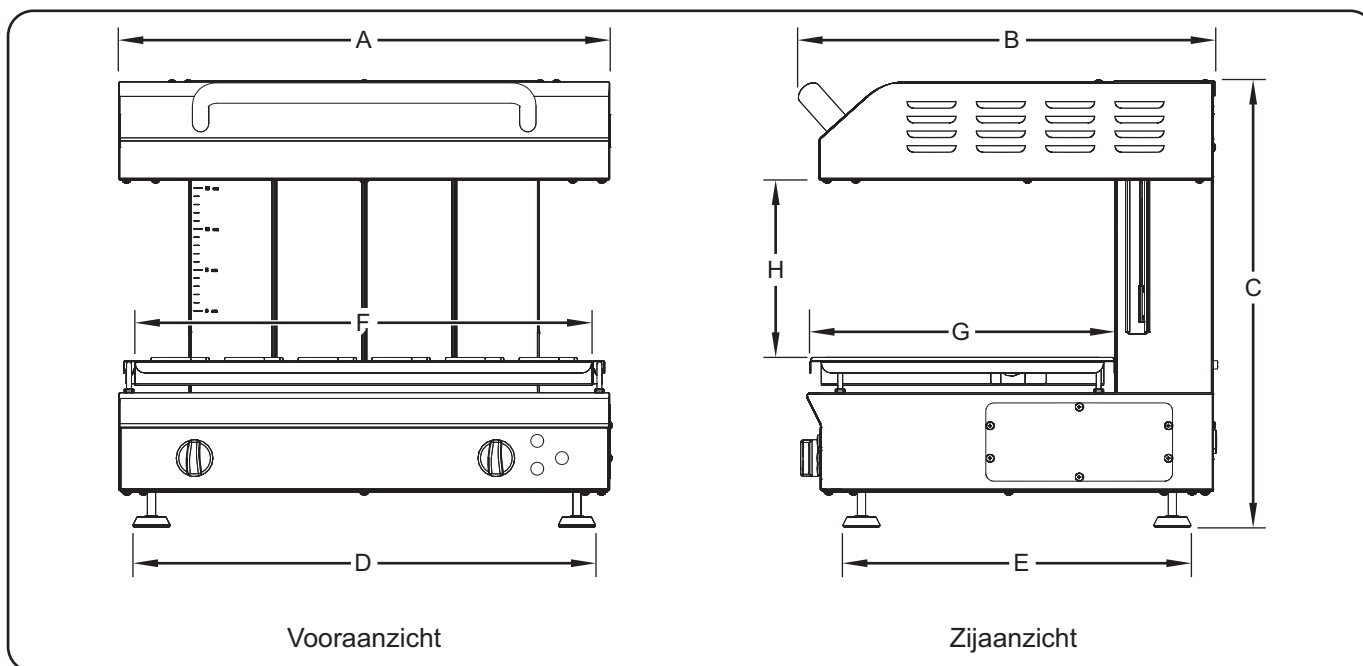
Tabel met elektrische gegevens

Model	Spanning	Hertz	Fase	Watts	Ampère	Verzendgewicht
TMS-1H	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
TMS-1	230	50/60	1	4000	17.4	72 kg (159 lbs.)
	230/400	50/60	3	4000	8.7	72 kg (159 lbs.)
	200	50/60	3	4000	13.7	72 kg (159 lbs.)

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)
TMS-1H and TMS-1	600 mm (23-5/8")	510 mm (20-1/8")	546 mm (21-1/2")	520 mm (20-1/2")	380 mm (15")	540 mm (21-1/4")	365 mm (14-5/16")	50 to 212 mm (2" to 8-1/4")



Algemeen

Therm-MAX 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 70°F (21°C) bedraagt en maximaal 85°F (29°C).

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.

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.

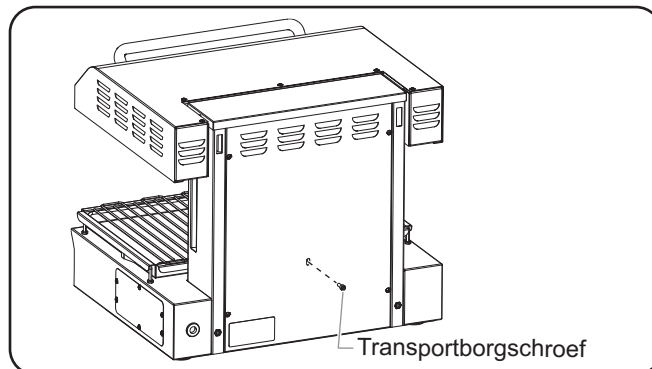
1. Haal het apparaat uit de doos.

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

2. Haal de tape en beschermplaat van alle oppervlakken van het apparaat.

3. Maak het toestel grondig schoon om het beschermende industriële vet te verwijderen. **OPMERKING: Gebruik enkel niet-schurende poetsmiddelen en -lappen.**

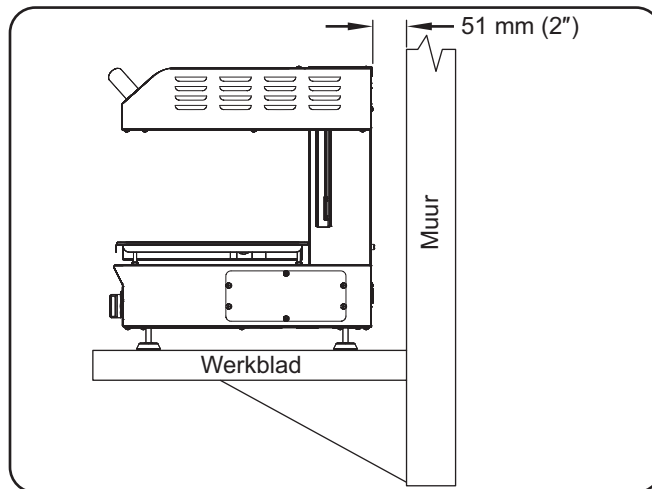
4. Verwijder de borgschroef die tijdens het transport wordt gebruikt ter bescherming van de bovenste behuizing. Verwijder de schroef.



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.

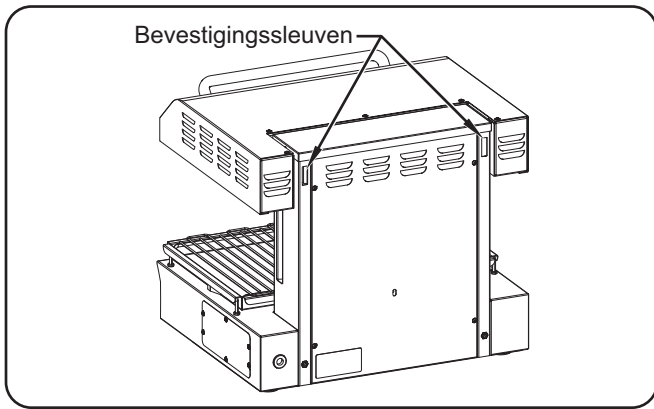


Vereisten voor minimale afstand

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 bevestigings sleuven aan de achterkant van het toestel uit met de haken op de muurklem. Plaats het toestel op de haken.



Bevestigings sleuven 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 THERM-MAX 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.

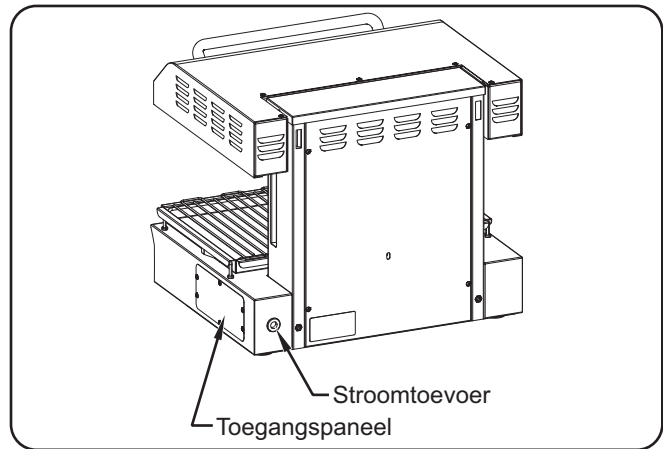
- Bij het installeren van een toestelaansluiting met vaste bedrading moet een tweepolige of een driepolige schakelaar (afhankelijk van het type toestel) geïnstalleerd worden tussen het toestel en het elektriciteitsnet. De schakelaar moet gekeurd zijn en contacten hebben met een minimale opening van 3 mm (1/8 ").
- 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.

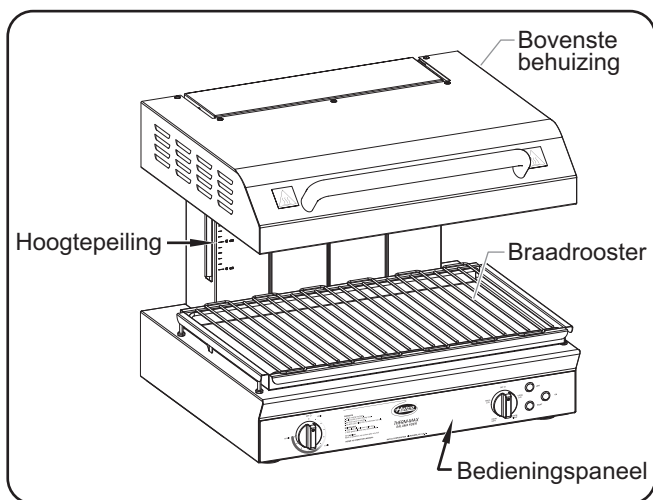
Algemeen

De THERM-Max Salamander heeft twee hoofdfuncties, BRADEN en WARM HOUDEN. Bij beide modellen gebruikt de BRAAD-functie de volledige intensiteit van de bovenste "instant-on" verwarmingselementen om voedsel te braden. Op TMS-1H-modellen gebruikt de WARMHOUD-functie de bovenste verwarmingselementen op een lagere intensiteit om de braadtemperatuur bereikt tijdens het braden aan te houden.

Gebruik de volgende informatie en methodes om de THERM-Max Salamander te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

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



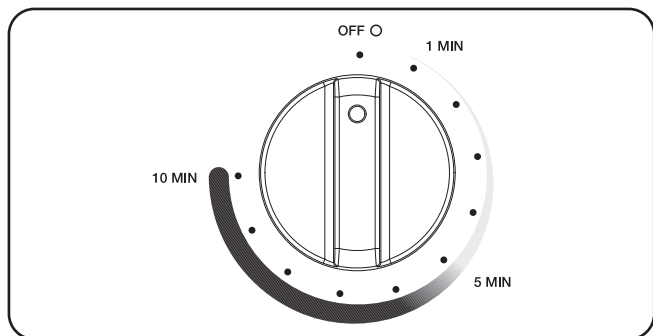
Onderdelen

Bedieningspaneel

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

Timerknop

De timerknop wordt gebruikt om de timer voor de gewenste BRAAD-tijd in te stellen van 1 MIN tot 10 MIN (1 minuut tot 10 minuten). Wanneer de timerknop in de OFF-stand staat, zijn de elementen uitgeschakeld voor de BRAAD-functie. De timerknop in wijzerzin draaien, activeert de elementen voor de gewenste BRAAD-tijd.



Timerknop

Keuzeschakelaar verwarmingsstand

De keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand bepaalt de functie van de bovenste verwarmingselementen in de Salamander. De bediening van deze knop verschilt enigszins voor de verschillende modellen.

TMS-1H-modellen

De keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand heeft vijf posities en twee functies — BRADEN en WARM HOUDEN. Hierna volgt de beschrijving van de vijf posities:

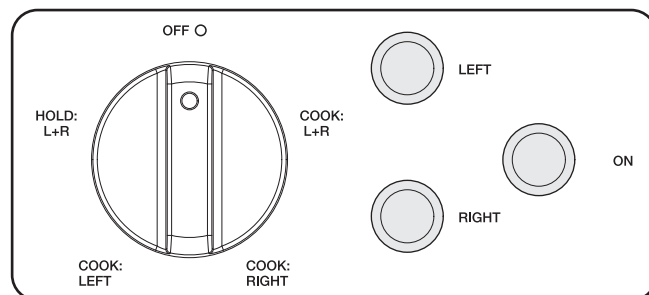
OFF (UIT) — geen elementen geselecteerd. De elementen zullen niet opwarmen wanneer de timerknop wordt aangezet.

BRADEN: L+R — selecteert beide paren elementen om te braden.

BRADEN: RECHTS — selecteert het paar verwarmingselementen aan de rechterkant van de Salamander om te braden.

BRADEN: LINKS — selecteert het paar verwarmingselementen aan de linkerkant van de Salamander om te braden.

WARM HOUDEN: L+R — selecteert beide paren elementen om warm te houden.



Keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand en controlelampen van het TMS-1H-model

TMS-1-modellen

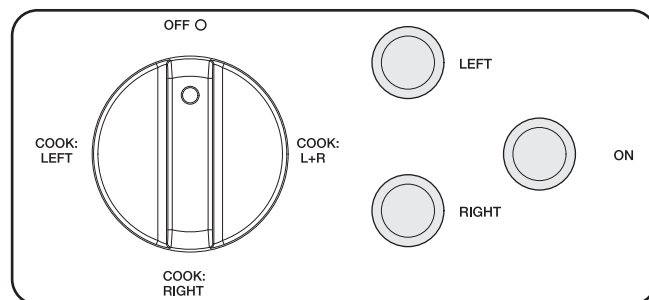
De keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand op TMS-1-modellen heeft vier posities en een functie — BRADEN. Hierna volgt de beschrijving van de vier posities:

OFF (UIT) — geen elementen geselecteerd. De elementen zullen niet opwarmen wanneer de timerknop wordt aangezet.

BRADEN: L+R — selecteert beide paren elementen om te braden.

BRADEN: RECHTS — selecteert het paar verwarmingselementen aan de rechterkant van de Salamander om te braden.

BRADEN: LINKS — selecteert het paar verwarmingselementen aan de linkerkant van de Salamander om te braden.



De keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand en controlelampen van het TMS-1-model

Controlelampen

Er zijn drie controlelampen op het bedieningspaneel:

LINKSE controlelamp -- brandt wanneer de timerknop actief is en het linkse paar verwarmingselementen geselecteerd werd om te verwarmen.

RECHTSE controlelamp -- brandt wanneer de timerknop actief is en het rechtse paar verwarmingselementen geselecteerd werd om te verwarmen.

ON (AAN) controlelamp -- brandt wanneer de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand op eender welke functie voor BRADEN of WARM HOUDEN staat.

Bediening van de Salamander

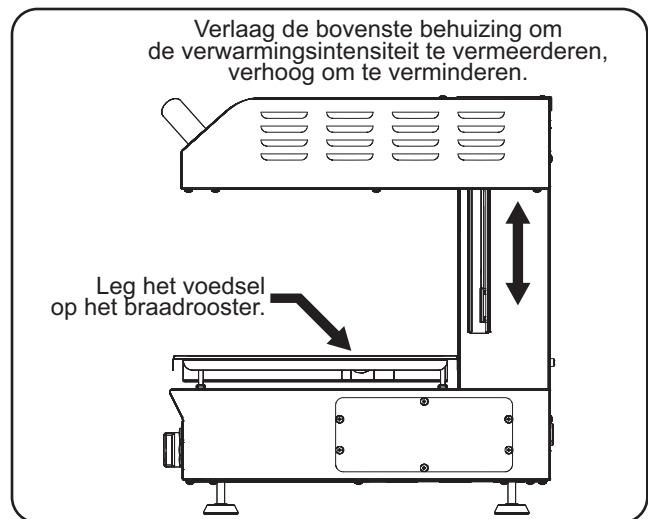
BRAAD-functie

Tijdens de BRAAD-functie werken de bovenste verwarmingselementen op volle kracht/intensiteit om ervoor te zorgen dat de hitte gelijkmatig verdeeld wordt over het braadoppervlak. De intensiteit van de temperatuur kan aangepast worden door de bovenste behuizing te verhogen of te verlagen of door slechts één paar verwarmingselementen te gebruiken in plaats van alle vier. De intensiteit waarmee de verwarming het voedsel binnendringt, vermindert wanneer de afstand tussen het voedsel en de verwarmingselementen verhoogd wordt. Gebruik de volgende methode om de Salamander te bedienen in de BRAAD-functie.

ATTENTIE

Blokkeer de ON-timerknop niet. Het toestel heeft "instant-on" verwarmingselementen om de braadtemperatuur zeer snel te bereiken. Het blokkeren van de ON-timerknop zal het energieverbruik verhogen en de levensduur van de verwarmingselementen verkorten.

1. Schuif de bovenste behuizing naar de gewenste braadhoogte.
2. Leg het voedsel op het braadrooster.
3. Draai de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand naar de gewenste BRAAD-functie.
 - De ON-controlelamp zal oplichten.
4. Draai de timerknop in wijzerzin naar de gewenste braadtijd.
 - De passende LINKSE en/of RECHTSE controlelamp(en) zal/zullen oplichten om aan te duiden welke elementen er geselecteerd zijn voor het braden.



Bediening van de Salamander

5. Wanneer de tijd voorbij is, zal een "pieptoon" aangeven dat de BRAAD-cyclus voltooid is. De verwarmingselementen schakelen uit en de LINKSE en/of RECHTSE controlelamp(en) dooft/doven.

OPMERKING: De gebruiker kan de timer te allen tijde bijstellen en (het) verwarmingselement(en) aan- of uitzetten gedurende het gebruik van het toestel.

6. Wanneer het braden gedaan is, draait u de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand naar de OFF-stand (0). Alle controlelampen doven.

Warmhoudfunctie (enkel TMS-1H-modellen)

Bij gebruik van de WARMHOUD-functie zullen de bovenste verwarmingselementen werken aan 25% van hun maximale kracht/intensiteit om de braadtemperatuur die bereikt werd gedurende de braadcyclus vast te houden.

1. Schuif de bovenste behuizing naar de gewenste hoogte om warm te houden.
2. Draai de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand naar de WARMHOUDEN L+R positie.
 - De LINKSE en RECHTSE controlelampen zullen oplichten om aan te geven dat ze geselecteerd zijn om op te warmen.
 - De ON-controlelamp zal oplichten.
3. Wanneer u klaar bent, draait u de keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand naar de OFF-positie (0). De verwarmingselementen schakelen uit en alle controlelampen doven.

Algemeen

De THERM-MAX 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; fax +1-414-671-3976.

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 of 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.
	Timer of keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand 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.
	Timer of keuzeschakelaar voor de verwarmingsstand defect.	Neem contact op met een erkend Hatco-vertegenwoordiger of Hatco voor ondersteuning.

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. Om het dichtstbijzijnde serviceagentschap te vinden, meldt u zich aan op de website www.hatcocorp.com en klikt u op *Find Service Agent*, of neemt u contact op met het team onderdelen en service op:

Telefoonnummer: 414-671-6350

e-mailadres: partsandservice@hatcocorp.com

Faxnummer: 414-671-3976

1. PRODUCTGARANTIE

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

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

a) Twee (2) jaar garantie op onderdelen:

- Elementen bandtoaster (bekleed met metaalplaten)
- Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
- Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
- Elementen van verwarmingsstrip (metalen bekleding)
- Uitstalverwarmingselementen (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Elementen van het wachtcabinet (luchtverwarming met metalen bekleding)
- Ingebouwde elementen van warmhoudketel — HW- en HWB-serie (met metalen bekleding)

b) Vijf (5) jaar garantie op onderdelen:

- 3CS- en FR-tanks

c) Tien (10) jaar garantie op onderdelen:

- Extra elektrische boilers
- Extra gasboilers

d) Negentig (90) dagen garantie op onderdelen:

- Vervangingsonderdelen

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

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE

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

INFORMATIE OVER GARANTIESERVICE

De garantie op THERM-MAX Salamanders loopt één jaar vanaf de aankoopdatum of achttien maanden vanaf de datum van verzending, wat het eerste voorkomt.

Mocht u problemen hebben met een THERM-MAX Salamander tijdens de garantietermijn, doe dan als volgt:

Contact opnemen met een Plaatselijke Hatco-dealer

Wanneer u contact opneemt met een Hatco-dealer voor hulp en service, geef de dealer dan de volgende informatie om verzekerd te zijn van onmiddellijke behandeling:

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

De Hatco-dealer doet het Volgende:

- Vereiste Vervangende Onderdelen Verschaffen
- Garantieclaim aan Hatco zenden voor Verwerking

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 onderhoudsbedrijf te vinden:

- ga naar onze website www.hatcocorp.com, selecteer de Resources menu, en klik op "Find Service Agent/Distributor"
- bel Hatco Service op 414-671-6350
- e-mail Hatco Service naar partsandservice@hatcocorp.com

GB Symbol Identification

ES Identificación de los símbolos

FR Identification de Symbole



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



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



Achtung – Heiße Oberfläche
Attenzione: superficie calda
Let op: 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



Wasser auffüllen, Wasserstand niedrig
Riempire con acqua, acqua insufficiente
Water bijvullen, laag waterpeil



Feuchtigkeit, Befeuchtungszyklus
Umidità, ciclo di umidità
Vochtigheid, bevochtigingscyclus

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
Telephone 414-671-6350
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com